



POLSKIE MIĘSO

www.polskie-mieso.pl

Misja Tajwan
- fotorelacja

*ABC Listerii
monocytogenes*

Wędzenie – wiemy jak
spełnić nowe wymagania

Wywiad numeru: Minister Rolnictwa
i Rozwoju Wsi – Marek Sawicki



MULTISORB
Technologies



Wydłużony termin przydatności do spożycia dla świeżych oraz przetworzonych produktów mięsnych

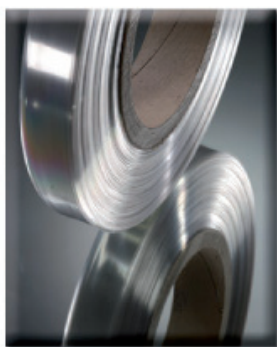
Technologia aktywnych opakowań Multisorb Technologies wydłuża termin przydatności mięsa świeżego i przetworzonych produktów mięsnych, co pozwala na zwiększenie zasięgu dystrybucyjnego, optymalizację procesu produkcyjnego oraz ulepszone zarządzanie stanami magazynowymi jednocześnie zachowując świeżość i jakość produktów. Odwiedź naszą stronę www.multisorb.com aby uzyskać więcej informacji!

www.multisorb.com

OSŁONKI WIELOWARSTWOWE



STAWIAMY NA JAKOŚĆ!



OFERUJEMY:

Osłonki parówkowe, 1-warstwowe termokurczliwe, 1-warstwowe nietermokurczliwe, osłonki wielowarstwowe, wiankowane oraz nadruki wielokolorowe.

W tym numerze...



Wędzenie – wiemy jak spełnić nowe wymagania – str. 16



Powrót za stery Ministerstwa Rolnictwa – str. 30



ABC Listerii monocytogenes – str. 24

- Strona 8 Wieści z UECEBV
- Strona 10 Poznajemy nowe rynki
– Chińskie vademecum
GŁOS Z BRANŻY
- Strona 12 Czego dziś oczekuje konsument?
- Strona 15 Z myślą o potrzebach rynku
– FABIOS S.A.
- Strona 16 Wędzenie – wiemy jak spełnić
nowe wymagania
– WALOWSKY International
- Strona 18 Zimne nastroje w branży mięsnej
– AIR LIQUIDE POLSKA Sp. z o.o.
- Strona 20 Komunikacja z mediami – siedem
grzechów głównych
- Strona 22 Ubezpieczenie D&O – co to takiego?
- Strona 24 ABC Listerii monocytogenes
– J.S. Hamilton Poland
- Strona 28 Jak wyliczyć cenę produktu?
WYWIAD NUMERU
- Strona 30 Powrót za stery Ministerstwa
Rolnictwa – rozmowa z Ministrem
Rolnictwa i Rozwoju Wsi Markiem
Sawickim
OSOBOWOŚĆ NUMERU
- Strona 32 Roman Miler
– wiceprezes PKM DUDA S.A.
PORADY PRAWNE
- Strona 34 Strefa buforowa – możliwości prawne
- Strona 37 Przewaga konkurencyjna
przy wsparciu Systemu CSB
- Strona 38 Kraj pochodzenia – znakowanie mięsa
w praktyce
- Strona 40 Nowości legislacyjne
FOTORELACJA
- Strona 44 Walczymy o rynki zbytu
ZWIĄZEK OD KUCHNI
- Strona 46 Debiuty

WYDAWCA:

Związek **Polskie Mięso**

Prezes Związku
WITOLD CHOIŃSKI

Redaktor naczelna:
KATARZYNA OPONOWICZ

Źródło zdjęć: zbiory prywatne
archiwum Polskie Mięso,
photogenica.pl

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.



Twój Partner w Pakowaniu

Food Pack Sp. z o.o.

Drwalewice 23A, 05-651 Drwalew

tel. + 48 (48) 660 16 18, fax: +48 (48) 627 79 43

www.foodpack.pl, e-mail: biuro@foodpack.pl



**Tacki wysokobarierowe AERpack
do pakowania w MAP i SKIN**

**Tacki barierowe PP i PET
do pakowania w MAP**

**Folie zgrzewalne, barierowe,
mrożenie, SKIN**

**Tacki ALUMINIOWE
SMOOTHWALLS**

**Tacki C-PET
do piekarnika, mikrofal**

Tacki GASTRO

**Tacki do dań gotowych,
zup, garmażu**

**Tacki styropianowe
do owijania**

Szczegółową ofertę produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej

WWW.FOODPACK.PL

Drodzy Czytelnicy

Od naszego ostatniego wydania wiele się w branży zmieniło. Wykrycie na terytorium Polski dwóch przypadków zachorowania na ASF wśród dzików, wstrząsnęło rynkiem mięsa w całej Unii Europejskiej. Niemal natychmiastowo dla polskiej wieprzowiny zostały zamknięte granice większości pozaeuropejskich rynków zbytu. W związku z tą sytuacją zmiany nastąpiły również na stanowisku szefa resortu rolnictwa oraz Głównego Inspektoratu Weterynarii. Wystąpienie afrykańskiego pomoru świń na terytorium naszego kraju to dramat dla wielu tysięcy rolników. To także ogromne straty dla branży mięsnej, a w niedługiej perspektywie również poważny cios dla całej gospodarki.

Na pytania jaki plan na obecną sytuację kryzysową ma resort rolnictwa, oraz w jaki sposób nowy Minister zamierza powrócić z polską wieprzowiną na światowe rynki zbytu, odpowiadamy w rozmowie z Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi Markiem Sawickim, Wywiad numeru str. 30.

Aby polska wieprzowina mogła szybciej powrócić na światowe rynki zbytu, niezbędna jest renegocjacja wielu świadectw weterynaryjnych. Dlatego istnieje potrzeba podjęcia stałej komunikacji skierowanej do światowych odbiorców polskiego mięsa i informowanie ich o wszelkich środkach realizowanych w obliczu walki z ASF przez stronę polską. Takie rozmowy podejmuje Związek Polskie Mięso, który w dniach 10-14 marca koordynował misję polskich przedsiębiorców na Tajwan. Podczas delegacji podpisane zostało porozumienie pomiędzy Związkiem Polskie Mięso a tajwańskim Stowarzyszeniem Importerów i Eksporterów. Dokument ten oraz liczne spotkania polskich delegatów z tajwańskimi przedstawicielami Ministerstwa Gospodarki i Inspekcji Weterynaryjnej oraz liczne rozmowy B2B z tamtejszymi importerami mięsa, dają już dziś podstawy do przyspieszenia otwarcia granic Tajwanu dla polskiego mięsa. Zapraszam do obejrzenia relacji z tego wydarzenia „Walczymy o rynki zbytu” str. 44.

W obliczu aktualnej sytuacji optymizmem napawa materiał zrealizowany z wiceprezesem PKM DUDA S.A. Romanem Milerem, który jest zdania, że dzięki odpowiedniemu zarządzaniu każdy kryzys może być pretekstem do ulepszeń, które prowadzą do sukcesu, czego właśnie Państwu życzę.

Krzysztof Gromada

Święta Wielkanocne to czas odrodzenia, dlatego przy tej okazji życzymy Państwu nowej siły, mobilizacji i wytrwałości w walce o polską branżę mięsną.

*Biuro i Redakcja
Związku Polskie Mięso*



www.fabios.com.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, skupiającym narodowe organizacje branżowe z państw Unii Europejskiej oraz Państw Trzecich. Prezentujemy garść najciekawszych informacji z europejskiego rynku mięsa ostatniego kwartału.

NIEOCZEKIWANY WZROST CEN WIEPRZOWINY

W ostatnich tygodniach nastąpiła nieoczekiwana zmiana cen wieprzowiny w UE. Nie tylko trend wzrostowy, ale również jego skala są dużym zaskoczeniem dla ekspertów tego sektora. Ceny wzrosły w wielu państwach członkowskich. Komisja europejska ocenia, iż ten niekontrolowany wzrost cen jest następstwem m.in. zatrzymania eksportu wieprzowiny do Rosji oraz zmniejszeniem produkcji w pierwszym kwartale 2014 r.,

.....

EKSPORT DO USA

Ostatnie doniesienia Agra Facts informują o możliwości zniesienia przez USA związanej z BSE blokady na import wołowiny i cielęciny z UE. Jednakże oświadczenie to podaje, że: „agencja nie wskazuje, kiedy zostanie zakończone rozpatrywanie aplikacji”. W praktyce, więc zakaz ten nadal obowiązuje. Służby Komisji Europejskiej (DG SANCO) oczekują na wyjaśnienia tych kwestii w ramach negocjacji TTIP (Transatlantyczne Porozumienie w dziedzinie Handlu i Inwestycji). Do tej pory jednak amerykańscy urzędnicy nie dostarczyli żadnych informacji w tej kwestii, nawet dotyczących przewidywanej daty finalizacji rozmów w tej sprawie.

.....

REFORMA UNIJNEJ PROMOCJI

Rozwija się w Komisji Europejskiej dyskusja na temat reformy systemu promocji UE dla produktów rolnych i żywności. Komisja Europejska rozważa wyeliminowanie możliwości krajowego współfinansowania kampanii promocyjnych. Większość państw członkowskich zakwestionowało propozycję zniesienia krajowego współfinansowania inicjatyw promocyjnych, twierdząc, że będzie to zbyt duże obciążenie dla MŚP i prowadzić będzie do zmniejszenia liczby startujących kampanii. Utrzymują się liczne rozbieżności między opiniami delegacji poszczególnych państw członkowskich

a planami Komisji UE o porzuceniu możliwości krajowego współfinansowania kampanii promocyjnych. Ponadto delegacja francuska zawnioskowała o wyższą stawkę współfinansowania dla programów wielonarodowych, ukierunkowanych na kraje trzecie. Państwa członkowskie poruszyły także temat ograniczonej roli państw członkowskich w procesie wyboru i oceny projektów promocji, co jest poddawane pod dyskusję Komisji. Niektóre delegacje wzywają do utrzymania wstępnej selekcji na szczeblu państw członkowskich. Niektóre państwa członkowskie podkreśliły, że działania informacyjne i promocyjne powinny być dostępne na rynku wewnętrznym, z możliwością zaznaczenia marki i pochodzenia.

.....

MIĘSO SZKODLIWE RÓWNIE JAK PALENIE

Badania Uniwersytetu Południowej Kalifornii wykazały dodatni związek między dietą bogatą w białko, a ryzykiem zachorowania na raka. Badanie przeprowadzono na grupie 6400 Amerykanów powyżej 18 r.ż. W nawiązaniu do wyników tych badań, w brytyjskich mediach ukazywały się publikacje opierające się na sformułowaniach: „Dieta bogata w mięso, jaja i nabiał może być tak samo szkodliwa dla zdrowia jak palenie” – 03/05/2014 The Guardian; „Jedzenie zbyt dużej ilości mięsa i jaj jest równie złe, jak palenie, twierdzą naukowcy” – 03/04/2014 The Independent. Wielu brytyjskich ekspertów zaczęło kwestionować wnioski płynące z powyższych badań, twierdząc, że najlepszym sposobem uniknięcia zachorowania na raka jest eliminacja palenia tytoniu, zachowanie prawidłowej wagi, prowadzenie aktywności fizycznej oraz umiarkowane picie alkoholu. Swoje stanowisko wyraził też brytyjski przemysł: „cukrzyca i rak są złożonymi stanami, które nie są wywoływane przez pojedyncze artykuły spożywcze lub składniki odżywcze. Często wiele lat, jeśli nie dekad zajmuje im, by się rozwinąć. Wynik jednego badania obserwacyjnego nie zmienia porad dietetycznych lub rekomendacji”.

AFERA KOŃSKA – CIĄG DALSZY KONTROLI

Dotychczasowe wyniki skoordynowanego planu kontroli dotyczącego wyjaśnienia afery końskiej potwierdziły niezgodności z przepisami mającymi zastosowanie w oznakowaniu produktów mięsnych w większości państw członkowskich. Konieczne jest zatem kontynuowanie skoordynowanego planu w postaci drugiej tury kontroli na poziomie detalicznym i w innych placówkach. Kontrole urzędowe przeprowadzane w celu sprawdzenia obecności pozostałości fenylbutazonu nie potwierdziły powszechnie powracających niezgodności, w związku z czym nie jest konieczna druga tura kontroli w przypadku fenylbutazonu. Zatem zalecenia są następujące: państwa członkowskie powinny wdrożyć skoordynowany plan kontroli na okres 4 tygodni w okresie od 21 kwietnia do 2 czerwca 2014 roku. Państwa członkowskie powinny zgłosić wyniki kontroli urzędowych oraz wykaz wszelkich odpowiednich instrumentów wykonawczych do dnia 22 lipca 2014 roku.

.....

EFSA W SPRAWIE BSE W JELICIE BYDLĘCYM

Opublikowana została opinia naukowa EFSA w sprawie ryzyka BSE w jelicie bydlęcym i krezce jelita cienkiego. Opinia ta jest dostępna pod następującym adresem URL: <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3554.htm> Uzupełnieniem do tej oceny naukowej będzie ocena zarządzającego ryzykiem (służby Komisji Europejskiej i państwa członkowskie). Według wstępnych uwag, opinia EFSA dostarcza podstaw naukowych do zmiany listy SRM w odniesieniu do jelit bydlęcych i celuje w zezwolenie na wykorzystanie jelit bydlęcych w łańcuchu żywnościowym, z wyjątkiem kątnicy, jelita krętego i jelita czczego. Jeżeli wszystkie głosy i opinie będą korzystne, ostatecznego przyjęcia rozporządzenia zmieniającego rozporządzenie (WE) nr

999/2001 można spodziewać się pod koniec 2014 roku i wejścia w życie dokumentu w 2015 roku.

.....

KE W SPRAWIE OZNACZENIA POCHODZENIA MIĘSA

Komisja Europejska przedstawiła sprawozdanie na temat możliwości rozszerzenia obowiązkowego oznaczania pochodzenia na wszystkie mięsa wykorzystywane jako składnik. Raport waży potrzebę konsumentów bycia informowanymi i możliwości wprowadzenia obowiązkowego oznaczania pochodzenia oraz zawiera analizę kosztów i korzyści, w tym wpływu na jednolity rynek oraz handel międzynarodowy. Raport ocenia trzy scenariusze: a) utrzymanie oznaczania pochodzenia na zasadzie dobrowolności (status quo); b) wprowadzenie obowiązkowego oznaczania: UE/spoza UE lub oznaczania UE/określone państwo trzecie (np. Brazylia); c) wprowadzenie obowiązkowego oznakowania, wskazującego konkretne państwo członkowskie UE lub określony kraj trzeciego. Komisarz UE zwrócił uwagę, że obowiązkowy system etykietowania nie ma związku z bezpieczeństwem żywności lub zapo-

bieganiem przestępstwom i pełni dla konsumentów jedynie funkcje informacyjną. Wprowadzenie obowiązkowego oznakowania krajem pochodzenia podniesie koszty kontroli, skutkując tym samym zmniejszeniem liczby kontroli produktów żywnościowych, a w konsekwencji i zwiększeniem ryzyka oszustw. Ponadto zakłóci to funkcjonowanie wspólnego rynku i zwiększy obciążenia administracyjne MŚP.

.....

SUROWE WYROBY MIĘSNE-ZMIANY W PRAWIE

W dniu 10 marca br. odbyło się posiedzenie Grupy Roboczej ds. Dodatków do Żywności oraz Stałego Komitetu ds. Łączucha Żywnościowego, podczas którego pracowano nad zakończeniem procesu uzgodnień dot. projektu zmiany załącznika II Rozporządzenia 1333/2008 w zakresie wyodrębnienia grupy „surowych wyrobów mięsnych”. Zmiany te odniosą się do kategorii 8: Mięso oraz do niektórych substancji dodatkowych stosowanych w surowych wyrobach mięsnych. W projekcie tym proponuje się następujące zmiany:

• wydzielenie podkategorii 8.1.2. „Surowe wyroby mięsne w rozumieniu Rozp. (WE)

nr 853/2004” z kategorii 8.1 „Mięso nieprzetworzone” i ustanowienie jej jako odrębnej kategorii. W ten sposób uznaje się, że w niektórych przypadkach procesy przetwarzania nie zmieniają faktu, że produkt wciąż jest zaklasyfikowany do surowych wyrobów mięsnych (tzn. zachowuje cechy mięsa surowego);

• dopuszczenie wybranych substancji dodatkowych do niektórych tradycyjnych wyrobów mięsnych znajdujących się obecnie w obrocie w krajach członkowskich. Nazwy tych produktów zostały zapisane w języku kraju zgłaszającego, a opis tych produktów zostanie umieszczony w przygotowywanym przewodniku po kategoriach produktów uwzględnionych w Rozporządzeniu 1129/2011. Projekt rozporządzenia zostanie opublikowany do końca maja 2014 r.

Projekt zmian zakłada, że dla wprowadzanych do obrotu surowych wyrobów mięsnych będzie konieczne stosowanie wymagań w zakresie dodatków określonych w ww. projekcie rozporządzenia. W wyniku dyskusji, jaka toczy się na właściwej Grupie Roboczej, Komisja Europejska wskazała, że Państwa Członkowskie, które nie chcą na swoim rynku wprowadzać produktów zawierających azotyny mogą zakazać wprowadzania takich produktów do obrotu.

źródło: UECEV oraz MRIRW



EUROGUM POLSKA Sp. z o.o.
AL. Rzeczypospolitej 2 lok. 9
02-972 Warszawa
Tel: 22 8492995 Fax: 22 6462935
e-mail: eurogum@eurogum.pl

PROPONUJEMY NASZYM PARTNEROM:

Preparaty karagenowe serii Eurogel® MB/MBE (E407 i E 407a) stosowane do:

- ✓ nastrzyku całych mięśni
- ✓ nastrzyku surowego mięsa (produkty kulinarne)
- ✓ produkcji wędlin

Preparaty alginianowe serii Eurogel® MBA (E 401) stosowane w:

- ✓ produkcji osłonek wytwarzanych metodą koekstruzji
- ✓ wyrobach kulinarnych z mięsa ryb i drobiu
- ✓ tworzeniu emulsji tłuszczowych
- ✓ produkcji mięs restrukturyzowanych

Ponadto nasza oferta obejmuje inne składniki i dodatki do żywności naturalnego pochodzenia:

Blonnik – opracowany specjalnie do stosowania w solankach nastrzykowych,

Oleożywie firmy **akay**



Chińskie vademecum

Chiny to kraj kontynent, w którym każda prowincja jest wielkości kraju europejskiego. Prowincje te, różnią się od siebie często tak bardzo, jak państwa europejskie. To oznacza też, że Chiny są przede wszystkim ogromnym rynkiem zbytu. To nie jedyna dobra wiadomość dla polskiej branży mięsnej. Chińczycy, zarabiają coraz więcej, rosną też ich potrzeby i wymagania. Mają jednak problem z wyprodukowaniem żywności wysokiej jakości i dlatego bardziej niż rodzimym produktom spożywczym, ufają konkurencji zagranicznej.

Po raz pierwszy w historii ponad połowa Chińczyków mieszka w miastach. Co roku, na tym rynku pojawia się kilkanaście milionów nowych konsumentów, przedstawicieli chińskiej klasy średniej. Co roku, więc dochodzi możliwość nowego rynku zbytu, o wielkości równej sąsiadującej z nami Słowacji i Czech. Chińczycy się bogacą, zarabiają coraz więcej, mają jednak problem z wyprodukowaniem żywności wysokiej jakości i dlatego konsumenci bardziej niż rodzimym produktom spożywczym, ufają konkurencji zagranicznej.

Cywilizacja Chin liczy sobie kilka tysięcy lat i fakt ten znajduje swoje odzwierciedlenie w bogactwie chińskiej kuchni. Chiny to kraj szczególnie, pod względem jedzenia, które jest tu wyjątkowo celebrowane. To jedna z ulubionych rozrywek, okazja do spotkań towarzyskich czy biznesowych. I chociaż jada się tu inaczej niż w Europie, składniki mięsne pozostają niezmiennie. Chińczycy rozsmakowują się w wieprzowinie, wołowinie, drobiu, rybach i zwłaszcza w zachodnich Chinach, jagnięcinie. Pies jedzony jest w zasadzie tylko w kilku miejscach w Chinach, w tym w Kantonie, którego mieszkańcy przechwalają się, iż „jedzą wszystko, co się rusza poza człowiekiem i wszystko, co lata poza samolotem”.

Kultura biznesu

Celebrowanie posiłków to także element kultury biznesu. Mimo, że handel się globalizuje i różnice w jego kulturze są coraz mniejsze, w Chinach nawiązanie relacji biznesowych, wymaga odpowiednio czasu na zapoznanie się obu stron. Trzeba, bowiem odbyć wspólnie sporo obiadów i kolacji, na których rozmawia się niekoniecznie o biznesie, ale np. o ulubionych tematach Chińczyków, jak np.: rodzina, dzieci i ich edukacja, czy też inwestycje. Niewątpliwym polem minowym takich rozmów mogą okazać się tematy polityczne oraz dywagacja

na tematy religijne. To sposób Chińskich biznesmenów na zbadanie rynku. W ten sposób dość wnikliwie obserwują oni partnera, oceniają jakim będzie współpracownikiem, czy łatwo się z nim komunikować, czy jest merytoryczny i przede wszystkim czy da się z nim (lub też na nim) zarobić pieniądze. Adekwatnie do swoich obserwacji, dobierają strategię biznesową.

Przy okazji takich spotkań biznesowych jada się wspólne posiłki, w czasie których istotne znaczenie może mieć rozkład miejsc wśród gości. Podczas takich spotkań bardzo ważna jest hierarchia, dlatego nie może zabraknąć wizytówek z informacją na temat pełnionej funkcji każdego z delegatów.

W przypadku przyjmowania delegacji chińskiej w Polsce, warto zawsze dobrze mieć w odwodzie miejscową chińską restaurację. Jak pokazały przeprowadzane przez Polską Organizację Turystyki badania, młode pokolenie tej narodowości jest otwarte na nowinki i chętnie próbuje polskiego jedzenia (zwłaszcza pierogów, żurku czy barszczu), jednak starsi (a w Chinach z reguły oni są decydentami) często nie mogą się przyzwyczaić do chleba, ziemniaków, serów, czyli tego co popularne w diecie Europejczyka.

Stawiając na jakość

Inaczej niż na Zachodzie (zwłaszcza w USA, czy Skandynawii) Azja to kultura kontaktu osobistego. Dużo bardziej liczy się tu więc dobra więź i relacja między partnerami, choć nie zastąpi ona nigdy wartości samego produktu. Przy tym wszystkim trzeba pamiętać, że Chińczycy to naród bardzo pragmatyczny. Jeśli produkt jest dobry, a chiński partner widzi, że będzie mógł zarobić, z pewnością wybaczy drobne potknięcia, natomiast jeśli produkt będzie słaby, nie pomogą ani prezenty, ani też dobre relacje. Biznes to przede wszystkim pieniądze, reszta tworzy tylko miłą i przyjemną otoczkę.

Polacy, jeśli chodzi o kulturę biznesu, znajdują się między Wschodem, a Zachodem. To sprawia, że wiele elementów kultury chińskiej jest dla nas łatwiejsze do zrozumienia niż dla Europejczyków z Zachodu i przy odrobinie pracy chińska kultura biznesu będzie dla nas dość łatwa do zrozumienia. Polacy znacznie lepiej niż zachodni Europejczycy rozumieją wagę relacji i dobrych kontaktów, którym sprzyjają również drobne gesty, jak chociażby upominki. Prezenty są bowiem bardzo dobrze odbierane. To miła forma pielęgnowania i podtrzymywania relacji.

Chińskim okiem

Polska jest postrzegana przez Chińczyków jako kraj ekologiczny i co ważne, dla branży mięsnej, jako kraj oferujący wysokiej jakości żywność. Polska kojarzy się z lasami, czystą wodą i powietrzem. Nie jest to kraj taki jak Niemcy, czy Wielka Brytania, zorganizowany i „systemowy”, słynący z technologii i jakości, ale kraj artystów, indywidualistów i geniuszy. Polska postrzegana jest jako kraj wybitnych jednostek, takich jak Chopin i jego muzyka, której smutek i nostalgia gra w duszy wielu Azjatów.

Problemy z ekologią oraz afery związane z chińską żywnością, w połączeniu z wizerunkiem Polski, jako kraju zdrowej żywności, a także coraz bardziej bogającym się chińskim rynkiem i konsumentami, tworzy wielką szansę dla producentów polskiego mięsa. Rola i znaczenia chińskiego rynku będzie w XXI wieku stopniowo rosła. Polscy wytwórcy mięsa będą w stanie przygotować produkt odpowiedni dla chińskiego konsumenta i będą potrafili go sprzedać, bo mają w ręku wiele atutów by wykorzystać tą chińską szansę.

Radosław Pyffel

– Prezes Centrum Studiów Polska Azja, konsultant ds. rynku chińskiego, autor szkoleń z zakresu chińskiego biznesu

Cid Lines – 20 lat w Polsce!



W drugiej połowie 2013 roku Cid Lines obchodził 20-lecie działalności na polskim rynku oraz 25-lecie powstania firmy w Belgii. Te jubileuszowe rocznice były idealną okazją do zorganizowania w dniach 20-22 marca 2014 roku w Pieninach spotkania integracyjnego zespołu Cid Lines wraz z liczną grupą dystrybutorów. Mimo bez mała letnich temperatur – dochodzących do +20 st. C – udało się przeprowadzić zaplanowane

wcześniej zawody narciarskie, które odbyły się pod okiem zawodowców. Spotkanie to było także idealną okazją do przypomnienia najważniejszych wydarzeń z minionych lat, a także zaprezentowania planów i kierunków rozwoju na przyszłość. Zarówno na stoku w Jurgowie, jak i podczas całego pobytu w hotelu wszystkim dopisywał dobry humor i z całą pewnością spotkania tego typu wpiszą się na stałe w kalendarz wydarzeń Cid Lines Polska.

leshigiena.pl



- ✓ NOWOCZESNA PLATFORMA INTERNETOWA
- ✓ DUŻY WYBÓR PRODUKTÓW ZAWSZE POD RĘKĄ
- ✓ CZYNNE 24 H
- ✓ NIE TRĄĆ CZASU I ZAMÓW SWÓJ TOWAR U NAS

DOSTARCZAMY WSZYSTKO DO HIGIENY I SPRZĄTANIA

Czego dziś oczekuje konsument?

Na kanwie rosnącego zainteresowania konsumentów żywnością etniczną, tradycyjną i lokalną rozwija się trend rewitalizacji. To dzięki niemu Węgrzy przywrócili do tradycyjnej hodowli zapomnianą rasę węgierskiej świni pastwiskowej – mangolicę. Amerykanom też przestało być obojętne jakiego indyka będą jeść podczas świąt. Znajomość trendów konsumenckich jest nieodzownym elementem planowania nowości produktowych. Dlatego wraz z Katedrą Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji warszawskiej SGGW przyjrzelśmy się trendom, którymi kieruje się dziś polski konsument.

Poziom i struktura spożycia żywności, charakterystyczne dla danego regionu świata, kraju czy też lokalnej społeczności jest wynikiem sposobu odżywiania i zachowań konsumenckich. Są one uwarunkowane przez złożony zespół różnego rodzaju czynników, wśród których można wyróżnić: przyrodnicze (naturalne), ekonomiczne, marketingowe, społeczne oraz psychologiczne. W dojrzałych gospodarkach rynkowych, a za taką uznaje się już także polską, większe znaczenie w kreacji trendów zachowań konsumenckich mają czynniki o charakterze społecznym i psychologicznym, jak m.in. większa aktywność zawodowa (zwłaszcza kobiet), mniej wolnego czasu, lepszy poziom wykształcenia, zmniejszająca się średnia liczba osób w przeciętnym gospodarstwie domowym, starzenie się ludności, lepszy dostęp do informacji, w tym mediów społecznościowych, czy też większa ogólna mobilność i rozwój turystyki.

Główne mega-trendy

W efekcie wybór konkretnych produktów żywnościowych, miejsc ich zakupu czy też spożywania podlega pewnym modom, które współcześnie dotyczą trzech najważniejszych oczekiwań: zdrowie, wygoda i przyjemność (rys. 1). Te tzw. mega-trendy zachowań konsumentów wzajemnie się przenikają, dając kolejne trzy wymagania względem żywności: efektywne żywienie, wygoda „plus” oraz bezkarnie przyjemności. Wspólną cechą tych zachowań jest wymaganie wysokiej jakości produktów spożywczych, na którą składają się:

- bezpieczeństwo zdrowotne,
- odpowiednia wartość odżywcza i energetyczna,
- wysokie walory sensoryczne,
- wygoda przygotowania i konsumpcji,
- profilaktyka lub poprawa zdrowia.

Producenci żywności, ale także sektor handlu detalicznego i gastronomii, odpowiadając na te oczekiwania, oferują coraz ciekawsze, innowacyjne produkty i usługi, częstokroć zanim konsumenci sprecyzują swoje potrzeby i wymagania.



Fot. Photogenica

Kierunek: zdrowie

Dla osób, których jednym z najważniejszych priorytetów jest utrzymanie lub poprawa stanu zdrowia, w tym spowolnienie procesów starzenia się, rynek spożywczy oferuje całą gamę produktów o podwyższonych walorach prozdrowotnych, czyli żywność funkcjonalną. Wg raportu ekspertów amerykańskiego Instytutu Technologów Żywności (2005 r.) do tej kategorii zalicza się żywność lub jej komponenty, które dostarczają korzyści zdrowotnych poza tymi wynikającymi z wartości odżywczej i mogą to być: typowe dla danej społeczności prozdrowotne artykuły żywnościowe (np. czosnek, brokuły, oliwa), produkty wzbogacone oraz suplementy diety. Produkty te dostarczają niezbędnych składników odżywczych często w ilościach większych niż są potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, wzrostu i rozwoju oraz/lub inne biologicznie czynne substancje, które zwiększają korzyści zdrowotne lub pożądany efekt fizjologiczny. Forma i sposób spożywania żywności funkcjonalnej nie różni się od żywności konwencjonalnej, gdyż nośnikami substancji bioaktywnych są na

ogół artykuły częstej konsumpcji, z zachowaniem cech sensorycznych typowych dla danej kategorii żywności.

Produkty funkcjonalne są projektowane, w taki sposób by oddziałując na procesy metaboliczne wpływać na poprawę samopoczucia i stanu zdrowia człowieka. Często działają prewencyjnie, zapobiegając rozwojowi chorób cywilizacyjnych takich jak np. otyłość, choroby układu krążenia, nowotwory. Ich działanie, komunikowane konsumentowi za pomocą odpowiednich oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, powinno być udowodnione badaniami naukowymi. Najczęściej oferowanymi grupami żywności funkcjonalnej są:

- fermentowane napoje mleczne lub zawierające dodatek bakterii probiotycznych z rodzaju *Lactobacillus* i *Bifidobacterium*,
- produkty z dodatkiem prebiotyków, tj. składników nie ulegających strawieniu w przewodzie pokarmowym (np. oligosacharydy, inulina),
- żywność i napoje wzbogacone w mało znane gatunki owoców, witaminy antyoksydacyjne A, C, E, składniki mineralne (wapń, żelazo, cynk, magnez),

- tłuszcze roślinne do smarowania pieczywa, zawierające estry fitosteroli i fitostanoli,
- napoje pobudzające (energetyzujące), zawierające substancje takie jak kofeina, guarana, tauryna, glukuronolakton,
- jajka wzbogacone w niezbędne, wielonienasycone kwasy tłuszczowe omega-3.

Obecnie najwięcej uwagi poświęca się barwnikom i innym związkom naturalnie występującym w żywności, nie będącym jednak składnikami odżywczymi, które korzystnie oddziałują na organizm i chronią go przed chorobami dietozależnymi. Spektakularnym przykładem takiego produktu z rynku amerykańskiego jest batonik „Winetime”, wzbogacony w resweratrol, składnik naturalnie występujący w winogronach, opóźniający procesy starzenia oraz działający ochronnie na serce. Producent zapewnia, że dodatek resweratrolu odpowiada jego zawartości w 50 kieliszkach czerwonego wina. Batonik jest ponadto niskokaloryczny, bogaty w antyoksydanty i błonnik, z dodatkiem smakowym daktyli, migdałów albo siedmiu prozdrowotnych owoców; jest więc unikalną i bezkarną, bo prozdrowotną, przyjemnością.

Na wysokich obrotach

Szybkie tempo życia, zwłaszcza w aglomeracjach miejskich, konieczność łączenia pracy zawodowej, nauki i obowiązków rodzinnych z jednej strony, z drugiej zaś coraz większe możliwości ciekawego wykorzystania wolnego czasu, stały się siłą sprawczą rozwoju oferty żywności wygodnej. Jedną z definicji takiej żywności, zaproponowaną już w końcu lat 70. przez Paulusa precyzuje, że są to produkty, które przez odpowiednie przygotowanie, w tym utrwalenie, przechodzą przez wszystkie niezbędne fazy procesu technologicznego, uzyskując odpowiednią trwałość i mogą być spożyte bezpośrednio lub po podgrzaniu do odpowiedniej temperatury, samodzielnie lub w połączeniu z innymi składnikami, stanowiąc pełny posiłek.

Konsumentom brakuje czasu na przygotowywanie posiłków, mniejsze są także umiejętności kulinarne młodego pokolenia, dlatego rośnie spożycie gotowych produktów i dań oraz półproduktów, które pozwalają na szybkie i łatwe przygotowanie posiłku. Żywność wygodna charakteryzuje się wysokim stopniem przetworzenia oraz długim terminem przydatności do spożycia, jest łatwa do przechowywania czy przenoszenia, dzięki odpowiedniemu pakowaniu. Oferta

żywności wygodnej jest coraz bogatsza, poczynając od przekąsek i koncentratów, przez gotowe sałatki i dania (mrożone, w słoikach, w tekturowych pudełkach), aż do gotowych zestawów sushi, sprzedawanych w wielkopowierzchniowych sklepach samoobsługowych. Wymagania jakościowe odnośnie tej kategorii żywności są coraz wyższe: musi ona gwarantować bezpieczeństwo, mieć wartość odżywczą zbliżoną do naturalnej i nie powinna narażać konsumentów na nadmiar spożycia cholesterolu czy sodu, ani też powodować trudności z utrzymaniem właściwej masy ciała. Jak zauważył bowiem dyrektor ds. badań i rozwoju firmy Kraft Foods „przemysł spożywczy to kwestia wygody; jednak to, co kiedyś było wygodne, dziś już takie nie jest”.

Trend wygody to także siła napędowa rozwoju sektora usług gastronomicznych. Dane GUS ukazują, że wzrasta udział wydatków na żywnienie w gastronomii w wydatkach ogółem gospodarstw domowych. W latach 2000-2012 wzrost był ponad dwukrotny, z 4,1 do 9,7%. Jednocześnie korzystnie zmienia się struktura przychodów sektora. W tym samym okresie udział przychodów z produkcji gastronomicznej zwiększył się z 50,3% do 71,5%, przy jednoczesnym spadku przychodów ze

ciąg dalszy na str. 14



ROZWIĄZANIA POPARTE WIELOLETNIEM 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

ciąg dalszy ze str. 13

sprzedaży towarów handlowych (głównie alkohole i napoje bezalkoholowe, wyroby tytoniowe) z 45,3% do 26,1%. Jedzenie poza domem nie jest wyłącznie koniecznością. To również przyjemność, atrakcja, sposób spędzania wolnego czasu i nawiązywania kontaktów towarzyskich.

Kuchnie świata

W czasach obfitości i generalnie nadmiernej konsumpcji wielu dóbr, także żywności, konsumenci poszukują odmiany; produktów, które dostarczą nowych wrażeń sensorycznych, przyjemności ze spożycia, dadzą poczucie wyjątkowości oraz wykraczania poza utarte schematy i dotychczasowe przyzwyczajenia. Te hedonistyczne potrzeby w odniesieniu do spożycia żywności konsumenci mogą z powodzeniem zaspokajać, korzystając z oferty coraz bardziej wyszukanych artykułów, produkowanych:

- według receptur z najrozmaitszych zakątków świata, z użyciem egzotycznych, trudno dostępnych lub dawno zapomnianych surowców (np. żywność etniczna, tradycyjna, lokalna),
- przy zastosowaniu nowoczesnych, innowacyjnych technologii (np. żywność funkcjonalna, potrawy kuchni molekularnej),
- z wykorzystaniem nowej żywności lub nowych składników, które nie były w znacznym stopniu wykorzystywane na rynku unijnym do maja 1997 r. (tzw. novel food, czyli nowa żywność).

Zwrot ku tradycji

Na kanwie rosnącego zainteresowania konsumentów żywnością etniczną, tradycyjną i lokalną rozwija się trend rewitalizacji, czyli ponownego odkrycia dawnych ras zwierząt hodowlanych, tradycyjnych gatunków warzyw, żywności rdzennych mieszkańców itp. Czynnikiem rozwoju tego trendu są m.in.: potrzeba identyfikacji z regionem, etnocentryzm, ruch slow food, zainteresowanie dziedzictwem kulturowym, w tym kulinarnym regionu czy kraju. Sprzedaży takiej żywności towarzyszą oświadczenia marketingowe typu: naturalna, prosto z gospodarstwa/od chłopa, autentyczna, lokalna, z wolnego chowu/wybiegu, rękodzieło. W ten sposób Węgrzy przywrócili do tradycyjnej hodowli zapomnianą rasę węgierskiej świni pastwiskowej – mangolicę, której mięso charakteryzuje się wyjątkową delikatnością i lepszymi walorami smakowymi (soczystość) oraz zdrowotnymi (np. lepszy skład kwasów tłuszczowych) w porównaniu z rasami hodowanymi na skalę przemysłową. Niezwykle jest i to,

Rys.1 Mega-trendy oczekiwań współczesnych dzieci, jako konsumenci



że zwierzęta tej rasy pokryte są kręjącą się w loki szczecina. Amerykanom nie jest też obojętne, jakiego indyka będą jeść podczas świąt. Obecnie wypada kupić tradycyjną rasę, jak Bourbon Red czy Standard Bronze. Polacy także coraz częściej wybierają gęs kołudzką owsianą białą z Kujaw. Z produktów pochodzenia roślinnego dla odmiany warto wskazać rosnącą popularność tzw. antycznych zbóż: amarantusa, prosa, komosy ryżowej (quinoa), sorga, trawy abisyńskiej (teff), które jednocześnie wpisują się w trend zdrowego żywienia. Wszystkie nie zawierają glutenu i są bogatsze w witaminy i składniki mineralne niż powszechnie wykorzystywane zboża.

Taką żywność można zaliczyć do kategorii luksusowej, gdyż charakteryzuje się wyższą ceną niż produkty z segmentu mainstream, ekskluzywnością, ograniczoną dostępnością i wysoką jakością. Kategoriami produktów premium są: wysokiej klasy funkcjonalne słodkie, wyjątkowe przetwory z owoców i warzyw, wyroby mięsne i rybne, napoje alkoholowe, produkty inspirowane kuchniami etnicznymi i egzotyczne oraz produkty z certyfikatem ekologicznej produkcji, oznaczeniem pochodzenia regionalnego lub tradycyjnego. Tego typu produkty chętnie sprzedają bezpośrednio sami producenci na eko-bazarach lub targach śniadaniowych, coraz bardziej modnych zwłaszcza w dużych miastach.

Zrównoważona konsumpcja

Na skutek rosnącej dbałości o jakość pożywienia i jego prozdrowotne oddziaływanie, z drugiej zaś strony świadomości konieczności zmniejszenia negatywnego wpływu na środowisko naturalne wszystkich procesów gospodarczych zachodzących w łańcuchu żywnościowym (produkcja rolnicza, przetwórstwo, dystrybucja i konsumpcja) kształtuje się nowy ważny trend – zrównoważona konsumpcja. W tym przypadku chodzi

o zmianę całego wzorca konsumpcji żywności, która polega na:

- ograniczeniu spożycia produktów pochodzenia zwierzęcego, zwłaszcza mięsa,
- zwiększeniu spożycia produktów pochodzenia roślinnego, w tym nasion strączkowych, całych zbóż, kasz, warzyw i owoców,
- ograniczeniu spożycia wysoko przetworzonej żywności,
- wybieraniu żywności o certyfikowanej w różny sposób jakości,
- zmniejszeniu marnotrawstwa żywności.

Przewidywanie i bieżące śledzenie aktualnych trendów i zachowań współczesnych konsumentów żywności jest szczególnie istotne dla firm przetwórstwa żywności w zakresie opracowywania nowych produktów, wprowadzania ich na rynek i umacniania pozycji konkurencyjnej. Dzisiejszy konsument oczekuje żywności dobrej jakości i taką żywność wybiera. Kupuje mniej, ale bardziej luksusowe produkty. Producenci powinni podkreślać lokalne pochodzenie surowca i stosowanie lokalnych, tradycyjnych receptur. Konsument świadomie wybierający żywność oczekuje rzetelnej i pełnej informacji na opakowaniach produktów. Warto też zwrócić uwagę na proces starzenia się społeczeństwa i dynamicznie rosnącą liczbę starszych konsumentów, mających specyficzne wymagania żywieniowe (m.in. mniejsza sprawność układu pokarmowego, mniejsze potrzeby energetyczne). Z pewnością jest to na tyle silna popytowo grupa, by stworzyć specjalną ofertę dla tego segmentu.

dr hab. Krystyna Rejman
mgr inż. Aleksandra Prandota
Wydział Nauk o Żywności
Człowieka i Konsumpcji
Szkoła Główna Gospodarstwa
Wiejskiego w Warszawie

Z myślą o potrzebach rynku

Ośłonki dają nowe możliwości uatrakcyjnienia naszych wyrobów. Gama wzorów, kolorów, nadruków i stylów bywa zaskakująca. Jednakże dobór osłonek powinien uwzględniać nie tylko fantazje kupujących, ale również praktyczne aspekty jej wykorzystania, a także najnowsze trendy panujące na rynku spożywczym. Polski konsument zaczyna doceniać to, co naturalne i niszowe, dlatego przyrzekliśmy się ofercie jedynej w Polsce producenta osłonek jadalnych.

Dzisiejsza oferta firm około branżowych powinna uwzględniać nie tylko wymagania branży, ale również nadchodzące trendy konsumenckie. Właśnie w myśl tej zasady powstała oferta osłonek kolagenowych. FABRYKA OSŁONEK BIAŁKOWYCH FABIOS S.A. to jedyna firma w Polsce, która podjęła się produkcji tego rodzaju asortymentu. Oferta ta jest idealna w produkcji cienkich kiełbasek czy przekąsek spożywczych. To co wyróżnia osłonki kolagenowe FABIOS z pozostałej oferty rynkowej to duża wydajność, a poprzez swoją wysoką elastyczność, również ponadstandardowa wytrzymałość. Co równie ważne dla przetwórców, osłonki te cechuje łatwość obróbki. Osłonki są bowiem gotowe do użycia bezpośrednio po wyjęciu z opakowania, a w trakcie swojego składowania nie wymagają warunków chłodniczych. Ponadto stały kaliber zapewnia producentom łatwość i szybkość użycia. Dzięki temu następuje skrócenie czasu produkcji i efektywniejszy przebieg nadziewania. Osłonki te nadają się zarówno do ręcznych, jak i automatycznych nadziewarek. Każda z wymienionych cech osłonek składa się na wymierne korzyści dla zakładu, bowiem te drobne elementy

mogą generować spore oszczędności dla każdego przetwórcy. Osłonki zapewniają również to, co ważne dla konsumenta, czyli powtarzalność produktu. Idealnie przylegają one do farszu, w związku z czym są niewyczuwalne podczas konsumpcji, łatwostrawne i co najważniejsze - produkowane z naturalnego surowca. Ponadto, zgodnie z coraz większym zainteresowaniem wśród polskich kupujących trendem związanym z minimalnie przetworzoną żywnością, zastosowanie tych osłonek nadaje kiełbaskom, czy też innym przekąskom, naturalny wygląd, co często jest czynnikiem decydującym o wyborze produktu przez kupującego.

To, na co przetwórcza powinien zwrócić również uwagę, wybierając osłonki do swoich wyrobów, to również ich aspekty użytkowe. Aby poprawić sposób użytkowania rękawa foliowego, podhalański producent opracował system jego konfekcjonowania. Tak powstał rękaw w formie zmarszczonego batonu. Do tej pory rękaw foliowy dostępny był wyłącznie w formie nawiniętej na tuleję. Proces marszczenia rękawa polega na regularnym pofałdowaniu osłonek i ściśnięciu jej w baton, co pozwala na uniknięcie kłopotliwego i czasochłonnego ręcznego naciągania rękawa na lejek nadziewarki. W ofercie

FABIOS S.A. znajduje się rękaw kolagenowy marszczony w kalibrze 60 mm, 70 mm oraz 85 mm.

Rękaw stanowi doskonałe uzupełnienie produktów parzonych i wędzonych. Jego zastosowanie

gwarantuje apetyczny wygląd produktu finalnego, ponieważ rękaw nadaje pożądaną przez konsumentów połysk. Zgodnie z trendami rękaw kolagenowy marszczony stanowi naturalne, ekologiczne opakowanie i co ważne

jest jadalny. Ponadto doskonale spaja się z mięsem, co pozwala na szybkie usuwanie siatki z produktu bez uszkodzenia wyrobu gotowego. Jego użycie zmniejsza straty i ogranicza utratę wagi produktu końcowego. Wysoką wydajność produkcji można osiągnąć dzięki użyciu aplikatora podającego jednocześnie rękaw i siatkę oraz współpracującego z klipsownicą. Ponadto istnieje możliwość zrealizowania niestandardowego koloru rękawa na indywidualne zamówienie, dzięki czemu asortyment zakładu może nabrać unikatowego wyglądu.

Zgodnie z sugestiami klientów FABRYKA OSŁONEK BIAŁKOWYCH FABIOS S.A. wprowadziła też nowy typ folii, który jest bardziej wytrzymały na nadziewania. Dodatkowo, w obecnej wersji – oznaczonej symbolem FEX, folia ta w zdecydowanie większym stopniu przyjmuje aromat dymu wędzarniczego oraz natrysk preparatem dymu.

Modyfikacje oferty wprowadza się również wśród gamy kolorystycznej tradycyjnych osłonek białkowych. Dzięki nowej kolorystyce poszerzają się możliwości technologiczne zakładów przetwórczych. W ofercie nowych barw osłonek białkowych znalazły się odcienie: malinowy, koralowy, ciemny mahoni, neonowa czerwień, żurawinowy. Nowe trendy pojawiają się również w sposobie konfekcjonowania zarówno osłonek (osłonki szyte, cięte na odcinki, pętelowanie pociętej osłonek), jak i folii (marszczenie, perforowanie, folia jest teraz dostępna także w arkuszach).

Przegląd oferty pokazuje, iż mimo szerokiej dostępności na naszym rynku ofert osłonek, FABIOS S.A. potrafi nie tylko zaskakiwać nowościami, ale również co pokazuje doświadczenie przeszło 40 lat działalności w tej branży, dostosowywać swoją stałą ofertę do zmieniających się wymagań odbiorców. Co równie istotne, ten polski producent potrafi łączyć zarówno nowe trendy, oczekiwania oraz potrzeby przetwórców, jak i wymagania współczesnego konsumenta.

Red.

Fot. FABIOS S.A.



Wędzenie – wiemy jak spełnić nowe wymagania

Informacja o wchodzącym w życie od września br. rozporządzeniu Komisji (UE) nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 roku, które wprowadza nowe limity dla pozostałości WWA w produktach wędzonych, wywołała spore poruszenie w branży. Nowe przepisy stawiają poważne wyzwania przede wszystkim małym i średnim, działającym lokalnie firmom, które swoją produkcję opierają na tradycyjnych technologiach. Najwięcej takich zakładów zlokalizowanych jest na południu Polski. Dlatego o możliwościach technologicznych, które zagwarantuje spełnienie nowych norm, porozmawialiśmy z przedstawicielem krakowskiej firmy WALOWSKY International, która od lat zaopatruje w park maszynowy branżę mięsną, ponadto oferuje dodatki, ale przede wszystkim służy swoim doświadczeniem i wiedzą.

Od września tego roku pozostałość w przetworach mięsnych benzo(a)pirenu nie będzie mogła przekroczyć 2,0 µg/kg wyrobu, zaś suma WWA (benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten i chryzen) będzie musiała być utrzymana na poziomie nieprzekraczającym 12 µg/kg produktu. Na co dzień, jako WALOWSKY International, współpracujemy z zakładami zlokalizowanymi przede wszystkim na południu Polski. To z tego właśnie regionu pochodzi najwięcej produktów wędzonych zarejestrowanych na ministerialnej liście wyrobów tradycyjnych. Czy nowe limity okażą się problemem dla branży?

Rzeczywiście spełnienie nowych wymagań, które zaczną obowiązywać już od września, może okazać się problemem dla zakładów wykorzystujących do produkcji swoich wyrobów technologię wędzenia tradycyjnego z otwartym paleniskiem. Najwięcej takich producentów jest właśnie na południu Polski. Dlatego aby spełnić nowe wymagania warto już dziś zastanowić się nad modyfikacją technologii wyrobów wędzonych.

Jakie rozwiązania proponujecie swoim Klientom, mając na uwadze nadchodzące nowe wymagania w zakresie wędzenia?

Rozwiązania są różne. Niewątpliwie w wielu przypadkach istnieje potrzeba zmiany technologii wędzenia. Mamy propozycje zarówno dla małych, średnich jak i dużych przetwórców. Nasza wieloletnia współpraca z zakładami mięsnymi pokazuje, iż aby osiągnąć pełną satysfakcję Klienta, warto postawić na indywidualne rozwiązania. Dlatego każda nasza propozycja jest skrojona na miarę,

według potrzeb danego zakładu, jego możliwości oraz oczekiwań względem finalnego wyrobu. Rozwiązanie trzeba dostosować do specyfiki konkretnego zakładu.

Jakie są więc obecnie możliwości technologiczne na dostosowanie się do nowych unijnych wymagań?

W zależności od potrzeb można zastosować zmianę obróbki termicznej, wymianę urządzeń na komory wędzarnicze czy też komory atomizacyjne lub użycie płynnych preparatów dymu wędzarniczego, które stosuje się zarówno do produktów blokowych, jak i przetworów rozdrobnionych. Szukamy dla naszych Klientów kompleksowych rozwiązań, które łączą zalety preparatu dymu wędzarniczego z możliwościami procesu obróbki termicznej. Niekiedy też istnieje potrzeba wymiany samego urządzenia. Komory wędzarnicze – parzelnicze umożliwiają dokonania procesu suszenia, wędzenia, parzenia a nawet pieczenia wyrobów.

Oprócz aspektów zdrowotnych, na jakie profity mogą liczyć zakłady, które zdecydowały się na wymianę technologii?

Z pewnością jedną z najistotniejszych zalet użycia w procesie technologicznym naszych komór jest stały program, który zapewnia powtarzalność produktu gotowego. Gwarancja powtarzalności produktu, jest jedną z ważniejszych cech zakupowych deklarowanych przez dzisiejszych konsumentów. Niestety, właśnie proces tradycyjnego wędzenia uzależniony jest od szeregu czynników, tu o finalnym smaku decydują tak niezależne od producenta parametry, jak chociażby warunki pogodowe panujące w danym dniu produkcji. Zastosowanie preparatów wędzarniczych czy też komór parzelniczo – wędzarniczych gwarantuje

powtarzalność produktu. Ponadto, w przypadku zastosowania naszych komór, jesteśmy w stanie modyfikować czynniki warunkujące osiągnięcie zamierzonych cech sensorycznych tj.: temperatura, gęstość, natężenie i prędkość przepływu mieszaniny dymu i powietrza w komorze wędzarniczej oraz czas przeprowadzenia kolejnych operacji podczas całego procesu. Przy doborze tych czynników bazujemy na wieloletnim doświadczeniu naszych technologów. Dzięki temu możliwe jest stworzenie szerokiej gamy unikatowych wyrobów.

Oferta WALOWSKY jest bardzo elastyczna i szeroka. Potrafcie dostosować się do zarówno małego przetwórcy, jak i dużego zakładu. Co jednak wyróżnia waszą ofertę szczególnie, jeśli chodzi o wędzenie?

Dysponujemy w swojej ofercie maszynami niemieckiego producenta Vemag Anlagenbau, którego jesteśmy polskim przedstawicielem. Producent ten skupia się na wytwarzaniu trwałych, najwyższej jakości komór do obróbki termicznej żywności. Branżę oferujemy więc komory wędzarniczo-parzelnicze, fermentacyjne i klimatyzacyjne, półautomatyczne przelotowe, do intensywnego schładzania oraz komory rozmrażalnicze. Jeśli chodzi o technologie wędzenia, jedną z propozycji VEMAG ANLAGENBAU jest AEROMAT, który stanowi kompleksowe, kombinowane rozwiązanie techniczne do wędzenia na gorąco i gotowania. Urządzenie to służy do różowienia, suszenia, wędzenia na gorąco i na zimno, jak też pieczenia w gorącym powietrzu. Solidna konstrukcja zapewnia bardzo długą żywotność urządzenia. A dzięki odpowiednim rozwiązaniom projektowym, inwestycja ta gwarantuje



Fot. Walowsky International Maschinenhandel Kraków Sp. z o.o.

ekonomiczną eksploatację. Użyte, bowiem w konstrukcji panele z wysokiej jakości izolacją, przygotowane do szybkiego montażu, zapewniają małe zużycie energii. Zastosowanie centralnego agregatu gwarantuje wyrównany mikroklimat w całej komorze, dzięki temu uzyskujemy równomierne uwędzenie produktu, co jest bardzo pożądaną, szczególnie przez konsumentów cechą. To, co przynosi również zyski, to nastawna kłapa zmiany kierunku, która zapewnia optymalną cyrkulację powietrza. Gwarantuje ona równomierne osuszanie, krótsze czasy poszczególnych procesów i minimalne straty wagi. Klienci zwracają również uwagę na łatwość utrzymania odpowiednich standardów higienicznych. Dlatego urządzenie to posiada centralny system automatycznego czyszczenia – jako opcja – z dyszami obrotowymi w komorze, który zapewnia utrzymanie najwyższych standardów higienicznych.

Mówimy o dobrych efektach w przypadku wartości wyznaczonych dla WWA, a co ze smakiem?

Skupiamy się na wynikach pozostałości szkodliwych związków, ale równie ważne jest przy zmianie technologii, otrzymanie wyrobu o jak najbardziej zbliżonych cechach sensorycznych, do tych uzyskiwanych przy tradycyjnym wędzeniu. Powinniśmy liczyć się z faktem, że zastosowanie preparatu dymu wędzarniczego czy też użycie komór wędzarniczo – parzelniczych, nie da identycznych cech sensorycznych, jakie uzyskuje się w przypadku wędzenia z wykorzystaniem otwartego paleniska. Stwarzamy jednak pewne możliwości. Zastosowanie metod kombinowanych z użyciem komór atomizacyjnych czy też komór wędzarniczych, przy odpowiedniej obróbce termicznej, pozwala uzyskać produktu o bardzo zbliżonych cechach sensorycznych do tych jakie wytwarzane są przy tradycyjnych technologiach. Staramy się by produkty te były nie do odróżnienia. Warto pamiętać, że wprowadzenie nowych limitów to decy-

zja wynikająca z badań naukowych. Limity te zostały wprowadzone w trosce o nasze zdrowie. Cała sytuacja przypomina mi problem związany z dodatkiem soli. Konsumentci przyzwyczaili się do pewnego poziomu tego dodatku, wyznaczając tym samym producentom próg swojej akceptowalności, mimo iż światowa organizacja zdrowia apeluje o redukcję tego składnika w naszej diecie. Podobnie jest z wędzeniem. Konsumentci są przyzwyczajeni do pewnego standardu smaku, bo podczas wędzenia tradycyjnego z drewna uwalnia się szereg specyficznych aromatów i smaków, ale co za tym idzie, istnieje również wysokie ryzyko powstawania zbyt dużej ilości szkodliwych dla zdrowia wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych. Jednak w przypadku wędzenia, dzięki naszym rozwiązaniom, można sprostać nowym wymaganiom przy jednoczesnym zachowaniu najistotniejszych walorów smakowych wyrobu.

Tradycyjne wędzenie zapewnia nie tylko odpowiednie doznania sensoryczne, to również gwarancja trwałości mikrobiologicznej. Czy zastosowanie płynnego dymu daje podobne efekty?

W naszej ofercie znajdują się preparaty Zesti Smok, dzięki którym możliwe jest uzyskanie właściwego zapachu oraz barwy wyrobu od czarnej do jasnobrązowej. Stosowanie preparatów Zesti Smoke bardzo korzystnie wpływa też na jakość produkowanych wędlin. Przy ich zastosowaniu następuje redukcja zanieczyszczeń mikrobiologicznych i tym samym przedłuża się trwałość wyrobu. Mamy do dyspozycji preparaty o różnej kondensacji i różnych aromatów. W zależności od oczekiwań przetwórcy, można zastosowanie takiego preparatu łączyć z odpowiednią obróbką termiczną. Otwiera to przed technologami wiele możliwości w zakresie procesów produkcji oraz tworzenia nowych sortymentów. Ponadto, stosowanie preparatu płynnego dymu pozwala na uniknięcie problemów związanych z zagrożeniem śro-

dowiska naturalnego. Następuje bowiem eliminacja emisji do atmosfery szkodliwych lub niepożądanych substancji chemicznych.

Oferta to jedno, ale to co równie istotne, to wiedza i doświadczenie? Wieloletnia obecność na rynku to znak wysokiej jakości również usług, które świadczycie?

Rzeczywiście wiedza i doświadczenie naszych pracowników, to aspekt, który staje się coraz istotniejszy dla branży. Nasza dystrybucja wspomagana jest doradztwem technologicznym, oferowanym przez doświadczonych technologów. Zapewniamy też profesjonalną naprawę oraz konserwację maszyn i urządzeń na terenie całego kraju. Świadczymy serwis gwarancyjny i pogwarancyjny. To, co wyróżnia nasz serwis, to zasobny magazyn części zamiennych i materiałów eksploatacyjnych do oferowanych maszyn i urządzeń. Pozwala on naszym serwisantom natychmiastowo realizować potrzeby Klientów. Ponadto, pracownicy odbywają regularne szkolenia, dzięki którym mogą śledzić na bieżąco postępy technologiczne ważne dla branży. Szkolenia te organizowane są zarówno w Polsce, jak i zagranicą u naszych kooperantów.

Wasza wiedza poparta jest latami doświadczeń. W tym roku przypada okrągła rocznica działalności WALOWSKY International?

Tak, właśnie w tym roku mija 25-lecie naszej działalności. Od początku swojego istnienia specjalizujemy się w dostawie maszyn i urządzeń do przetwórstwa mięsnego. W naszej ofercie dostępne są nadziewarki, kutry, klipsownice, nastrzykiwarki i inne. Prowadzimy również sprzedaż przypraw firmy Wiberg oraz dodatków technologicznych do produkcji wędlin.

Z okazji 25-lecia działalności WALOWSKY International, dziękujemy za wieloletnie wspieranie branży swoją ofertą, wiedzą i doświadczeniem. Dzięki współpracy świata nauki, producentów urządzeń i samych zakładów, możliwe jest stworzenie atrakcyjnych sensorycznie, ale przede wszystkim bezpiecznych pod względem pozostałości WWA produktów wędzonych. Dzięki rozwiązaniom proponowanym przez krakowską firmę, smak i zapach, za który konsumenci tak cenią sobie polskie wędzonki, jest w zasięgu rąk każdego producenta.

WALOWSKY KRAKÓW

Rozmawiał z nami Filip Kaczmarczyk
– Kierownik ds. Sprzedaży Walowsky
I.M. Kraków Sp. z o.o.

Zimne nastroje w branży mięsnej

Przemysł mięsny jest gałęzią rynku spożywczego, w której kontrola temperatury ma istotne znaczenie. Na wielu etapach procesu technologicznego producenci mają do dyspozycji kilka metod schładzania produktów – jedną z nich jest wykorzystanie kriogenicznego czynnika chłodniczego, takiego jak ciekły azot (temp. -196°C).

Dlaczego kriogenika?

Mrożenie ciekłym azotem jest procesem zapewniającym najwyższą jakość. Dzięki niemu woda zawarta w produkcie zamraża natychmiast, tworząc małe kryształki lodu, które nie rozrywają struktury komórkowej mięsa. Zapobiega to ubytkom wody z produktu, a tym samym minimalizuje stratę masy w porównaniu z innymi metodami mrożenia. Ponadto produkt zamrożony kriogenicznie cechuje niezmienny smak i zapach, a ultraszybki czas mrożenia zwiększa znacznie wydajność na wielu etapach produkcji bez potrzeby przebudowywania linii technologicznej.

Mrożenie powierzchniowe przed plasterkowaniem

Jednym z procesów, który można przyspieszyć dzięki kriogenice, jest plasterkowanie i krojenie wędlin miękkich i delikatnych, o dużej zawartości wody lub tłuszczu. Cała ich powierzchnia musi zostać utwardzona przez zmrożenie kilkumilimetrowej warstwy w głąb produktu, przy czym sam rdzeń utrzymuje temperaturę dodatnią. Zabieg ten zapobiega strzępieniu krawędzi plasterków i zapewnia ich jednorodny przekrój, a także pozwala na ich łatwiejsze naważanie i układanie. Ponadto możliwe jest zwiększenie wydajności samego procesu i zmniejszenie strat produktu, a dodatkowo korzyścią obniżenia temperatury jest zachowanie wyższej czystości mikrobiologicznej.

Chłodzenie mięsa w mieszalce

Grupa Air Liquide opracowała technologię dolnego wtrysku azotu Bottom Injection.

Za pomocą opatentowanych przez Air Liquide (europejski patent Nr EP 021135) dysz dozujących Bottom Injection wprowadza się ciekły azot do urządzeń rozdrabniających, miksujących lub mieszających. Dzięki temu błyskawicznie otrzymujemy ujemną temperaturę produktu, zapewniającą tym samym odpowiednie do formowania właściwości reologiczne, a produkt utrzymuje nadany kształt bez zbędnych dodatków chemicznych. Odpowiednio dobrana sekwencja wtrysku ciekłego azotu pozwala w efektywny sposób kontrolować temperaturę procesu, niwelując ciepło tarcia, hydratacji czy ciepło wprowadzane wraz z surowcami. Utrzymanie czystości mikrobiologicznej podczas procesu przestaje być punktem krytycznym.

Istnieje wiele alternatywnych sposobów schładzania mięsa czy farszu w mieszalce, ciekły azot jest jednak najzimniejszym dostępnym na rynku czynnikiem chłodniczym (-196°C). Dozowany w dolnej części urządzenia miesza się równomiernie z całą objętością produktu zapewniając najlepszą ekonomikę procesu. Dodatkowo nie powoduje przymarzania produktu do ścianek mieszalarki, dzięki czemu nie

ma strat na masie produktu. Stosowany gaz jest jakości spożywczej, w całości odparowuje z produktu podczas mieszania i nie zmienia jego smaku czy zapachu, nie ma więc konieczności wprowadzania zmian w istniejących recepturach.

Całościowe mrożenie lub chłodzenie:

W zależności od wydajności produkcji Air Liquide dostosowuje urządzenia do mrożenia czy chłodzenia produktów mięsnych, takich jak filety z kurczaka, elementy mięsa czy hamburgery. Szeroka oferta szaf kriogenicznych oraz tuneli pozwala na zamrożenie różnego typu produktów. O kriogenice warto pomyśleć, gdy procesowi chłodzenia lub mrożenia mają być poddane produkty poddane wcześniej obróbce cieplnej, gotowane lub smażone. Użycie ciekłego azotu pozwala na zaoszczędzenie nie tylko czasu, ale również zasobów firmy, przez zaangażowanie mniejszej siły roboczej w sam proces. Dodatkowo szybkie zamknięcie wody w produkcie powoduje mniejsze straty na ususzczenie.

Urządzenia kriogeniczne charakteryzują się małymi rozmiarami, z łatwością więc mogą być włączone w istniejącą linię technologiczną. Producenci bez znaczących nakładów inwestycyjnych i reorganizacji zakładu mogą więc zwiększyć wydajność swoich linii produkcyjnych.

Innowacje z wykorzystaniem mrożenia

Pokrojony w kostkę bekon czy paski kurczaka mogą być w prosty sposób zamrożone indywidualnie (IQF). Dzięki zastosowaniu wibrujących wanien czy obracających się bębnow gwarantujemy pełne zamrożenie produktu, który w łatwy sposób można następnie dozować. W dobie dań gotowych oraz produktów convenience proponujemy także nowatorskie rozwiązania powlekania produktów IQF sosem przy użyciu tumbleira. Tak przygotowane danie z pewnością będzie wyróżniać się na tle produktów konkurencji.

Czy to się opłaca?

Wbrew obiegowym opiniom mrożenie czy chłodzenie kriogeniczne nie są aplikacjami drogimi. Aby się o tym przekonać, wystarczy przyjrzeć się opłacalności całej inwestycji. Usprawnienie procesów mechanicznych, zwiększenie wydajności bez potrzeby zakupu nowych urządzeń czy uruchamianie dodatkowej zmiany produkcyjnej, krótszy czas czyszczenia, oszczędność miejsca – to wszystko rekompensuje koszt azotu czy osprzętu technologicznego. Dodatkowo nie bez znaczenia jest możliwość uzyskania wysokiej jakości produktu, co przy stale rosnących wymaganiach konsumentów jest aspektem kluczowym.

Maria Kostka,

specjalista ds. rozwoju rynku spożywczego Air Liquide Polska;
maria.kostka@airliquide.com; www.pl.airliquide.com





Nasze innowacje - Twoje rozwiązania

Grupa Air Liquide, obecna na rynku od ponad 100 lat, dostarcza swoim klientom najwyższej jakości gazy dla przemysłu spożywczego oraz innowacyjne i niezawodne technologie. Air Liquide oferuje kompleksowe i oszczędne rozwiązania dla ochrony jakości produktów spożywczych, wydłużenia ich trwałości, schładzania i mrożenia, a także dla uzdatniania wody i oczyszczania ścieków.

Komunikacja z mediami

– siedem grzechów głównych

Żywność i żywienie ma bezpośredni związek ze zdrowiem konsumentów, dlatego temat ten jest zawsze aktualny i chwytliwy dla mediów. Ponadto, branża mięsna jest obciążona dodatkowym ryzykiem komunikacyjnym, z uwagi na specyfikę produkcji. Oznacza to nieustanne zagrożenie wizerunkową sytuacją kryzysową. Schować głowę w piasek, czy podjąć walkę? - oto pytanie, które branża zadaje sobie przy okazji każdej kolejnej afery medialnej. My zadaliśmy je dr Annie Jupowicz-Ginalskiej – specjalistce w dziedzinie marketingu medialnego i komunikacji.

Idealna komunikacja ma zawsze charakter dwukierunkowy i zakłada pełną, systematyczną współpracę ze wszystkimi interesariuszami w celu stworzenia i utrzymania dobrej – a więc pożądanej – reputacji. Ogromną rolę w tym procesie pełnią media, które jako nośniki komunikacji, nie tylko informują czy wpływają na postawy i zachowania, lecz również stygmatyzują. To zaś ma swoje przełożenie w wynikach biznesowych. Branża mięsna w opinii medioznawców to sektor uważany za „trudny komunikacyjnie”. Istnieje wiele składowych, charakterystycznych właśnie dla tego sektora produkcji, które niosą szczególnie duże ryzyko potencjalnego kryzysu wizerunkowego. Niestety, w większości przypadków taki kryzys wizerunkowy nie dotyka tylko pojedynczych przedsiębiorstw, ale zwykle rzutuje on na całą branżę

Chwytliwe choroby

Branża mięsna obciążona jest systematycznie powracającym tematem chorób odzwierzęcych. Temat ten zawsze niesie za sobą komunikat o zagrożeniu dla życia i zdrowia ludzkiego. Już samo nazewnictwo buduje poczucie zagrożenia wśród konsumentów. To niestety, potęguje problematyczność w zarządzaniu komunikacją. „Ptasia grypa”, „afrykański pomór świń”, czy „choroba wściekłych krów” – hasła te oprócz tego, że wywołują niepokój, są niewątpliwie chwytliwe i łatwe do zapamiętania, a przez to cytowalne, emocjonalne i działające mocno na wyobraźnię. Jednocześnie, budzą one strach i zapowiadają kłopoty, nie tylko ekonomiczne, ale i wizerunkowe w postaci mnogiej ilości doniesień medialnych. Choroby te to nieodzowne ryzyko produkcji zwierzęcej, dlatego branża powinna być nieustannie przygotowana na wszelkie kryzysy medialne związane z jednostkami chorobowymi.



Fot. Photogenica

Piramida zdrowia

Medialnie dobrze sprzedają się również tematy dotyczące sposobu odżywiania i diet. Niewątpliwą przewagą w chwytliwości komunikatów mają diety bezmięsne. Zwolennicy rewolucji żywieniowej udowadniają, że spożywanie mięsa nie jest warunkiem dobrego zdrowia, a białko roślinne z powodzeniem może zastąpić białko mięsne. Tezy te, mogą popierać tzw. „eksperti”. Owym „znawcą” może zostać nie tylko naukowiec czy specjalista do spraw żywienia, ale również osoba publiczna: artysta, polityk czy po prostu celebryta. Bez względu na pełnioną funkcję, osoba popularna budzi zainteresowanie odbiorców, podobnie jak też i to, co mówi. Jeśli postać staje się ambasadorem wegetariańskiej kampanii o znakomach aktywności społecznej, to z pewnością jej przekaz będzie odbierany chętniej i w większym skupieniu. W tym przypadku również przekaz komunikuje znana postać, która może być autorytetem, wzorem do naśladowania. Po drugie, mówi ona w sposób zrozumiały

i przystępny, z pełnym zaangażowaniem i autentycznym uczuciem. Aż w końcu, sięga ona po obrazowe przykłady wzmacniające jego przekaz. Emocjonalność to kolejny obszar, który należy uznać za kłopotliwy komunikacyjnie w przypadku branży mięsnej.

Traktowanie „Braci mniejszych”

Śmierć zwierząt jest na stałe wpisana w specyfikę funkcjonowania sektora branży mięsnej i pozostaje jego cechą charakterystyczną. Z jednej strony, problematyczny pozostaje sam fakt jej istnienia, z drugiej zaś, dyskutuje się o skali oraz warunkach jej zadawania. W mediach mówi się o przemyśle śmierci czy fabrykach śmierci, sięga się po drastyczne opisy uśmiercania zwierząt, np. w ramach uboju rytualnego. Pokazuje się szokujące obrazy ptasich ferm i unaocznia publiczności, w jakich warunkach przetrzymuje się drób hodowlany. Wszystkie powyższe przekazy medialne budzą skrajnie negatywne emo-

cje, są wstrząsające i nastawione na wywołanie jednoznacznych reakcji. Wpływają także na obraz branży mięsnej, kreując go, jako bezlitosny i okrutny, gdzie przedsiębiorców nie interesuje humanitaryzm, a jedynie maksymalizacja zysków. Taki temat zawsze będzie cieszył się większym zainteresowaniem czytelników i widzów niż historia o dobrym farmerze.

Eliminacja słabych ogniw

Niewątpliwie, oprócz czynników zewnętrznych, tj. ognisk choroby, kampanii społecznych, nacisków opinii publicznej, przyczyną kryzysu komunikacyjnego branży mięsnej jest także działalność niektórych przedsiębiorców. Trzeba jednak pamiętać, że takie występkі media nagłaśniają szczególnie mocno, a to zaś rzutuje na cały sektor. Konsumenci słyszeli już o „odświeżaniu” wędlin, o kierowaniu do ponownej sprzedaży mięsa zepsutego, o soli wypadowej, prawdopodobnie wykorzystywanej w produkcji artykułów spożywczych. Widzieli oni też „pompowanie” szynki, „tekturowe parówki” i proces przygotowania MOM. To wszystko buduje kontrowersyjny obraz przemysłu mięsnego, który wydaje się nie reagować na ogniska zapalne kryzysów wizerunkowych. Branża powinna iść w kierunku „samooczyszczenia się”, piętnowania i wyeliminowania nieuczciwych podmiotów z rynku.

Jednym głosem, za ciosem

W przypadku branży mięsnej, istnieje niewątpliwa potrzeba podjęcia skoordynowanych i strategicznych działań komunikacyjnych. Przyjęcie biernej postawy to objaw krótkowzroczności i działanie na dłuższą metę bardzo szkodliwe dla wszyst-

kich. Niewyjaśniony kryzys to tykająca bomba zegarowa, która uaktywnia się przy okazji kolejnych problemów i jest także bardzo wdzięczną inspiracją dla kolejnych medialnych doniesień. Co więcej, postawa unikania konfrontacji, owego wyjścia do mediów i konsumentów „z otwartą przyłbicą”, budzi zrozumiałe wątpliwości i każe stawiać pytania o powody komunikacyjnych zaniechań. Najprostsze skojarzenia są oczywiste: brak chęci dialogu, to wynik ukrywania znacznie poważniejszych spraw, faktów i wydarzeń. W omawianym obszarze mieści się także wielogłos. Sektor współtworzą przecież liczni, rywalizujący ze sobą przedsiębiorcy, którzy kierując się swoimi partykularnymi interesami, nie mówią wspólnym głosem w przypadku zdarzeń, które wręcz wymagają jednoznacznego stanowiska.

Echa Constaru

To, co zasługuje również na uwagę, to prowadzenie komunikacji z mediami. Klasyycznym przykładem jest już sprawa Constaru, wywołana przez współpracę TVN i „Rzeczpospolitej” w 2005 roku. Wówczas popełniono wszystkie możliwe komunikacyjne błędy: zbyt późno zorganizowano konferencję prasową, wielokrotnie podawano niejasne i niezrozumiałe odpowiedzi na proste pytania dziennikarzy. Błędym, w ocenie ekspertów ds. współpracy z mediami, było również kluczenie i unikanie kontaktu z dziennikarzami, napastliwość zamiast prób współpracy ze środkami przekazu, nieprzemyślane aktywności promocyjne, brak ambasadorów marki, którzy nie budziliby żadnych wątpliwości. Ten brak komunikacji zakończył się ogromnymi stratami i zniknięciem marki z rynku. Do

dzisiaj działania Constaru stanowią przykład nierozwiązanego kryzysu medialnego, a brand jest przywoływany przy okazji każdego doniesienia na temat nieetycznych praktyk przy produkcji wędlin. Skandal ten odbił się na całej branży, zarówno w kontekście współpracy z pośrednikami handlowymi, jak i konsumentami czy też środowiskiem lekarzy weterynarii.

Niebezpieczne związki

Branża mięsna i jej otoczenie są ze sobą ściśle powiązane. Zły lub zaniedbany image wpływa na kondycję ekonomiczną całego sektora, w kraju i nie tylko (np. o zamknięciu granic handlowych dla polskiego mięsa, informują także media zagraniczne). Odium medialne uderza bezpośrednio w biznes, a kreowany wizerunek, zamiast być orężem w walce o dobre imię, jeszcze bardziej je dezawuuje.

Rozpoznanie problemów branży mięsnej wydaje się być kluczem do przeprowadzenia wieloetapowej i długofalowej kampanii komunikacyjnej, kładącej nacisk na informowanie, edukowanie i objaśnianie. Istnieje jednak potrzeba działań konsekwentnych, dalekosiężnych, skoncentrowanych na współpracy całej branży, ale też i na dialogu z różnymi grupami odbiorców, w tym odważnej i rzetelnej relacji ze środkami przekazu. Z całą pewnością będzie to proces trudny, ale jego skutki mogą być nieocenione. Sektor, traktując media partnersko, sam w końcu zostanie uznany za partnera do rozmowy, a nie „wroga publicznego”. A to naprawdę ogromny kapitał wyjściowy na początek drogi.

dr Anna Jupowicz-Ginalska

– Wydział Dziennikarstwa i Nauk Politycznych Uniwersytet Warszawski



Ubezpieczenie D&O

– co to takiego?

W krajach zachodnich posiadanie przez firmę ubezpieczenia D&O równoznaczne jest z postrzeganiem jej przez inne przedsiębiorstwa, akcjonariuszy i udziałowców jako wiarygodnego partnera biznesowego. Zarząd posiadający taką polisę daje tym samym gwarancję, że w przypadku podjęcia przez siebie decyzji, skutkujących negatywnymi wynikami finansowymi, dojdzie do wypłaty roszczenia. W Polsce według szacunków ekspertów z branży ubezpieczeniowej ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej członków władz spółek kapitałowych posiada już prawie 8 tysięcy menedżerów krajowych firm.

W Unii Europejskiej w latach 2007-2011 ilość powództw przeciwko osobom zajmującym kierownicze stanowiska we władzach spółek wzrosła o 63%. Większa ilość tego typu oskarżeń to skutki globalnego kryzysu finansowego, który przyniósł wiele bankructw i powództw przeciwko menedżerom o działanie na szkodę kierowanych przez nich firm oraz dokładniejsza analiza zachowań poszczególnych menedżerów przez organy nadzoru i osoby zainteresowane. W ostatnim czasie stało się też bardziej powszechne wymaganie etycznego prowadzenia biznesu oraz większej przejrzystości działania spółek. Widać, nasilającą się w Europie, tendencję do pociągania do odpowiedzialności poszczególnych menedżerów, aby dochodzić rekompensat w formie pieniężnej i niepieniężnej (np.: zawieszenie, zwolnienie, pozbawienie wolności, zmiany personalne w zarządach spółek).

Odpowiedzialność zarządu

Zarządzanie i nadzór w spółkach kapitałowych (spółkach z ograniczoną odpowiedzialnością i akcyjnych) pociąga za sobą dużą odpowiedzialność, a błędne decyzje mogą mieć bardzo dotkliwe konsekwencje finansowe dla osób wchodzących w skład organów spółek. Członkowie tych organów ponoszą osobistą odpowiedzialność całym swoim prywatnym majątkiem za szkody majątkowe wyrządzone spółce, akcjonariuszom oraz osobom trzecim, spowodowane uchybieniami przy wykonywaniu czynności wynikających z pełnionych funkcji. Szkody majątkowe to w tym przypadku tzw. czyste straty finansowe, a więc szkody niestanowiące, ani niewy-

nikające ze szkód w mieniu lub na osobie. W ramach odpowiedzialności cywilnej za czyste straty finansowe Ubezpieczyciel odpowiada zarówno za straty rzeczywiste, jak i za utracone korzyści (utrata oczekiwanego zysku).

Odpowiedzialność władz spółki jest regulowana:

1. Kodeksem spółek handlowych,
2. Umową bądź statutem spółki,
3. Regulaminem spółki kapitałowej,
4. Oraz innymi przepisami regulującymi odpowiedzialność członków władz lub dyirekcji na zasadach określonych w kodeksie cywilnym.

Zasady odpowiedzialności członków władz wobec spółki za wyrządzoną jej szkodę są zarówno dla spółek z ograniczoną odpowiedzialnością, jak i dla spółek

akcyjnych bardzo zbliżone. Członek zarządu, rady nadzorczej (w spółce z o.o. także komisji rewizyjnej) oraz likwidator odpowiadają wobec spółki za każdą szkodę wyrządzoną działaniem lub zaniechaniem sprzecznym z prawem lub postanowieniami umowy spółki (statutu). Przy czym zasadą jest, że osoby te powinny przy wykonywaniu swoich obowiązków dołożyć staranności wynikającej z zawodowego charakteru ich działalności (art. 293 i 483 KSH). W przypadku, gdy działanie podjęte przez członka władz, co prawda doprowadziło do wyrządzenia spółce szkody, ale było ono zgodne z prawem i umową spółki czy statutem, odpowiedzialność nie powstaje. W takim przypadku obowiązuje ogólna zasada, która ustanawia, że ubezpieczyciel ponosi odpowiedzial-



PRZYKŁADY SZKÓD ZWIĄZANYCH Z D&O

1. Postępowanie karne prowadzone przez prokuraturę związane z wypadkiem śmiertelnym przy pracy na podstawie art. 220 kk. Podobnie może wyglądać sprawa wypadku w zakładzie pracy związanego z poważnym uszczerbkiem na zdrowiu.
2. Postępowanie UKS w sprawie o nieprawidłowe rozliczenie podatku CIT. Udział obecnych i byłych członków zarządu w postępowaniu karno - skarbowym, dotyczącym rzekomego poniesienia przez Skarb Państwa znacznych strat na skutek nieprawidłowości w deklaracjach podatkowych spółki.
3. Postępowanie prowadzone przez KNF. Władzom spółki postawiono zarzut niedopełnienia obowiązków informacyjnych poprzez zbyt późne ujawnienie informacji o podpisanej z bankiem umowie restrukturyzacyjnej.
4. Postępowanie wszczęte przez kontrahenta. Kontrahent spółki złożył wniosek o orzeczenie wobec członków zarządu zakazu prowadzenia działalności gospodarczej na własny rachunek oraz pełnienia funkcji członków organów w spółkach.
5. Zobowiązania podatkowe dochodzone w trybie art. 116 Ordynacji Podatkowej. US domaga się od członków zarządu zapłaty zaległego zobowiązania podatkowego spółki.
6. Nieprawidłowe inwestycje kapitałowe.
7. Wprowadzenie w błąd akcjonariuszy, co do spodziewanych zysków.
8. Uchybienia w programie ubezpieczeniowym firmy i narażenie spółki na duże straty finansowe.
9. Roszczenia mniejszościowego udziałowca. Mniejszościowy udziałowiec spółki wystąpił w jej imieniu z roszczeniem odszkodowawczym przeciwko członkom zarządu i rady nadzorczej, o naprawienie szkody, którą zdaniem roszczonego poniosła spółka, w wyniku zawarcia niekorzystnej umowy.
10. Roszczenie spółki. W spółce zostały zawarte transakcje na instrumentach pochodnych, które spowodowały straty finansowe w firmie. Spółka wniosła roszczenie przeciwko byłemu prezesowi zarzucając nieprawidłowości przy zarządzaniu ryzykiem finansowym.
11. Roszczenie pracownika. Pracownik wniósł powództwo sądowe przeciwko członkom rady nadzorczej o naruszenie dóbr osobistych.
12. Prywatny akt oskarżenia. Prokuratura wszczyną dochodzenie na podstawie prywatnego aktu oskarżenia przeciwko członkom zarządu o przestępstwo z art. 216 §1 kodeksu karnego tj. w związku z pomówieniami i oszczerstwami pod adresem zwolnionego pracownika.

ność w takim zakresie, jaką odpowiedzialność można przypisać osobie (osobom), która wyrządziła szkodę. Jeżeli zaś po ujawnieniu szkody spółka nie wystąpi z roszczeniem, to w prawa roszczonego wchodzi każdy jej udziałowiec.

D&O – dla kogo i po co?

Polisy D&O (odpowiedzialności cywilnej kierownictwa firmy) wykupywane są przez firmy, które chcą zabezpieczyć się przed stratami finansowymi spowodowanymi błędnymi decyzjami m.in. prezesa, członków zarządu, rad nadzorczych, prokurentów, dyrektorów zarządzających, pełnomocników itp. Jak każde ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej, ubezpieczenie to ma chronić osoby ubezpieczone przed koniecznością osobistego ponoszenia materialnego ciężaru roszczeń kierowanych przez osoby poszkodowane (akcjonariuszy, udziałowców, kontrahentów, wierzycieli). Roszczenie takie kierowane jest w związku z ich nieprawidłowym

zachowaniem lub beczynnością członków władz spółki, w sytuacji gdy określone działanie jest wymagane. Problem ten wówczas zostaje przerzucony na zakład ubezpieczeń. Ubezpieczenie OC członków zarządu nie tylko obejmuje ochroną kierownictwo firmy, ale chroni także własną spółkę.

W momencie podejmowania decyzji o polisie D&O warto zwrócić szczególną uwagę na koszty pomocy prawnej w związku z obroną przed niezasadnym roszczeniem czy też koszty działań mających na celu odzyskanie dobrego imienia menedżera, któremu bezzasadnie zarzucono naruszenie obowiązków. Koszty obrony prawnej mogą przyjąć wartość nawet setek tysięcy złotych, a procesy z nimi związane zwykle trwają kilka lat.

Umowa ubezpieczenia D&O powinna obejmować automatyczną ochronę wszystkich powołanych w okresie ubezpieczenia członków władz lub dyrekcyj, bez konieczności ich dodatko-

wego zgłaszania do ubezpieczenia. Wówczas zgłoszenia nowych Ubezpieczonych dokonywane są na zasadach informacyjnych. Zapis takiego działania powoduje, że członkowie zarządu i rady nadzorczej nie uzyskują przychodu w związku z wykupieniem przez spółkę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej od szkód spowodowanych przez osoby zasiadające w tych organach. Jest to dla nich korzystne ze względów podatkowych (Wyrok Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie z dnia 27 kwietnia 2010 r. (III S.A./Wa 2039/09)).

Wartość ubezpieczenia

Suma ubezpieczenia ustalana jest indywidualnie. Zazwyczaj im większa spółka, tym wyższa jest również suma ubezpieczenia. W polskich zakładach ubezpieczeń wartość sum ubezpieczenia standardowo zawiera się w przedziale od kilkudziesięciu tysięcy do kilku milionów złotych. Stawki w tym ubezpieczeniu to zazwyczaj 2–3 tys. zł za każdy milion sumy gwarancyjnej i 4–8 tys. zł w przypadku podwyższonego ryzyka roszczeń. Ostateczna cena ubezpieczenia zależy od jego zakresu, wyłączeń odpowiedzialności Ubezpieczyciela i wielkości sumy gwarancyjnej.

Procesy związane z roszczeniami wobec członków władz spółek zwykle ciągną się latami. Dodatkowo generują one duże koszty. Niejednokrotnie, wysunięcie roszczeń przez organy nadzoru powoduje, że pracodawcy starają się zdystansować od menedżerów, którzy w ich mniemaniu, mogli dopuścić się czynów zabronionych. Ubezpieczenie D&O, zawarte we właściwy sposób, daje gwarancję władzom pokrycia środków na obronę. Polisa działa również w przypadku, gdy przedsiębiorstwo odmówi objęcia danego menedżera ochroną.

Przy zawieraniu ubezpieczenia należy zwrócić szczególną uwagę na wyłączenia odpowiedzialności Ubezpieczyciela wymienione, z reguły, w kilku miejscach Ogólnych Warunków Ubezpieczenia. Jednym z takich kruczków jest brak pokrycia kosztów ochrony prawnej w przypadku szkody na osobie (uszczerbek na zdrowiu, kalectwo). Dlatego ubezpieczenie D&O powinno być zawarte za pośrednictwem wysokiej klasy doświadczanego brokera. Obniżenie kosztów tego ubezpieczenia, tak jak i w przypadku pozostałych ubezpieczeń w Firmie, jest możliwe poprzez wspólne ubezpieczanie się kilku lub kilkunastu firm z przemysłu spożywczego za pośrednictwem jednej Firmy Brokerskiej.

Krzysztof Zaworowski
kbz@bbuepsilon.pl

ABC Listerii monocytogenes

Wokół bakterii *Listeria monocytogenes* narosło w ostatnich latach wiele kontrowersji. Bakteria ta izolowana jest z szerokiej gamy produktów spożywczych i wywołuje panikę również wśród zakładów mięsnych. By lepiej poznać nowego wroga, o pomoc poprosiliśmy najlepszych specjalistów z zakresu mikrobiologii. Eksperti z laboratorium J.S. Hamilton opowiedzieli nam szczegółowo, jakie choroby powoduje ta bakteria u ludzi i zwierząt, gdzie występuje i jak skutecznie zapobiegać jej przenoszeniu, uwzględniając specyfikę surowca, środowisko produkcyjne, naszych pracowników, a także finalny produkt.

Rodzaj *Listeria* zawiera sześć gatunków i tylko *Listeria monocytogenes* jest chorobotwórcza dla człowieka. Bakteria ta rośnie w postaci gram-dodatnich ruchliwych nieprzetrwalnikujących pałeczek. Optymalna temperatura wzrostu wynosi 37°C, ale bakteria ta potrafi rosnąć w zakresie temperatur od 2°C do 45°C. Preferuje też warunki względnie beztlenowe, jednak może też rozmnażać się w warunkach tlenowych, beztlenowych, jak i w atmosferze o zawartości 30% CO₂. Ponadto *L. monocytogenes* jest niewrażliwa na wahania pH w zakresie od kwaśnego (4,4) do zasadowego (9,4).

Listeria monocytogenes może przeżyć krótkotrwałą pasteryzację i mrożenie. Ponadto potrafi bardzo szybko uodpornić się na niskie stężenia środków konserwujących i myjących. Tak szerokie zdolności adaptacyjne pałeczek z rodzaju *Listeria* zawdzięczają umiejętności przekształcania zewnętrznej ściany komórkowej w taki sposób, że zmieniają się jej właściwości z hydrofilowych na hydrofobowe i odwrotnie. Do pełnej inaktywacji pałeczek *Listeria* konieczne jest zastosowanie temperatury powyżej 75°C. Odporność na temperaturę, szeroki zakres pH i środki chemiczne sprawiają, że niektóre produkty spożywcze są szczególnie narażone na zanieczyszczenie tymi pałeczkami. Są to m.in.: wyroby garmażeryjne, mleko niepasteryzowane lub źle pasteryzowane, wędzone ryby, sery, suszone warzywa i owoce.

Pałeczki z rodzaju *Listeria* występują powszechnie w środowisku zewnętrznym, w wodzie, paszach pochodzenia roślinnego i glebie. Natomiast *L. monocytogenes* była izolowana od zwierząt domowych i wolno żyjących, z gleby oraz kiszzonek (pasz), a także z kału od ludzi.

Chorobotwórczość i drogi zakażeń

Do zakażenia ludzi i zwierząt dochodzi drogą pokarmową. Nośnikiem może być



HAMILTON POLAND

RZECZOZNAWSTWO I BADANIA LABORATORYJNE

zakażona woda lub zakażone produkty żywnościowe. Dawka zakaźna przy podaniu drogą doustną wynosi 107-109 CFU/g. W wyniku zakażenia rozwija się choroba zwana listeriozą. Ma ona u ludzi najczęściej przebieg łagodny podobny do grypy. Objawy pojawiają się po upływie 24-48 h w postaci bólu stawów, bólu głowy, umiarkowanej biegunki, gorączki lub stanu podgorączkowego i senności. Objawy wkrótce znikają bez jakichkolwiek następstw dla zdrowia (samoozdrowienie). Jedynie u niewielkiej liczby ludzi z tzw. grup ryzyka (osoby o osłabionej odporności, niemowlęta oraz kobiety w ciąży), listerioza rozwija się w postaci zakażenia uogólnionego całego organizmu tzw. bakteriemii. Przewlekła bakteremia prowadzi do zaburzeń w funkcjonowaniu kolejnych narządów i zgonu. Uogólniona listerioza powoduje:

- Zakażenia ośrodkowego układu nerwowego (najczęściej zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych), śmiertelność w 50% przypadków,

- Zakażenia wątroby i posocznica (osoby z przeszczepem wątroby, cukrzyca, choroba alkoholowa, marskością wątroby), śmiertelność w 50% przypadków,

- Zakażenia wsierdza (u chorych z wszczepionymi sztucznymi zastawkami serca)

- Zapalenie otrzewnej (u chorych dializowanych)

- U kobiet w ciąży listerioza jest niebezpieczna dla płodów i noworodków. Prowadzi do poronień i tzw. martwych urodzeń lub listeriozą wrodzoną noworodków z ogromną, ocenianą nawet do 85% śmiertelnością.

U pracowników laboratoriów może rozwinąć się listeriozowe zapalenie spo-

jówek, a u lekarzy weterynarii listeriozowe zapalenie skóry w postaci zmian grudkowo-kostnych, kończące się samoistnym wyzdrowieniem.

W Polsce w latach 1998-2008 notowano od kilku do ponad 40 przypadków potwierdzonej listeriozy u ludzi. Jednak, w tym okresie zanotowano wyraźną tendencję wzrostową. Liczba potwierdzonych przypadków listeriozy w 27 Krajach UE w 2012 roku wynosiła 1642 przypadki i wykazuje tendencję rosnącą w kolejnych 5 latach. W 2012 roku zanotowano 198 zgonów z powodu listeriozy w 18 państwach członkowskich UE, co było największą liczbą przypadków śmiertelnych odnotowanych od 2006 roku (dane: Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i Europejskiego Centrum ds. Zapobiegania i Kontroli Chorób analizowane w 27 państwach członkowskich Unii Europejskiej). W USA doszło do największej od 25 lat epidemii listeriozy, w której zachorowało 116 osób w 25 stanach, z czego zmarło 23 pacjentów.

Listerioza u zwierząt powoduje objawy ze strony ośrodkowego układu nerwowego, ronienia, a także zapalenia gruczołów mlekowych i posocznice z dużą śmiertelnością. W 2006 r. w 13 krajach wykonywano badania zwierząt w kierunku *L. monocytogenes*. Występowanie bakterii oznaczano ogółem w 17 975 sztuk bydła (wyniki dodatnie 0-33,3%), 4170 świń, w tym 89 w Polsce (wyniki dodatnie: 0-0,3%), 2740 drobiu (wyniki dodatnie: 0-4,8%), 5571 owiec (wyniki dodatnie: 0-15,4%) oraz 901 kóz (wyniki dodatnie: 1,6-33,3%). W Niemczech badano też konie (0,6% wyników dodatnich) oraz koty i psy (brak rezultatów dodatnich).

Żywność ready-to-eat

W całej Unii Europejskiej szeroko zakrojone badania (European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy (Analysis of the baseline survey on the prevalence of *L. monocytogenes* in certain ready-to-eat foods in the EU, 2010-2011 Part A: *L. monocytogenes* prevalence estimates)) w kierunku *L. monocytogenes* przeprowadzono w latach 2010 - 2011 w celu oszacowania częstości występowania bakterii w produktach gotowych do spożycia tzw. ready-to-eat. Próbkę pobrano w punktach sprzedaży detalicznej. Wówczas zbadano łącznie 13 088 partii żywności gotowej do spożycia, na obecność *L. monocytogenes*, w tym:

- ryby: 3 053 badań, częstość występowania 10,4%, z czego 10,3% w produktach z kończącym się okresem przydatności do spożycia, odsetek próbek przekraczających poziom 100 CFU/g na końcu okresu przydatności do spożycia wyniósł 1,7% a w czasie próbkowania 1%.

- produkty mięsne: 3 530 badań, częstość występowania pałeczek *L. monocytogenes* na końcu okresu przydatności do spożycia wynosiła 2,07%, odsetek próbek przekraczających poziom 100 CFU/g na końcu okresu przydatności do spożycia wyniósł 0,43%.

- sery 3 452 badania, częstość występowania pałeczek *L. monocytogenes* na końcu okresu przydatności do spożycia wynosiła 0,47%, odsetek próbek przekraczających poziom 100 CFU/g na końcu okresu przydatności do spożycia wyniósł 0,06%.

Zapobieganie w zakładzie

Komórki pałeczek *Listeria monocytogenes* są odporne na działanie wielu ekstremalnych czynników środowiskowych, ale zwykle giną podczas prawidłowo przeprowadzonej pasteryzacji. Metody nietermiczne, takie jak MAP, HHP, PEF, radiacja, UV, obróbka ultradźwiękami czy wędzenie na zimno, wykazują znacznie mniej skuteczne oddziaływanie i najczęściej jedynie hamują wzrost tych bakterii. Dlatego w zapobieganiu zakażeniom pałeczkami *L. monocytogenes* kluczową rolę odgrywa higiena, począwszy od producentów surowca na konsumentach kończąc. Jednym z kluczowych ogniw zapobiegania zakażeniom pałeczkami *L. monocytogenes* jest higiena w zakładach produkcyjnych przemysłu spożywczego, w tym szczególnie przemysłu mięsnego. Należy więc zwrócić szczególną uwagę na takie elementy jak:

- kontrola mikrobiologiczna surowca,
- dobra praktykę produkcyjną,

- skuteczne metody mycia i dezynfekcji,
- higienę osobistą personelu,
- skuteczność kontroli temperatury w trakcie całego procesu technologicznego,
- kontrola mikrobiologiczna środowiska w zakładach produkcyjnych,
- kontrola mikrobiologiczna produktu gotowego.

Kontrola mikrobiologiczna surowca

Skuteczna kontrola mikrobiologiczna surowca zapobiega dostaniu się skażonego mięsa do procesu produkcyjnego, a co za tym idzie redukuje koszty eliminacji pałeczek *L. monocytogenes* w samym

GMP wyznacza się również strefy w zależności od stopnia zagrożenia.

Skuteczne metody mycia i dezynfekcji

Stanowią kluczowy element w likwidacji pałeczek *L. monocytogenes* w procesie produkcyjnym każdego zakładu produkcyjnego. Jest ważnym, chociaż często, niedocenianym elementem GMP. Procesom mycia i dezynfekcji w zakładzie produkcyjnym podlegają wszystkie powierzchnie, a także urządzenia wszystkich działów produkcyjnych. Do mycia i dezynfekcji stosuje się bardzo wiele dostępnych na naszym rynku środków myjących i dezynfekcyjnych różnych producentów.



Fot. J.S. HAMILTON

procesie produkcyjnym oraz środowisku zakładu produkcyjnego. Zapobiega zanieczyszczeniu powierzchni i maszyn w całym procesie produkcyjnym, oszczędza nerwy, czas i redukuje koszty ewentualnych działań korygujących.

Dobra praktyka produkcyjna

Dobra praktyka produkcyjna (GMP) musi być elementem dostosowania stanu sanitarnego obiektów przetwórstwa mięsnego do standardów weterynaryjnych UE. Obejmuje m.in.: wyznaczenie punktów krytycznych i wdrożeniu systemu HACCP. Z uwagi na niezwykle zdolności adaptacyjne pałeczek *L. monocytogenes* i jej powszechną obecność w środowisku, cały program dobrej praktyki produkcyjnej powinien uwzględnić możliwość pojawienia się tego drobnoustroju w środowisku zakładu produkcyjnego. W ramach wdrożenia

W procesie eliminacji pałeczek *L. monocytogenes* ze środowiska produkcyjnego najistotniejszą rolę odgrywa systematyczność i dokładność mycia, a następnie dezynfekcji, a nie rodzaj preparatu. Ponadto, szczególną uwagę należy zwrócić na te powierzchnie i urządzenia, które są trudno dostępne. Warto, więc podczas mycia i dezynfekcji, zwrócić szczególną uwagę na:

- elementy maszyn posiadających puste przestrzenie w środku np. uszkodzone wałki. Miejsca takie należy zabezpieczyć tak, by puste przestrzenie nie wypełniały się wodą w czasie mycia, a przy wymianie parku maszynowego uwzględnić zakup urządzeń, które takich przestrzeni nie mają lub gdzie są one skutecznie zabezpieczone. Woda gromadząca się w takich wolnych przestrzeniach stanowi potencjalne źródło wtórnego zakażenia bakteriami, w tym *L. monocytogenes*.

ciąg dalszy na str. 26

ciąg dalszy ze str. 25

- puste profile elementów konstrukcyjnych, stanowią również miejsce potencjalnego zagrożenia,

- uszkodzone warstwy izolacyjne rur są miejscem, którego nie można ani skutecznie umyć, ani poddać dezynfekcji,

- spękane elementy kafelek, jw.

- sprzęt do mycia i dezynfekcji - powinien być używany oddzielny sprzęt w każdej strefie, a po zakończeniu mycia i dezynfekcji wszystkie elementy, które można rozebrać z maszyn myjących rozebrane i poddane dezynfekcji przez zanurzenie w roztworze roboczym środka dezynfekcyjnego (szczotki, zgarniacze, węże, satelity itp.). Taka praktyka jest konieczna, gdyż sprzęt do mycia i dezynfekcji kontaktuje się bezpośrednio z brudnymi powierzchniami.

Ważnym elementem jest również kontrola procesów mycia i dezynfekcji. Jedną z metod bieżącej kontroli mycia i dezynfekcji jest kontrola wizualna miejsc trudnodostępnych i często pomijanych. Ponadto, konieczna jest kontrola mikrobiologiczna środowiska potwierdzająca również prawidłowość mycia i dezynfekcji. Nie można zapominać również, że miejsca wizualnie czyste mogą być skażone mikrobiologicznie.

Higiena osobista pracowników

Do zakażeń pałeczkami *L. monocytogenes* prawie zawsze dochodzi drogą pokarmową, natomiast do jej rozprzestrzeniania się w środowisku produkcyjnym dochodzi również drogą kontaktu bezpośredniego, poprzez brudne ręce pracowników i brudną odzież roboczą. Dlatego w procesie eliminacji tego groźnego drobnoustroju należy zwrócić uwagę również na nawyk mycia i dezynfekcji rąk u pracowników oraz zmianę fartuchów, butów roboczych po każdej zmianie. Buty robocze można łatwo dezynfekować maszynowo, a fartuchy poddać procesowi prania w procesach piorąco-dezynfekcyjnych. Inne elementy stroju roboczego, jak czepki i rękawice, powinny być jednorazowe lub poddawane dezynfekcji przez zanurzenie w roztworze roboczym środka dezynfekcyjnego. W higienie rąk ważnym elementem są dozowniki ścienne ze środkiem myjącym i dezynfekcyjnym oraz jednorazowe ręczniki do osuszenia rąk po myciu. Należy również zwrócić uwagę na okresowe, obowiązkowe szkolenia personelu, nie tylko z zakresu BHP, ale również obejmujące higienę w procesie produkcyjnym, np. mycie rąk metodą Ayliffe.

Kontrola temperatury

Ponieważ pałeczki *L. monocytogenes* są skutecznie eliminowane z gotowego

produktu poprzez procesy termiczne, kontrolowanie skuteczności tych procesów powoduje że gotowy do spożycia produkt będzie pozbawiony tych groźnych dla zdrowia drobnoustrojów. Wszędzie tam, gdzie stosowana jest wysoka temperatura, a szczególnie w wyrobach garmazeryjnych, jest to kluczowy proces eliminujący wszystkie zagrożenia biologiczne. Kontrola polega na utrzymywaniu sprawności maszyn i stabilności temperatury w tych urządzeniach.

Środowisko mikrobiologiczne – kontrola

Tylko dokładne i systematyczne monitorowanie środowiska zakładu produkcyjnego za pomocą badań mikrobiologicznych, pozwoli na skuteczną walkę z bakterią, ponieważ jest to drobnoustrój środowiskowy spotykany nie tylko w zakażonym surowcu, ale i w wodzie oraz na skażonych powierzchniach. Badania te, pobierane przed rozpoczęciem każdego procesu produkcyjnego, pozwalają sprawdzić skuteczność wykonywanych procesów mycia i dezynfekcji. Natomiast badania wykonywane podczas procesu produkcyjnego mogą wskazać miejsca bytowania *L. monocytogenes*, jak i wskazać drogi przenoszenia tych drobnoustrojów w środowisku zakładu mięsnego. Warto również okresowo wykonać badania kontrolujące czystość rąk pracowników oraz fartuchów i innych elementów stroju roboczego pracowników. Ponadto, tylko często wykonywane badania mikrobiologiczne pozwalają nie tylko na szybkie wykrycie zagrożenia pałeczką *L. monocytogenes*, ale i dokumentowanie jej obecności lub nieobecności w zakładzie produkcyjnym. Systematyczne badania pozwalają przeprowadzić analizę trendów w środowisku produkcyjnym w oparciu o ostatnie 8-10 badań. Zaś analiza trendu pozwala na wdrożenie skutecznych działań korygujących.



Fot. J.S. HAMILTON

Kontrola produktu gotowego

Konieczność badań żywności gotowej do spożycia (RTE) w kierunku obecności *L. monocytogenes* wynika z regulacji Komisji (EC) nr 2073/2005. Według niej, bakterie te nie mogą być obecne w liczbie powyżej 100 cfu/g przez cały okres przydatności do spożycia, jak również w żywności, w której możliwy jest wzrost tych drobnoustrojów przed jej wyjściem spod bezpośredniej kontroli przedsiębiorstwa (nieobecne w 25 g).

Zwalczanie pałeczek *Listeria monocytogenes* w środowisku zakładu przemysłu mięsnego jest bardzo trudnym zadaniem z uwagi na niezwykle zdolności tej bakterii do szybkiego przystosowania się do warunków środowiska charakterystycznych dla zakładu produkcyjnego (odporność na niską i podwyższoną temperaturę, niskie stężenia środków myjących) oraz możliwość przeżywania i namnażania się nie tylko w surowcu, ale również w wodzie i glebie. Niestety nie możliwe jest szczegółowe przedstawienie uniwersalnych metod zwalczania pałeczki *L. monocytogenes* dla wszystkich zakładów przemysłu mięsnego, ponieważ sposób postępowania uzależniony jest od rodzaju posiadanych urządzeń i organizacji procesu produkcyjnego. Jednak kluczowe dla jej zwalczania i zapobiegania jest prawidłowe mycie i dezynfekcja powierzchni i urządzeń oraz higiena pracowników. Równie ważne w procesie opracowywania metod eliminacji pałeczek *L. monocytogenes* jest systematycznie wykonywanie badań mikrobiologicznych. Stanowią one system kontroli procesów mycia i dezynfekcji oraz pozwalają wykryć ten groźny patogen w środowisku zakładu przemysłu mięsnego i wskazać drogi przenoszenia się tych drobnoustrojów, co ułatwia wdrożenie szybkich i skutecznych działań korygujących.

**Małgorzata Stachowiak
Piotr Zabłocki**

Literatura dostępna u autorów

Flowfresh: żywiczne posadzki antybakteryjne



Posadzki Flowfresh to bezspoinowe systemy na bazie żywicy poliuretanowej przeznaczone do zastosowania w przemyśle spożywczym.

Posadzki Flowfresh zawierają antybakteryjny dodatek Polygiene®, który zapobiega namnażaniu się bakterii, pleśni i grzybów na posadzce.



Właściwości antybakteryjne



Odporność chemiczna



Bezpieczeństwo



Odporność termiczna



Odporność mechaniczna



Czystość

Jak wyliczyć cenę produktu?

Niezależnie od wielkości firmy wszyscy przedsiębiorcy muszą określać ceny po jakich sprzedają swoje produkty. Odpowiednia znajomość podstawowych zasad ustalania cen może znacząco zwiększyć sprzedaż oraz podnieść rentowność przedsiębiorstwa. Wraz z naszymi ekspertami poruszyliśmy zagadnienia związane z decyzjami cenowymi, czyli w jaki sposób należy ustalać ceny cennikowe (ceny finalne dla odbiorców końcowych) oraz w oparciu o jakie zasady budować strukturę cenową dla całego asortymentu.

Wwielu firmach zagadnieniom związanym z ustalaniem cen nie poświęca się należytej uwagi. Firmy koncentrują się przede wszystkim na wolumenie sprzedaży i celach z nim związanych. Uważają one, że decyzje cenowe wiążą się z jednorazowym ustaleniem poziomu cen. Tymczasem istnieją trzy podstawowe podejścia do ustalania cen:

- od strony kosztów, polegające na ustalaniu cen poprzez ustalenie jednakowej marży % dla wszystkich produktów w ofercie. Różnice w kosztach wytworzenia, powodują zróżnicowanie cen produktów oferowanych klientom. Podejście to jest bardzo łatwe w zastosowaniu, niestety na tym jego zalety się kończą. Firmy nie szacują w pełni ile za określony produkt są w stanie zapłacić klienci, a obniżki kosztów są całkowicie transferowane do klientów

- od strony konkurencji. Podejście to polega na ustalaniu cen w oparciu o poziom cen konkurencji. Ma on dwie zasadnicze wady: ukryte założenie że konkurencja w sposób właściwy ustaliła ceny swoich produktów oraz trudność w zdefiniowaniu produktów konkurencyjnych (idealnych substytutów) względem naszych produktów

- od strony klientów, gdzie zakłada się ustalenie ceny na podstawie wartości jaką ma produkt dla klientów. Na podstawie tej wartości oszacowana zostaje skłonność klientów do zapłaty za dany produkt. Jest to podejście najtrudniejsze w zastosowaniu.

Najlepszym rozwiązaniem jest umiejętne połączenie wszystkich trzech podejść do ustalania cen. Stosowanie wyłącznie metody „koszt plus” może okazać się mało efektywne np. w sytuacji wdrożenia nowej technologii produkcji prowadzącej do obniżki kosztu wytworzenia. Obniżka kosztu spowoduje obniżkę ceny cennikowej, na czym zyska klient (mimo, iż produkt końcowy nie zmienił się),

Fot. Photogenica



a firma odnotuje niższe zyski. Zastosowanie podejścia tylko od strony konkurencji, a więc śledzenie oraz reakcja na ceny i działania konkurencji prowadzi nieuchronnie do wojny cenowej (każdy producent traci). Na największą uwagę zasługuje podejście do ustalania cen od strony klientów. Pozwala ono określić ile klient jest w stanie za dany produkt zapłacić (określić jego skłonność do zapłaty), a tym samym określić, jaka jest wrażliwość cenowa danego produktu.

Badania wrażliwości cenowej

Celem badania wrażliwości cenowej jest oszacowanie, jak zmiana ceny wpłynie na wolumen sprzedaży. Kierunek tego zjawiska jest oczywisty, przy podwyżce ceny – wolumen maleje, przy obniżce – rośnie. Nie prowadzi to jednak do odpowiedzi na pytanie: o ile ob-

niżając lub podwyższając cenę danego produktu, zmieni się wolumen sprzedaży? W celu określenia siły wpływu zmiany ceny na wolumen sprzedaży, można posłużyć się kilkoma metodami:

a) metody ekonometryczne- opierają się na historycznych danych transakcyjnych. Polegają one na analizie wszelkich zmian wolumenu sprzedaży, wywołanych zmianami cen w przeszłości.

b) metoda pytań bezpośrednich- PSM (Price Sensitivity Meter). Polega ona na zadawaniu pytań klientom o ocenę wartości produktu w stosunku do jego ceny.

c) badanie Conjoint- technika, dzięki której można określić jak istotne dla konsumentów są poszczególne cechy produktu (cena, jakość, trwałość, dostępność).

d) eksperyment cenowy - opiera się na rzeczywistej zmianie ceny danej grupy pro-

duktów oraz analizie zmiany wolumenu sprzedaży w wybranych punktach sprzedaży.

e) wywiady i warsztaty ze sprzedawcami. Metoda ta polega na przeprowadzeniu warsztatów ze sprzedawcami, gdzie wiedza ekspercka pracowników firmy w połączeniu z dedykowanymi narzędziami pozwala na modelowanie wpływu zmiany ceny na wolumen sprzedaży.

Wybór metody badania wrażliwości cenowej zależy od wielu czynników np. dostępności danych, kosztów czy też czasu potrzebnego do jej przeprowadzenia. Do określenia wrażliwości cenowej asortymentu producenta nie wszystkie z wymienionych metod będą miały zastosowanie. Doświadczenie FernPartners pokazuje, że najlepszym rozwiązaniem są z reguły wywiady ze sprzedawcami oraz badania Conjoint.

Znając wrażliwość cenową danego produktu można oszacować poziom ceny przy jakim firma będzie maksymalizować zyski ze sprzedaży i jest to optymalny poziom ceny dla danego produktu.

Budowanie struktur cenowych

Budowa struktury cenowej jest kolejnym elementem procesu podejmowania decyzji cenowych. Polega ona na sklasyfikowaniu wszystkich produktów według określonych kryteriów oraz ich wycenie. Wycena następuje na podstawie wyników uzyskanych z etapu badania wrażliwości cenowej. Dzięki takiemu podejściu firma jest w stanie określić poziom cen dla wszystkich produktów z portfela.

Dla kluczowych produktów należy oszacować wrażliwość cenową, a następnie cenę optymalną (optymalny poziom marży). Otrzymany zestaw punktów cenowych służy następnie jako podstawa do ustalenia cen pozostałych produktów w asortymencie, poprzez ekstrapolację uzyskanych wyników w taki sposób, aby stworzyć spójną strukturę cenową dla całego portfela produktowego. Cel ten można osiągnąć poprzez zastosowanie kilku zasad w oparciu o przeprowadzoną już klasyfikację.

Atrakcyjny wizerunek cenowy

Przy podejmowaniu decyzji cenowych należy zastanowić się w jaki sposób możemy wpływać na postrzeganie cen naszych produktów. Istnieje kilka metod, za pomocą których możemy osiągnąć zamierzony cel, tzn. sprawić aby klienci odbierali nasze ceny jako niższe niż są w rzeczywistości.

Jedną z nich jest umiejętna prezentacja ceny produktu. Mowa tutaj o tak zwanych końcówkach cenowych. Marginalna obniżka ceny (z 1000 zł do 999 zł – 0,1%) może spowo-

dować znaczący wzrost wolumenu sprzedaży. Wynika to z tzw. psychologicznych progów cenowych, które są okrągłymi liczbami. Cena 999 zł jest postrzegana, przez pryzmat liczby 900, a nie 1000 – mimo, że jest jej znacznie bliższa.

Innym sposobem wpływu na postrzeganie cen przez klientów jest aktywna komunikacja cen tzw. produktów opiniotwórczych (są to flagowe produkty w asortymencie charakteryzujące się dużym wolumenem sprzedaży i będące dla klientów podstawą do porównań cen pomiędzy producentami), na których realizowane są stosunkowo niskie marże. Komunikacja atrakcyjnych cenowo produktów buduje pożądany z punktu widzenia producenta wizerunek cenowy. Klienci wyrabiają sobie opinię na temat cen danego producenta na podstawie niewielkiej liczby cen, które z reguły są im komunikowane.

Komunikacja cen klientom

Komunikacja zmiany/ustalenia cen jest jednym z podstawowych elementów efektywnego zarządzania cenami w przedsiębiorstwie. Zaplanowanie oraz zakomunikowanie zmiany cen powinno odbyć się wewnątrz oraz na zewnątrz firmy odpowiednio wcześniej.

Wyróżnić możemy dwie główne zasady komunikowania cen klientom:

- wczesne poinformowanie klientów o zmianie cen. Pozwoli to klientom przygotować się do nowych warunków.

- odpowiednie sformułowanie oraz argumentacja komunikatu. Jednym z możliwych rozwiązań jest przedstawienie informacji o zmianie cen w połączeniu z innymi pozytywnymi dla klienta komunikatami.

Oprócz komunikacji zmiany cen dla klientów (komunikacja zewnętrzna), ważny jest również proces komunikacji wewnętrznej. Siły sprzedażowe muszą zrozumieć przesłanki zmian cen, aby w odpowiedni sposób wprowadzać je w życie. Wyedukowanie rynku zwiększy prawdopodobieństwo sukcesu handlowców, a klienci będą w stanie dostrzec korzyści płynące z wprowadzonych zmian cen.

Ustalanie cen oraz budowy struktury cenowej to bardzo ważne elementy efektywnego zarządzania cenami w przedsiębiorstwie. Umiejętne ustalenie cen prowadzi do wygenerowania dodatkowych zysków, a błędy popełniane w tym obszarze, prowadzą do niewykorzystania istniejących możliwości i potencjalnych strat. Coraz większe oczekiwania ze strony konsumentów, a przede wszystkim presja firm konkurencyjnych oraz rosnące koszty produkcji powodują, że przedsiębiorstwa obecnie przed dużym wyzwaniem jakim jest utrzymanie rentowności na obecnym poziomie. Optymalizacja cen i efektywne nimi zarządzanie pozwala na uzyskanie trwałej przewagi konkurencyjnej nad pozostałymi przedsiębiorstwami na rynku.

Maciej Kraus, Mateusz Rokita

Fot. Photogenica



Powrót za stery Ministerstwa Rolnictwa

Wiadomość o wykryciu w Polsce przypadków wirusa ASF wśród dzików z dnia na dzień zmieniła sytuację polskiej branży mięsnej. Zmiany nie ominęły również resortu rolnictwa. W dniu 13 marca Stanisław Kalemba poinformował opinię publiczną o złożeniu dymisji ze stanowiska Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jego miejsce obejmuje MAREK SAWICKI, który z nową siłą i pomysłami, po 20 miesiącach nieobecności, wraca na stanowisko szefa resortu rolnictwa.

Bez wątpienia Pana powrót do resortu rolnictwa jest najważniejszym i najbardziej zaskakującym wydarzeniem ostatnich miesięcy. Czy spodziewał się Pan tak rychłego powrotu?

Nie wiem czy najważniejszym i najbardziej zaskakującym. Nie rozpatrywałbym tego w tych kategoriach. Powstał narastający problem i trzeba było go szybko rozwiązać. To nie czas na eksperymenty. Sprawa wymagała pilnych decyzji i takie zostały podjęte. To wszystko.

Jak się Pan czuje w nowej, dość niespotykanej sytuacji, jaką jest powrót do resortu na stanowisko Ministra?

Jestem politykiem od lat. Wicepremier Piechociński przekonał mnie do podjęcia tego wyzwania. Problem narastał, a ja znałem resort i procedury unijne. To kwestia poczucia odpowiedzialności.

Na czym skupiała się Pana działalność przez ostatni 20-miesięczny okres nieobecności w resorcie?

Jestem posłem, sprawowałem i sprawuję swój mandat. Byłem wiceprzewodniczącym Sejmowej Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Cały czas jestem jej członkiem. Zajmowałem się sprawami rolnictwa. Jeszcze przed całą sprawą ukraińską rozmawiałem z naszymi wschodnimi

sąsiadami o możliwościach wspólnych przedsięwzięć w zakresie przetwórstwa i rozwoju rolnictwa. Ziemi rolnej na świecie ubywa, a ludności przybywa. Będzie coraz większe zapotrzebowanie na żywność, a Ukraina ma świetne warunki do rozwoju tego sektora.

Co w Pana ocenie zostało zaprzepaszczone przez resort podczas Pana nieobecności?

Na szczegółowe analizy przyjdzie jeszcze czas. Choć ze wstępnych ocen wynika, że bardziej zawalili ludzie niż procedury. Zabrakło dobrej komunikacji pomiędzy służbami weterynaryjnymi a za-



kładami przetwórczymi. Z drugiej strony musimy też pamiętać o tym, że procedury unijne powstały na bazie doświadczeń hiszpańskich. Tam ASF dotyczyło stad hodowlanych. U nas mieliśmy tylko dwa przypadki stwierdzone u dzików znalezionych tuż przy granicy z Białorusią. To jeśli chodzi o ASF. Na podkreślenie zasługuje natomiast działalność mojego poprzednika w sprawie unijnych negocjacji o budżet rolny dla Polski. To była bardzo dobra robota.

Co według Pana, pomijając temat ASF, jest obecnie największym problemem dla resortu? Jakie wyzwania rzuci Pan resortowi w najbliższym czasie?

Jest kilka istotnych zagadnień. Zmieniamy projekt PROW 2014-2020 tak, aby więcej środków przeznaczyć na modernizację i innowacyjność. To być może ostatnie tak duże środki dla Polski na ten cel i naszym podstawowym zadaniem jest stworzenie silnych podstaw naszego rolnictwa na następne lata. Ostatnie doświadczenia pokazały też jak bardzo potrzebna jest jedna, silna i spionizowana służba odpowiedzialna za bezpieczeństwo żywności. Chciałbym także, aby funkcje płatnicze pełniła jedna agencja. Druga zajęłaby się kwestiami promocji. To bardzo ważne zadanie. Wystarczy wziąć pod uwagę, że eksport rolny osiągnął już poziom bliski ¼ wartości naszej produkcji rolnej. Musimy dywersyfikować kierunki eksportu, szukać nowych rynków zbytu.

Co zamierza Pan zmienić w rolnictwie? Jakie stawia Pan priorytety na najbliższe miesiące dla rolników?

Już o tym wspominałem. W mojej ocenie zbyt wolno przebiegają procesy konsolidacyjne, zarówno te poziome, jak i pionowe. Zbyt wolny jest wzrost liczby grup producenckich. Musimy też znaleźć rozwiązania chroniące producentów przed ryzykami rynkowymi. Produkcja rolna była, jest i będzie specyficzna. Duże uzależnienie od warunków atmosferycznych, a te w ostatnich latach dają dobitnie znać o sobie, jak również bezpieczeństwo żywnościowe w całym swoim spektrum, nakładają na nas obowiązek innego podejścia do produkcji rolnej niż jest to w stosunku np. do przemysłu.

Nie sposób nie dotknąć jednak tematu ASF, który wiąże się oczywiście z bieżącym skupem świń ze strefy, która objęta jest szczególnymi środkami. Jaki pomysł ma Pan Minister na przy-

wrócenie możliwości eksportowych polskiej wieprzowiny? Bez eksportu, upadnie część branży mięsnej, a bez branży mięsnej szans na godne funkcjonowanie nie ma też rolnictwo.

Przez wiele lat zdobywaliśmy nowe rynki. To trudne i mozolne działanie. Stracić natomiast jest bardzo łatwo. Podejmuję intensywne działania na forum międzynarodowym. Spotykam się z ambasadorami i przedstawiam rzeczywistą sytuację. Podam tylko jeden przykład. W momencie wielkiej katastrofy w Japonii kraj ten apelował o regionalizację. Tymczasem w odniesieniu do nas zakazem importu wieprzowiny objęty jest cały kraj, chociaż po wykonaniu tysięcy



prób nie znaleziono ani jednego nowego przypadku ASF, ani u dzików, ani wśród stad hodowlanych.

Jak wyglądały Pana dotychczasowe prace nad walką z trudnościami, jakie postawiło przed nami wykrycie ASF w Polsce, zanim objął Pan oficjalnie stanowisko Ministra?

Nominację otrzymałem z rąk Prezydenta RP w poniedziałek. Wcześniej, w sobotę rozmawiałem już z komisarzem Dacianem Ciolosem, który przebywał w Polsce. Zwracałem uwagę na sprawę ASF zarówno w kontekście Polski, ale także w odniesieniu do całej Unii Europejskiej. Rozmawiałem też z protestującymi rolnikami, którzy zwracali się do mnie, jako posła z tego regionu, z prośbą o pomoc. Rozmawiałem także z przedsiębiorcami. Jak mówiłem wcześniej cały czas jestem posłem i cały czas staram się rzetelnie wypełniać swoje zadania wobec wyborców.

Jako branża zdajemy sobie sprawę, że modyfikacja świadectw weterynaryjnych jest bez wątpienia tematem dość odległym. Czy wg. Pana oceny realnym jest renegocjowanie

świadectw weterynaryjnych, tak by możliwe było przywrócenie eksportu mięsa w terminie krótszym niż 3-letnia perspektywa?

Wspominałem o rozmowach z przedstawicielami innych państw. Nie myślę o okresie trzyletnim. Podkreślam, że u nas nie było i nie ma ani jednego przypadku ASF w stadach hodowlanych, a jedynie dwa przypadki u dzików znalezionych tuż przy granicy z Białorusią. Jestem przekonany, że wszystkie podejmowane działania przyniosą wreszcie dobre rezultaty i nie grozi nam tak długi okres zakazu eksportu.

Kontynuując temat świadectw weterynaryjnych czy planuje Pan możliwości ich modyfikacji tak, by zniknęły zapisy o wysyłce do niektórych Państw trzecich surowców wyłącznie ze świń polskiego pochodzenia? Na takie renegocjacje czeka wielu przedsiębiorców, którzy dziś na podstawie pre-certyfikatów mogliby eksportować mięso pochodzące z UE.

Dziś przede wszystkim musimy zdjąć nadwyżki wieprzowiny ze strefy z ograniczeniami. Podejmujemy wszystkie możliwości, rozmawiałem z komisarzami Ciolosem i Borgiem. Zwracałem uwagę na nieadekwatność naszej sytuacji do rozwiązań przyjętych po doświadczeniach hiszpańskich. To wymaga ponownego przeanalizowania.

Kiedy planuje Pan rozmowy z Moskwą na temat powrotu polskiego mięsa na tamtejszy rynek?

Podkreślałem i podkreślam to z całą mocą – w tej kwestii Unia Europejska musi być jednością. Nie ma miejsca na indywidualne rozmowy. Tylko odpowiednie organy UE powinny negocjować w tej sprawie. Zgłosiłem już stanowczy protest na działania Austrii i Danii. To nie może się powtórzyć.

I na koniec pomijając temat wieprzowiny, przejdźmy do chyba jednego z najbardziej kontrowersyjnych, który w ostatnim czasie dotknął branżę mięsną, a więc spór o ubój rytualny? Czy Pan Minister widzi jeszcze możliwość na jego przywrócenie w Polsce?

To decyzja parlamentu. Tymczasem inni wchodzi na nasze dotychczasowe rynki zbytu. Aktualnie nie widzę zmiany nastawienia posłów do tej kwestii.

Rozmawiała
Katarzyna Oponowicz

Rozwój przez ulepszenie

Zakłady produkcyjne Polskiego Koncernu Mięsnego DUDA należą do najnowocześniejszych w Europie. Grupa to jeden z trzech największych podmiotów branży mięsnej w Polsce, jedyna w kraju z całkowicie polskim kapitałem. Za sterami spółki stoi wiceprezes zarządu ROMAN MILER, który przybliżył nam historię przedsiębiorstwa i zdradził swój sposób na sukces w codziennym zarządzaniu PKM DUDA S.A.

Polski Koncern Mięsny DUDA S.A. to firma założona w 1990 roku przez rodzinę Duda. Konsekwentnie realizowany plan zbudowania prężnie działającej firmy mięsnej o ogólnopolskim zasięgu został dokonany w krótkim czasie. Po latach bardzo dynamicznego rozwoju i udanej transformacji z małej, rodzinnej firmy powstało przedsiębiorstwo PKM DUDA, które w roku 2002 weszło na Giełdę Papierów Wartościowych w Warszawie. Ten krok pozwolił na pozyskanie kapitału niezbędnego na kolejne inwestycje, dzięki którym możliwa była dalsza ekspansja przez PKM DUDA zarówno rynku krajowego, jak i zagranicznego. Pozyskane środki finansowe zainwestowano przede wszystkim w rozwój technologiczny, przejścia komplementarnych spółek, które dały gwarancję dostępu do nowych rynków zbytu i wzmocniły potencjał wzrostowy firmy.

Po inwestycjach na krajowym rynku, przyszedł w roku 2006 czas na rynek ukraiński, gdzie PKM DUDA zbudował grupę firm zajmujących się hodowlą, produkcją, przetwórstwem i handlem mięsem. Czołową spółką ukraińskiej branży mięsnej stała się grupa Rosan-Agro – jeden z regionalnych liderów sektora rolno-spożywczego.

Zamienić kryzys w sukces

Nadejście w 2008 roku światowego kryzysu finansowego wymusiło na wielu polskich firmach zmianę w prowadzeniu działalności. Jednak dla Grupy PKM DUDA kryzys ten nakreślił nowe wyzwania. Firma zdecydowała się na przebudowę strategii biznesowej i uruchomienie trzyletniego programu restrukturyzacji operacyjnej pod nazwą DUDA 2012. Program ten przyniósł spodziewane efekty. Grupa przetrwała najtrudniejszy epizod w swojej historii. Z kryzysowej sytuacji, jaką przyniósł sam rynek, wyszła wzmocniona. A to cecha tylko najlepiej zarządzanych przedsiębiorstw.

W grudniu 2012 r. na czele zarządu stanął Dariusz Formela, ekspert w dziedzinie restrukturyzacji przedsiębiorstw. Pozytywne skutki wdrażania inicjatyw restrukturyzacyjnych sprawiły, że ciągłe poszukiwanie lepszych rozwiązań stało się elementem strategii rozwoju Grupy PKM DUDA i najważniejszym hasłem, pod którym zarząd prowadzi Grupę przez rynek mięsny, od kilku lat pogrążony w kryzysie. Kompleksowe zmiany w Grupie PKM DUDA sprawiły, że wyniki finansowe poprawiły się radykalnie, a cena akcji Grupy wzrosła w 2013 roku o ponad 100%. Jedną z ważniejszych zmian, które przyczyniły się do tego sukcesu, było włączenie w grudniu 2012 roku spółki zależnej Centrum Mięsne Makton S.A. do struktur



Wielką pasją wiceprezesa zarządu PKM DUDA S.A. Romana Milera jest łowiectwo.

Fot. archiwum prywatne



Fot. archiwum prywatne

Obecnie wiceprezes PKM DUDA S.A. Roman Miler jest uczestnikiem studiów podyplomowych na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie - Gospodarka Łowiecka i Ochrona Zwierzyny, gdzie poszerza swoje zamilowanie do łowiectwa.

wersytetu Rolniczego w Krakowie - Studia Podyplomowe Gospodarka Łowiecka i Ochrona Zwierzyny.

Roman Miler swoją karierę zawodową zaczynał w Gminnej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska” w Miejskiej Górcie, gdzie w latach 1987 - 1990 zatrudniony był jako ubojowiec - wędliniarz. W latach 1990 - 1992 pracował w PPH „RECKO” Sp. z o.o. jako pracownik skupu żywca i majster uboju oraz Główny Technolog. W latach 1992 - 1993 w Zakładzie Wyrobów Różnych „WERMET” w Rawiczu obejmował stanowisko

PKM DUDA. Decyzja ta przyniosła efektywność procesów zakupowych i dystrybucji mięsa oraz wędlin.

Zmiany bez precedensu

Konsekwentna realizacja założeń strategicznych doprowadziła do stworzenia silnej zdywersyfikowanej grupy kapitałowej obejmującej około 30 firm, zajmujących się ubojem, rozbiorem i dystrybucją mięsa (wołowina, wieprzowina, dziczyzna), hodowlą trzody, uprawą zbóż oraz innych produktów roślinnych, a także produkcją wędlin. Grupa PKM DUDA stała się jednym z trzech największych podmiotów branży mięsnej na polskim rynku, jedynym z całkowicie polskim kapitałem, z zatrudnieniem przekraczającym ponad 1750 pracowników. Skala zmian była bezprecedensowa w branży, objęła bowiem wszystkie obszary działalności Grupy, w szczególności zakupy, produkcję, logistykę, sprzedaż, zatrudnienie, restrukturyzację i sprzedaż majątku, łączenie i zbywanie spółek zależnych.

Dziś zakłady produkcyjne Polskiego Koncernu Mięsnego DUDA należą do najnowocześniejszych w Europie. Grupa posiada najbardziej prestiżowe certyfikaty unijne, dysponuje systemem restrykcyjnych procedur kontroli produkcji w tym wdrożony system HACCP, a także certyfikaty BRC. Odpowiednią klasę surowca gwarantuje ścisła, kontraktowana współpraca z najlepszymi hodowcami oraz własne zaplecze surowcowe. Wysoka jakość produkcji i efektywność modelu dystrybucji

Jednym zdaniem:

Największe życiowe osiągnięcie:

Restrukturyzacja mojego matcznika czyli urentownienie zakładu w GB.

Ze stresem walczę: Kilka godzin na łonie natury i obcowanie z przyrodą, cisza i słuchanie lasu odbudowuje moje siły.

Moja recepta na sukces: wiara w ludzi, pasja do tego co się robi i ciągły rozwój.

Moje hobby: łowiectwo.

Marzę o: wyprawie łowieckiej na Kamczatkę.

Życiowe motto: Nie daj się i zawsze walcz do końca.

pozwala Grupie rozwijać działalność eksportową, dzięki czemu jej produkty obecne są w krajach Europy, Azji i Afryki, a nawet na najbardziej wymagających rynkach takich jak: Japonia, Korea czy Wietnam.

W służbie branży

Ze sterami tych zmian stoi od wielu lat, m.in. wiceprezes zarządu Roman Miler, który od początku swojej kariery związany jest z branżą mięsną. Absolwent Technikum Przemysłu Mięsnego w Krotośnie. Technolog żywności o specjalności przetwórstwo mięsa. W roku 2012 ukończył Studia Licencjackie w Wyższej Szkole Marketingu i Zarządzania w Lesznie, kierunek Zarządzanie, specjalność Marketing i Zarządzanie. Równocześnie ukończył też w Warszawie Kurs International Coaching Certification ICC Poland, uzyskując tytuł International Coach ICC. Obecnie zaś jest studentem Akademii Humanistycznej im. Aleksandra Gieysztor w Pułtusku, Wydział Nauk Politycznych - politologia/polityka transportowa Unii Europejskiej oraz Uni-

szefa uboju i rozbioru. Zaś w latach 1993 - 1996 w Handel i Przetwórstwo Rolno-Spożywcze Roman Miler zatrudniony był w charakterze majstra zmiany ubojowej. W roku 1997 związał się z dzisiejszą grupą PKM DUDA, obejmując przez pierwsze dwa lata stanowisko kierownika produkcji, a następnie Dyrektora Handlowego. Od 2000 do 2005 roku sprawował funkcję Dyrektora Handlowego, Członka Zarządu ds. Handlu i Produkcji w spółce pod firmą Zakłady Mięsne DUDA Sp. z o.o., przekształconej w Zakłady Mięsne DUDA S.A., a następnie Polski Koncern Mięsny DUDA S.A. Od stycznia 2006 roku sprawuje funkcję Wiceprezesa Zarządu Polskiego Koncernu Mięsnego DUDA S.A. Ponadto, Roman Miler w swojej karierze zawodowej pełnił funkcje: członka Rady Nadzorczej następujących spółek: Centrum Mięsne MAKTON S.A., Centrum Mięsne Eurosmak Sp. z o.o., IPOPEMA SECURITIES S.A., Polska Wołowina Sp. z o.o., Stół Polski Sp. z o.o., Wizental Sp. z o.o. a także członka Rady Związku Polskie Mięso.

Kolejne szczeble kariery Romana Milera to efekt nie tylko ciężkiej pracy, ale przede wszystkim poświęcenia i pasji, jaki przekłada się bezpośrednio na sukces PKM DUDA S.A. W 2004 roku za wybitne osiągnięcia w dziedzinie rolnictwa, rozwoju wsi i rynków rolnych wyróżniony został honorową Odznaką „ZASŁUŻONY DLA ROLNICTWA” przyznaną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Red.



Zakład PKM DUDA S.A.

Fot. archiwum prywatne

Strefa buforowa

– możliwości prawne

W ostatnich tygodniach branżą mięsną całkowicie zawładnął temat afrykańskiego pomoru świń. Z wystąpieniem AFS łączy się szereg działań, do których zobowiązane są przede wszystkim służby weterynaryjne m.in. wyznaczanie obszarów zapowietrzonych. Czym są obszary zapowietrzone i zagrożone? W jaki sposób są wyznaczane? Jakie zasady obowiązują na tych obszarach? Czy istniały podstawy prawne do wyznaczenia tych obszarów? Na te i inne pytania odpowiedzi udziela nam radca prawny Piotr Włodawiec, partner w Kancelarii Prokurent Spółka Partnerska.

W Polsce zasady postępowania w wypadku podejrzenia lub stwierdzenia ASF określają przepisy ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczania chorób zakaźnych zwierząt, a także rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 czerwca 2004 r. w sprawie zwalczania afrykańskiego pomoru świń, które wdrożyło do krajowego porządku prawnego postanowienia dyrektywy 2002/60/WE z dnia 27 czerwca 2002 r. ustanawiającej przepisy szczególne w celu zwalczania afrykańskiego pomoru świń oraz zmieniającej dyrektywę 92/119/EWG w zakresie choroby cieszyńskiej i ASF.

Obszar zapowietrzony a obszar zagrożony

Wyznaczenie obszaru zapowietrzonego i zagrożonego poprzedzone jest działaniami podjętymi przez powiatowego lekarza weterynarii. Po otrzymaniu zawiadomienia o podejrzeniu choroby w gospodarstwie zobowiązany jest on do podjęcia środków mających na celu stwierdzenie lub wykluczenie choroby, w tym przeprowadzenia dochodzenia epizootycznego¹. Ponadto, powiatowy lekarz weterynarii wprowadza stosowne nakazy i zakazy dotyczące m.in. wyprowadzania świń z pomieszczeń, wprowadzania ich do gospodarstwa czy też szczególne zasad higieny.

Jeszcze przed stwierdzeniem albo wykluczeniem choroby mogą być zastosowane środki przewidziane dla zwalczania choroby, jeżeli wymaga tego sytuacja epizootyczna. Zgodnie z § 3 ust. 4 ww. rozporządzenia dzieje się tak szczególnie, gdy na obszarze o promieniu 10 km wokół gospodarstwa znajdują się świny podejrzane o chorobę lub zagęszczenie świń jest większe niż 800 świń na kilometr kwadratowy.

W przypadku stwierdzenia ASF w gospodarstwie, powiatowy lekarz weterynarii wyznacza je jako ognisko choroby² i stanowi ono wówczas podstawę do wyznaczenia obszaru zapowietrzonego i zagrożonego. Zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 czerwca 2004 r. w sprawie zwalczania ASF, w przypadku wyznaczenia ogniska choroby powiatowy lekarz weterynarii albo wojewoda wyznacza obszar zapowietrzony o promieniu, co najmniej trzech kilometrów oraz teren zagrożony sięgający, co najmniej siedem kilometrów poza obszar zapowietrzony. Przy wyznaczaniu tych obszarów powinno się uwzględnić:

- wyniki przeprowadzonego uprzednio dochodzenia epizootycznego,
- warunki geograficzne i geodezyjne (np. rzeki, kanały, lasy, autostrady, drogi kolejowe),
- odległości pomiędzy gospodarstwami, w których są utrzymywane świny,
- drogi przemieszczania świń oraz lokalizacje rzeźni.

Kompetencje organów władz

Właściwość powiatowego lekarza weterynarii lub wojewody oraz formę wyznaczenia obszaru zapowietrzonego lub zagrożonego regulują przepisy ustawy o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt. Zgodnie z art. 45 tej ustawy, obszar zapowietrzony lub zagrożony wyznaczony jest przez powiatowego lekarza weterynarii w drodze rozporządzenia w wypadku zagrożenia wystąpienia lub wystąpienia choroby. Rozporządzenie to może dotyczyć obszaru tylko jednego powiatu i wchodzi w życie z dniem podania do wiadomości publicznej, w sposób zwyczajowo

przyjęty na danym terenie. Powiatowy lekarz weterynarii powinien uchylić rozporządzenie niezwłocznie po ustaniu zagrożenia wystąpienia choroby.

W wypadku, gdy zagrożenie wystąpienia lub wystąpienie choroby obejmuje obszar przekraczający obszar jednego powiatu, powiatowy lekarz weterynarii zobowiązany jest do natychmiastowego poinformowania o tym fakcie wojewódzkiego lekarza weterynarii, wskazując w szczególności określenie obszaru zagrożonego wystąpieniem lub obszaru występowania choroby oraz uzasadniając podjęcie środków. Następnie wojewódzki lekarz weterynarii wystosowuje do wojewody stosowny wniosek w tej sprawie. Wówczas wojewoda wydaje rozporządzenie, określające obszar, na którym występuje choroba zakaźna zwierząt lub zagrożenie wystąpienia tej choroby (w szczególności obszar zapowietrzony lub zagrożony), sposób oznakowania obszaru zapowietrzonego i zagrożonego oraz może wprowadzić inne środki (o których mowa w dalszej części artykułu). Rozporządzenie wojewody wchodzi w życie z dniem podania do wiadomości publicznej w sposób zwyczajowo przyjęty na danym terenie. Może być ono uchylone na wniosek wojewódzkiego lekarza weterynarii.

Środki stosowane przez wojewodę może zarządzić także minister rolnictwa w wypadku wystąpienia choroby lub bezpośredniego zagrożenia jej wystąpienia na terytorium państwa polskiego lub jego części. Minister dokonuje tego w formie rozporządzenia. Minister uprawniony jest także do podziału kraju na strefy objęte ograniczeniami i wolne od choroby. Ponadto, może on nakazać przeprowadzenie powszechnych badań, leczenia i innych zabiegów na zwierzętach, mających na

względnie zapobieżenie niekontrolowanemu szerzeniu się choroby zakaźnej.

W wypadku określenia obszaru zapowietrzonego lub zagrożonego przekraczającego granice Polski, wojewódzki lekarz weterynarii zobowiązany jest do poinformowania o tym głównego lekarza weterynarii, który następnie przekazuje tę informację właściwym organom innych państw, w celu podjęcia współpracy przy zwalczaniu choroby zakaźnej.

Zakazy i nakazy na obszarze zapowietrzonego

Zgodnie z obowiązującymi przepisami na obszarze zapowietrzonego, powiatowy lekarz weterynarii zakazuje wywożenia świń oraz materiału biologicznego świń z gospodarstwa, a także transportu świń po drogach publicznych lub prywatnych, z wyłączeniem dróg w gospodarstwie. Powyższe nie dotyczy drogowego lub kolejowego tranzytu świń bez rozładunku lub postojów w obszarze zapowietrzonego, a także transportu świń pochodzących spoza obszaru zapowietrzonego, przewożonych w celu niezwłocznego dokonania ich uboju w rzeźni znajdującej się na tym obszarze. Ponadto, powiatowy lekarz weterynarii nakazuje: oczyszczenie, odkażenie, a jeżeli jest to konieczne, także dezynsekcję środków transportu oraz sprzętu używanego do transportu: zwierząt, tusz, środków żywienia zwierząt, nawozów naturalnych oraz przedmiotów, które mogą spowodować szerzenie choroby. Nakazuje także zachowanie zasad higieny niezbędnych do ograniczenia ryzyka szerzenia się choroby. Ponadto, właściciele świń są zobowiązani do niezwłocznego powiadomienia powiatowego lekarza weterynarii o wszystkich przypadkach padłych lub chorych świń w gospodarstwie. Również każdorazowe przywożenie do gospodarstwa lub wywożenie z gospodarstwa zwierząt innych niż świnię, wymaga zgody powiatowego lekarza weterynarii. Zgody takiej wymaga również ponowne użycie środka transportu po dokonaniu jego oczyszczenia, odkażania bądź dezynsekcji.

Co dalej ze strefami?

Po upływie 40 dni od dnia zakończenia wstępnego czyszczenia i odkażania, powiatowy lekarz weterynarii może wyrazić zgodę na wywóz świń z gospodarstwa do wyznaczonej przez niego rzeźni w celu niezwłocznego dokonania ich uboju. Jeżeli jest to możliwe, powinna to być rzeźnia znajdująca się w obszarze zapowietrzonego lub zagrożonego. Tusze świń przetwarzają się pod nadzorem powiatowego lekarza weterynarii. Powiatowy lekarz weterynarii może także wyrazić zgodę na przewóz do

innych miejsc znajdujących się w obszarze zapowietrzonego. Należy jednak podkreślić, iż wyrażenie zgody na powyższe zależy od uznania powiatowego lekarza weterynarii i od uprzedniego przeprowadzenia przez niego badania klinicznego świń oraz pobrania od świń przeznaczonych do uboju lub zabicia próbek do badań, w celu stwierdzenia albo wykluczenia choroby. Zgoda może być wyrażona w wypadku nie stwierdzenia choroby na podstawie tych badań.

Z kolei po upływie 40 dni od dnia określenia obszaru zapowietrzonego, powiatowy lekarz weterynarii może wydać zgodę na wywóz świń z gospodarstwa do wyznaczonej przez niego rzeźni, w celu niezwłocznego dokonania ich uboju, przy czym, jeżeli jest to możliwe, powinna to być rzeźnia znajdująca się w obszarze zapowietrzonego lub zagrożonego. Może on także wyrazić zgodę na wywóz świń do zakładu zajmującego się przetwarzaniem ubocznych produktów zwierzęcych, w którym świnię są zabijane, a ich zwłoki niszczone albo innych miejsc znajdujących się w obszarze zapowietrzonego. Także w tym przypadku tusze świń przetwarzają się pod nadzorem powiatowego lekarza weterynarii. Zgoda może być wydana tylko na wniosek właściciela świń i przy uwzględnieniu warunków, w jakich zwierzęta te są utrzymywane.

Wskazane powyżej środki obowiązują na obszarze zapowietrzonego, co najmniej, do dnia oczyszczenia i odkażenia przeprowadzonego we wszystkich ogniskach choroby oraz poddania świń we wszystkich gospodarstwach badaniom klinicznym i laboratoryjnym, w celu stwierdzenia albo wykluczenia choroby. Badania te przeprowadza się po upływie 45 dni od dnia ukończenia wstępnego czyszczenia i odkażania we wszystkich ogniskach choroby.

W wypadku, gdy zastosowano intensywne programy pobierania próbek i przeprowadzone zostały badania, w wyniku których wykluczono chorobę, wskazane powyżej 40- i 45-dniowe terminy mogą zostać skrócone decyzją powiatowego lekarza weterynarii.

Na obszarze zagrożonym, po sporządzeniu przez urzędowego lekarza weterynarii spisu wszystkich gospodarstw, w których utrzymywane są świnię, stosowane są analogiczne środki do tych stosowanych na obszarze zapowietrzonego, z tymże powiatowy lekarz weterynarii wyraża zgodę na przywożenie do gospodarstwa znajdującego się w obszarze zagrożonym lub wywożenie z tego gospodarstwa zwierząt innych niż świnię w okresie 7 dni od dnia utworzenia obszaru zagrożonego. Ponadto, zgoda na wywóz świń z gospodarstwa może na-

stać już po 30 dniach (decyzją powiatowego lekarza weterynarii termin może być jeszcze skrócony do 21 dni), a badania po oczyszczeniu i odkażeniu gospodarstwa przeprowadza się po upływie 40 dni (decyzją powiatowego lekarza weterynarii termin ten może być skrócony do 20 dni).

Gdy choroba pojawia się u dzikich zwierząt

W przypadku podejrzenia lub stwierdzenia choroby u dzików, obszary zapowietrzone i zagrożone ustala się w sposób opisany powyżej. Powiatowy lekarz weterynarii niezwłocznie po otrzymaniu zawiadomienia o podejrzeniu choroby u dzików, zobowiązany jest do powiadomienia o tym fakcie posiadaczy świń i myśliwych oraz podjęcia czynności mających na celu stwierdzenie albo wykluczenie choroby. Powiatowy lekarz weterynarii niezwłocznie po stwierdzeniu choroby u dzików na obszarze, na którym nie stosuje się środków zwalczania choroby u dzików, powołuje grupę ekspertów, której zadaniem jest współpraca w zakresie: analizy sytuacji epizootycznej i określenia obszaru zapowietrzonego, ustanowienia środków stosowanych na obszarze zapowietrzonego, w tym zakazu polowań i karmienia dzików, sporządzenia planu zwalczania choroby oraz przeprowadzania kontroli w celu oceny skuteczności podjętych środków. Ponadto, przeprowadza się badania wszystkich świń chorych oraz padłych, wszystkich dzików odstrzelonych lub padłych w celu stwierdzenia albo wykluczenia choroby. Następnie wysyła się próbki do badań laboratoryjnych, w celu określenia serotypu wirusa choroby. W dalszej kolejności powiatowy lekarz weterynarii nakazuje posiadaczom świń sporządzenie oraz uaktualnianie spisu wszystkich świń, używanie określonych przez niego środków dezynfekujących (przy wejściach i wyjściach z gospodarstwa oraz z pomieszczeń, w których są przetrzymywane świnię), stosowanie przez osoby mające kontakt z dzikami odpowiednich środków higieny niezbędnych do ograniczenia ryzyka szerzenia się choroby, zniszczenie zwłok dzików oraz mięsa i ubocznych produktów pochodzących od dzików, u których wyniki badań były pozytywne.

Ponadto powiatowy lekarz weterynarii wprowadza szereg zakazów. Należą do nich: zakaz wyprowadzania świń z pomieszczeń, w których są przetrzymywane, lub nakazuje przetrzymywanie ich w miejscu wykluczającym kontakt z dzikami żyjącymi na wolności, zakaz wnoszenia i wwożenia na teren gospodarstwa zwłok dzików, mięsa i ubocznych produktów pochodzących

ciąg dalszy na str. 36

ciąg dalszy ze str. 35

od dzików oraz materiałów lub przedmiotów, które mogły zostać skażone wirusem choroby oraz wykorzystywania materiału biologicznego świń do handlu. Powiatowy lekarz weterynarii wyraża każdorazowo zgodę na przywożenie do gospodarstwa i wywożenie z gospodarstwa świń.

Kompetencje na szczeblu UE

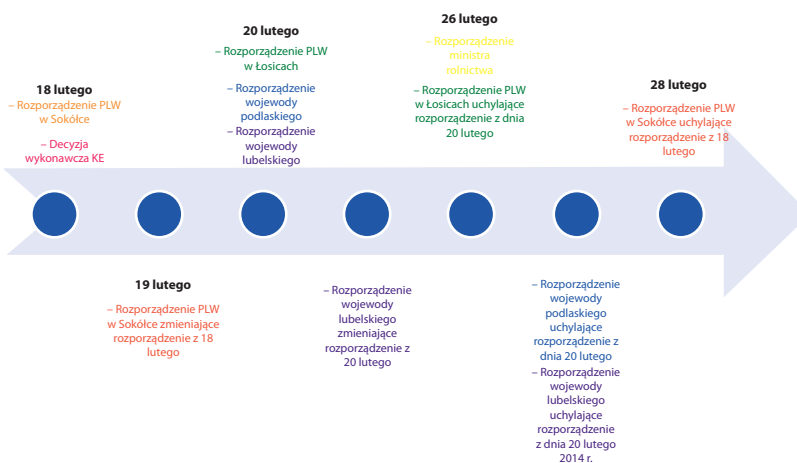
Zgodnie z dyrektywą Rady 2002/60/WE z dnia 27 czerwca 2002 r. ustanawiającej przepisy szczególne w celu zwalczania afrykańskiego pomoru świń oraz zmieniającej dyrektywę 92/119/EWG w zakresie choroby cieszyńskiej i afrykańskiego pomoru świń, plan zwalczania ASF na obszarze określonym jako zakażony (zapowietrzony) powinien być przedłożony Komisji Europejskiej. Komisja winna być również poinformowana o środkach zastosowanych w gospodarstwach znajdujących się na tym obszarze. Komisja bada czy plan pozwala na osiągnięcie zamierzonego celu, a następnie jest on uchwalany. Plan ten może być następnie zmieniany lub uzupełniany. Zgodnie z postanowieniami dyrektywy, po zatwierdzeniu wcześniej ustanowione środki są zastępowane środkami przewidzianymi w zatwierdzonym planie.

ASF w praktyce

W dni 17 lutego 2014 r. główny lekarz weterynarii poinformował, iż w okolicach wsi Grzybowski w woj. podlaskim zidentyfikowano martwego dzika, u którego wykryto wirusa ASF. Dwa dni później, poinformowano o podobnym przypadku na terenie powiatu sokólskiego w okolicy wsi Krużyniany. Dnia 18 lutego powiatowy lekarz weterynarii w Sokółce wydał rozporządzenie w sprawie zwalczania ASF na terenie Gminy Szudziałowo oraz Miasta i Gminy Krynk, w którym określił obszar zapowietrzony oraz zagrożony ASF, a także nakazy i zakazy obowiązujące na wskazanych obszarach. Nakazał również Wójtowi Gminy Szudziałowo oraz Burmistrzowi Krynek stosowne oznaczenie zagrożonego obszaru. Następnego dnia powiatowy lekarz weterynarii wydał rozporządzenie zmieniające powyższe rozporządzenie w zakresie obszaru zapowietrzonego i zagrożonego.

Dnia 18 lutego 2014 r. Komisja Europejska wydała decyzję wykonawczą wskazującą tymczasowe środki ochronne w odniesieniu do afrykańskiego pomoru świń w Polsce nakazując, by obszar zakażony obejmował, co najmniej terytoria wymienione w załączniku do tej decyzji, tj.

Wykres 1. Harmonogram działań polskich władz nad ASF.



- w województwie podlaskim: powiat sejneński; w powiecie augustowskim gminy Płaska, Lipsk i Sztabin; powiat sokólski; w powiecie białostockim gminy Czarna Białostocka, Supraśl, Zabudów, Michałowo i Gródek; oraz powiaty hajnowski, bielski i siemiatycki;

- w województwie mazowieckim: powiat łosicki;

- w województwie lubelskim: powiaty bialski i włodawski.

Powiatowy lekarz weterynarii w Łosicach w dniu 20 lutego 2014 r. wydał rozporządzenie w sprawie zarządzenia środków w związku z wystąpieniem afrykańskiego pomoru świń na terytorium RP oraz zagrożeniem wystąpienia ASF na terenie wielu powiatów, w dniu 20 lutego 2014 r. wojewoda podlaski wydał rozporządzenie, w którym określił obszar występowania choroby oraz obszar zagrożony, a także zakazy i nakazy obowiązujące na tym obszarze. Podobne rozporządzenie, ze wskazaniem jednak jedynie obszaru zagrożenia wydał wojewoda lubelski.

W związku z wydaniem decyzji wykonawczej przez Komisję Europejską, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi dnia 26 lutego 2014 r. wydał rozporządzenie, w treści którego wskazał środki stosowane na obszarze wskazanym w decyzji Komisji. W następstwie tego dnia, powiatowy lekarz weterynarii w Łosicach uchylił rozporządzenie z 20 lutego 2014 r., a z dniem 27 lutego 2014 r. wojewoda podlaski oraz wojewoda lubelski uchyliłi rozporządzenia z dnia 20 lutego. Zaś 28 lutego 2014 r. powiatowy lekarz weterynarii w Sokółce uchylił rozporządzenie z dnia 18 lutego.

Należy wskazać, iż obecne objęcie gospodarstw obszarem zapowietrzonym jest niezwykle dotkliwe dla hodowców. Zakaz przemieszczania świń w kontekście dzien-

nych przyrostów masy ciała powoduje ryzyko naruszenia m.in. zasad dobrostanu zwierząt. Ponadto gospodarstwa znajdujące się w tych obszarach są postrzegane jako zagrożone występowaniem ASF (mimo, że faktycznie nie są), co utrudnia obrót zwierzętami i prowadzi do znacznego spadku cen żywca.

Przy wyznaczaniu obszarów zapowietrzonych i zagrożonych należy zachować szczególną ostrożność i brać pod uwagę z jednej strony realne zagrożenia wystąpienia choroby na danym obszarze, z drugiej zaś skutki gospodarcze, wynikające z wyznaczenia przedmiotowych obszarów o zbyt dużej powierzchni. W wypadku wykrycia przypadku ASF u dzików celowym byłoby zastosowanie się przez właściwe służby weterynaryjne do DECYZJI KOMISJI z dnia 26 maja 2003 r. zatwierdzającej podręcznik diagnostyczny, dotyczący afrykańskiego pomoru świń (notyfikowana jako dokument nr C(2003) 1696) (Tekst mający znaczenie dla EOG) (2003/422/WE), w szczególności do części odnoszącej się do Załącznika i definicji tam zawartych oraz do wytycznych dotyczących głównych kryteriów, które należy wziąć pod uwagę przy uznawaniu gospodarstwa za podejrzanego o zakażenie ASF.

Radca prawny Piotr Włodawiec
– partner w Kancelarii Prokurent
Spółka Partnerska

¹ W toku dochodzenia epizootycznego ustala się co najmniej: okres, w którym choroba zakaźna zwierząt mogła rozwijać się w gospodarstwie przed podejrzeniem lub stwierdzeniem jej wystąpienia u zwierząt; miejsce pochodzenia źródła choroby wraz z inne gospodarstwa, w których świnie mogły zostać zakażone; drogi przemieszczania się ludzi, zwierząt i przedmiotów, które mogły być przyczyną szerzenia się choroby zakaźnej zwierząt, do lub z gospodarstwa.

² Zgodnie z art. 2 pkt 28 ustawy o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, ogniskiem choroby jest gospodarstwo lub inne miejsce, w którym przebywają zwierzęta, gdzie urzędowy lekarz weterynarii stwierdził jeden lub więcej przypadków choroby zakaźnej zwierząt.

Przewaga konkurencyjna przy wsparciu Systemu CSB

Presja kosztowa i wysokie ceny surowców, rosnące wymagania w zakresie higieny i kontroli pochodzenia artykułów – to znane wyzwania branży mięsnej. Oto nasze propozycje na optymalizację Państwa procesów i wsparcie działań rynkowych wobec poruszanych zagadnień.

Bezpieczne wsady i lepsze zyski

Temat kontroli pochodzenia wciąż wyznacza zakres działań branży spożywczej. Przedsiębiorstwa muszą być w stanie określić i bezbłędnie wykazać, kiedy, gdzie i przez kogo Państwa towar został przyjęty, przetworzony, zmagazynowany, przetransportowany, odebrany albo zutylizowany.

Te zadania realizuje moduł kontroli pochodzenia Systemu CSB od momentu pozyskania surowca przez wszystkie etapy produkcji i kontroli jakości aż do znakowania wszystkich produktów. Składniki receptur, zawartość i informacje z obszaru zrównoważonego rozwoju (energia, woda, CO₂) są również uwzględniane w kontroli pochodzenia.

Ponadto System CSB gwarantuje wdrożenie najważniejszych ustaw, wytycznych i norm, przy czym w taki sam sposób uwzględnia krajowe uwarunkowania, jak też międzynarodowe standardy etykietowania i znakowania Państwa produktów.

Kontrola i śledzenie pochodzenia to nie tylko obowiązek ustawowy. Jest to ogromna szansa podwyższenia konkurencyjności przedsiębiorstwa. Zachęcamy do wykorzystania narzędzi IT dla „śledzenia” sukcesu swoich produktów. Większa przejrzystość wpłynie bowiem na większe marże!



CSB-System automatycznie identyfikuje surowce i produkty

W wielu punktach kontrolnych Państwa przedsiębiorstwa podstawowym zadaniem jest identyfikacja artykułów i podejmowanie decyzji o ich dalszej drodze w zakładzie. Mogą to być zarówno surowce przyjmowane do zakładu, jak też gotowe produkty na wyjściu z produkcji. Podczas procesów produkcyjnych może mieć miejsce także kontrola wizualna na wyjściu z rozbioru.

Za pomocą identyfikatora obrazu CSB można zautomatyzować kroki robocze podczas identyfikacji, sortowania, rozdzielania produktów. Analiza obrazu pozwala całkowicie automatycznie rozpoznać artykuł i za pomocą urządzeń zarejestrować produkty w punktach kontrolnych w zakładzie. System identyfikacji wizualnej CSB „jest wyuczony” i rozpoznaje produk-

ty. Rejestruje obrazy, identyfikuje cechy produktu i zapisuje je. Następnie całkowicie automatycznie kontroluje zawartość pojemników, tacek lub kartonów, rozpoznając przy tym widoczne ciała obce oraz przejmuje sortowanie i określa miejsce docelowe artykułów.



Wydajność procesu wzrasta a wskaźnik błędów jest minimalizowany. Wszystkie ważne informacje procesu identyfikacji są dokumentowane i można je w każdej chwili komfortowo przeanalizować.

OEE – optymalne planowanie, sterowanie i kontrola maszyn produkcyjnych i pakujących

Planowanie, sterowanie i kontrola maszyn produkcyjnych i urządzeń pakujących odgrywa coraz większą rolę, ponieważ praca większości maszyn staje się opłacalna tylko przy dłuższym cyklu pracy w wymiarze wielozmianowym. A ponieważ w takich warunkach pracownicy odpowiedzialni często się zmieniają, nie można zrezygnować z systemu kontroli linii produkcyjnych w postaci systemu IT, który zagwarantuje opłacalne, bezpieczne i przejrzyste procesy. Tę ważną funkcję przejmuje aplikacja software'owa o nazwie CSB linecontrol®: poprzez komunikację online z maszynami dba o to, żeby wszystkie dane o aktualnym obciążeniu i wydajności każdej poszczególniej maszyny były dostępne w czasie rzeczywistym – tak bezpośrednio na linii, jak też na monitorze kierownictwa produkcji.

CSB linecontrol® wizualizuje także potencjalne wąskie gardła i awarie na liniach produkcyjnych i pakujących. Każda maszyna jest dokładnie monitorowana, a więc można szybko usunąć przyczynę błędów. Niezaplanowane przestoje maszyn i awarie mogą być tym samym zredukowane a cała wydajność urządzeń (OEE) jest utrzymana na stałe wysokim poziomie.

CSB linecontrol® wspiera przedsiębiorstwa w minimalizowaniu wadliwej produkcji i etykietowaniu produktów. Dzięki temu wzrasta jakość serwisu i zdolności kooperowania na rynkach, do czego w znacznym stopniu przyczynia się również zintegrowane zarządzanie serwisem maszyn i urządzeń. Dodatkowym modulem aplikacji CSB linecontrol® jest aplikacja CSB ecocontrol®. Pozwala ona na bezpośrednią rejestrację i systemowe wykorzystanie informacji o środowisku tj. zużycie energii.



Arkadiusz Krzywiński

Kraj pochodzenia

– znakowanie mięsa w praktyce

Aby zapewnić efektywne przekazywanie konsumentom informacji na temat pochodzenia produktów mięsnych, Komisja Europejska przeprowadziła badania, które miały odpowiedzieć na pytanie: jakie informacje konsumenci uznają za najbardziej istotne? Takimi właśnie, okazały się informacje dotyczące miejsca chowu i uboju zwierząt. Konsumenci, w swych odpowiedziach, skupiali się głównie na uzyskaniu informacji o państwie pochodzenia (a nie regionie czy mieście lub miejscowości). Tak określony geograficzny poziom odniesienia został zaakceptowany przez Komisję przy wprowadzaniu przepisów szczegółowych w zakresie etykietowania. Zrezygnowano z obowiązku informowania o miejscu urodzenia zwierzęcia, który łączył się z koniecznością opracowania nowych systemów identyfikowalności na poziomie gospodarstw rolnych, co generowałoby dodatkowe koszty.

Kraj pochodzenia – zasady ogólne

Na gruncie obowiązujących przepisów europejskich „krajem pochodzenia” w odniesieniu do produktów zwierzęcych jest kraj, w którym dany produkt został całkowicie uzyskany. W przypadku mięsa w praktyce oznaczałoby to kraj, w którym nastąpiły narodziny zwierzęcia, jego chów a następnie ubój. Zgodnie z ww. Rozporządzeniem, w razie, gdy powyższe, poszczególne etapy miałyby miejsce nie w jednym, a w kilku różnych państwach, należałoby wskazać na etykiecie takiego produktu państwo, w którym doszło do jego ostatecznej, istotnej, ekonomicznie uzasadnionej obróbki lub przetworzenia. Takie uregulowanie mogłoby w praktyce wywoływać znaczące



adw. Marlena Żarnecka

Regulacje szczegółowe

Zgodnie z załącznikiem XI Rozporządzenie 1169/2011 nakłada obowiązek określenia kraju lub miejsca pochodzenia w odniesieniu do następujących rodzajów mięsa:

- mięso ze świń – świeże, schłodzone lub zamrożone (kod 0203 CN),
- mięso z owiec lub kóz – świeże, schłodzone lub zamrożone (kod 0204 CN),
- mięso z drobiu – świeże, schłodzone lub zamrożone (kod ex 0207 CN).

W związku z powyższym w Rozporządzeniu Wykonawczym Komisji (UE) Nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 roku przyjęto reguły szczególne dotyczące informowania o pochodzeniu mięsa ze świń, z owiec, z kóz i drobiu, zgodnie z którymi w ww. sytuacjach wymagane będzie umieszczenie na etykiecie produktu mięsnego następujących danych:

- o państwie członkowskim Unii Europejskiej (UE) lub państwie spoza UE (państwie trzecim), w którym zwierzę było chowane przez okres stanowiący istotną część zwykłego cyklu chowu dla każdego gatunku oraz
- o państwie członkowskim UE lub państwie trzecim, w którym poddano je ubojowi.

Rozporządzenie 1337/2013 określa również zasady dotyczące opakowań zawierających kawałki mięsa tego samego lub różnych gatunków uzyskane ze zwierząt chowanych i poddanych ubojowi w różnych państwach członkowskich UE lub państwach trzecich.

Zakres etykietowania mięsa

Zgodnie z przepisami Rozporządzenia 1337/2013 na etykiecie mięsa przeznaczonego do dostarczenia konsumentowi końcowemu lub do zakładów żywienia zbiorowego, umieszcza się następujące informacje dotyczące:

- państwa, w którym odbywał się chów: „Miejsce chowu: [nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego]”,
- państwa, w którym zwierzę zostało poddane ubojowi: „Miejsce uboju: [nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego]” oraz
- kodu partii identyfikującego dostarczane mięso.

Miejsce chowu

W celu oznaczenia miejsca chowu zgodnie z Rozporządzeniem 1337/2013 należy uwzględnić następujące kryteria dotyczące poszczególnych gatunków zwierząt: tabela nr 1.

W przypadku, gdy wymaganej długości etapu chowu nie osiągnięto w żadnym państwie (państwie członkowskim UE ani w państwie trzecim), w którym odbywał się chów zwierzęcia, Rozporządzenie wymaga, aby wówczas wskazanie miejsca chowu brzmiało: „Miejsce chowu: kilka

Tabela 1. Kryteria dotyczące określenia miejsca chowu zwierzęcia.

Świnie	
Państwo, w którym miał miejsce ostatni etap chowu nie krótszy niż 4 miesiące	Jeżeli dotyczy zwierzęcia poddawanego ubojowi, którego wiek przekracza 6 miesięcy
Państwo, w którym miał miejsce etap chowu po uzyskaniu przez zwierzę wagi 30 kg	Jeżeli dotyczy zwierzęcia, którego wiek nie przekracza 6 miesięcy a masa ciała żywego zwierzęcia wynosi co najmniej 80 kg
Państwo, w którym miał miejsce cały chów	Jeżeli dotyczy zwierzęcia poddawanego ubojowi, którego wiek nie przekracza 6 miesięcy, a masa żywego zwierzęcia wynosi mniej niż 80 kg
Owce i kozy	
Państwo, w którym miał miejsce ostatni etap chowu wynoszący co najmniej 6 miesięcy	
Państwo, w którym miał miejsce cały chów	Jeżeli dotyczy zwierzęcia, którego wiek nie przekracza 6 miesięcy
Drób	
Państwo, w którym miał miejsce ostatni etap chowu wynoszący co najmniej 1 miesiąc	
Państwo, w którym miał miejsce cały chów od momentu rozpoczęcia tuczu zwierzęcia	Jeżeli dotyczy zwierzęcia, którego wiek nie przekracza 1 miesiąca

państw UE” lub jeżeli mięso było importowane do Unii Europejskiej – „Miejsce chowu: kilka państw UE i spoza UE”. W odniesieniu do powyższego można umieścić wykaz państw, w których odbywał się chów zwierzęcia o ile podmiot działający na rynku spożywczym jest w stanie wykazać, że chów zwierzęcia odbywał się w tych państwach, wskazanych w wykazie.

W przypadku kilku kawałków mięsa tego samego gatunku lub różnych gatunków, które są oferowane w tym samym opakowaniu, na etykiecie należy umieścić wykaz państw zgodnie z ww. zasadami – w odniesieniu do każdego z gatunków, oraz kod partii.

W razie, gdy w odniesieniu do mięsa przywożonego spoza UE informacje dotyczące chowu nie są dostępne, należy wskazać: „Miejsce chowu: poza UE” oraz „Miejsce uboju: [nazwa państwa trzeciego, w którym dokonano uboju]”.

Pochodzenie mięsa

Z kolei wskazania dotyczące chowu i uboju można zastąpić informacją na temat pochodzenia: „Pochodzenie: [nazwa państwa członkowskiego UE lub państwa trzeciego]”, pod warunkiem, że podmiot działający na rynku spożywczym będzie

w stanie wykazać, że mięso uzyskano ze zwierząt urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi w jednym państwie członkowskim lub w jednym państwie trzecim.

Termin „pochodzenie” został albowiem zastrzeżony dla mięsa zwierząt urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi (tj. mięsa całkowicie uzyskanego) w jednym państwie członkowskim UE lub jednym państwie trzecim.

Odstępstwa dla mięsa mielonego i mięsa drobnego

W odniesieniu do mięsa mielonego i mięsa drobnego można zastosować następujące wskazania – na zasadzie odstępstwa od ww. zasad: tabela nr 2.

Możliwe jest umieszczanie dodatkowych informacji dotyczących pochodzenia mięsa poza wyżej wymaganymi, o ile nie będą one sprzeczne z informacjami obowiązkowymi oraz z regulacjami Rozporządzenia 1169/2011, którego zacznie być stosowane od 13 grudnia 2014 roku.

Szczegółowe przepisy dotyczące mięsa pochodzącego z ww. gatunków zwierząt przewidziane w Rozporządzeniu 1337/2013 będą stosowane od 1 kwietnia 2015 roku.

adw. Marlena Żarnecka, Dentons

Tabela 2. Odstępstwa dla mięsa mielonego i mięsa drobnego.

„Pochodzenie UE”	W przypadku wyprodukowania wyłącznie z mięsa uzyskanego ze zwierząt urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi w różnych państwach członkowskich Unii Europejskiej
„Miejsce chowu i uboju: UE”	W przypadku wyprodukowania wyłącznie z mięsa uzyskanego ze zwierząt chowanych i poddanych ubojowi w różnych państwach członkowskich Unii Europejskiej
„Miejsce chowu i uboju: poza UE”	W przypadku wyprodukowania wyłącznie z mięsa przywiezionego do UE
„Miejsce chowu: poza UE” i „Miejsce uboju: UE”	W przypadku wyprodukowania wyłącznie z mięsa uzyskanego ze zwierząt przywiezionych do UE jako zwierzęta przeznaczone do uboju i poddanych ubojowi w jednym państwie członkowskim lub w różnych państwach członkowskich
„Miejsce chowu i miejsce uboju: UE i poza UE”	W przypadku wyprodukowania z mięsa uzyskanego ze zwierząt chowanych i poddanych ubojowi w jednym z państw UE lub w różnych państwach UE i z mięsa przywiezionego spoza UE
	W przypadku mięsa uzyskanego ze zwierząt przywiezionych do UE i poddanych ubojowi w jednym państwie UE lub w różnych państwach UE

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (dalej jako: Rozporządzenie 1169/2011).

² Nomenklatura scalona 2010.

³ Objętego pozycją 0105.

⁴ Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 1337/2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu (dalej jako: Rozporządzenie 1337/2013).

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 4 listopada 2013 r., stosuje się je od 1 stycznia 2014 r. Traci moc 31 grudnia 2016	
Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1079/2013 z dnia 31 października 2013 r. <i>ustanawiające środki przejściowe dotyczące stosowania rozporządzeń (WE) nr 853/2004 i (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.</i> ¹	Rozporządzenie ustanawia środki przejściowe dotyczące stosowania rozporządzeń nr 853/2004 ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego i nr 854/2004 ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi na okres przejściowy od dnia 1 stycznia 2014 r. do dnia 31 grudnia 2016 r. Rozporządzenie normuje w szczególności: ● bezpośrednie dostawy małych ilości mięsa z drobiu i zajęczaków (tj. przepisy ustanowione w rozporządzeniu nr 853/2004, nie dotyczą bezpośrednich dostaw małych ilości mięsa z drobiu lub zajęczaków poddanych ubojowi w gospodarstwie, a następnie dostarczonych przez producenta konsumentom końcowym lub do lokalnych punktów sprzedaży detalicznej bezpośrednio zaopatrujących konsumentów końcowych), ● warunki zdrowotne dotyczące przywozu produktów pochodzenia zwierzęcego (m.in. artykuł 6 ust. 1 rozporządzenia nr 853/2004 [warunki przywozu produktów pochodzenia zwierzęcego spoza Wspólnoty] nie ma zastosowania do przywozu produktów pochodzenia zwierzęcego, w przypadku których nie ustanowiono na poziomie Unii zharmonizowanych warunków zdrowia publicznego dotyczących ich przywozu. ● procedury dotyczące przywozu produktów pochodzenia zwierzęcego (tj. rozdziału III nr 854/2004 rozporządzenia [procedury przywozowe] nie stosuje się do przywozu produktów pochodzenia zwierzęcego, w odniesieniu do których nie ustanowiono na poziomie Unii zharmonizowanych warunków zdrowia publicznego dotyczących przywozu, obejmujących wykazy państw trzecich oraz części państw trzecich i zakładów, z których przywóz jest dozwolony).
Weszło w życie 1 stycznia 2014 r. i od tej daty ma zastosowanie.	
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1321/2013 z dnia 10 grudnia 2013 r. <i>ustanawiające unijny wykaz dozwolonych produktów początkowych dla środków aromatyzujących dymu wędzarniczego przeznaczonych do użycia w takiej postaci w środkach spożywczych lub na ich powierzchni lub do produkcji pochodnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego</i> ² .	Rozporządzenie ustala unijny wykaz dozwolonych produktów początkowych dla środków aromatyzujących dymu wędzarniczego. Produkty początkowe oraz pochodne środki aromatyzujące dymu wędzarniczego są przeznaczone do użycia w środkach spożywczych lub na ich powierzchni w celu nadania im smaku dymnego lub w celu uzupełnienia innego aromatu, bez nadawania im aromatu dymnego. Wykorzystuje się je także do wędzenia mięsa, ryb i przetworów mlecznych. W załączniku do niniejszego rozporządzenia ustanowiono wykaz dozwolonych w Unii produktów początkowych dla środków aromatyzujących dymu wędzarniczego, z wyłączeniem wszelkich pozostałych, stosowanych w środkach spożywczych lub na ich powierzchni lub do produkcji pochodnych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego. Dozwolone produkty, o których mowa wyżej to: ● Scansmoke PB 1110, ● Zesti Smoke Code 10, ● Smoke concentrate 809045, ● Scansmoke SEF 7525, ● SmokEz C-10, ● SmokEz Enviro-23, ● Tradismoke™ A MAX, ● proFagus-Smoke R709, ● Fumokomp, ● AM 01.

	Ponadto: ● co do zasady, maksymalne dopuszczalne poziomy odnoszą się do poziomów w/na środkach spożywczych w formie, w której są przedmiotem obrotu, ● w przypadkach, gdy dopuszcza się stosowanie środków aromatyzujących dymu wędzarniczego w odniesieniu do przetworzonego mięsa lub przetworzonych ryb i produktów rybołówstwa, przy czym żywność ta jest wędzona w komorze wędzarniczej dymem regenerowanym przy wykorzystaniu tych dozwolonych środków aromatyzujących dymu wędzarniczego, stosowanie wspomnianych środków powinno być zgodne z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej, ● wędzenie przy użyciu dymu regenerowanego, o którym mowa wyżej, jest procesem obróbki żywności, poddającym ją działaniu dymu, który został zregenerowany poprzez rozpylenie środka aromatyzującego dymu wędzarniczego w komorze wędzarniczej w warunkach czasu i temperatury podobnych do tych, jakie stosuje się w procesie wędzenia ciepłego lub zimnego, ● obecność środka aromatyzującego dymu wędzarniczego dozwolona jest: – w wieloskładnikowych środkach spożywczych innych niż określone w załączniku, jeżeli dany produkt początkowo został dopuszczony do stosowania w jednym ze składników danego wieloskładnikowego środka spożywczego; – w żywności wykorzystywanej wyłącznie do przygotowania wieloskładnikowego środka spożywczego spełniającego wymogi niniejszego rozporządzenia.
Weszło w życie 17 grudnia 2013 r., stosuje się je od 1 kwietnia 2015 r.	
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. <i>ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu</i>³.	Rozporządzenie ustanawia zasady dotyczące wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia na etykiecie świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, mięsa z owiec lub kóz oraz mięsa z drobiu, objętych odpowiednimi kodami Nomenklatury scalonej wymienionymi w załączniku XI do rozporządzenia nr 1169/2011 (rodzaje mięsa, w odniesieniu do których obowiązkowe jest określanie kraju lub miejsca pochodzenia), w szczególności, dotyczy to: ● systemu identyfikacji i rejestracji, ● zasad określania wielkości grupy zwierząt, z której uzyskano mięso, ● zasad etykietowania mięsa w przypadku świń, owiec i kóz oraz drobiu, w tym zamieszczanie informacji o miejscu, w którym odbywał się chów, miejscu uboju oraz kodu partii identyfikującym mięso dostarczane konsumentowi lub zakładowi żywienia zbiorowego. ● dodatkowych dobrowolnych informacji wskazywanych na etykiecie. ● Podstawowe zasady etykietowania wprowadzane rozporządzeniem zawierają następujące wskazania: ● państwo członkowskie lub państwo trzecie, w którym odbywał się chów, określone jako: "Miejsce chowu: (nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego)", ● państwo członkowskie lub państwo trzecie, w którym zwierzę zostało poddane ubojowi, określone jako: "Miejsce uboju: (nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego)", ● kod partii identyfikujący mięso dostarczane konsumentowi lub zakładowi żywienia zbiorowego.
Weszło w życie 20 grudnia 2013 r., stosuje się je od 9 stycznia 2014 r.	
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1373/2013 z dnia 19 grudnia 2013 r. <i>ustanawiające szczegółowe zasady wprowadzania w życie systemu pozwoleń na wywóz w sektorze wieprzowiny</i>⁴.	Na podstawie rozporządzenia, w szczególności: ● celem zachowania przejrzystości i zrozumiałości ujednoliciła się rozporządzenie nr 1518/2003 z dnia 28 sierpnia 2003 r. ustanawiające szczegółowe zasady wprowadzania w życie systemu pozwoleń na wywóz w sektorze wieprzowiny, ● cały wywóz produktów w sektorze wieprzowiny, w odniesieniu do których wystąpiono o refundację wywozową, podlega obowiązkowi przedstawienia pozwolenia na wywóz z wcześniej ustaloną refundacją, ● pozwolenia na wywóz są ważne w ciągu 90 dni od dnia ich faktycznego wydania i nie mogą zostać przeniesione na inny podmiot, ● ustanawia się szczegółowy harmonogram składania wniosków i wydawania pozwoleń na wywóz. W przypadku wniosków dotyczących ilości równych lub mniejszych niż 25 ton pozwolenie na wywóz powinno być wydane natychmiast, jeżeli podmiot gospodarczy o to wnioskuje. W tym przypadku pozwolenia nie podlegają żadnym środkom szczególnym podjętym przez Komisję.

Weszło w życie 19 grudnia 2013 r., stosuje się je od 8 stycznia 2014 r.	
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1362/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. <i>ustanawiające metody oceny sensorycznej niepoddanego obróbce cieplnej przyprawionego mięsa drobiowego do celów jego klasyfikacji w Nomenklaturze scalonej</i> ⁵ .	Zgodnie z rozporządzeniem, aby zagwarantować stosowanie przez organy celne jednolitego podejścia do celów klasyfikacji celnej, ustanawia się metody określania, czy niepoddane obróbce cieplnej mięso drobiowe zostało przyprawione w rozumieniu uwagi dodatkowej 6a) do działu 2 Nomenklatury scalonej*, w ten sposób, że: ● metody określania, czy niepoddane obróbce cieplnej mięso drobiowe zostało przyprawione, obejmują badanie wizualne, a następnie smakowanie próbki oraz ● metoda polegająca na smakowaniu próbki ma zastosowanie wyłącznie w przypadku, gdy badanie wizualne nie doprowadziło do rozstrzygających wyników. *uwaga dodatkowa 6a) do działu 2 Nomenklatury scalonej, stanowiącej załącznik do rozporządzenia nr 2658/87, definiuje „niegotowane przyprawiane mięso”, jako „mięso niegotowane, które było przyprawiane w całej masie lub na całej powierzchni produktu, albo za pomocą przypraw widzialnych gołym okiem lub łatwo rozróżnianych smakiem”.

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

Weszło w życie od 17 grudnia 2013 r. i od tej daty ma zastosowanie.	
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1204/2013 z dnia 25 listopada 2013 r. <i>zmieniające rozporządzenie (WE) nr 798/2008 w odniesieniu do wpisu dotyczącego Republiki Mołdawii w wykazach państw trzecich, z których dozwolone jest wprowadzanie do Unii niektórych rodzajów mięsa, produktów mięsnych, jaj i produktów jajecznych</i> ⁶ .	Zgodnie z rozporządzeniem włącza się Republikę Mołdawii do wykazu znajdującego się w części 1 załącznika I do rozporządzenia nr 798/2008 tj. do wykazu państw trzecich, terytoriów, stref lub grup, z których dopuszczalny jest przywóz i tranzyt przez terytorium UE drobiu i produktów drobiowych. Rozporządzenie to określa również wymogi dotyczące świadectw weterynaryjnych obowiązujące w odniesieniu do tych towarów. W wymogach tych uwzględniono również wymagania dotyczące dodatkowych gwarancji w związku ze statusem tych państw trzecich, terytoriów, stref lub grup w odniesieniu do chorób.
Weszło w życie od 13 stycznia 2014 r. i od tej daty ma zastosowanie.	
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1404/2013 z dnia 20 grudnia 2013 r. <i>dotyczące zezwolenia na stosowanie preparatu endo-1,4-beta-ksylanazy wytwarzanej przez Aspergillus niger (CBS 109.713) i endo-1,4-beta-glukanazy wytwarzanej przez Aspergillus niger (DSM 18404) jako dodatku paszowego dla tuczników (posiadacz zezwolenia BASF SE)</i> ⁷ .	Zgodnie z rozporządzeniem preparaty <i>endo-1,4-beta-ksylanaza</i> oraz <i>endo-1,4-beta-glukanaza</i> należące do kategorii „dodatki zootechniczne” i do grupy funkcjonalnej „substancje polepszające strawność”, zostają dopuszczony jako dodatki stosowane w żywieniu zwierząt (tuczników) zgodnie ze szczegółowymi warunkami określonymi w załączniku. W szczególności: ● w informacjach na temat stosowania dodatku i premiksu wskazać warunki przechowywania oraz stabilność granulowania, ● zalecana dawka na kilogram mieszanki paszowej pełnoporcjowej: 560–840 TXU/250–375 TGU, ● podczas kontaktu z produktem należy chronić drogi oddechowe oraz używać okularów i rękawic ochronnych. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) stwierdził, że w proponowanych warunkach stosowania preparat <i>endo-1,4-beta-ksylanazy</i> wytwarzanej przez <i>Aspergillus niger</i> (CBS 109.713) i <i>endo-1,4-beta-glukanazy</i> wytwarzanej przez <i>Aspergillus niger</i> (DSM 18404) nie wywiera szkodliwego wpływu na zdrowie zwierząt i ludzi ani na środowisko naturalne. Urząd stwierdził, że preparat ten może być skuteczny jako dodatek paszowy dla tuczników.
Weszło w życie 23 grudnia 2013 r., stosuje się je od 3 lutego 2014 r.	
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1235/2013 z dnia 2 grudnia 2013 r. <i>zmieniające, w odniesieniu do substancji diklazuril, 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</i> ⁸ .	Rozporządzenie zezwala na stosowanie substancji <i>diklazuril</i> dla królików oraz ustanawia maksymalny limit pozostałości tej substancji w odniesieniu do mięśni (150 µg/kg), tłuszczu (300 µg/kg), wątroby (2 500 µg/kg) i nerek (1 000 µg/kg) dla tych zwierząt. Obecnie <i>diklazuril</i> jest wymieniony w tabeli 1 załącznika do rozporządzenia nr 37/2010 jako substancja dopuszczona do stosowania u wszystkich gatunków przeżuwaczy i świń wyłącznie do stosowania doustnego oraz do stosowania u drobiu w odniesieniu do mięśni, skóry i tłuszczu, wątroby i nerek, z wyjątkiem zwierząt, których jaja są przeznaczone do spożycia przez ludzi.

Weszło w życie 3 grudnia 2013 r., i od tej daty ma zastosowanie.

Decyzja wykonawcza Komisji z dnia 29 listopada 2013 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu wyciągu z grzebienia koguta jako nowego składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady⁹.

Zgodnie z decyzją:

- zezwala się na wprowadzenie do obrotu wyciągu z grzebienia koguta zgodnego z definicją i specyfikacją w załączniku I do decyzji jako nowego składnika żywności do następujących zastosowań: napoje na bazie mleka; sfermentowane napoje na bazie mleka; produkty jogurtowe; fromage frais,
 - wyciąg z grzebienia koguta uzyskuje się z *Gallus gallus* poprzez zastosowanie hydrolizy enzymatycznej grzebienia koguta, po której następują etapy filtracji, koncentracji i strącania. Głównymi składnikami wyciągu z grzebienia koguta są glikozoaminoglikany: kwas hialuronowy, siarczan chondroityny A i siarczan dermatanu (siarczan chondroityny B),
 - wyciąg z grzebienia koguta dopuszczony do obrotu niniejszą decyzją ma być oznaczany na etykiecie zawierających go środków spożywczych jako "wyciąg z grzebienia koguta" lub "wyciąg z grzebienia kogutka".
- Decyzja skierowana jest do Bioiberica SA, Plaça Francesc Macià, 7. 8B, 08029 Barcelona, Hiszpania.

Weszło w życie od 31 stycznia 2014 r. i od tej daty ma zastosowanie.

Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 20/2014 z dnia 10 stycznia 2014 r. zmieniające, w odniesieniu do substancji butafosfan, 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 zwierzęcego¹⁰.

Zgodnie z rozporządzeniem włącza się substancję *butafosfan* do wykazu dozwolonych substancji czynnych w żywności w odniesieniu do wszystkich gatunków ssaków, od których lub z których pozyskuje się żywność, ustanawiając jednocześnie brak potrzeby określenia MLP. Do tej pory substancja ta była dopuszczona jedynie dla stosowania u bydła.

Wskazana w rozporządzeniu kwalifikacja terapeutyczna *butafosfanu* to „przewód pokarmowy i metabolizm/suplementy mineralne”.

III. RYNEK MIESA – ZMIANY W PRAWIE POLSKIM**Weszło w życie 23 listopada 2013 r.**

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 września 2013 r. w sprawie szczegółowych wymagań weterynaryjnych mających zastosowanie do drobiu i jaj wylęgowych¹¹ wydane na podstawie art. 10 ust. 1 pkt 1, art. 18 oraz art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt¹²

Rozporządzenie normuje szczegółowe wymagania weterynaryjne:

- dla prowadzenia zakładu drobiu,
- w handlu wewnątrz wspólnotowym drobiem i jajami wylęgowymi,
- przy przywozie drobiu i jaj wylęgowych z państw trzecich.

W świetle rozporządzenia, drób przeznaczony do uboju będący przedmiotem handlu powinien pochodzić z gospodarstw:

- w których przebywał od wylęgu lub w okresie co najmniej 21 dni od dnia wprowadzenia do tego gospodarstwa,
- których nie dotyczą nakazy lub zakazy wydane na podstawie przepisów o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, stosowane do drobiu,
- w których drób w stadzie, z którego ma zostać wysłana partia drobiu, został zbadany przez urzędowego lekarza weterynarii w okresie 5 dni poprzedzających wysyłkę i podczas tego badania nie wykazywał żadnych objawów uzasadniających podejrzenie wystąpienia choroby zakaźnej drobiu.

Ponadto:

- rozporządzenie określa również szczegółowe wymagania oraz sposób wystawiania i wzory świadectw zdrowia dla drobiu i jaj wylęgowych, w handlu i przy przywozie,
- przepisów rozporządzenia nie stosuje się do drobiu przeznaczonego na targi, wystawy, pokazy lub konkursy,
- drób przeznaczony do uboju pochodzący z państwa trzeciego po przybyciu do państwa członkowskiego Unii Europejskiej miejsca przeznaczenia przewozi się bezpośrednio i bezzwłocznie do rzeźni,
- szczegółowe wymagania weterynaryjne dla prowadzenia zakładu drobiu zostały określone w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

¹ Dz. U. UE. seria L z 1 listopada 2013 r., 292/10; ² Dz. U. UE. seria L z dnia 12 grudnia 2013 r., 333/54; ³ Dz. U. UE. seria L z dnia 14 grudnia 2013 r., 335/19; ⁴ Dz. U. UE. seria L z dnia 20 grudnia 2013 r., 346/29; ⁵ Dz. U. UE. seria L z dnia 19 grudnia 2013 r., 343/9; ⁶ Dz. U. UE. seria L z 27 listopada 2013 r., 316/6; ⁷ Dz. U. UE. seria L z dnia 21 grudnia 2013 r., 349/88; ⁸ Dz. U. UE. seria L z dnia 3 grudnia 2013 r., 322/21; ⁹ Dz. U. UE. seria L z dnia 3 grudnia 2013 r., 322/39; ¹⁰ Dz. U. UE. seria L z dnia 11 stycznia 2014 r., 8/20; ¹¹ Dz. U. UE. seria L z dnia 7 stycznia 2014 r., 2/3; ¹² Dz. U. UE. seria L z dnia 6 lutego 2014 r., 36/7.

Walczymy o rynki zbytu

Związek Polskie Mięso w dniach 10-14 marca zorganizował misję do Tajpej. Jej głównym celem było podpisanie porozumienia między ZPM, a Związkiem Importerów i Eksporterów na Tajpej (Taipei Importers and Exporters Association). Dokument ten otwiera wiele możliwości przed polskimi producentami mięsa. W misji wziął udział prezes Związku Polskie Mięso, Witold Choiński oraz przedstawiciele zakładów zrzeszonych w tej organizacji.



Misja Taipei 10–14 marca br. była wynikiem wielomiesięcznej współpracy pomiędzy Związkiem Polskie Mięso a tajwańskim przedstawicielstwem zajmującym się sprawami ekonomicznymi i kulturalnymi Tajwanu w Polsce (Taipei Economic and Cultural Office in Poland), a także Warszawskim Biurem Handlowym w Tajpej (Warsaw Trade Office in Taipei).



W ramach misji delegacji odbyli spotkanie z Dyrektorem Generalnym Departamentu Współpracy Międzynarodowej Ministerstwa Gospodarki - Mr. I-Min Tong. Ponadto zostało zorganizowane również spotkanie z przedstawicielem BAPHIQ (Bureau of Animal and Plant Health Inspection and Quarantine) - Mr. Hawderk Dong, który był uczestnikiem ostatniej kontroli inspektorów z Tajwanu w polskich zakładach mięsnych (7–20.10.2012r.).



Strona tajwańska, zadeklarowała chęć importu polskiego mięsa, w momencie jak tylko będzie to możliwe. Na zdjęciu polska delegacja na spotkaniu w Ministerstwie Gospodarki.



Podpisane na Tajpej porozumienie zapewnia szerszą możliwość współpracy pomiędzy podmiotami zrzeszonymi w Związku Polskie Mięso, a firmami działającymi na rynku tajwańskim. Mimo panującego obecnie zakazu eksportu wieprzowiny na rynek tajwański, podpisane porozumienie daje szansę na szybsze zniesienie tych barier.



Ceremonia oficjalnego podpisania porozumienia pomiędzy Związkiem Polskie Mięso a Taipei Importers and Exporters Association. Podpisy pod dokumentem złożyli: prezes Związku Polskie Mięso – Witold Choiński oraz John Huang – Przewodniczący Stowarzyszenia Importerów i Eksporterów na Tajpej.



Podczas misji delegacja odbyła szereg spotkań B2B z firmami zainteresowanymi importem polskiego mięsa. Wszyscy uczestnicy misji potwierdzają, że należała ona do niezwykle udanych. Tu na zdjęciu wiceprezes zarządu PKM DUDA prowadzi rozmowy handlowe z potencjalnym kontrahentem działającym na Tajwanie.



Misja była dla zakładów okazją do zaprezentowania swojej szczególnej oferty. Paweł Zakrzewski Z.M. ZAKRZEWSKY podczas rozmów B2B.



Dyrektor ds. Eksportu i Importu Agro-Handel. Sp. z o.o.- Beata Kokocińska podczas rozmów z tajwańskim importerem mięsa. W związku z obecnym zakazem eksportu mięsa wieprzowego z Polski na tamtejszy rynek, polska delegacja zapewniła stronę tajwańską o pełnej mobilizacji sił do wprowadzania wszelkich środków, których celem jest zapobieganie występowaniu dalszym przypadkom choroby.



Serdecznie podziękowania dla Taipei Economic and Cultural Office in Poland oraz Warsaw Trade Office in Taipei za pomoc w koordynacji misji.

Czym branża mięsna chce zaskoczyć swoich Klientów na Święta Wielkanocne? Jakie nowości przygotowały dla zakładów firmy około branżowe? Poniżej prezentujemy produkty, które właśnie zadebiutowały na rynku. Rubryka w całości poświęcona jest firmom zrzeszonym w Związku Polskie Mięso. Za rynkowe sukcesy debutantów trzymamy mocno kciuki.

Kielbasa Jeremiego

Z.M. Pamsó poszerza linię produktów Mistrza Jeremiego. Nowa kielbasa produkowana jest z surowca najwyższej jakości w oparciu o firmową recepturę. Mieszanina naturalnych przypraw nadaje jej niezwykle oryginalny smak. Wyrób z gruborozdrobnionego mięsa wieprzowego, wędzony, parzony, podsuszany. Ze 110 g mięsa wytwarzane jest 100 g gotowego produktu.



Nie tylko od święta

SZYŃKA ŚWIĄTECZNA od „Sokołów” S.A. jest produktem przeznaczonym do pieczenia, wytwarzanym z najwyższej jakości szynki wieprzowej. Wystarczy wyjąć ją z kartonika i włożyć do piekarnika, by otrzymać pyszne, wykwintne danie. Przed pieczeniem można ją również oprószyć specjalną posypką, która jest dołączona do opakowania. Nie trzeba jej już doprawiać - wystarczy dodatek ziemniaków, kaszy, ryżu lub pieczywa i mamy już gotowe pyszne danie! Dzięki specjalnej folii do pieczenia, szynka nie wysusza się, jest krucha i soczysta. Doskonale nadaje się do przygotowania dań obiadowych, jak również po wystudzeniu do spożywania na zimno, np. na kanapkach. Wyrób ten został nagrodzony m.in. Złotym Medalem Międzynarodowych Targów Wyrobów Spożywczych Polagra Food.

Polędwica surowa-wędzona

„Zakłady Mięsne Henryka Stokłosy” sp. z o.o., wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów, wprowadziły na rynek nowy produkt: polędwica surowa – wędzona. Produkt jest wytwarzany ze specjalnie wyselekcjonowanego mięsa wysokiej jakości, które następnie poddawane jest procesowi wędzenia tzw. zimnym dymem, dzięki czemu zyskuje piękny wiśniowo – brązowy kolor oraz delikatną konsystencję, charakterystyczną dla wyrobów surowo – wędzonych. Jest to idealna wędlina dla smakoszy szukających produktów klasy premium.



Wprost do koszyka

Znakomita kielbasa biała surowa wyprodukowana w 90% z mięsa wieprzowego, to wielkanocny rarytas od Z.M. Olewnik. Wyśmienicie przyprawiona kielbasa cieszy się uznaniem wśród konsumentów. Wyborny produkt, bez dodatku barwników, doskonały do spożycia zarówno na gorąco, jak też po ugotowaniu czy upieczeniu.

Szynka w siatce

Tradycyjne wędliny z serii Łukowska Spiżarnia produkty przypominające smak dawnych, doskonałego smaku wędzonek z serii Łukowska Szynki w siatce, Polędwicy, Pieczonki wyselekcjonowane mięso najwyższej jakości według tradycyjnej receptury. Wędliny kanapek, przekąsek oraz na wyjątkowe okazje. Doskonale komponują się ze świeżym chrupiącym pieczywem i masłem.



SB – waży i przecina

Urządzenie, znajdujące się w nowej ofercie KAGRA, jest kompatybilne i łatwe do umieszczenia w linii. Jej mechanizm tnący jest oparty na systemie czujników wyznaczających środek ciężkości produktu do cięcia. Punkt przecięcia nie jest określony przez długość produktu, ale przez rozkład masy. Urządzenie wyłapuje wszelkie istniejące wahania kalibru produktu, regulowana tolerancja wartości produktu jest uwzględniona podczas cięcia. Ostrze noża ma tylko 1 mm grubości i 7 mm szerokości, a siła działająca na produkt jest bardzo niska, co gwarantuje czyste cięcie i minimalizuje powstawanie zanieczyszczeń na ostrzu.



Żelatyna z Brodnicy

Po raz pierwszy żelatyna została wyprodukowana w Brodnicy w 1937 roku. Brodnickie Zakłady Żelatyny są kontynuatorem wieloletniej tradycji produkcji żelatyny w Polsce. Firma istnieje od 1999 roku i obecnie jest jedynym producentem żelatyny w Polsce. Zakłady posiadają w 100% polski kapitał. Produkcja żelatyny odbywa się wyłącznie ze skórek wieprzowych. Roczne zapotrzebowanie brodnickich zakładów na ten surowiec to około 25 000 ton. Firma w swojej ofercie posiada żelatynę spożywczą o twardości od 100 do 300 Bloom i rozdrobnieniu 8-50 Mesh, jak i żelatynę farmaceutyczną.



WAŁOWSKY KRAKÓW

ŻYCZY
WSZYSTKIEGO
NAJLEPSZEGO
Z OKAZJI
ŚWIĄT WIELKIEJ NOCY!



SYSTEMY Z WILKIEM
NADZIEWARKI PRÓŻNIOWE
URZĄDZENIA PIEKARNICZE I CONVIENCE
LINIE DO NADZIEWANIA
I ODWIESZANIA KIEŁBAS

TIPPER TIE™
SOLUTIONS THAT WORK. A SDOVER COMPANY



MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE:
KLIPSY, PĘTELKI
AUTOMATYCZNE LINIE PRZEMYSŁOWE
MASZYNY: KLIPSOWNICE I KUTRY

VARIOVAC
know-how in packaging



PAKOWARKI ROLOWE
TRAYSEALERY

VEMAG
ANLAGENBAU

fomaco
FOOD MACHINERY COMPANY

MAJA®

MANCA

WIBERG®

ZESTI SMOKE

31-311 KRAKÓW, UL. ELSNERA 1
TEL.: (12) 626-73-40, 626-73-50, FAX: (12) 626-73-41

WWW.WALOWSKY.COM.PL,
E-MAIL: BIURO@WALOWSKY.COM.PL



SOKOŁÓW

NOWOŚĆ
*Gotowe
do pieczenia*

MIEŚA
Z SOKOŁOWA

*Wesołych
Świąt*



- wygoda
- lepszy smak
- oszczędność czasu



www.sokolow.pl