



POLSKIE MIĘSO

www.polskie-mieso.pl

NOWE PERSPEKTYWY EKSPORTOWE

- wywiad z Głównym Lekarzem Weterynarii
Markiem Pirsztukiem

ASF
w liczbach

Znakowanie
- wciąż
pytania
i wątpliwości

10 błędów
strategii
cenowych

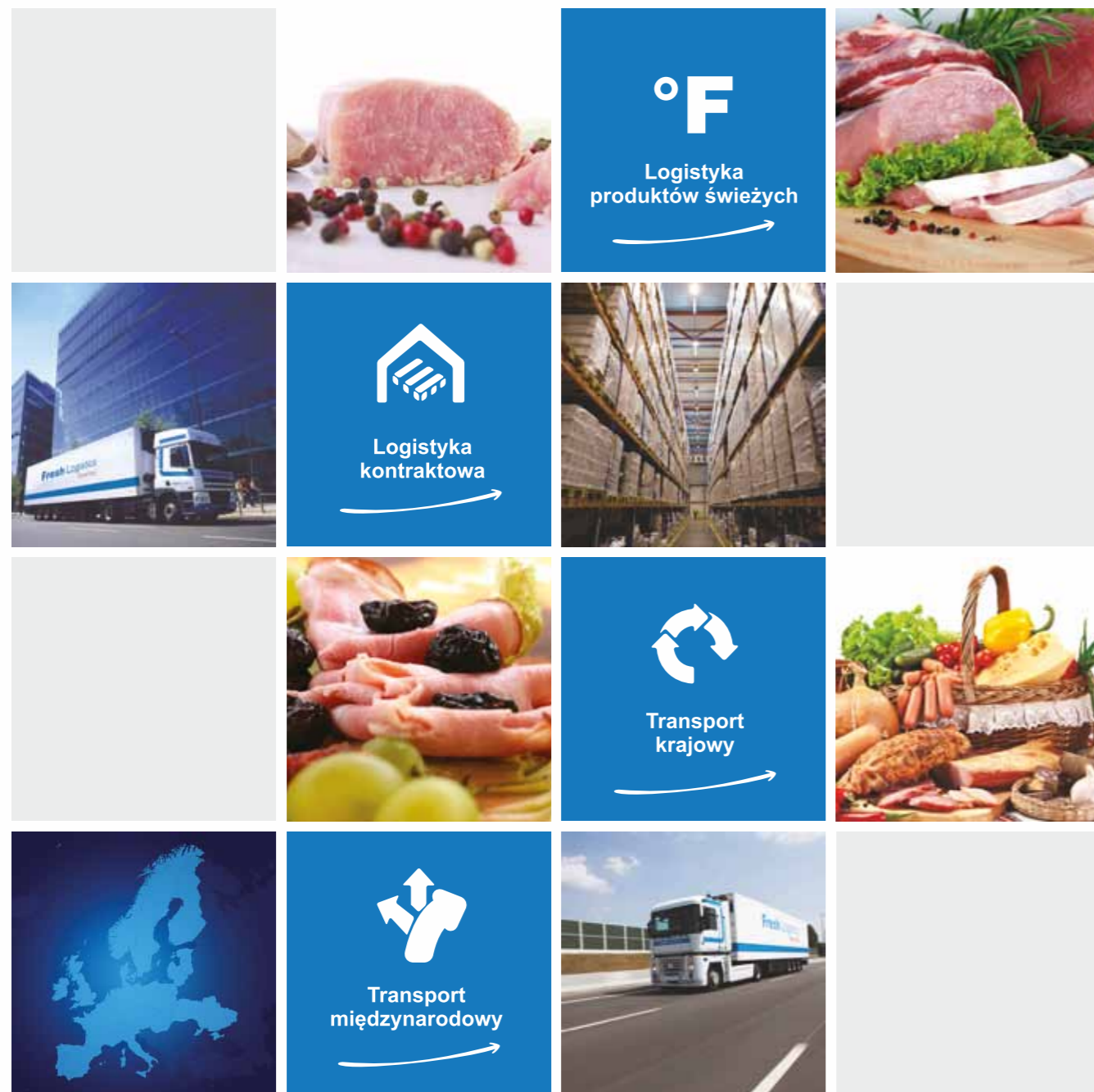
Na pomoc
rolnictwu



Życzenia Zdrowych,
Pełnych Rodzinnego
Ciepła i Radości
Świąt Wielkanocnych
składa firma Regis

REGIS
FOOD TECHNOLOGY
www.regis.com.pl

Świeże spojrzenie na logistykę



*Zdrowych i radosnych
Świąt Wielkiej Nocy
pełnych wiary, nadziei
i miłości wszystkim
Firmom Członkowskim,
Partnerom
i Współpracownikom
a także Czytelnikom
POLSKIEGO MIĘSA
w imieniu
Związku Polskie Mięso
życzy
Rada oraz Zarząd
Związku Polskie Mięso*

Polskie Mięso

Drodzy Czytelnicy

Właśnie mija rok od wykrycia pierwszego przypadku wirusa afrykańskiego pomoru świń w naszym kraju. To tym samym kolejne miesiące barier dla eksportu polskiego mięsa. Jednak polska branża zdążyła się już otrząsnąć i szturmem ruszyła na poszukiwania nowych rynków zbytu. Związek Polskie Mięso czynnie uczestniczy w misjach i delegacjach zagranicznych, aktywnie przekonując zagranicznych partnerów o bezpieczeństwie i jakości polskiego mięsa, o czym przeczytacie Państwo na stronie 32 w relacji: „Na podbój nowych rynków”. I chociaż walka o nowych konsumentów to proces żmudny i trudny, to widać już dziś pierwsze efekty pracy, o czym więcej w rozmowie naszej Redakcji z Głównym Lekarzem Weterynarii – dr Markiem Pirsztukiem („Nowe perspektywy zbytu” str. 28)

Dodatkowo w naszym cyklu „Poznajemy nowe rynki” w tym numerze przybliżamy świat Zjednoczonych Emiratów Arabskich, a naszym ekspertem była Pani Kinga Szafrankowska – Radca z Wydziału Promocji, Handlu i Inwestycji Ambasady RP w Abu Dhabi.

Czy afrykański pomór świń wpłynął na polskie wyniki eksportowe? O tym dowiedzie się Państwo analizując przedstawiony przez nas materiał na stronie 16 „ASF w liczbach”, w którym prezentujemy liczbowe podsumowanie eksportowe minionego roku.

W tym numerze nie zabrakło również porad i wskazówek dedykowanych branży mięsnej. Nasi eksperci tym razem opowiedzieli nam m.in. o nowoczesnych sposobach hodowli trzody chlewnej (str. 29) i właściwościach przypraw stosowanych w przetwórstwie mięsa (str.12). Ponadto, doradzają jak unikać błędów podczas opracowywania strategii cenowych (str. 24).

Polacy wciąż opanowani są modą na gotowanie, dlatego też postanowiliśmy porozmawiać na temat polskiego mięsa z Jurkiem Sobieniakiem, jednym z najbardziej znanych polskich kucharzy młodego pokolenia. Materiał „Alchemik w kuchni” znajdziecie Państwo na stronie 26. Jurek z okazji Świąt, zdradził nam przepis na swoje Wielkanocne danie popisowe.

Bon appétit!

redaktor
Katarzyna Oponowicz

Gotowana szynka w zielonym pieprzu z sosem jajecznym

1 kulka tzw. sznycłówka wieprzowej (ok. 1,5kg)
2 łyżki soli
1 łyżka stołowa pieprzu zielonego w zalewie
4 ząbki czosnku
2 łyżki soli
1/4 szkl. octu
1/2 szkl. naparu z herbaty czarnej
1 rękaw do pieczenia

Szynkę nacieramy solą i siekanym czosnkiem, przykrywamy ścierką i odkładamy na noc na parapet. Pieprz miksujemy z cukrem, octem, naparem z herbaty. Szynkę wkładamy do torebki i zalewamy zalewą herbaciano-octową, następnie zawiązujemy ściśle i zawijamy w ścierkę. Do wysokiego garnka wlewamy wodę na 3/4 wysokości. Wkładamy zawiniętą szynkę i gotujemy na małym ogniu przez 3,5 godz. Po zadanim czasie całość zostawiamy do wystygnięcia. Szynkę wyjmujemy sos z gotowania zlewamy do miski.

Sos jajeczny
300g majonezu
5 ugotowanych żółtek
1/2 pęczku szczypioru
50g rodzynki
1/4 szkl. smaku z gotowania szynki

Rodzynki zalewamy wrzątkiem i moczymy 15 min. Majonez mieszamy z utartymi żółtkami i smakiem z szynki. Dodajemy posiekany szczypior i posiekane rodzynki. Szynkę podajemy na zimno z sosem

Przepis wg Jurka Sobieniaka



SUPRAVIS GROUP S.A. ®

Największy polski producent opakowań foliowych do żywności



www.supravis.pl

W tym numerze...



Poznajemy nowe rynki – Zjednoczone Emiraty Arabskie – str. 10



Wywiad numeru – Główny Lekarz Weterynarii – str. 28



Alchemik w kuchni – str. 26

- Strona 8 Wieści z UECBV
POZNAJEMY NOWE RYNKI
- Strona 10 Zjednoczone Emiraty Arabskie
GŁOS Z BRANŻY
- Strona 12 Przyprawy w przetwórstwie mięsa
- Strona 16 ASF w liczbach
- Strona 20 TRZODA CHLEWNA: nowoczesna hodowla, nowoczesne rasy.
- Strona 24 10 największych błędów strategii cenowych
- Strona 26 Alchemik w kuchni
WYWIAD NUMERU
- Strona 28 Nowe perspektywy zbytu - rozmowa z Głównym Lekarzem Weterynarii
Z DZIAŁALNOŚCI ZWIĄZKU
- Strona 32 Na podbój nowych rynków
- Strona 34 Zasmakuj w Europie – nowy projekt ZPM
- Strona 36 Znakowanie – wciąż pytania i wątpliwości
- Strona 39 Na pomoc rolnictwu
OSOBOWOŚĆ NUMERU
- Strona 40 Rozwój i innowacje
PORADY PRAWNE
- Strona 42 Tajemnica przedsiębiorstwa, a ujawnienie danych
- Strona 46 Nowości legislacyjne
ZWIĄZEK OD KUCHNI
- Strona 50 Debiuty

Flowcrete
for the world at your feet

Skontaktuj się z nami:

+48 22 879 8907

poland@flowcrete.com

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.



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.



Właściwości antybakteryjne



Odporność termiczna



Odporność chemiczna



Odporność mechaniczna



Bezpieczeństwo



Czystość

Zjednoczone Emiraty Arabskie

ZEA to atrakcyjny kierunek dla polskiego mięsa. Jak wygląda biznes na tym rynku oraz na co warto zwrócić uwagę ruszając na podbój Zjednoczonych Emiratów Arabskich, o tym odpowiedziała nam KINGA SZAFRANKOWSKA – Radca z Wydziału Promocji, Handlu i Inwestycji Ambasady RP w Abu Dhabi.

■ Proszę na wstępie przybliżyć nam w liczbach ZEA.

Zjednoczone Emiraty Arabskie to federacja siedmiu emiratów (dziedziczne monarchie absolutne). Oprócz prezydenta władzę wykonawczą stanowi premier wraz z Radą Ministrów (nominowani przez prezydenta). Władzę ustawodawczą sprawuje jednoizbowa Federalna Rada Narodowa (40 miejsc) będąca organem wyłącznie opiniodawczym.

Federacja zajmuje powierzchnię ok. 82 880 km², posiada 9,3 mln mieszkańców (w tym 82 % cudzoziemców), z czego 96% to muzułmanie.

■ Które gałęzie gospodarki są najbardziej rozwinięte w przypadku ZEA?

Przede wszystkim bogactwa naturalne występujące w regionie: jak ropa naftowa i gaz ziemny, dominują dochody narodowe. Cechą charakterystyczną polityki gospodarczej zarówno rządu federalnego, jak i poszczególnych emiratów stała się ostatnio aktywna realizacja nowej wizji rozwoju i struktury gospodarczej państwa.

Koncentruje się ona na dwóch celach: dywersyfikacji struktury gałęziowej gospodarki i nadaniu jej cech nowoczesności przez podniesienie gospodarczej i społecznej rangi nauki i wykształcenia, niezbędnych dla wdrażania wysoko kwalifikowanych technologii i technik zarządzania. Ma to zapewnić Emiratom w przyszłości niezależność od koniunktury na światowym rynku ropy naftowej i gazu oraz oparcie - w większym niż dotychczas stopniu - sytuacji gospodarczej i społecznej państwa na dynamicznych prorozwojowych gałęziach: nowoczesnym przemyśle przetwórczym wykorzystującym własne zasoby energetyczne i surowcowe (petrochemia, hutnictwo żelaza i aluminium, przemysł materiałów budowlanych) oraz szeroko rozumianych usługach (hotelarstwo, turystyka, transport morski i lotniczy, usługi finansowe), świadczonych na najwyższym poziomie na skalę międzynarodową. W dalszej perspektywie do dziedzin tych dołączą również m.in. przemysł lotniczy i aeronautyczny oraz energetyka

■ Jaki jest potencjał tego rynku dla rozwinięcia możliwości eksportowych polskich firm z sektora branży mięsnej?

Rynek emiracki jest bardzo perspektywiczny z wielu względów. Przede wszystkim w z związku z trudnymi warunkami klimatycznymi miejscowa produkcja jest niewielka. Większość produktów rolno-spożywczych jest importowana. Lokalnie produkowane są daktyle, warzywa oraz niewielkie ilości drobiu i jaj. Importowane mięso pochodzi głównie z Brazylii, Nowej Zelandii oraz Australii.

Należy pamiętać, że z przyczyn religijnych mięso wprowadzane do obrotu musi posiadać certyfikat halal. Ponadto, również ze względów religijnych mięso wieprzowe podlega specjalnym restrykcjom – jest dostępne tylko w specjalnych, wydzielonych sekcjach sklepów oraz w hotelach.

■ Jakie towary, jako Polska, możemy eksportować?

Rynek ZEA otwarty jest zarówno na surowe jak przetworzone produkty. Z uwagi na wysokie koszty transportu lotniczego należy wziąć pod uwagę także eksport mięsa mrożonego.

■ Jak powinna wyglądać nasza promocja na tym rynku?

Międzynarodowe targi handlowe organizowane na terenie ZEA odzwierciedlają sektory rynków cieszących się największą popularnością. Do największych imprez tego typu na świecie zalicza się coroczne targi Gulfood w Dubaju, zazwyczaj odbywające się w lutym. W oparciu o raport targów SIAL 2013, podział trzech największych sektorów według asortymentu wystawców: żywność Halal – 14%, private label – 12%, art. codziennej konsumpcji (grocery) – 11% wystawców. W tym samym raporcie wskazano, iż największym zainteresowaniem wśród odwiedzających cieszyły się następujące kategorie produktów spożywczych: mięso czerwone, drób i dziczyzna z certyfikatem Halal; składniki dla piekarni; mrożonki; owoce oraz warzywa. Można podsumować, iż 75-80% odwiedzających targi SIAL są zainteresowani pozyskaniem nowych produktów i nowych dostawców. Na targach spożywczych nie są promowane artykuły zawierające alkohol.

Jednak najlepszą formą promocji żywności jest bezpośrednia promocja w supermarketach – organizowanie atrakcyjnych stoisk narodowych, w których prezentowane są produkty z danego kraju. Jest to niewątpliwie kosztowne przedsięwzięcie, dlatego warto aby firmy polskie działały razem.

■ A jak wygląda dieta, styl żywienia i preferencje żywieniowe mieszkańców ZEA?

W regionie spożywa się dużo mięsa, łączy się je najczęściej z ryżem. Społeczność arabska, o czym wspominałam, nie jada wieprzowiny. Interesująca może być oferta wędlin drobiowych.

■ Jakie obserwuje Pani tu zasady związane z kulturą i etyką biznesu?

Rozwijanie kontaktów biznesowych w Zatoce Arabskiej odbywa się praktycznie wyłącznie poprzez kontakty personalne, dlatego niezmiernie ważna jest fizyczna obecność na miejscu (lokalny adres i numeru telefonu) albo współpraca z miejscowym zaufanym przedstawicielem, który poprzez swoją istniejącą siatkę znajomości pomoże zbudować



nej bardziej konserwatywnie (tzw. abaya lub hijab) poprzez nie wyciągnięcie od początku ręki do powitania. Uśmiech i delikatny ułkon głowy wystarczy, niekiedy kobieta sama poda rękę pierwsza, aby uniknąć dwuznaczności.

Bardzo istotne jest, aby unikać nazywania regionu Zatoką Perską – do czego przyzwyczajeni jesteśmy w języku polskim. Z wielu powodów dla mieszkańców ZEA oraz pozostałych krajów GCC ważne jest, aby używać sformułowania Zatoka Arabska (Arabian Gulf zamiast Persian Gulf).

Jeśli chodzi o podarowywanie upominków w kontaktach biznesowych - są one mile widziane, nie są postrzegane jako przekupstwo, ale raczej przyjazny gest. Nie należy oczywiście dawać prezentów z alkoholem.

■ Z Pani doświadczenia, jakie najczęściej pojawiają się problemy podczas prowadzenia biznesu na tutejszym rynku?

Zjednoczone Emiraty Arabskie, a szczególnie Dubaj, stworzyły świetną platformę dla narodowości z całego świata do życia, mieszkania razem i robienia interesów. Nie ma żadnych większych ograniczeń dla osobistego stylu życia poza zasadami wynikającymi ze zdroworozsądkowego poszanowania dla kultury i tradycji kraju-gospodarza oraz sąsiadów i współpracowników pochodzących z różnych stron świata.

Chodź przeważnie spotykam się z uśmiechami i kulturą bliskowschodnią oraz azjatycką, to raczej nie pozwala się tu na otwarte okazanie niezadowolenia. Warto więc mieć na uwadze podstawowe uwarunkowania kulturowe, których przestrzeganie pomoże nam uniknąć niezręcznych sytuacji i sprawniej budować relacje dzięki okazywaniu szacunku dla zwyczajów innych narodowości.

■ A jak w ZEA postrzegana jest Polska?

Nasz kraj jest dobrze postrzegany. Zauważam, że w ostatnich latach wraz z większą ilością importowanych produktów wzrasta tu zainteresowanie polską żywnością.

wywiad przeprowadziła
Katarzyna Oponowicz



Przyprawy w przetwórstwie mięsnym

Smak, zapach, barwa, wygląd zewnętrzny i tekstura wyrobu, to jego podstawowe cechy organoleptyczne. Spośród nich smak stanowi najważniejszy przedmiot troski producentów żywności i produktów mięsnych na całym świecie. Coraz częściej konsumenci żądają produktów mięsnych charakteryzujących się pełnym smakiem, a jednocześnie poszerzającą się świadomość problemów zdrowotnych powoduje wzrastającą popularność niewywołujących alergii produktów żywnościowych zawierających naturalne przyprawy. Do takich przypraw należy, m.in. pieprz, jałowiec, kolendra, ziele angielskie, kardamon, kminek, szalwia i czosnek. Ich właściwości przybliży nam ekspert Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu

Termin „przyprawianie”, do niedawna stosowany był wyłącznie w celu określenia zabiegu poprawy pożądalności profilu smakowo-zapachowego przetworów mięsnych. Obecnie termin ten jest stosowany w przypadku wprowadzenia do masy wyrobów mięsnych różnorodnych substancji dodatkowych, których podstawowym celem stosowania jest ukształtowanie lub wyeksponowanie wyróżników organoleptycznych, głównie smakowitości i tekstury, wydłużenie przechowalniczej trwałości w obrocie handlowym i detalicznym oraz, o ile jest to możliwe, zwiększenie wartości odżywczej gotowych wyrobów. Poza tym wprowadzenie przypraw do farszu mięsnego uzasadnione jest również potrzebami technologiczno-ekonomicznymi, a także związanymi z preferencjami konsumentów. Nie wolno stosować dodatków dla ukrycia popełnionych błędów technologicznych. Poza tym dodatki muszą spełniać wymagania konsumenta zarówno pod względem tradycyjnych przyzwyczajzeń, jak i promować nowe asortymenty dotychczas niespotykane na rynku.

Obecnie na rynku znajduje się ogromna liczba różnego rodzaju preparatów smakowo-zapachowych i to o bardzo różnej jakości i technologicznej przydatności. Przyprawy oprócz kształtowania profilu smakowo-zapachowego posiadają również utrwalający wpływ na tłuszcz, szczególnie ze względu na działanie przeciwutleniające. W przetwórstwie mięsnym jest stosowanych wiele gatunków przypraw, które można sklasyfikować na kilka grup w zależności od cech morfologicznych, jak i przydatności technologicznej. We-

Tabela 1 Podział i zastosowanie przypraw

Klasyfikacja wg	Podział na	Przykładowe przyprawy	Zastosowanie w przetwórstwie
Handlowego punktu widzenia	Przyprawy korzenne	-pieprz -imbir -ziele angielskie -goździki -gałka muskatołowa	-kielbasy parzone -kielbasy surowe -wątrobianki -szynki -pasztety
	Przyprawy ziołowe	-majeranek -bazylia -rozmaryn -tymianek -cząber	-pasztety wieprzowe i drobiowe -farsze mięsne -wieprzowina, baranina, tłusty drób -wędliny i kielbasy -kotlety -mięso mielone
	Przyprawy warzywne	-czosnek -cebula	-kielbasy surowe -konserwy mięsne -pasztety -kielbasy surowe -kielbasy parzone -wędliny (kabanosy)

dług handlowego punktu widzenia rośliny przyprawowe podzielono na trzy grupy: korzenne, ziołowe, warzywne (tab.1).

PIEPRZ (*Piper nigrum L.*) jest owocem rośliny pochodzącej z Wybrzeża Malabarskiego, która jest wiecznie zielonym krzewem pnącym się po drzewach do wysokości 8-10 m. W zależności od pory zbioru występuje w handlu pieprz czarny (nieodjrzałe owoce suszone do momentu nabrania ciemnobrunatnej barwy), zielony (nieodjrzałe ziarna zalewane solanką soli i kwasu cytrynowego) i biały (dojrzałe owoce, które są obierane za skórki, a następnie suszone). Najpowszechniej

używany w przetwórstwie mięsnym jest pieprz czarny, ponieważ jest najostrzejszy. Jego ostrość wynika z dużej zawartości piperyny, która nadaje mu ostry, piekący smak i aromat. Przyprawa ta jest używana w całości oraz w postaci zmielonej lub rozdrobnionej i tak pieprz czarny jest dodawany do mięs ciemnych oraz wędlin, pieprz zielony - do przyprawiania steków oraz drobiu przyrządzanego na sposób pikantny, natomiast pieprz biały używany jest głównie do mięsa białego (cielęciny) oraz drobiu.

JAŁOWIEC (*Juniperus communis L.*), jest rośliną iglastą należącą do rodziny



cyprysowatych o kwiatach rozdzielno-płciowych. Rośnie jako pospolity krzew na jałowych wzgórzach w Europie i północnej Azji, zarówno w miejscach otwartych, jak i w lasach, nie rośnie tylko na gruntach podmokłych. Osiąga nawet 10 m wysokości, o krótkich sztydłowych liściach i czarnych owocach „jagodach”. Owoce jałowca (zwanego też „Cyprysem”) są typowo polską (słowiańską) przyprawą, chociaż jako roślina występuje nie tylko w naszym kraju. Kuliste owoce, zwane szyszkojagodami, o barwie popielato-niebieskiej dojrzewają w drugim roku. Suszony owoc jest barwy czarnobrunatnej, lekko pomarszczony, ma na wierzchu trójpromienną bliznę. Zapach przyprawy jest przyjemny, balsamiczny, smak słodkawy, lekko korzenny. W dawnych już czasach używano tego zioła do konserwowania mięs w dymie z igliwia, gdyż jak wykazały badania, owoce jałowca posiadają silne właściwości bakteriobójcze. Owoce zawierają spore ilości eterycznego olejku jałowcowego (1 – 3%), ok. 30% cukru inwertowanego, garbniki, związki żywiczne, goryczce, cenne glikozydy flawonowe oraz inne aktywne substancje i związki organiczne. Używany w różnych postaciach, najczęściej jako składnik różnych mieszanek ziołowych lub też jako przyprawa kuchenna. Jagodami jałowca przyprawia się mięso tych zwierząt, które w naturalnym środowisku często spotykają krzew jałowca, a więc dziczyznę i dzikie ptactwo. Przy czym nie zawsze używa się samych jagód jałowca, częściej są one składnikiem aromatycznej marynaty czy bejcy, którą sporządza się właśnie do dziczyzny i wieprzowiny. Owoce jałowca są także powszechnie stosowaną przyprawą w wędliniarstwie, to dzięki nim wszystkie

kielbasy „myśliwskie” uzyskują korzenny, gorzkawo-słodki smak i przyjemny, balsamiczny „zapach lasu”. Jagody jałowca choć typowe dla terenów słowiańskich znane i cenione są w kuchniach wielu innych krajów. Ponadto owoce jałowca dobrze komponują się z aromatycznymi ziołami, takimi jak: tymianek, majeranek, rozmaryn oraz ostrymi warzywami, na przykład cebulą i czosnkiem łagodząc ich intensywność.

KOLENDRA (*Coriandrum sativum L.*), jest rośliną jednoroczną, należącą do rodziny baldaszkowatych. Rośnie dziko w południowej Europie i na Bliskim Wschodzie. Jest jedną z najbardziej popularnych ziołowych przypraw świata. Kwitnie biało lub jasnoróżowo, dojrzewa w sierpniu. Owocem jest kulista, jasnobrązowa, nierozpadająca się rozłupnia. Nieodjrzałe, świeże owoce mają zapach bardzo nieprzyjemny, dopiero w stanie dojrzałym nabierają przyjemnego, silnego zapachu i słodko korzennego smaku. Skład chemiczny kolendry uzależniony jest od dojrzałości owoców: woda 9,2%, olejki eteryczne 2,0%, tłuszcz 18,7%, związków bezazotowych wyciągowych – 19,2%, pentozanów – 18,4%, błonnika – 22,4% i popiołu – 6,4%. Aromat kolendry zależny jest od ilości zawartego w niej olejku eterycznego (zwykle od 1,5 do 2%). Kolendrę stosuje się jako aromatyczną przyprawę do salami, wyrobów fermentowanych, kielbas parzonych, wyrobów krwistych i konserw oraz jako część składową do przypraw zastępczych.

ZIELE ANGIELSKIE (*Pimenta officinalis*), zwany inaczej „pieprzem angielskim” lub „jamajskim”. Owoc drzewa pimentowego składa się z cienkiej owocni podzielonej wewnątrz na dwie komory, gdzie w każdej z nich znajduje się jedno ziarno.

Z wyglądu ziarenka ziele angielskiego są podobne do pieprzu, mają jednak bardziej delikatny smak choć lekko palący, a zapachem przypominają aromat cynamonu, goździków, gałki muskatołowej i kwiatu muskatołowego w jednym. Ziele angielskie ma korzenny zapach i ostry, lekko palący smak. Przeciętny skład chemiczny ziele angielskiego: wody 8,9%, związków azotowych 10,6%, olejku eterycznego 4,3%, tłuszczu 9,2%, związków bezazotowych wyciągowych 41,3%, błonnika 23,0% i popiołu 6,4%. Ziele angielskie jest często stosowane jako namiastka pieprzu czarnego. W przemyśle mięsnym jest cenną przyprawą stosowaną przeważnie do wątrobianek, kiszek krwistych, studzien, kielbas, szynki i marynat, nadając wyrobom delikatnego, choć wyraźnego korzennego aromatu.



KARDAMON (*Elettaria cardamomum*), jest rośliną trzcinowatą należącą do rodziny imbirowatych. Pochodzi z Azji Południowo-Wschodniej (Indie, Sri Lanka). Obecnie uprawiany jest w całej tropikalnej części Azji, na Cejlonie, na Madagaskarze i w tropikalnych częściach Afryki. Jego nasiona są jedną z najdroższych przypraw (drugą po szafranie), używaną w gospodarstwie domowym, jak również w przemyśle mięsnym. Kardamon ma przyjemny, bardzo

ciąg dalszy na str. 14

ciąg dalszy ze str. 13

silny zapach przypominający nieco kamforę i terpentynę oraz delikatny, korzenny smak. Smak i zapach mają tylko nasiona kardamonu, zawierają one 3,5 – 7% eterycznego olejku i stanowią 60 – 75% wagowych całego owocu. Sama owocnia jest prawie bezwartościowa. Skład chemiczny kardamonu: woda ok. 10%, olejek eteryczny ok. 4,0%, tłuszcz 1,0 – 2,0%, skrobia 22,0 – 40,0%, błonnik 11,0 – 17,0% i popiół 2,55 – 10,0%. Kardamon po rozdrobnieniu na proszek stosuje się do kielbas surowych, parzonych, grillowych, wątrobianek i pasztetów. Jest to doskonała przyprawa aromatyczna, która również w mieszankach nadaje charakter smaku.

KMINEK (*Carum carvi L.*), jest rośliną dwuletnią należącą do rodziny baldaszkowatych. Rośnie on w stanie dzikim w Europie Środkowej, jak również w Polsce na suchych łąkach, miedzach, itp. W naszej strefie klimatycznej, na kontynentach azjatyckim i europejskim jest bardzo pospolita, dzika roślina. Jego nasiona w kształcie sierpa to jedna z najstarszych przypraw kuchennych, znana już w starożytnym Egipcie. Znali ją już nasi siołwińscy przodkowie i Germanie. Wprowadzono ją do uprawy, by łatwiej było pozyskiwać nasiona. Skład chemiczny kminku: woda 13,2%, białko 13,8%, tłuszcz 16,5%, węglowodany 14,3%, popiół ok. 9%, ponadto garbniki, kumaryny i flawonoidy. Kminek zawiera również 3,5 – 6% eterycznego olejku kminkowego, składającego się przede wszystkim z karwonu (ok. 50%) i limonenu (ok. 40%), pinenu, cymolu, i alkoholi terpenowych. Kminu używa się jako przyprawy aromatycznej, głównie do kielbasy polskiej, turyńskiej, kielbas grillowanych, gulaszu i flaków. Ma szczegól-

nie również zastosowanie jako przyprawa kuchenna, zwłaszcza do potraw tłustych i ciężkostrawnych m.in. pieczonych tłustych mięs, wieprzowiny, baraniny. Dodaje się go także do wielu zup (grzybowej, ziemniaczanej, kapuśniaku). Obecnie jest ważną przyprawą w wielu kuchniach świata.

SZAŁWIA (*Salvia officinalis L.*), jest gatunkiem wiecznie zielonego krzewu z rodziny jasnotowatych (Lamiaceae), pochodzącym z rejonu Morza Śródziemnego, osiągającym wysokość do 50cm. Występuje w stanie dzikim w Europie, w Ameryce Północnej uprawiana i dziczejąca. W Polsce nie występuje w stanie dzikim, uprawiana jest w ogrodowych plantacjach. Ta uniwersalna roślina jest jednocześnie lekiem i przyprawą z bogatą przeszłością. Jest rośliną wieloletnią, która w dolnych partiach ma zawsze zdrewniałe łodygi. Liście są owalne, lancetowate, karbowane, o delikatnych pomarszczonych powierzchniach, koloru zielonoszarego lub srebrnoszarego. W okresie od maja do czerwca pokrywa się niebieskimi kwiatami. Szałwia ma bardzo silny korzenny aromat i specyficzny gorzkawy smak, dlatego nie można jej używać w nadmiarze. Zapach i smak listków szałwii wytwarzają przede wszystkim olejki lotne, garbniki i gorycze. Szałwia zawiera bardzo złożony olejek eteryczny (2,5%), a w nim tujon, cyneol, kamforę i pinen, ponadto flawonoidy, kwasy organiczne, duże ilości witaminy B1 (ok. 850 mg%), witaminy PP oraz karoteny (witaminy A) i duże ilości witaminy C. Używa się jej do mieszanek ziołowych razem z mięętą, rozmarynem, majerankiem, lebiodką i bazylią. Stosowana jest do pieczenia baraniny i jagnięcej, jak również kurczaków, cielęciny, flaków, mielonek, klopsów i pasztetów nadających przyprawom delikatnej nuty smakowej

oraz przyswajalności trawiennej. W kuchni używana jest w formie świeżej i suszone zachowując swoje walory. Jako przyprawa najbardziej popularna jest we włoskiej, bałkańskiej i francuskiej kuchni.

CZOSNEK (*Allium sativum*) jest rośliną dwuletnią i należy do rodziny liliowatych. Rozróżnia się dwie odmiany czosnku - białą i różową oraz Rokambuł, który stanowi oddzielną odmianę. Skład chemiczny czosnku bez łuski: 64,66% wody, 6,76% związków azotowych, 0,06% tłuszczu, 26,31% związków bezazotowych wyciągowych, 0,77% błonnika, 1,44% popiołu, 0,005-0,009% olejku eterycznego. Czosnek ma wszechstronne walory kulinarne. Stosowany jest przy przyrządzaniu tłustych potraw z wieprzowiny i baraniny (np. pieczonego schabu, golonki, galarety z nóżek wieprzowych, pieczonego udźca baraniego), a także z mięsa wołowego. Dodaje się go także do dziczyzny pieczonej i duszonej. W przemyśle mięsnym bez czosnku nie obejdzie się wiele popularnych gatunków wyrobów wędliniarskich m. in. kabanosy, kielbasy surowe i parzone (biała), salami, wątrobianki delikatesowe, pasztety, studzieniny, marynaty, wyroby pikantne.

Przewiduje się, że w przemyśle mięsnym w najbliższej przyszłości dużą rolę odegrają odpowiednio dobrane przyprawy włoskie pozwalające na zredukowanie ilości tłuszczu i soli stosowanej w procesie przetwórczym. Związane jest to z zainteresowaniem konsumentów przetworami mięsnymi o zmniejszonej zawartości tłuszczu, będącego źródłem największej ilości kalorii, a także cholesterolu. Otrzymanie niskotłuszczowej żywności pochodzenia zwierzęcego, nie jest zadaniem prostym, gdyż tłuszcz, który obok białka i wody jest głównym komponentem produktów mięsnych, w istotny sposób wpływa na jakość wędlin. Kształtuje on teksturę produktu, a także jego smakowitość i soczystość. Dodatek odpowiednio dobranych przypraw, wzmacniających smak utracony wskutek ubytku tłuszczu recepturowego, pozwala na pełną satysfakcję konsumenta, przy równoczesnych, jak w przypadku redukcji chlorku sodu, korzystnych aspektach zdrowotnych. Ma również znaczenie profilaktyczne, chroniące przed dolegliwościami, szczególnie przewodu pokarmowego, wątroby, dróg żółciowych i moczowych. Stanowi nośnik wszelkich aromatów mięsnych i przypraw. Dlatego jedzmy to, co przyprawione, aby wydobyć z potraw esencję smaku.

mgr inż. Tomasz Borowy
Zespół Szkół Przemysłu
Spożywczego w Poznaniu



INWESTEL

Ogniście czerwone i błyszczące,
chciałoby się dotykać i smakować bez końca...

System Red Star Plus
- Marynaty do mięs grillowych


VAN HEES OUR SPICE®
We know how!

Inwestel Sp. z o.o., www.inwestel.pl, marketing@inwestel.pl, tel. +48 22 615 6929

ASF w liczbach

Od pierwszego wykrytego przypadku wirusa ASF w Polsce minął już rok. Jak wygląda obecna sytuacja epizootyczna w naszym kraju oraz jak wykrycie tego wirusa w Polsce wpłynęło na krajowy rynek mięsa, o tym w materiale poniżej. Podsumowujemy działania bioasekuracyjne wdrażane w naszym kraju, relacjonując tym samym konferencje pt. „Administracyjne uwarunkowania zwalczania afrykańskiego pomoru świń”, która została zorganizowana w marcu przez Głównego Lekarza Weterynarii oraz Państwowy Instytut Weterynaryjny-Państwowy Instytut Badawczy (PIWet-PIB) w Puławach.

Mając na uwadze zagrożenia dla produkcji trzody chlewnej w Polsce związane z występowaniem przypadków i ognisk afrykańskiego pomoru świń (ASF), w dniu 2 marca 2015 r. odbyła się w Puławach otwarta konferencja pt. „Administracyjne uwarunkowania zwalczania afrykańskiego pomoru świń”. Nad konferencją, która została zorganizowana przez Głównego Lekarza Weterynarii oraz Państwowy Instytut Weterynaryjny-Państwowy Instytut Badawczy w Puławach (PIWet-PIB), honorowy patronat objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Minister Środowiska. Podczas trzech sesji wykładów, jakie miały miejsce w trakcie konferencji, wygłoszone zostały prelekcje dotyczące sytuacji epizootycznej w odniesieniu do ASF, jak i wielu aspektów zwalczania i ograniczania rozprzestrzenienia tej choroby.

W 2007 roku wirus ASF został zidentyfikowany w państwach leżących na Kaukazie (Gruzja, Armenia, Azerbejdżan) oraz Federacji Rosyjskiej. Od 2007 r. ASF rozprzestrzenił się po państwach leżących na Kaukazie, jak również po terytorium Federacji Rosyjskiej. W 2012 r. stwierdzono jedno ognisko ASF na Ukrainie, zaś rok później 2 ogniska stwierdzono na Białorusi. W 2014 i 2015 r. zidentyfikowano ASF w Federacji Rosyjskiej, Ukrainie, Litwie, w Polsce, Łotwie oraz Estonii.

W latach 2014 i 2015 w Polsce stwierdzono w sumie 3 ogniska ASF u świń oraz 38 przypadków ASF u dzików (tym: padłych w 27 przypadkach, odstrzelonych w 11 przypadkach). W ramach monitoringu prowadzonego w latach 2011- 2015 wyniki dodatnie w kierunku ASF stwierdzono w latach 2014 – 2015 u 70 dzików i 11 świń. Wszystkie przypadki i ogniska stwierdzono na ograniczonym obszarze (5 gmin w dwóch powiatach). Wszystkie

przypadki i ogniska stwierdzono w odległości nieprzekraczającej ok. 20 km od granicy z Białorusią.

Dane z monitoringu są jednym ze źródeł informacji na temat dynamiki rozprzestrzenienia ASF. W latach 2014 i 2015 r. nie doszło do rozprzestrzenienia na dużą skalę. Aktualną sytuację epizootyczną w Polsce określa się jako stabilną, chociaż jak przyznał podczas konferencji w Puławach dr Marek Pirszuk Główny Lekarz Weterynarii, iż istnieje pewne ryzyko dalszego rozprzestrzenienia się wirusa.

Zgodnie z obecnie przyjętą strategią zwalczania ASF w Polsce należy utrzymywać liczbę dzików na określonym stałym poziomie, w związku z czym odstrzał dzików w danym sezonie łowieckim powinien być realizowany w oparciu o tę zasadę (jest to zasada zgodna z zaleceniami KE i EFSA).

Bardzo znaczna depopulacja dzików nie jest działaniem właściwym, bowiem odstrzał dzików w obszarze zakażonym powinien być wykonany w taki sposób, aby nie doszło do znacznego przemieszczania się dzików.

W ramach działań zwalczania ASF należy stosować się do poniższych zasad:

- dokarmianie dzików (m.in. w zimo) jest zakazane w obszarze objętym ograniczeniami;

Tabela 3. Monitoring w kierunku ASF Źródło: GLW

liczba	gatunek					
	Świnie			dziki		
	liczba	wynik		liczba	wynik	
		„+”	„-”		„+”	„-”
przebadanych zwierząt	4034	5	4029	2037	12	2025
w sumie	Σ= 6071					
liczba wykonanych badań laboratoryjnych	Σ= 6189					

- dopuszczalne jest stosowanie nęczenia dzików (użycie ograniczonej ilości paszy, nie więcej niż 10 kg/km2/miesiąc) wyłącznie w celu ułatwienia przeprowadzenia polowania;

- inne gatunki zwierząt powinny być dokarmiane paszami nie dostępnymi lub nieatrakcyjnymi dla dzików;

- na obszarze objętym ograniczeniami dopuszcza się: polowania indywidualne na zwierzęta łowne oraz polowania zbiorowe na zwierzęta łowne – bez psów, niepowodujące nadmiernego przemieszczania się zwierząt, z naganką ograniczoną do sześciu naganaczy bez użycia sygnałów dźwiękowych.

Ponadto zastrzega się obecnie, iż Powiatowy Lekarz Weterynarii może wydać zakaz polowań na dziki w przypadku zmiany sytuacji epizootycznej lub ryzyka przeniesienia ASF w populacji dzików.

Myśliwi muszą przestrzegać zasad bioasekuracji m.in. poprzez stosowanie poniższych zasad:

- osoby uczestniczące w polowaniach nie mogą wykonywać czynności związanych z obsługą świń przez co najmniej 72 godziny od zakończenia polowania;

- w siedzibie stada wszystkie osoby mające kontakt z dzikami stosują odpowiednie środki higieny, niezbędne do ograniczenia ryzyka szerzenia się wirusa afrykańskiego pomoru świń, w tym zmieniają odzież i obuwie oraz odkażają ręce i obuwie;

- zakazuje się wnoszenia do siedzib stad jakiegokolwiek części dzika odstrzelonego lub padłego lub jakichkolwiek materiałów (wyposażenia, w tym myśliwskiego), które mogły zostać skażone wirusem afrykańskiego pomoru świń.

Myśliwi mają obowiązek niezwłocznego dostarczenia tuszy dzika (wraz ze wszystkim częściami ciała) odstrzelonego na obszarze objętym ograniczeniami do położonego na tym samym obszarze punktu skupu dzicyzny lub zakładu

obróbki dzicyzny lub innego zakładu nadzorowanego przez IW. Tusze mogą opuścić punkt wyłącznie po otrzymaniu wyników ujemnych badań w kierunku ASF dla wszystkich dzików.

Mając na uwadze powyższe, ustanowiono następujące zasady kategoryzacji gospodarstw (podział na kategorie odzwierciedla ryzyko introdukcji wirusa ASF – najwyższe ryzyko dla kategorii C, najniższe dla A):

- Kategoria A: gospodarstwa komercyjne – wszystkie podmioty (niezależnie od liczby utrzymywanych świń) wprowadzające świnie lub produkty z nich pozyskane na rynek; do tej kategorii kwalifikują się również wszystkie gospodarstwa, w których utrzymywane są lochy lub knury służące celom rozrodczym;

- Kategoria B: gospodarstwa niekomercyjne – podmioty (niezależnie od liczby utrzymywanych świń) nie wprowadzające świń ani produktów z nich pozyskanych na rynek, jak również, w których nie są utrzymywane lochy lub knury służące celom rozrodczym;

- Kategoria C: wszystkie siedziby stad utrzymujące świnie, dziki lub świniodziki stale lub czasowo na otwartych wybiegach.

W gospodarstwach w obszarze objętym ograniczeniami i ochronnym, niezależnie od kategorii, powinno się wprowadzić i egzekwować następujące wymogi bioasekuracji:

ciąg dalszy na str. 18

Tabela 2. Monitoring w kierunku ASF 2014 Źródło: GLW

liczba	gatunek								
	Świnie			dziki			świniodziki		
	liczba	wynik		liczba	wynik		liczba	wynik	
		„+”	„-”		„+”	„-”		„+”	„-”
przebadanych zwierząt	23629	6	23623	15881	57	15824	1	0	1
w sumie	Σ= 39 511								
liczba wykonanych badań laboratoryjnych	Σ= 48 074								

Tabela 1. Sytuacja epizootyczna na świecie (ASF). Źródło:GLW

Państwo	2014		2015	
	liczba przypadków u dzików	liczba ognisk u świń	liczba przypadków u dzików	liczba ognisk u świń
Polska	30	2	8	1
Litwa	45	6	13	0
Łotwa	148	31	29	0
Estonia	41	0	24	0
Włochy (Sardynia)	70	40	6	1
Ukraina	5	5	4	3
Rosja	731 przypadków i ognisk w latach 2007-2015 (wg informacji Rossielchoznadzor)		7	4
Białoruś	0	0	0	0

Rynek mięsa wieprzewego w UE, 2009-2014 (tysiące ton c.w.e.)

	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Produkcja Brutto	22 121	22 753	23 055	22 554	22 388	22 274
W krajach UE-15	18 823	19 299	19 609	19 336	19 220	19 051
W krajach UE-N13	3 297	3 454	3 446	3 218	3 168	3 223
Import żywych zwierząt	0	0	0	0	0	0
Eksport żywych zwierząt	106	67	62	36	26	36
Produkcja Netto	22 015	22 686	22 993	22 518	22 361	22 238
Komsumpcja	20 550	20 900	20 860	20 384	20 170	20 218
W krajach UE-15	16 093	16 382	16 306	16 090	16 055	16 067
W krajach UE-N13	4 457	4 518	4 554	4 294	4 115	4 151
konsumpcja per capita (kg r.w.e.)*	31,9	32,3	32,2	31,4	31,0	31,0
W krajach UE-15	31,6	32,1	31,8	31,3	31,2	31,0
W krajach UE-N13	32,8	33,3	33,5	31,7	30,4	30,7
Import (mięso)	45	29	18	19	16	17
Eksport (mięso)	1 510	1 815	2 151	2 154	2 207	2 037
Handel Netto (mięso)	1 465	1 786	2 133	2 135	2 191	2 020
Cena rynkowa UE EUR/t	1 422	1 402	1 532	1 705	1 755	1 652
Cena światowa „Atlantycka” (Brazylia) EUR/t	879	1 161	1 012	1 161	1 355	1 172

Źródło: European Commission, DG Agriculture and Rural Development

ciąg dalszy ze str. 17

- zabezpieczenie gospodarstwa, w którym utrzymywane są świnię w systemie otwartym podwójnym ogrodzeniem na podmurówce lub z wkopanym krawężnikiem; ogrodzenie to musi mieć co najmniej 1,5 m wysokości (kategoria C);
- wdrożenie programu monitorowania i zwalczania gryzoni;
- przeprowadzanie okresowych zabiegów dezynsekcji (od kwietnia do listopada każdego roku);
- prowadzenie rejestru środków transportu do przewozu świń, które wjeżdżają na teren gospodarstwa oraz rejestru wejść osób do pomieszczeń, w których utrzymywane są świnię;

- zabezpieczenie budynku, w którym przebywają świnię, przed dostępem zwierząt domowych;
- wdrożenie w gospodarstwach komercyjnych lub utrzymujących świnię w systemie otwartym zatwierdzonego przez powiatowego lekarza weterynarii planu bioasekuracji uwzględniającego profil gospodarstwa, zawierającego opis krytycznych aspektów funkcjonowania gospodarstwa, mających wpływ na poziom zabezpieczenia epizootycznego (kategoria A oraz C);
- utrzymywanie świń w gospodarstwach w zamkniętych pomieszczeniach za wyjątkiem świń utrzymywanych w systemie otwartym;
- zapewnienie, że osoby mające kontakt ze świniami w gospodarstwie nie utrzymują własnych świń poza tym

gospodarstwem oraz nie zajmują się dodatkowo obsługą świń w innych gospodarstwach;

- zakaz wchodzenia osób postronnych do budynków, w których utrzymywane są świnię;

- obowiązek używania odzieży ochronnej oraz obuwia ochronnego podczas przebywania w budynkach inwentarskich.

Wdrożone i stosowane w Polsce intensywne działania mających na celu ograniczenia rozprzestrzeniania się wirusa ASF w Polsce spowodowały, iż obecnie sytuację epizootyczną w kraju określa się jako stabilną. Niemniej jednak wykrycie wirusa ASF zdestabilizowało rynek polskiego mięsa, co szczegółowo prezentują poniższe, tabelaryczne dane.

GIW, MRiRW

Eksport z Polski mięsa wieprzowego (kod 0203) - według ważniejszych krajów w 2014r. (dane wstępne)

2013 r.				2014 r.*			
Kraj	Wartość [tys. EUR]	Wartość [tys. PLN]	Wolumen [tony]	Kraj	Wartość [tys. EUR]	Wartość [tys. PLN]	Wolumen [tony]
OGÓŁEM	925 087	3 868 234	444 495	OGÓŁEM	698 884	2 923 420	380 026
Białoruś	104 490	437 341	42 472	Włochy	87 216	364 919	52 121
Rosja	99 411	416 948	35 775	Słowacja	82 174	343 701	38 618
Włochy	82 352	344 311	43 416	Republika Czeska	72 494	303 251	24 941
Japonia	75 752	314 911	24 775	USA	53 818	225 134	18 881
Słowacja	71 642	299 731	32 411	Niemcy	52 973	221 533	42 191
Republika Czeska	70 812	295 974	22 173	Hongkong	43 783	183 313	42 203
Chiny	67 526	282 441	51 691	Węgry	35 798	149 652	18 828
Węgry	57 352	239 662	27 323	Litwa	34 899	146 025	18 892
Niemcy	43 277	180 934	29 796	Holandia	26 177	109 363	10 416
Ukraina	33 007	138 109	19 277	Łotwa	24 978	104 513	12 087

* - Dane wstępne
Źródło: MRiRW

Import do Polski mięsa wieprzowego (kod 0203) - według ważniejszych krajów w 2014r. (dane wstępne)

2013 r.				2014 r.*			
Kraj	Wartość [tys. EUR]	Wartość [tys. PLN]	Wolumen [tony]	Kraj	Wartość [tys. EUR]	Wartość [tys. PLN]	Wolumen [tony]
OGÓŁEM	1 304 200	5 453 887	605 916	OGÓŁEM	1 250 286	5 229 447	618 461
Niemcy	427 796	1 788 721	180 111	Niemcy	368 961	1 543 283	160 093
Belgia	256 286	1 071 822	135 756	Belgia	283 031	1 183 940	163 180
Dania	240 062	1 003 325	127 538	Dania	210 626	880 588	118 966
Holandia	122 266	511 244	68 046	Holandia	126 552	529 308	74 889
Hiszpania	100 481	420 745	34 039	Hiszpania	94 506	395 395	33 241
Wielka Brytania	76 679	320 773	25 907	Wielka Brytania	79 505	332 516	27 970
Francja	23 483	98 306	13 226	Francja	20 646	86 411	12 129
Szwecja	18 635	77 896	5 048	Szwecja	18 766	78 478	5 864
Węgry	11 121	46 401	4 448	Włochy	11 956	50 032	3 675
Włochy	8 525	35 693	2 608	Węgry	10 489	43 858	4 494

* - Dane wstępne
Źródło: MRiRW

promar[®]
więcej niż standard



WSZECHSTRONNOŚĆ I ELASTYCZNOŚĆ



Systemy AL firmy Handtmann - wydajna produkcja w osłonkach każdego rodzaju. Wyjątkowa propozycja na sezon grillowy.

handtmann
Idee z przyszłością.

Do Państwa dyspozycji pozostają nasi Regionalni Kierownicy Sprzedaży

Paweł Stypiński
Tel.: 510 220 042

Paweł Marczakowski
Tel.: 510 220 043

Ryszard Rode
Tel.: 510 220 044

Robert Caplewski
Tel.: 510 220 045

Jan Burgraf
Tel.: 510 220 046

Mariusz Stępień
Tel.: 510 220 048



www.promar.pl

TRZODA CHLEWNA: nowoczesna hodowla, nowoczesne rasy

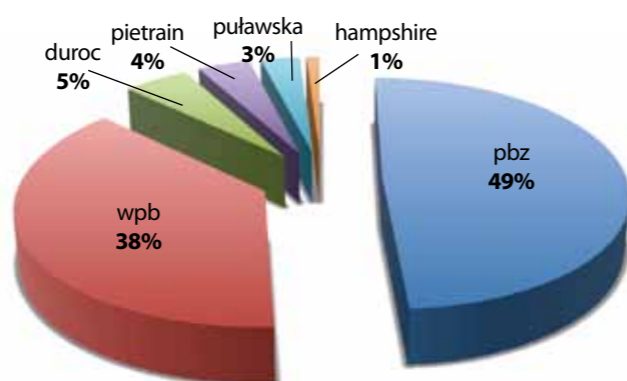
Dzisiejsi konsumenci wyznaczają kierunki rozwoju rynku żywności. Coraz częściej właśnie ta grupa ludzi pośrednio również wyznacza cel hodowlany dla trzody chlewnej. Wzrost świadomości konsumenckiej i zmiana zwyczajów żywieniowych sprawia, że dla końcowego odbiorcy mięsa wieprzowego szczególnego znaczenia nabierają cechy jakości mięsa. W związku z tym konsumenci oczekują mięsa chudego, ale soczystego, o wysokich walorach smakowych, bez zapachu knurzego (samczego), pozyskiwanego w bezpieczny sposób dla człowieka i zwierząt oraz od zwierząt utrzymywanych w warunkach dobrostanu.

Zmieniające się dziś wymagania rynkowe stawiają przed hodowlą trzody chlewnej coraz to nowe wyzwania. Utrudnieniem są często odmienne oczekiwania różnych uczestników rynku trzodowego. Dla producentów prosią istotne są cechy związane z rozrodem świń, a te trudno pogodzić z cechami tucznymi i rzeźnymi, na które zwracają uwagę producenci tuczników. Z kolei przemysł mięsny wymaga tuczników charakteryzujących się wysoką zawartością mięsa w tuszy i dużymi wyrębami, szczególnie tymi o największej wartości handlowej, jak szynka czy schab. Przetwórcy chcą też, aby mięso wykazywało odpowiednią przydatność technologiczną, tzn. miało prawidłowe pH, było nieprzetłuszczone i wolne od wad jakościowych.

Również konsumenci dziś mają swoje oczekiwania i coraz częściej właśnie ta grupa ludzi wyznacza cel hodowlany dla trzody chlewnej. Wzrost świadomości konsumenckiej i zmiana zwyczajów żywieniowych sprawia, że dla końcowego odbiorcy mięsa wieprzowego szczególnego znaczenia nabierają cechy jakości mięsa. W związku z tym konsumenci oczekują mięsa chudego, ale soczystego, o wysokich walorach smakowych, bez zapachu knurzego (samczego), pozyskiwanego w bezpieczny sposób dla człowieka i zwierząt oraz od zwierząt utrzymywanych w warunkach dobrostanu.

Mając na uwadze wieloletnie oczekiwania rynku trzody chlewnej, Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS”, jako organ odpowiedzialny za realizację Krajowego Programu Hodowlanego (KPH) dla trzody chlewnej, pro-

Wykres1. Struktura rasowa loch zarodowych w roku 2013



wadzi ukierunkowaną pracę hodowlaną, wykorzystując klasyczne metody tej pracy (ocenę, selekcję i dobór), przy zastosowaniu najnowocześniejszych narzędzi do oceny wartości użytkowej i hodowlanej zwierząt. Efekty tej pracy w postaci wybitnych zwierząt hodowlanych trafiają do chowu masowego, tj. do chlewni produkujących materiał rzeźny.

Najważniejsze gospodarczo cechy użytkowości trzody chlewnej należą do grupy cech jakościowych i ich doskonalenie jest najistotniejsze dla niemal każdego programu hodowlanego. Można je podzielić na trzy grupy:

Cechy użytkowości rozrodczej, o niskiej odziedziczalności ($h^2 = 0,1-0,2$). Do tej grupy należą m.in.: płodność, plenność, długość okresu międzymiotu, wskaźnik częstotliwości oproszeń, długość cyklu rozplodowego.

Cechy użytkowości tucznej, o średniej odziedziczalności ($h^2 = 0,3-0,4$). Tu zalicza się wielkość dobowych przyrostów, zużycie paszy na kg przyrostu czy długość tuczu.

Cechy użytkowości rzeźnej, które są wysokoodziedziczalne ($h^2 > 0,4$), m.in. procentowa zawartość mięsa w tuszy, grubość słoniny i jakość mięsa.

Praca hodowlana dostosowana jest do kierunków użytkowania poszczególnych ras, wśród których dominującą pozycję mają rasy białe, na co wskazuje struktura rasowa loch zarodowych (wyk. 1). U rasy białych tzw. matecznych (wielka biała polska-wpb, polska biała zwistoucha-pbz) doskonalenie ma na względzie przede wszystkim cechy związane z użytkowością rozplodową, a rasy kolorowe tzw. ojcowskie (duroc, hampshire, pietrain) doskonalone są w kierunku poprawy walorów tucznych i rzeźnych. Nie oznacza to, że u ras matecznych pomijane są cechy tuczne i rzeźne, a u ojcowskich rozplodowe. W każdej z ras doskonaleniu podlegają wszystkie grupy cech, ale z inną intensywnością, co zostało uwzględnione w odrębnych modelach BLUP- zbiorcza wartość hodowlana (BLUP ZWH) dla ras matecznych i ojcowskich (wyk. 2 i 3). Wyjątek stanowi



rasa puławska, która została objęta programem ochrony zasobów genetycznych, stąd praca hodowlana jest ukierunkowana na potrzeby ochrony jej walorów.

Najbardziej interesująca dla przemysłu mięsnego praca hodowlana, związana z użytkowością rzeźną, rozpoczyna się bezpośrednio w chlewni. Tu prowadzi się przyżyciową ocenę i analizę i użytkowości tucznej, i użtkowości rzeźnej, wykorzystując w tym celu urządzenia ul-

cy, również poddawane są standaryzacji i pozwalają na określenie procentowej zawartości mięsa w tuszy, która dodatkowo jest standaryzowana na wiek 180 dni. Standaryzacja umożliwia porównywanie zwierząt ocenionych w różnym wieku i przy różnej masie ciała. Tak opracowane pomiary służą do wyrażenia wartości tucznej i rzeźnej w postaci indeksu, który jest końcowym wynikiem przeprowadzanej oceny.

z wyników w bieżących pracach remontowo-selekcyjnych.

Dane z CBI służą również do szacowania wartości hodowlanej nowoczesną metodą BLUP model zwierzęcia, opartej na rachunku macierzowym. Obliczenia wykonywane są w Instytucie Zootechniki-PIB w Balicach k. Krakowa. Uzyskane wartości BLUP zarówno dla pojedynczych parametrów, jak i w postaci tzw. zbiorczej wartości (BLUP ZWH), są jednym z najnowocześniejszych kryteriów selekcji przy wyborze osobników do dalszej hodowli. Co tydzień na stronie ineterntowej „POLUS” publikowana jest lista zwierząt, które osiągnęły najlepsze wyniki w zakresie oceny BLUP.

W pracy hodowlanej wykorzystywane są również wyniki oceny tucznej i rzeźnej świń przeprowadzanej poubojowo w Stacjach Kontroli Użytkowości Rzeźnej Trzody Chlewnej, podlegające IZ PIB w Balicach, gdzie określane są również podstawowe parametry jakości mięsa wieprzowego testowanych osobników.

Standardem postępowania przy realizacji Krajowego Programu Hodowlanego jest monitoring występowania genu wrażliwości na stres. Dzięki zastosowaniu testów DNA, analizom poddawane są genotypy zwierząt w kierunku poszukiwania niekorzystnych form genu wrażliwości na stres. Na podstawie uzyskanych wyników z hodowli eliminuje się zwierzęta o niepożądanym genotypie, które w masowej produkcji mogłyby ujawniać swój negatywny wpływ na wyniki produkcyjne, w tym na jakość mięsa. Na potrzeby „POLSUS” badania takie prowadzą w kraju dwa laboratoria genetyki molekularnej: w Instytucie Gene-



tradźwiękowe. Metodyka oceny wymaga, aby zwierzęta poddawane ocenie spełniały określone kryteria w zakresie wieku, masy ciała i przyrostów dobowych. Dwa pierwsze parametry pozwalają na wyliczenie przyrostu dobowego, który jest standaryzowany na wiek 180 dnia życia. Wykonane na żywym zwierzęciu pomiary grubości słoniny i wysokości oka poledwi-

Zebrane dane na bieżąco przesyłane są do Centralnej Bazy Internetowej „POLSUS” (CBI), w której oprócz wyników oceny przyżyciowej, gromadzone są pełne dane hodowlane dla całej populacji świń objętej KPH. System aktualizacji przesyłania i synchronizacji danych z bazami w terenie gwarantuje codzienną jej aktualizację i korzystanie

ciąg dalszy na str. 22

ciąg dalszy ze str. 21

tyki i Hodowli Zwierząt PAN w Jastrzębcu k. Warszawy i w Instytucie Zootechniki PIB w Balicach k. Krakowa.

Wszystkie zwierzęta hodowlane pochodzące z KPH posiadają indywidualny niepowtarzalny numer identyfikacyjny. Element ten, często niedoceniany przez nabywców, nabiera istotnego znaczenia przy produkcji w systemach jakości, gdzie możliwość prześledzenia pochodzenia zwierząt jest elementem niezbędnym.

Dostępna na stronie internetowej „POL-SUS” wyszukiwarka materiału hodowlanego pozwala na precyzyjny wybór zwierząt, zgodny z wymaganiami nabywcy, a tym samym umożliwia prowadzenie ukierunkowanej selekcji. Można dokładnie sprecyzować parametry zarówno w zakresie parametrów

Wykres 2. Model BLUP ZWH dla ras matecznych



oceny przyżyciowej, jak i wartości hodowlanej BLUP i wybrać wysokiej klasy materiał hodowlany. Przy zakupie zwierząt ich wysoka wartość hodowlana wraz z rodowodem zwierzęcia i jego indywidualnym oznakowaniem zostają potwierdzone przez stosowny dokument hodowlany, który zwiększa wiarygodność w zakresie pochodzenia.

Potencjał produkcyjny krajowych ras świń

Różnorodna oferta rasowa, znane pochodzenie zwierząt, indywidualne oznakowanie czy brak defektów genetycznych w populacji świń hodowlanych, to walory krajowych ras.

Możliwości wyboru odpowiednich zwierząt z KPH są spore. W roku 2013 oceniono wartość użytkową u ponad 98 tys. zwierząt hodowlanych. Łącznie oceniono poddano 20 098 knurków (w tym 14 603 czystorasowe i 5 495 mieszańców). Loszek oceniono ponad 78 tys., m. in. 57 358 czystorasowych i około 21 tys. mieszańców tych ras. Nie wszystkie oce-

Tabela 1. Średnia procentowa zawartość mięsa w tuszy zwierząt hodowlanych ocenionych przyżyciowo przez „POLSUS” w 2013 r.

Rasa	Knurki	Loszki
wielka biała polska (wbp)	60,3	59,3
polka biała zwisloucha (pbz)	60,0	58,8
duroc	60,8	60,3
hampshire	61,7	61,6
pietrain	63,4	62,8

nione zwierzęta zostały zakwalifikowane do sprzedaży. Szansę na uzyskanie statusu zwierzęcia hodowlanego miały tylko osobniki o odpowiednich parametrach wartości użytkowej oraz o harmonijnej budowie ciała i odpowiadające wzorcowi rasy, dlatego do sprzedaży w roku 2013 zakwalifikowano 75% ocenionych knurków i 64% spośród wszystkich ocenionych loszek.

„POLSUS” wskazuje, że parametr ten u zwierząt hodowlanych z KPH kształtuje się na zadowalającym wysokim poziomie (tab. 1). Efektem postępu hodowlanego jaki dokonał się w ciągu ostatnich kilkunastu lat w tym zakresie jest wzrost mięsności pogłowia masowego o prawie 10 % i oferta zwierząt hodowlanych z KPH ma w tym swój udział. Wyniki monitoringu mięsności tusz, publikowane w Zintegrowanym Systemie Rolniczej Informacji Rynkowej na stronie MRIRW wskazują, że w klasach o najwyższej zawartości mięsa (S i E) w listopadzie br. znajdowało się około 75% tusz.

Warto też pamiętać o ujemnej korelacji między umięśnieniem a otłuszczeniem tuszy, co oznacza że wzrost zawartości mięsa w tuszy powoduje równocześnie zmniejszenie jej otłuszczenia. Mimo to wśród konsumentów nadal pokutuje powszechne przekonanie o tłustej wieprzowinie, a przekaz ten jest bezkrytycznie propagowany w mediach, co nie sprzyja wzrostowi spożycia i zapotrzebowania na ten rodzaj mięsa. I chyba tylko dzięki naszym upodobaniom kulinarnym od lat poziom ten oscyluje

Wykres 3. Model BLUP ZWH dla ras ojcowskich



Uzyskanie wysokiej mięsności tuczniaków, oczekiwanej przez przemysł mięsny, wymaga doboru zwierząt o odpowiednio wysokiej wartości użytkowej w tym zakresie, bowiem dzięki wysokiej odziedziczalności cecha ta jest przekazywana na potomstwo w chowie masowym. Ocena mięsności na żywych zwierzętach przeprowadzana przez

w granicach 39-42 kg. Miejsmy nadzieję, że dzięki działaniom informacyjno-promocyjnym podejmowanym przez różne organizacje branżowe, wspólnie zmienimy negatywny wizerunek mięsa wieprzowego.

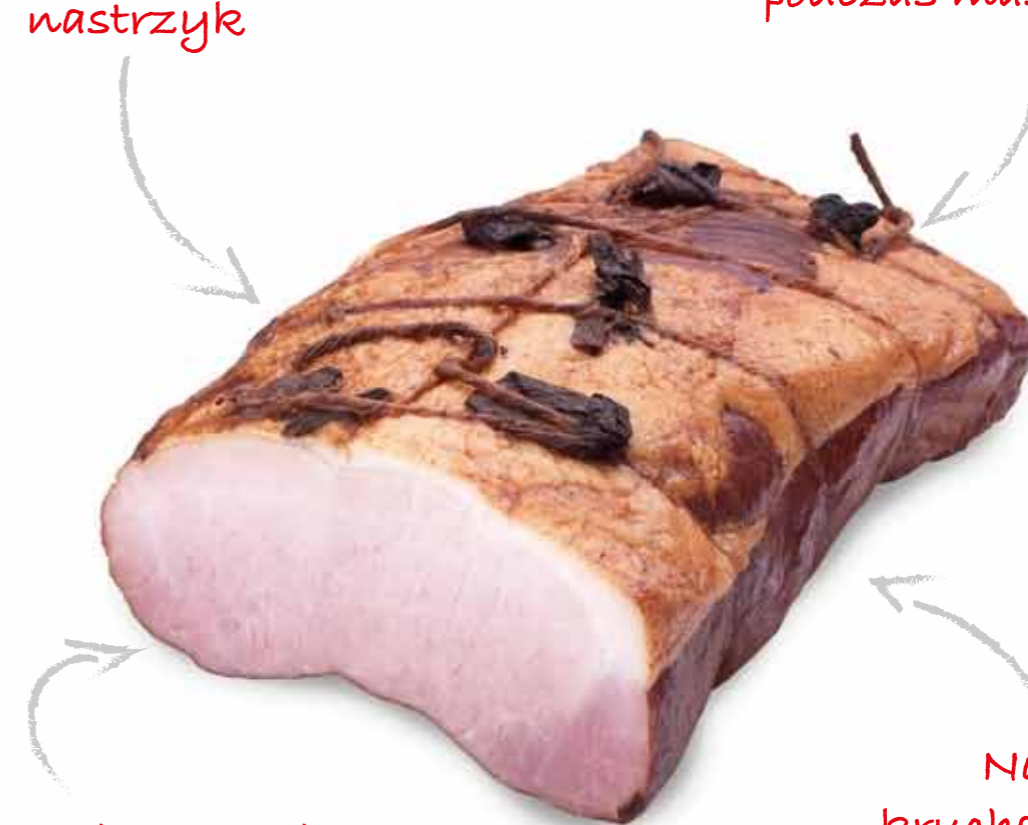
dr inż. Anna Hammermeister
PZHiPTCh „POLSUS”

smakoVITA®

Nowa linia solanek VITASOL G

Gwarantuje stabilny
nastrzyk

Redukuje straty
podczas masowania



Nadaje
kruchą teksturę

Zapewnia szerokie
spektrum tolerancji
na zmienną jakość
surowca mięsnego

REGIS
FOOD TECHNOLOGY

Skontaktuj się z nami, wejdź na www.smakovita.com

10 największych błędów strategii cenowych

Odpowiednia strategia cenowa jest istotnym elementem dla osiągnięcia przewagi konkurencyjnej na rynku. Wiele firm poświęca bardzo dużo czasu próbując osiągnąć korzyści finansowe poprzez cięcie kosztów, outsourcing, różnego rodzaju reorganizacje czy wdrażanie nowoczesnych technologii. Mimo podejmowanych działań, zyski z nich często nie są zadowalające, a przedsiębiorstwa muszą zwrócić się ku innym obszarom działania, aby poprawić swoje wyniki. Błąd 1: Zbyt małe nakłady na politykę cenową.

Istnieją trzy podstawowe zmienne, wpływające na wysokość zysku: koszt, wolumen sprzedaży oraz średnia cena. Większość zarządzających koncentruje się na redukcji kosztów lub też - w mniejszym stopniu - na wzroście sprzedaży. Trzeci element, jakim jest cena, jest traktowany po macoszemu. Firmy rzadko oddelegowują politykę cenową do specjalistów i w konsekwencji stosują bardzo uproszczone metody wyceny, które nie gwarantują pełnej efektywności w obszarze cenowym.

Błąd 2: Brak wewnętrznych procedur, dotyczących optymalizacji cen.

Hasło „price meeting” stało się w większości firm synonimem kilku minut poświęconych na ustalenie ceny nowego produktu czy usługi. Uczestnicy z reguły nie są dostatecznie przygotowani do ustalania cen, a źródła informacji, na których opiera się późniejsza wycena są często ograniczone do kilku uwag działu sprzedaży czy przedstawieniu cen konkurencji (nieraz już nieaktualnych). W efekcie, dokonuje się prostych kalkulacji kosztów i przyjmowania przy tym ogromnej liczby założeń, niestety zazwyczaj zbyt daleki od realiów rynku.

Błąd 3: Motywacja sprzedawców ukierunkowana jest ściśle na dochody.

Sprzedaż zorientowana na wolumen jest powszechnym, lecz bardzo poważnym błędem. Sprzedawcy koncentrują się by sprzedać jak najwięcej, często poniżej kosztów. Takie postępowanie może być bardzo kosztowne, szczególnie w sytuacji, kiedy sprzedawca może dowolnie negocjować zniżki. W większości sytuacji produkt zostanie sprzedany po dużo niższej cenie, niż gotowy jest zapłacić klient.

Błąd 4: Firmy polegają na sprzedawcach lub innych pracownikach, mających bezpośredni kontakt z klientem, w celu monitorowania cen na rynku.

Firmy działające efektywnie w sferze strategii cenowych, zatrudniają profesjonalistów

do zbierania i analizowania danych, na których potem opierają swoje działania. Sprzedawcy czy inni pracownicy bezpośredniej obsługi klienta są w tej kwestii mało wiarygodnymi źródłami informacji, ze względu na częstą przypadkowość stosowanej metodologii i brak możliwości potwierdzenia zdobytych wiadomości.

Błąd 5: Zbyt długie utrzymywanie cen na jednym poziomie.

Większość firm obawiając się szumu wokół zmiany cen, utrzymuje je na jednym poziomie tak długo, jak tylko się da. Natomiast efektywnie działające w tym obszarze podmioty – przeciwnie – przyzwyczajają swoich klientów, kontrahentów do dynamicznych zmian. Rynek podlega ciągłym modyfikacjom. Ważne jest, więc, aby odpowiednio rozpoznać, jak wartość produktu zmienia się w stosunku do przemian zachodzących na rynku i wprowadzić rozwiązania adekwatne do panującej sytuacji.

Błąd 6: Zmiany cen bez przewidywań reakcji konkurentów.

Strategia cenowa musi być dostosowana do realiów rynku i przewidywać potencjalne działania konkurencji. Wprowadzając zmiany w tej sferze, ważne jest abyśmy oceniali nie tylko ilościowe zmiany cen produktów konkurencyjnych (jako reakcja na nasz ruch), ale także dokonali oceny ich nowej wartości i jakości.

Błąd 7: Ta sama wysokość marży dla różnych produktów.

Niektóre strategie finansowe wspierają teorię ujednolicenia marży dla różnych produktach. Wiele przedsiębiorstw stara się czerpać zyski stosując takie właśnie metody. Żelazną zasadą wyceny jest jednak to, że dla różnych klientów dany produkt może mieć różną wartość. Powinniśmy więc dokonać oceny owej wartości dla poszczególnych linii produktów. Dla każdego produktu, zysk jest optymalny tylko wtedy, gdy cena odzwierciedla skłonność klienta do zapłaty.

Błąd nr 8: Brak segmentacji klientów.

Segmentacja klientów powinna być dokonywana na podstawie oczekiwań, jakie klienci mają w stosunku do produktu. Wartość produktu czy usługi jest inna dla każdego z segmentów i strategia cenowa powinna brać pod uwagę tę kwestię. Wycena powinna opierać się na gotowy produkt: opakowaniu, opcjach dostawy, komunikacji marketingowej, dodatkowych usługach czy wyposażeniu, specyfikacji produktu dla określonych grup klientów.

Błąd nr 9: Wycena oparta na kosztach, a nie potencjalnej wartości dla klienta.

Cena oparta na kosztach, niezmiennie prowadzi do dwóch sytuacji: jeśli cena jest wyższa niż wartość produktu dla klienta, rosną koszty sprzedaży i dyskontowanie, wydłuża się cykl sprzedaży, co ma negatywny wpływ na zyski. W sytuacji przeciwnej, wielkość sprzedaży szybko wzrasta, natomiast firmy nie osiągają możliwie maksymalnych zysków z powodu niedowartościowania produktów.

Błąd nr 10: Wycena na podstawie cen rynkowych.

Opierając wycenę swoich produktów na podstawie cen rynkowych, niejednokrotnie można doprowadzić się do sytuacji, w której produkty tracą wartość w oczach klienta – przestają być unikatowe, oryginalne, niepowtarzalne. Takie działania są charakterystyczne dla podmiotów, które niejako poddały się w walce o klienta, a ich zyski są znikome. Wyjściem z sytuacji jest odpowiednie różnicowanie produktów oraz usług, by zyskały one wyższą wartość dla klienta.

Odpowiednie strategie sprzedaży torują firmom drogę do zwiększenia zysków, niestety wciąż jeszcze ich rola jest niedoceniana. Tymczasem odpowiednie zarządzanie w tej sferze w połączeniu z właściwymi narzędziami to przepis na sukces.

dr Maciej Kraus, Bartosz Wołowicz
www.fernpartners.com



Automatyczna linia do plasterkowania oraz pakowania szynki

W skład linii wchodzi: krajalnica, automat do załadunku plastrów szynki do maszyny rolowej (Robot ULMA), maszyna rolowa ULMA na folię twardą, układ liniowania, metal detektor, kontrola wagi, pakowanie do kartonów zbiorczych (Robot ULMA), paletyzacja. Przedstawiona, zautomatyzowana linia jest zaprojektowana oraz wykonana przez firmę ULMA Packaging.

ULMA
Packaging Polska



Zdrowych i Wesółych Świąt



ULMA
Global Packaging



ROZWIĄZANIA POPARTE WIELOLETNIM DOŚWIADCZENIEM
W SEKTORZE PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO

www.ulmapackaging.pl

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

Nowe perspektywy zbytu

Niewątpliwie dla naszej branży obecnie najważniejszą kwestią w kontekście rosyjskiego embarga jest otwieranie nowych rynków zbytu oraz negocjacje z rynkami, które mogą zaakceptować regionalizację w związku z wirusem ASF. O tym które rynki dokonały w ostatnim czasie otwarcia swoich granic na nasze mięso, porozmawialiśmy z Głównym Lekarzem Weterynarii – lek. wet. Markiem Pirsztukiem.

W2014 r. zostały oficjalnie uzgodnione nowe świadectwa zdrowia na eksport mięsa wieprzowego oraz/lub produktów mięsnych zawierających wieprzowinę lub wynegocjowane zmiany w dotychczas uzgodnionych świadectwach z władzami weterynaryjnymi szeregu państw trzecich, tj. Uzbekistan, Azerbejdżan, Kirgistan, Bośnia i Hercegowina, Ukraina, Gruzja, Mołdawia, Mongolia, Nowa Zelandia (na szczeblu UE), Albania, Serbia. W świadectwach tych uwzględniona jest zasada regionalizacji terytorium RP w związku z występującymi przypadkami ASF.

Jednocześnie po zgłoszeniu pierwszego przypadku ASF szereg państw trzecich wprowadziło zakaz importu mięsa wieprzowego i/lub produktów wieprzowych z całego terytorium Polski. GLW w 2014 r. prowadził korespondencję ze wszystkimi tymi państwami, wskazując na brak zgodności wprowadzonych restrykcji z normami międzynarodowymi oraz wnioskuje o zniesienie ograniczeń. W wyniku prowadzonych negocjacji Kirgistan i Albania dostosowały wprowadzone środki do przepisów UE (wyłączenie eksportu mięsa wieprzowego z obszaru objętego ograniczeniami), natomiast Ukraina dopuściła eksport mięsa wieprzowego z Polski z wyłączeniem województwa podlaskiego oraz pod warunkiem prowadzenia badań laboratoryjnych w kierunku ASF; dodatkowo bez ograniczeń dopuszczono produkty mięsne poddane obróbce termicznej gwarantującej zniszczenie wirusa ASF.

W 2014 r. uzgodniono 75 świadectw bilateralnych na zwierzęta i produkty pochodzenia zwierzęcego eksportowane z Polski do następujących państw trzecich (patrz tabela).

■ **Na jakie kolejne rynki mamy szansę w najbliższym czasie? Z którymi krajami i na jakie produkty jesteśmy na etapie bardzo zaawansowanych rozmów mających na celu ustanowienie nowych świadectw weterynaryjnych?**

W przypadku krajów azjatyckich, które wprowadziły ograniczenia eksportu z całej-



Marek Pirsztuk – Główny Lekarz Weterynarii

go terytorium Polski, z każdym z partnerów prowadzone są osobne negocjacje. W 2014 GLW zaproponował władzom weterynaryjnym Chin, Japonii, Singapuru i Tajwanu procedurę dopuszczenia eksportu mięsa wieprzowego z Polski zakładającą dodatkowe badania laboratoryjne produktów w kierunku ASF. Przedstawiciele Chin i Tajwanu nie przekazali jeszcze swoich uwag do proponowanego dokumentu. Partnerzy japońscy przekazali dodatkowe pytania, na które strona polska udzieliła odpowiedzi 29.12.2014. W przypadku Singapuru GIW wysłał swoje ostatnie uwagi 6.02.2015 i czeka na stanowisko władz singapurskich. Jednocześnie w dniach 15-19 grudnia 2014 r. 6 inspektorów koreańskich przeprowadziło audyt działań podjętych przez Polskę mających na celu kontrolę i zwalczanie wirusa afrykańskiego pomoru świń. Zespół inspektorów koreańskich sporządzi raport, którego wyniki zostaną przekazane stronie polskiej.

Ponadto w 2014 r. Główny Inspektorat Weterynarii podjął działania w celu oficjalnego uzgodnienia weterynaryjnych świadectw zdrowia na eksport mięsa wieprzowego oraz produktów mięsnych zawierających wieprzowinę z następującymi państwami trzecimi: Demokratyczną Republiką Konga, Egiptem, Gwineą Równikową, Indiami, Liberią, Republiką Konga, Turkmenistanem oraz Wybrzeżem Kości Słoniowej.

W 2014 r. Główny Inspektorat Weterynarii wystąpił o wymagania weterynaryjne

m.in. dla mięsa wieprzowego do służb władzowych Bermudów, Brunei, Burundi, Kambodży, Malawi, Republiki Środkowej Afryki i Rwandy.

W 2014 r. kontynuowane były działania związane z otwarciem rynków m.in. RPA, Malezji, Wenezueli, Meksyku dla mięsa wieprzowego z Polski.

■ **Czy w kalendarzu pracy GIW są zaplanowane kontrole inspektorów z państw zainteresowanych współpracą?**

Obecnie nie ma zaplanowanych konkretnych dat audytów z państw trzecich związanych z otwieraniem nowych rynków. Niemniej jednak GIW przygotował oficjalne zaproszenie do przeprowadzenia przez inspektorów Republiki Południowej Afryki łączonej kontroli w polskich zakładach wieprzowych i drobiarskich (procedura nabywania uprawnień eksportowych rozpoczęta w październiku 2013 r.), które zostało przekazane na początku października ubiegłego roku i w którym jako wstępny termin kontroli zaproponowano styczeń 2015 r. Obecnie oczekujemy na ustalenie terminu kontroli przez władze RPA.

Ponadto w 2014 r. GIW zgłosił Polskę do audytu służb weterynaryjnych Meksyku w państwach członkowskich UE zainteresowanych uzyskaniem dostępu dla mięsa wieprzowego do rynku meksykańskiego. Audyt, organizacja którego jest koordynowana przez Komisję Europejską, planowany pierwotnie na I kwartał 2015 r. prawdopodobnie będzie przełożony na późniejszy termin.

Jednocześnie w 2014 r. GLW lub MRiRW wystąpili do niektórych państw trzecich (Chiny, Japonia, Korea, Tajwan) z zaproszeniem na wizytę w Polsce w celu oceny sytuacji w zakresie kontroli ASF i zniesienia wprowadzonych ograniczeń.

Wizyta inspektorów japońskiego ministerstwa rolnictwa w Polsce odbyła się w dniach 1-4 lipca 2014 r. Dotychczas inspektorzy nie przekazali stronie polskiej ostatecznych wniosków z kontroli.

Dodatkowo w dniach 15-19 grudnia 2014 r. 6 inspektorów koreańskich przeprowadziło audyt działań podjętych przez Polskę mających na celu kontrolę i zwalczanie

wirusa afrykańskiego pomoru świń. Dotychczas inspektorzy nie przekazali stronie polskiej ostatecznych wniosków z kontroli.

W dniach 2-6.03.2015 zaplanowana jest także wizyta kanadyjskich służb weterynaryjnych, mająca na celu audyt zatwierdzonych zakładów mięsa wieprzowego oraz dopuszczenie eksportu mięsa drobiowego z Polski.

■ **Jakie warianty rozwiązań w walce z ASF obecnie przyjmuje GIW?**

Od dnia 17 lutego 2014 r. do dnia 20 lutego 2015 r. odnotowano w Polsce 36 przypadków ASF u dzików oraz 3 ogniska tej choroby w gospodarstwach, w których utrzymywane są świnię.

Działania w chwili obecnej powinny zostać skoncentrowane na niedopuszczeniu do zakażenia świń w gospodarstwach wirusem ASF zarówno poprzez kontakt bezpośredni z chorymi dzikami, jak również za pośrednictwem pojazdów, ludzi, sprzętu oraz pasz, produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego i produktów pochodzenia zwierzęcego.

Skuteczna realizacja działań zapobiegawczych zależy przede wszystkim od posiadaczy świń, jednakże w Głównym Inspektoracie Weterynarii opracowano plan bioasekuracji gospodarstw, w których utrzymywane są świnię w obszarze objętym ograniczeniami, zakładający zwiększenie poziomu bioasekuracji poprzez stworzenie systemu zabezpieczeń w połączeniu z procedurami, których przestrzeganie uniemożliwiłoby zakażenie wirusem ASF utrzymywanych świń zarówno drogą bezpośrednią (przeniesienie wirusa z chorych dzików na świnię) jak również drogą pośrednią (np. poprzez sprzęt, pojazdy lub za pośrednictwem ludzi).

W chwili obecnej trwają prace nad zmianami w ustawie z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt i zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, umożliwiającymi wdrożenie wspomnianego wyżej programu w drodze rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Należy również wspomnieć, że wejście w życie odpowiednich zmian ustawowych, stworzy możliwość zaniechania (za rekompensatą) utrzymywania świń w gospodarstwach, które nie są w stanie spełnić wymagań w zakresie bioasekuracji wynikających z wspomnianego wyżej programu.

Również zasady dokonywania odstrzałów dzików na obszarach występowania ASF, mają za zadanie służyć utrzymywaniu liczebności dzików na stałym poziomie, porównywalnym do realizacji planów łowieckich w poprzednich sezonach lub nie-

znacznie obniżyć ich liczebność. Sposobem na osiągnięcie tego celu jest konsekwentne prowadzenie polowań, których sposób organizowania nie będzie jednak powodował płoszenia dzików i nie doprowadzi do ich nadmiernego przemieszczania, niosącego za sobą ryzyko rozprzestrzenienia się wirusa poza obszar tych gmin w powiatach białostockim i sokólskim, w których dotychczas odnotowano przypadki występowania tej choroby u dzików.

Należy podkreślić, że jeżeli chodzi o działania wyprzedzające możliwość dalszego rozprzestrzenienia się ASF poza obszary objęte restrykcjami, to biorąc pod uwagę wzrost liczebności dzików na terytorium całej Polski, w opinii Głównego Lekarza Weterynarii, zagrożenie to zostałoby zredukowane w przypadku zwiększenia limitów odstrzału dzików w strefie wolnej od wirusa, z ewentualnym uwzględnieniem zasady dokonywania tych odstrzałów z zachodu w kierunku wschodnim. Należy jednak dodać, iż w tym przypadku konieczna jest współpraca z Polskim Związkiem Łowieckim oraz z Dyрекcją Generalną Lasów Państwowych, ponieważ organy Inspekcji Weterynaryjnej nie mają możliwości ingerowania w plany odstrzału dzików.

Istotne jest również przeciwdziałanie możliwości wprowadzenia wirusa w ramach ruchu granicznego, odbywającego się pomiędzy krajami trzecimi, na terytorium których występuje ASF, a Polską. W związku z powyższym, rozpoczęto instalowanie na przejściach granicznych profesjonalnych urządzeń do mycia i dezynfekcji pojazdów wjeżdżających do Polski. Jednocześnie należy podkreślić, iż obowiązuje zakaz wwozu z państw trzecich produktów pochodzenia zwierzęcego, przez osoby przekraczające granicę państwa.

Polska podjęła również działania mające na celu zainicjowanie współpracy z innymi państwami w regionie, na terytorium których występuje ASF. Dotyczy to zarówno krajów UE (Litwa, Łotwa, Estonia) jak również państw trzecich (Białoruś, Federacja Rosyjska).

Należy również dodać, iż zarówno w okresie poprzedzającym występowanie ASF w Polsce jak i w chwili obecnej, prowadzona jest akcja informacyjna wśród hodowców, myśliwych i lekarzy weterynarii wolnej praktyki. Ponadto organizowane są szkolenia tematyczne.

Nigdy nie lekceważono także niekorzystnych skutków społecznych, wynikających z podejmowanych działań w zakresie zwalczania ASF, natomiast w przypadku, gdy były one nieuniknione, dążono do ich łagodzenia.

■ **Porozmawiajmy teraz o innych problemach w branży mięsnej. Niewątpliwie kwestie weterynaryjne, razem z tymi ekonomicznymi stanowią największy obszar zainteresowania branży mięsnej. Z jakimi problemami we współpracy z zakładami spotyka się Pan najczęściej? Czy są zmiany w funkcjonowaniu, do których chciałby Pan namówić zakłady?**

Aby mieć pogład na obecną sytuację w terenie, Główny Inspektorat Weterynarii w każdym miesiącu zbiera raporty z działań, jakie organy terenowe Inspekcji Weterynaryjnej podejmują w odniesieniu do nadzorowanych podmiotów. Z pozyskanych danych wynika, że uchybienia ze strony nadzoru właścicielskiego są najczęściej stwierdzaną nieprawidłowością zarówno w rzeźniach, zakładach przetwórstwa spożywczego jak i chłodniach składowych.

Poważnym problemem mogącym mieć wpływ na zdrowie konsumentów jest działalność szarej strefy.

W ramach ww. raportów poza informacjami nt. wymierzonych kar pieniężnych oraz decyzji administracyjnych o zakazie/zawieszeniu działalności bądź też wykreśleniu z rejestru do Głównego Inspektoratu Weterynarii przekazywane są m.in. informacje nt. przypadków skierowania spraw do organów ścigania, w tym do prokuratury. Niestety znaczna większość takich spraw jest w późniejszym czasie umarzana przez właściwy organ.

Do organów ścigania najczęściej kierowane są przypadki nielegalnego skupu i uboju zwierząt oraz produkcji i wprowadzenia do obrotu produktów pochodzenia zwierzęcego wytworzonych w oparciu o mięso pochodzące z takich zwierząt. Nasilenie ww. zjawiska szarej strefy jest obserwowane w okresach okołoswiątecznych. Wskutek takich działań, na rynek trafia żywność pozyskiwana z niepozostających pod urzędowym nadzorem sztuk zwierząt o nieznanym pochodzeniu oraz stanie zdrowia. Może to stwarzać bezpośrednie zagrożenie zdrowia a nawet życia konsumentów.

Przypadki umorzenia bądź też odmowy wszczęcia dochodzenia w tego typu sytuacjach, powodują poczucie bezkarności u osób prowadzących nielegalne procedury. Powyższe powoduje brak efektu działań prowadzonych ze strony terenowych organów Inspekcji Weterynaryjnej, których działania mają na celu wyeliminowanie nielegalnych praktyk oraz zapewnienie pełnego bezpieczeństwa żywności produkowanej w polskich zakładach.

Jednocześnie muszę tutaj podkreślić, że pod pojęciem nielegalnych działalno-

ciąg dalszy ze str. 29

ści należy rozumieć zarówno podmioty będące pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej, które część swojej działalności prowadziły bez nadzoru właściwego powiatowego lekarza weterynarii (bez zgłoszenia), ale również i takie, które nie zgłosiły prowadzenia działalności powiatowemu lekarzowi weterynarii i w efekcie nie były objęte nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej a cała prowadzona działalność miała charakter nielegalny.

Powodów powyższego jest wiele, najczęściej chęć zatajenia części produkcji przed urzędem skarbowym, kupowanie do uboju zwierząt chorych czy też po urazach. W to ostatnie zaangażowani są także pośrednicy oraz osoby odpowiedzialne za transport zwierząt do rzeźni. Stąd też w raportach wykazywana jest znaczna ilość kontroli w środkach transportu zwierząt. Jednakże wyraźnie widać spadek nieprawidłowości wykrywanych w tego typu podmiotach, co wskazuje na poprawę sytuacji w tym sektorze.

■ Czy planuje Pan zmiany w funkcjonowaniu Inspekcji Weterynaryjnej?

Myszę, że na to pytanie odpowiedź pojawi się w swoim czasie. Obecnie mamy trudny okres. Sytuacja epidemiologiczna z ASF, kłopoty związane z embargiem i konieczność podejmowania działań związanych z dywersyfikacją rynków zbytu dla polskich produktów pochodzenia zwierzęcego, różnego rodzaju niepokoje społeczne. Pewne plany w tym zakresie już są, ale ich realizacja musi trochę poczekać.

**Rozmawiała
red. Katarzyna Oponowicz**

Albania	– świadectwo weterynaryjne dla produktów mięsnych (modyfikacja świadectwa wcześniej funkcjonującego)
	– świadectwo weterynaryjne dla świeżego mięsa wołowego i podrobów wołowych – Albania (modyfikacja świadectwa wcześniej funkcjonującego)
Algieria:	– dla bydła hodowlanego eksportowanego do Algierii.
	– dla bydła opasowego eksportowanego o Algierii;
	– dla eksportowanego do Algierii świeżego mięsa wołowego chłodzonego lub mrożonego z kością lub bez kości/ mięsa wołowego chłodzonego lub mrożonego pakowanego próżniowo z kością lub bez kości – które zastąpiło weterynaryjne świadectwo zdrowia
	dla eksportowanego do Algierii świeżego mięsa wołowego chłodzonego
	– dla wywozu produktów z mięsa drobiowego poddanych obróbce termicznej w wysokiej temperaturze lub niepełnej obróbce termicznej w wysokiej temperaturze, z wyłączeniem podrobów, do Algierii;
	– dla mleka i produktów mlecznych, w tym mleka dla niemowląt, wywożonych do Algierii (renegocjacja)
Azerbejdżan:	– przetworzone białko pochodzenia zwierzęcego, wytwarzanego ze zwierząt innych niż przeżuwacze (renegocjacja)
	– pasze pochodzenia roślinnego (renegocjacja)
	– wieprzowina (z załącznikiem) (renegocjacja)
	– mięso baranie (renegocjacja)
	– produkty wędzone na surowo, konserwy, sterylizowane i pasteryzowane produkty, inne gotowe wyroby mięsne poddane obróbce termicznej (z załącznikiem) (renegocjacja)
	– wołowina (renegocjacja)
	świadectwo dla jeleni i danieli fermowych
Królestwo Bahrajnu	świadectwo zdrowia dla jaj i produktów jajecznych
Bośnia i Hercegowina	– dla świń rzeźnych
	– dla wołowiny
	– dla żelatyny przeznaczonej do spożycia przez ludzi
	– dla kolagenu przeznaczonego do spożycia przez ludzi
	– mięso świń domowych
Chiny	świadectwo dla produktów rybołówstwa przeznaczonych do eksportu do Chińskiej Republiki Ludowej
Curaçao:	– mięso drobiowe i produkty z mięsa drobiowego
Gruzja:	– mleko i produkty mleczne (renegocjacja)
	– wołowina (renegocjacja)
	– konina (renegocjacja)
	– wieprzowina (renegocjacja)
	– konserwy, kielbasy i inne rodzaje produktów mięsnych (renegocjacja)
	– niepuszkowana/sucha karma pochodzenia zwierzęcego przeznaczona dla zwierząt domowych i ozdobnych (renegocjacja)

Japonia:	– dla mięsa wołowego i wołowych podrobów
Kirgistan:	– mięso drobiowe
	– osłonki zwierzęce spożywcze
	– konserwy mięsne, kielbasy oraz inne rodzaje gotowych do spożycia produktów mięsnych
	– mięso i surowe wyroby mięsne otrzymywane w wyniku uboju i przetwórstwa bydła
	– mleko i produkty mleczne
	– proszek jajeczny, melanz, albumina i inne produkty spożywcze przetwórstwa jaja kurzego
	– mięso wieprzowe
Kostaryka	– mleko i produkty wytworzone na bazie mleka
Mołdawia:	– pasze pochodzenia zwierzęcego
	– dla owiec i kóz domowych hodowlanych i/lub produkcyjnych
	– dla świń hodowlanych i produkcyjnych
	– dla bydła domowego przeznaczonego do hodowli i/lub produkcji
	– dla jednodniowych kurcząt, indycząt, kacząt, gęsiąt, strusiąt i jaj wylęgowych tych gatunków
	– dla mięsa zwierząt łownych (renegocjacja)
	– dla konserw, kielbas i innych rodzajów produktów mięsnych (renegocjacja)
	– dla świeżego mięsa, w tym mięsa mielonego pozyskanego ze świń domowych (renegocjacja)
	– dla smalcu jadalnego/tłuszczu lub łożu przemysłowego (renegocjacja)
Mongolia	– dla bydła hodowlanego i użytkowego
	– dla mięsa drobiowego i produktów z mięsa drobiowego
	– świadectwo zdrowia dla mięsa wieprzowego i produktów z mięsa wieprzowego
Oman	– dla jaj i produktów jajecznych
RPA	– mleko i produkty mleczne
Serbia	– produkty mięsne – uzgodnienie załącznika dopuszczającego eksport produktów mięsnych poddanych obróbce z całego terenu Polski – 18.06 br. wysłano pismo do Serbów informujące o akceptacji treści załącznika
	– dla żelatyny przeznaczonej do spożycia przez ludzi
	– dla kolagenu przeznaczonego do spożycia przez ludzi
Turcja	– produkty mleczarskie do spożycia przez ludzi
	– produkty mleczarskie otrzymane z mleka krów, owiec, kóz i bawołów do spożycia przez ludzi
	– dla przetworzonych białek pochodzenia zwierzęcego
Ukraina	– pasze i dodatki paszowe, w tym z drobiu i ryb (renegocjacja)
	– dla pasz pochodzenia roślinnego (renegocjacja)
	– dla gotowych karm dla psów i kotów (renegocjacja)
	– wieprzowina (renegocjacja)
	– konserwy, kielbasy i gotowe produkty mięsne (renegocjacja)
	– świeże mięso wołowe bez kości
	świadectwo dla mączki z krwi i produktów z krwi
Uzbekistan	dla bydła hodowlanego
	– dla wieprzowiny (renegocjacja)
	– dla produktów wędzonych na surowo, konserw, produktów sterylizowanych i pasteryzowanych, innych gotowych wyrobów mięsnych poddanych obróbce termicznej (renegocjacja)
	– dla mięsa drobiowego (renegocjacja)
	– dla ryb i owoców morza oraz gotowych produktów z ryb i owoców morza (renegocjacja)
	– dla jaj spożywczych i produktów jajecznych (renegocjacja)
	– dla mleka i produktów mlecznych (renegocjacja)
	– dla mięsa wołowego (renegocjacja)
	– dla bydła hodowlanego i użytkowego (renegocjacja)
	– dla nasienia buhajów rozplodowych (renegocjacja)

Na podbój nowych rynków

Związek Polskie Mięso bierze czynny udział w rządowych misjach gospodarczych, które mają na celu poszukiwanie i uzgadnianie warunków dostępu do nowych rynków zbytu dla polskiego mięsa. W ostatnim kwartale odwiedziliśmy m.in. Zjednoczone Emiraty Arabskie, Republikę Serbii, Japonię, Indie, a także Turcję. Wiele z przeprowadzonych negocjacji napawa optymizmem stając się początkiem do kontynuacji szczegółowych konsultacji, inne zaś zakończyły się rzeczowymi sukcesami, podpisaniem świadectw weterynaryjnych, które już obowiązują.

Zjednoczone Emiraty Arabskie

W dniach 7-10 lutego br. miała miejsce misja Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w Zjednoczonych Emiratach Arabskich (Z.E.A.) pod przewodnictwem Podsekretarza Stanu, Pana Tadeusza Nalewajka. W wyjeździe uczestniczyli również: Główny Lekarz Weterynarii, Główny Inspektor Ochrony Roślin i Nasiennictwa, a także przedstawiciele polskiej branży mięsnej, w tym m.in. reprezentant Związku Polskie Mięso. Delegacja polska wzięła udział w kilku istotnych spotkaniach z tamtejszymi władzami m.in. z Szefem Departamentu Kontroli Żywności Panem Khalid Mohammed Sharif



Zjednoczone Emiraty Arabskie. Spotkanie z Dyrektorem Generalnym Urzędu Standardyzacji i Metrologii Z.E.A.

Al - Awadhi oraz Dyrektorem Generalnym Emirates Authority for Standardization and Metrology Panem Abdulla Abdulqader Al Maeeni, zarządzającym instytucją odpowiedzialną m.in. za wszelkie kwestie związane ze standaryzacją i certyfikacją w odniesieniu do zasad certyfikacji halal. Delegacja wzięła również udział w ceremonii otwarcia i zwiedzaniu odbywających się w tym czasie Targów GULFOOD. Targi te są najbardziej prestiżową imprezą wystawienniczą w tym rejonie. Co roku gromadzą największą liczbę wystawców i zwiedzających nie tylko z obszaru Zatoki Perskiej, ale również Afryki Północnej, Indii, Pakistanu, Egiptu, Maroka oraz Europy.

Serbia

W dniach 26-27 lutego br. odbyła się misja Głównego Inspektora Weterynaryjnego do Republiki Serbii, której towarzyszyli polscy przedsiębiorcy reprezentujący sektor mięsny. Jej celem było wznowienie możliwości eksportowych polskiej wieprzowiny na rynek Republiki Serbii oraz przeprowadzenie negocjacji względem świadectwa weterynaryjnego dotyczącego mięsa

wołowego. Podczas tej misji Zastępca Głównego Lekarza Weterynarii dr Krzysztof Jażdżewski przedstawił szczegółowo środki podejmowane przez polskie służby mające na celu zwalczanie wirusa ASF. W konsekwencji ustalono, że w zakresie dopuszczenia mięsa wieprzowego z Polski na tamtejszy rynek będą prowadzone dodatkowe rozmowy. Pełnym sukcesem zaś zakończyły się negocjacje dotyczące świadectwa zdrowia dla świeżego mięsa wołowego wywożonego do Republiki Serbii. W czasie misji został bowiem ostatecznie ustalony jego wzór. Świadectwo jest już dostępne na stronie internetowej Głównego Inspektora Weterynarii.

Japonia

Na początku marca odbyła się misja prezydenta RP Bronisława Komorowskiego do Japonii. Udział w tej delegacji brał również m.in. przedstawiciel Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi sekretarz stanu Kazimierz Plocke oraz reprezentant Związku Polskie Mięso – prezes Witold Choiński. Podczas misji prezydent Bronisław Komorowski i premier Japonii Shinzo Abe rozmawiali w Tokio m.in. o polsko-japońskiej współpracy w zakresie polityki bezpieczeństwa i gospodarki.

Podczas prezydenckiej misji przeprowadzono również rozmowy dotyczące gospodarczej współpracy obu krajów. Bronisław Komorowski podkreślił na briefingu, że „biznes japoński to największy biznes pochodzący z Azji, który zdecydował się zain-



Japonia. Spotkanie delegacji polskiej z Rodziną Cesarską.

westować poważne środki w Polsce po przełomie ustrojowym”. Obie strony podkreślały też znaczenie podniesienia relacji polsko-japońskich do poziomu partnerstwa strategicznego.

Japonia od niedawna jest otwarta na polskie mięso wołowe, dlatego misja miała na celu podjęcie negocjacji w zakresie umożliwienia powrotu na tamtejszy rynek również polskiego mięsa wieprzowego. Podczas delegacji o eksporcie wieprzowiny, polscy przedstawiciele rozmawiali m.in. z japońskimi ministrami rolnictwa oraz gospodarki, przemysłu i handlu. Przeprowadzone w Tokio rozmowy napawają optymizmem, gdyż istnieje duża szansa na szybkie otwarcie tego rynku, a decyzja w tej sprawie może zapaść już w ciągu kilku tygodni od zakończenia misji. W przyspieszenie tego procesu zaangażuje się, jak zadeklarował, sam premier Japonii Shinzo Abe.

Indie

W dniach 8-12 marca br. odbyła się wizyta Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w Indiach. Ministrowi towarzyszyli szefowie Głównego Inspektoratu Weterynarii, Głównego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Państwowego Instytutu Weterynaryjnego – Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach, a także delegacja biznesowa, w tym także przedstawiciel Związku Polskie Mięso – prezes Witold Choiński.



Indie. Polska delegacja podczas spotkania z Harsimrat Kaur Badal, ministrem przetwórstwa żywności.

W dotychczasowych kontaktach handlowych z Indiami Polska odnotowuje bardzo dużą dysproporcję na swoją niekorzyść. Dlatego też wizyta miała na celu przede wszystkim uzgodnieniu warunków dostępu do rynku Indii i przyspieszeniu stosownych w tym zakresie procedur. Misja była kontynuacją styczniowych rozmów wicepremiera, ministra gospodarki Janusza Piechocińskiego z tamtejszym wiceministrem rolnictwa.

Podczas misji polska delegacja na czele z Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi Markiem Sawickim spotkała się m.in. z Radha Mohan Singhem – hinduskim ministrem rolnictwa. Podczas spotkania dyskutowano na temat możliwości zwiększenia eksportu polskich produktów, omówiono też szczegółowo kwestie weterynaryjne i fitosanitarne. Polski minister zaapelował o przyspieszenie prac nad uzgodnieniem procedur dopuszczających nasze towary na indyjski rynek oraz zachęcił do współpracy w zakresie doradztwa, nauki i przetwórstwa. Obaj ministrowie zgodzili się, że w dalszych rozmowach będą brali udział eksperci z obu państw. Podczas spotkania polski minister rolnictwa podkreślił, że jesteśmy krajem otwartym na Indie i oczekujemy wzajemności oraz dodał, że prócz produktów mleczarskich, wieprzowych i drobiowych chcielibyśmy zainteresować hinduskich konsumentów również polskimi jabłkami.

Drugiego dnia oficjalnej wizyty w Indiach polska delegacja wzięła udział w seminarium dotyczącym wzajemnej współpracy gospodarczej. Ponadto reprezentacja odwiedziła również Konfederację Indyjskiego Przemysłu, gdzie strony wymieniły się informacjami dotyczącymi charakteru produkcji rolniczej. Minister Marek Sawicki przedstawił potencjał polskiego rolnictwa oraz zachęcił do rozwijania dwustronnej współpracy. Strona hinduska wyraziła zainteresowanie kupowaniem naszych produktów, ale także transferem polskich technologii do przetwórstwa rolno-spożywczego. Podczas oficjalnej wizyty odbyło się również spotkanie z przedstawicielami Forum Indyjskich Importerów Żywności. Jego przedstawiciele wyrazili chęć nawiązania silnej współpracy z polskimi eksporterami. Polska została również oficjalnie zaproszona do udziału w targach „Agro Technology&Business Fair” w Chandigarh w 2016 roku jako partner honorowy.

W czasie oficjalnej wizyty w Indiach minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Marek Sawicki wraz z polską delegacją spotkał się z ministrem rozwoju wsi Chaudhary Birender Singh. Polska zaoferowała stronie indyjskiej swoje doświadczenia w zakresie przekształcania struktury agrarnej i modernizacji obszarów wiejskich. Minister Chaudhary Birender Singh był zainteresowany współpracą z Polską w zakresie rozwoju obszarów wiejskich, szczególnie działaniami, które można prowadzić wspólnie. Obaj panowie wyrazili zainteresowanie podpisaniem umowy o współpracy lub listu intencyjnego celem uszczegółowienia zakresu wspólnych działań. Zaś na spotkaniu z Panią Harsimrat Kaur Badal - ministrem przetwórstwa żywności Marek Sawicki podkreślił, że liczymy na współpracę i priorytetowe potraktowanie przez tamtejszą administrację prowadzonych procedur weterynaryjnych i fitosanitarnych umożliwiających dostęp polskich produktów rolno-spożywczych na rynek indyjski. Pani minister Harsimrat Kaur Badal z ogromnym zainteresowaniem przyjęła informacje dotyczące polskich sukcesów w sektorze przetwórczym. Przedstawiła sytuację w Indiach, wróciła uwagę na potrzebę restrukturyzacji sektora w Indiach i zaznaczyła, że widzi w tym zakresie możliwości współpracy z Polską. Obie strony zgodziły się na podjęcie współpracy i zobowiązały do podpisania „Memorandum of Understanding” określającego formę i zakres współpracy.

Turcja

W dniach 24-27 marca br. przedstawiciele Związku Polskie Mięso wzięli udział w misji gospodarczej zorganizowanej przez Ministerstwo Spraw Zagranicznych, której przewodniczył Minister Spraw Zagranicznych Pan Grzegorz Schetyna. W skład delegacji weszło blisko 150 przedsiębiorców z sektorów: energetycznego, zielonych technologii, energetycznego (w tym także branża węglowa), finansowo-kapitałowego, rolno-spożywczego (w tym technologii), medycznego (farmaceutyki, produkty medyczne, sprzęt medyczny), transportowego, budowlanego, innowacyjnego.

Udział przedstawicieli Związku Polskie Mięso w tej misji miał kluczowe znaczenie w związku z realizowanymi przez ZPM działaniami promocyjnymi finansowanymi ze środków UE oraz Funduszu Promocji Mięsa Wołowego pt. „Zasmakuj w Europie”, której celem jest promocja mięsa wołowego na tamtejszym rynku. Związek Polskie Mięso rozpoczął niniejszą kampanię w styczniu bieżącego roku, o czym więcej na stronie 34.

na podstawie materiałów:
Kancelaria Prezydenta, MRiRW, Red.

Zasmakuj w Europie

– nowy projekt ZPM

Wraz z początkiem roku ruszył nowy projekt realizowany przez Związek Polskie Mięso. Kampania pt. „Zasmakuj w Europie” obejmuje działania informacyjno-promocyjne dotyczące świeżej, schłodzonej lub mrożonej wołowiny i przetworów spożywczych wytworzonych na bazie tych produktów. Program skierowany jest na rynek turecki. Działania mają na celu poszerzenie rynku zbytu na mięso wołowe i wytworzone na jego bazie przetwory, a także zbudowanie pozytywnego wizerunku tego mięsa, poprzez dostarczanie kompleksowych informacji i działania edukacyjne na rynku tureckim.

Kampania „Zasmakuj w Europie” planowana jest na trzy lata i realizowana będzie przy wsparciu środków z Funduszu Promocji Mięsa Wołowego, a także środków pozyskanych z Unii Europejskiej. Celem kampanii jest poszerzenie rynku zbytu europejskiego mięsa wołowego, poprzez podkreślenie wysokiej jakości produktów oraz restrykcyjnych standardów produkcji. Działania będą skoncentrowane na nawiązywaniu trwałych relacji z przedstawicielami tureckiego rynku mięsnego. Za pomocą kompleksowych działań informacyjnych umacniających wizerunek europejskich produktów i poprzez bezpośredni kontakt z tureckimi organizacjami biznesowymi, europejscy producenci mięsa wołowego staną się w Turcji znaczącymi partnerami handlowymi

W ramach działania zostaną zrealizowane m.in.: dedykowana kampanii strona internetowa, udział w międzynarodowych targach i wystawach, wizyta studyjna, spotkania B2B, konferencje prasowe, panele dyskusyjne, a także szerokie działania reklamowe oraz PR. Grupami docelowymi programu są dystrybutorzy, handlowcy i importerzy, jak również szefowie kuchni oraz dziennikarze, a finalnie także konsumenci.

Strona internetowa

Dedykowana Kampanii strona w jednym miejscu udostępnia użytkownikom wszystkie treści informacyjno-promocyjne wykorzystywane we wszelkich działaniach w ramach programu. W obecnych realiach biznesowych działalność w obszarze Internetu jest warunkiem absolutnym, jako że właśnie Internet jest dzisiaj podstawowym źródłem informacji. Tym samym strona internetowa stanie się centralnym punktem całego programu na poziomie treści.

Strona internetowa skierowana jest do wszystkich grup docelowych programu. Dzięki niej przedstawiciele grup docelowych będą mieli łatwy dostęp do wszelkich informacji nt. programu, promowanych produktów, potencjalnych partnerów handlowych etc.

Strona została przygotowana w trzech wersjach językowych: polskiej, angielskiej i tureckiej – dzięki temu będzie zrozumiała nie tylko dla przedstawicieli grup docelowych z Turcji, ale również dla wszystkich potencjalnych przedstawicieli UE oraz nabywców z UE i świata porozumiewających się po angielsku.

Strona będzie cyklicznie promowana w formie działań Search Engine Marketing (SEM) oraz poprzez kampanię kontekstową i banerową. Poprzez działania SEM zostanie wygenerowanych około 43 000 kliknięć (około 1 300 miesięcznie). Szacuje się, że roczna liczba odwiedzin wyniesie około 20 000 w każdym roku Kampanii. Celem działań promocyjnych w Internecie będzie wygenerowanie możliwie maksymalnego i właściwie dobranego zasięgu, który zapewni oczekiwany poziom i jakość ruchu na stronie internetowej Kampanii.

Targi, wystawy i wizyty studyjne

W ramach działań Kampanii zrealizowane zostaną udziały w międzynarodowych wystawach. Już w pierwszym roku Kampanii dla polskich eksporterów zostanie zaaranżowane stoisko promocyjne - informacyjne w ramach wystawy World Food (GIDA), która odbędzie się w dniach 03-06.09.2015 w Stambule. To największe w Turcji targi żywności i technologii spożywczej. Przewiduje się, że wystawa zgromadzi około 310 wystawców z całego świata, a odwiedzi ją 15 000 osób.

W trakcie trwania targów w ramach Kampanii zostaną zrealizowane panele dyskusyjne oraz lunche prasowe, połączone z degustacją polskiej kuchni. Wydarzenia te zostaną poprzedzone szerokimi akcjami promocyjnymi i informacjami prasowymi przed wydarzeniem oraz wysyłką zaproszeń do szerokiej bazy danych. Ponadto Kampania w swoich założeniach przewiduje organizację wizyty studyjnej dla dziennikarzy i partnerów handlowych z Turcji w polskich zakładach mięsnych.

Reklama i działania PR

W ramach Kampanii nawiązana będzie stała współpraca PR z tureckimi mediami. Zrealizowane zostaną liczne publikacje w prasie: reklamy, artykuły sponsorowane oraz inserty. Działania PR obejmują również banery reklamowe w Internecie z przekierowaniem na stronę Kampanii, a także stały mailing do handlowców, sieci sprzedaży i importerów w kraju docelowym.

Na potrzeby Kampanii został stworzony KV, który będzie identyfikował wszelkie produkcje, materiałów służących promocji i informacji. Wykorzystana kreacja oparta jest na atrakcyjnym zdjęciu surowego mięsa, którego kształt nawiązuje do Europy i jej kluczowych zalet, pod kątem tradycji kulinarnych i spożywczych. Visual pozwala natychmiast zidentyfikować przedmiot Kampanii, a równocześnie zaskakuje drugim dnem. Tym samym ma większe szanse, aby zostać zapamiętana przez przedstawicieli grup docelowych. Warto zauważyć, iż zastosowana forma graficzna będzie równie zrozumiała dla odbiorców ze wszystkich grup docelowych, a wykorzystanie jednej grafiki przez cały okres trwania Kampanii wzmocni rozpoznawalność programu wśród tureckich importerów mięsa.

Red.

EUROPEAN MEAT QUALITY AND TASTE

EUROPEJSKIE MIĘSO. SUROWE NORMY. WYSOKA JAKOŚĆ.

Dzięki wysokim standardom produkcji i bezpieczeństwa oraz wielowiekowej tradycji spożywczej, europejska wołowina wyróżnia się wyjątkowym smakiem i jakością. Nasi producenci dokładają wszelkich starań, aby produkty spełniały wysokie standardy i restrykcyjne zasady bezpieczeństwa. Wszystko po to, by ich oferta odpowiadała oczekiwaniom wymagających konsumentów z całego świata. Dowiedz się, co wyróżnia europejską wołowinę, poznaj tajemnice wydobycia jej smaku i przekonaj się dlaczego warto współpracować z europejskimi producentami na www.zasmakujweurope.eu


 CAMPAIGN FINANCED WITH SUPPORT OF EUROPEAN UNION AND REPUBLIC OF POLAND
 

 Agencja Rynku Rolnego
 
 CAMPAIGN FINANCED ALSO WITH SUPPORT OF THE BEEF PROMOTION FUND

ciąg dalszy ze str. 37

fikcyjnym partii produkcyjnej (Dz. U. 2004 nr 83 poz.772). Kod identyfikacyjny partii produkcyjnej jest w dużej mierze narzędziem zapewniającym identyfikowalność i nie ma wpływu na wybór konsumentów. Jeśli na etykiecie umieszcza się datę zamrożenia i jest ona dla producenta wystarczająca w zakresie zidentyfikowania danej partii to data zamrożenia może stanowić kod identyfikacyjny partii. W zaproponowanym przykładzie sposób zapisania daty w formie: dzień miesiąc rok bez żadnych odstępów pomiędzy cyframi jest nieczytelny i utrudnia odczytanie faktycznej daty.

Czy w folderach, na plakatach, ulotkach należy podawać nazwę z elementami towarzyszącymi nazwie (białko, woda itd.) oraz skład?

Jeżeli ulotki itp. materiały towarzyszą żywności i odnoszą się do niej, powinny zawierać informacje zgodne z rozporządzeniem 1169/2011. Jednocześnie właściwym do rozstrzygnięcia spraw związanych z prawidłowością informowania o żywności w materiałach reklamowych jest Prezes UOKiK.

Czy użycie elementów dekoracyjnych do zdjęcia produktu (na opakowanie) typu pomidor, sałata, gałązka rozmarynu- uważane są jako dodatek do produktu mogący wprowadzić klienta w błąd? Czy można je używać dodając napis „propozycja podania”?

W przypadku, gdy elementami graficznymi etykiet są zdjęcia/ rysunki surowców/ produktów, które nie znajdują się w gotowym wyrobie, a stanowią jedynie dekorację, zasadne jest umieszczenie w oznakowaniu określenia „propozycja podania”.

Jeśli jednak surowce umieszczone na etykiecie w postaci zdjęć/rysunków są składnikami wyrobu gotowego to umieszczenie ich w oznakowaniu jedynie jako elementów graficznych z określeniem „pro-

pozycja podania” nie jest wystarczające. Wszystkie składniki środka spożywczego wykorzystane w procesie produkcji podaje się w oznakowaniu danego środka spożywczego (z zastrzeżeniem wyjątków podanych w art. 20 i 21 rozporządzenia 1169/2011).

Dodatkowo, zgodnie z art. 22 rozporządzenia 1169/2011, dla surowców podkreślonych słownie w nazwie lub graficznie w oznakowaniu, konieczne jest wskazanie ilościowej zawartości danego składnika.

Czy na dodatkowej etykiecie ozdobnej należy umieścić elementy towarzyszące nazwie (wodę, biało itd.), jeżeli na opakowaniu naklejona jest etykieta z nazwą oraz składem?

W przypadku stosowania dwóch etykiet (ozdobna i bizerba) informacje na nich umieszczone nie mogą się wzajemnie wykluczać. Oznakowanie musi być jasne i zrozumiałe i w żadnym przypadku nie może wprowadzać konsumenta w błąd.

Opracowanie odpowiedzi: GIJHARS

Na pomoc rolnictwu

W związku z trudną sytuacją panującą w polskim rolnictwie, na początku lutego Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Marek Sawicki powołał, aż siedem zespołów roboczych, których zadaniem jest wypracowanie rozwiązań dotyczących najważniejszych problemów na poszczególnych rynkach rolnych. W pracach grup roboczych czynnie uczestniczyli przedstawiciele Związku Polskie Mięso.

W związku z nałożeniem się wielu niespodziewanych czynników negatywnie wpływających na sytuację sektora rolniczego w Polsce w dniu 11 lutego Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi powołał siedem zespołów roboczych, zajmujących się określonymi rynkami rolnymi, tworząc tym samym Grupę Roboczą ds.:

1. Bioasekuracji i Łowiectwa
2. Nacisku na instytucje unijne w sprawie polityki wsparcia polskich rolników wobec sytuacji kryzysowej na rynku wieprzowiny i mleka
3. Oplacalności Produkcji Rolniczej, Grup Producentów, Dumpingu i Współpracy z Sieciami
4. Dialogu Społecznego
5. Rynku Mleka
6. Rynku Trzody Chlewnej
7. Obrotu Ziemią.

Po kilkutygodniowej, intensywnej pracy grup roboczych Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi przedstawił pierwsze efekty ich prac. W spotkaniu uczestniczyli przedstawiciele organizacji i związków zawodowych działających w rolnictwie i przetwórstwie, w tym Związek Polskie Mięso. W podsumowaniu przedstawiono m.in., iż Zespół Bioasekuracji i Łowiectwa zarekomendował podjęcie działań mających na celu podniesienie świadomości społeczeństwa w zakresie:

- bioasekuracji w odniesieniu do ASF oraz konsekwencji ewentualnego rozprzestrzenienia się wirusa na pozostałą część terytorium Polski. Działania takie należy podjąć, w szczególności na obszarach objętych ograniczeniami w związku z wystąpieniem ASF poprzez włączenie przedstawicieli różnych wyznań, mediów o zasięgu lokalnym krajowym oraz związków branżowych,
- projektowych rozwiązań prawnych związanych z programem bioasekuracji, w tym wynikających z niego obowiązków dla posiadaczy zwierząt oraz możliwości uzyskania odszkodowań i rekompensat.
- ryzyka jakie niesie ze sobą nielegalny przywóz produktów pochodzenia zwierzęcego z państw trzecich, poprzez zamieszczenie odpowiednich informacji na przejściach granicznych i parkingach zlokalizowanych wzdłuż dróg biegnących od wschodniej granicy, w tym ponowne skierowanie do Mini-



Minister Marek Sawicki podczas konferencji „Prace zespołów roboczych- podsumowanie 100 spotkań”. W spotkaniu wziął udział m.in. (od lewej): prezes Związku Polskie Mięso Witold Chojński oraz prezes Krajowej Rady Izby Rolniczych Wiktor Szmulewicz.

sterstwa Finansów prośby o uczulenie celników, aby zwracali szczególną uwagę na bagaż podręczny podróżnych (kanapki).

• opracowanie przez Polski Związek Łowiecki, w porozumieniu z Głównym Lekarzem Weterynarii, informacji dla myśliwych, w której określone zostaną, w kontekście chorób zakaźnych zwierząt, zasady właściwego postępowania ze znalezionej padłą zwierzęcą łowną oraz odstrzeloną zwierzyną łowną, w szczególności dotyczy to środków transportu, którymi przewożone są odstrzelone dziki.

Zespół Ekspertów ds. Rynku Trzody Chlewnej zaś odbył pierwsze spotkanie w dniu 17.02.2015 r., w wyniku którego wypracowano następujące wnioski:

1. przeznaczenie środków, które miały pierwotnie sfinansować wsparcie projektowane w ramach rozporządzenia Rady Ministrów zmieniającego rozporządzenie w sprawie szczegółowego zakresu i sposobów realizacji niektórych zadań Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, na program bioasekuracji, wprowadzany w związku z wystąpieniem w Polsce ASF;
2. wystąpienie do KE o wypłatę rekompensat dla producentów świń, którzy ponieśli starty w związku z przedłużającą się trudną sytuacją na rynku wieprzowiny, na podstawie przepisów rozporządzenia PE i Rady nr \308120\3 (środki zarządzania kryzysowego);
3. rozważenie możliwości podniesienia limitu wielkości ekonomicznej gospodarstwa

uprawnionego do otrzymania pomocy wynoszącego obecnie 200 tys. EUR w ramach działania Modernizacja gospodarstw rolnych, poddziałania Wsparcie inwestycji IV gospodarstw rolnych w PROW 2014-2020.

Zespół Oplacalności Produkcji Rolniczej, Grup Producentów, Dumpingu i Współpracy z Sieciami zajął się podczas swoich prac m.in.: projektem rozporządzenia Rady Ministrów zmieniającego rozporządzenie w sprawie szczegółowego zakresu i sposobów realizacji niektórych zadań Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa zostanie, w którym zaproponowano możliwość udzielania gwarancji spłaty kredytów objętych bankowym programem naprawczym udzielonych producentów owoców i warzyw o grupy producentów trzody chlewnej. Ponadto ustalono, że Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej zostanie zobowiązany do oceny mechanizmu działania dumpingu w zakresie handlu wewnętrznego w UE w sektorze produktów rolnych, a pomoc realizowana w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020 zostanie ukierunkowana na wspieranie wdrażania w gospodarstwach rolnych nowych technologii produkcji rolnej warunkujących obniżenie kosztów i tym samym zwiększenie opłacalności produkcji rolnej.

Branża planuje kontynuację prac powołanych zespołów. Szef resortu rolnictwa przyznaje bowiem, że są one dobrym ciałem doradczym i dodaje, że powinny one pracować również w przyszłości. **Red.**

CARROSSERIEBEDRIJF
BERDEX

**NACZEPY DO PRZEWOZU ŻYWCA
BERDEX
PRZEDSTAWICIEL NA POLSKĘ
TEL. 605-554-554**

Teraz taniej niż myślisz!



Rozwój i innowacje

Firma SKŁODOWSCY Sp. z o.o. jest producentem mięsa wołowego i produktów przetworzonych z wołowiny. Historia firmy sięga początku lat pięćdziesiątych ubiegłego stulecia i opiera się na trzypokoleniowej tradycji. Firma z pokolenia na pokolenie rozwija się i dostosowuje swoją ofertę do wymagających i stale zmieniających się potrzeb konsumentów, stając się coraz bardziej konkurencyjnym podmiotem na rynku nie tylko krajowym, ale i zagranicznym.

Firma SKŁODOWSCY Sp. z o.o. oraz Skłodowscy-Tykocin Sp. z o.o. są producentem mięsa wołowego i produktów przetworzonych z wołowiny. Na ofertę sprzedażową zakładów składają się tusze i ćwierci wołowe oraz wołowina kulinarna w elementach, w tym wołowina dojrzewająca, steiki siekane i stekburgery.

W skład firmy wchodzi trzy oddziały: zakład uboju w Tykocinie o zdolności ubojowej około 1.200 sztuk bydła tygodniowo, zakład rozbioru w półtusze wołowych na elementy w Krypnie Kościelnym oraz zakład przetwórstwa mięsa wołowego w Nienątach - Szymanach. Wszystkie oddziały firmy są w pełni zmodernizowane i stale dostosowywane do światowych standardów.

Historia firmy sięga początku lat pięćdziesiątych ubiegłego stulecia.

Z branżą mięsną rodzina Skłodowskich związana jest już od pokoleń. Firma powstała w 2004 roku i początkowo funkcjonowała pod nazwą Meat-land Sp. z o.o. Jeszcze 10 lat temu w kraju firma nie była rozpoznawalna, bowiem większa część produkcji kierowana była na eksport. Wówczas głównym kierunkiem zbytu produkcji firmy były rynki europejskie, a w przewadze Francja, gdzie firma Skłodowscy była pionierem oferującym steiki hache (w Polsce znane jako steiki siekane i stekburgery). Do chwili obecnej we Francji funkcjonuje Meat-land lecz teraz już jako oddzielny brand.

Pod koniec 2012 roku firma Meat-land Sp. z o.o. zmienia nazwę na Skłodowscy Sp. z o.o. Zmienia się też identyfikacja wizualna firmy, której towarzyszy hasło: „Wołowina skrojona na miarę”, a surowe i nowo-

czesne logo koresponduje z nowoczesną strategią.

Na początku 2014 roku spółka Skłodowscy nabywa większość udziałów w ubojni bydła w Tykocinie. Firma zyskuje też nową nazwę Skłodowscy-Tykocin Sp. z o.o.

W najbliższym czasie planowane jest połączenie obu spółek (Skłodowscy Sp. z o.o. i Skłodowscy-Tykocin Sp. z o.o.).

Atutem firmy jest elastyczność w stosunku do odbiorców w zakresie zmiany gramatury, pakowania czy dostarczania towaru a także serwisu, co gwarantuje partnerskie relacje z klientami. Zgodnie ze przyjętą przez firmę strategią marketingową stworzone zostały dwie marki: BOS oraz Kebbar. Ich utworzenie ma na celu wyróżnienie poszczególnych segmentów rynku i dostosowanie się do ich wymagań, krojąc ofertę na miarę.

Marka BOS (Best of Skłodowscy), czyli to co najlepsze z wołowiny, to sugerowana marka premium skupiająca mięso świeże i mrożone oraz produkty zakładu przetwórstwa, czyli mrożone steiki siekane i stekburgery. Surowiec do ich produkcji pochodzi z własnego zakładu uboju. Pozwala to na całkowitą kontrolę produktu oraz daje gwarancję dostaw na stabilnym poziomie. Marka ta jest odpowiedzią na rozwijający się na polskim rynku nowatorskiego trendu Slow - food, na który odpowiedziała swoją ofertą właśnie firma Skłodowscy Sp. z o.o.

Stworzenie zaś marki Kebbar to oferta firmy Skłodowscy Sp. z o.o. celująca w klienta rozwijającego się w Polsce segmentu HoReCa. Od początku 2014 roku, zapewniając kompleksowe zaopatrzenie punktów gastronomicznych, do oferty KEBBAR zostały wprowadzone unikalne sosy oraz pieczywo. Wszystko według własnej, niepowtarzalnej receptury firmy.

W 2013 i 2014 roku, wykorzystując boom na kulinaria, który opanował całą Polskę, firma Skłodowscy Sp. z o.o. rozpoczęła współpracę ze znanym z telewizji śniadaniowej ekspertem – kucharzem kulinarnym. Zainwestowano również w działalność biura marketingowe, którego prace skupiają się na intensywnych akcjach promocyjnych, w tym piknikach rodzinnych, charytatywnych, szkoleniach kucharzy oraz cross-marketingu z wiodącym producentem grilli i grillowaniu pod największymi supermarketami na terenie Warszawy i okolic.

Firma jednak nie spoczywa na laurach, dlatego na pytanie o plany na najbliższy czas, prezes deklaruje jednoznacznie: zdobywanie i eksploracja nowych rynków. Swoją obecność na rynku krajowym i zagranicznym firma podkreśla uczestnicząc w targach krajowych i zagranicznych.

Niedawno w Algierii powstało biuro handlowe spółki, które dzięki stałej obecności na miejscu przedstawicieli firmy ma ułatwić rozpoznanie tamtejszego rynku oraz nawiązanie relacji z potencjalnymi kontrahentami.

Nowe inwestycje będą obejmować przede wszystkim nakłady na modernizację na terenie zakładu, w tym również park maszynowy. Obecnie praca firmy skupia



wołowina skrojona na miarę!

się nad przygotowaniem do wprowadzenia nowych produktów, które zadebiutują na rynku krajowym i zagranicznym. Wprowadzenie nowego asortymentu, będzie związane również z zastosowaniem nowoczesnych opakowań, które będą spójne z kreowanym wizerunkiem firmy.

Skłodowscy Sp. z o.o. posiada certyfikat na produkcję i przetwórstwo ekologiczne. Impulsem do wprowadzania w swoją ofertę produktów ekologicznych były informacje i liczne rozmowy z lokalnymi hodowcami bydła ekologicznego. Polscy hodowcy dokonywali bowiem sprzedaży swojego bydła zagranicznym zakładom posiadającym certyfikat na przetwórstwo ekologiczne, a następnie gotowe wyroby z polskiego mięsa wracały na nasz rynek. Firma Skłodowscy, otrzymując certyfikat, pod marką BIO-Skłodowscy, wyszła więc naprzeciw

oczekiwaniom i bieżącym potrzebom rynku, nie tylko konsumentów, ale i hodowców.

Produkty firmy zostały wyróżnione w konkursie Docień Polskie, zdobywając tym samym certyfikat. „Jednak największym wyróżnieniem są maile, wysyłane do działu marketingu przez konsumentów, czyli naszych najważniejszych opinotwórców, zachwalających nasze produkty” – wyznaje prezes Skłodowski.

Niewątpliwie na sukces firmy przekłada się panująca w niej rodzinna atmosfera. W firmie pracuje duża część krewnych i przyjaciół rodziny Skłodowskich. I chociaż takie relacje bywają skomplikowane i trudne, w konsekwencji siła rodzinnych i przyjacielskich więzi wychodzi w bilansie firmy na plus.

materiał udostępniony przez Skłodowscy Sp. z o.o.



Warsztaty zorganizowane dla uczniów szkół gastronomicznych przez Skłodowscy Sp. z o.o. Przygotowanie burgera bazując na stekach marki BOS oraz konkurs kulinarny, pod okiem Jerzego Sobieniaka.



SKŁODOWSCY

Tajemnica przedsiębiorstwa, a ujawnienie danych

Prawne aspekty dotyczące ujawniania informacji o niebezpiecznej żywności i innych wykrytych nieprawidłowościach przez organy urzędowej kontroli żywności w kontekście tajemnicy przedsiębiorstwa przedkłada nam dr PAWEŁ WOJCIECHOWSKI z Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego.

Obowiązujące przepisy ustanawiają z jednej strony zasady ochrony informacji uzyskiwanych przez organy urzędowej kontroli żywności (ukż) w trakcie kontroli, a z drugiej strony statuują zasadę informowania opinii publicznej o zagrożeniach, jakie może stanowić żywność. Relacja pomiędzy tymi przepisami nie jest w pełni jasna, a w praktyce może dochodzić do sytuacji, gdy realizacja obowiązku poinformowania o zagrożeniach wymaga ujawnienia informacji uzyskanych w trakcie kontroli. W związku z tym warto bliżej przyjrzeć się tej problematyce.

Zakaz ujawniania informacji uzyskanych podczas kontroli

Kwestia nie ujawniania informacji uzyskiwanych w trakcie przeprowadzania ukż jest regulowana zarówno na szczeblu unijnym, w art. 7 rozporządzenia 882/2004 w sprawie urzędowej kontroli przeprowadzanej w celu zapewnienia weryfikacji wypełniania wymogów prawa żywnościowego i paszowego oraz regulacji odnoszących się do zdrowia i dobrostanu zwierząt („rozporządzenie 882/2004”), jak i na szczeblu krajowym w art. 76 ustawy o bezpieczeństwie i żywności (ustawa o b.ż.) oraz w ustawach określających strukturę poszczególnych inspekcji tj. art. 29 a z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (ustawa o PIS), art. 19 ust. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (ustawa o IW), art. 16 ust 5 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (ustawa o IH), art. 29 ust. 5 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (ustawa o j.h.a.r.s.), art. 95 ust. 3 ustawy o z dnia 18 grudnia 2003 r. o ochronie roślin (ustawa o o.r.).

Regulacja krajowa

Przepisy zawarte w poszczególnych ustawach nie są jednolite, a w konsekwencji inaczej kształtuje się zakres ochrony informa-



cji uzyskanych podczas kontroli realizowanych przez organy poszczególnych inspekcji ukż. Poza tym, w odniesieniu do informacji uzyskanych przy wykonywaniu ukż w zakresie objętym ustawą o b.ż., mamy do czynienia z podwójną regulacją prawną, gdyż równocześnie stosuje się przepis ustawy o b.ż. i przepis ustawy ustrojowej. Zważywszy na zakres przedmiotowy ustawy o b.ż., zasadnym jest uznanie, że art. 76 ustawy o b.ż. stanowi lex specialis w stosunku do pozostałych przywołanych przepisów, w zakresie w jakim działalność organów poszczególnych inspekcji stanowi realizację ukż w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Zgodnie z art. 76 ust. 2 ustawy o b.ż., „Uzyskane przez organy urzędowej kontroli żywności, w trakcie kontroli, informacje, dokumenty i inne dane stanowiące tajemnicę przedsiębiorcy nie mogą być przekazywane innym organom ani ujawniane, jeżeli nie jest to konieczne ze względu na ochronę życia lub zdrowia człowieka, z wyłączeniem żądania sądu lub prokuratury w związku z toczącym się postępowaniem.” Podobnie zakres ochrony sformułowany jest w art. 29 a ustawy o PIS, przy czym używa się w nim sformułowania „tajemnica prawnie chroniona kontrolowanego”. W przypadku Inspekcji Weterynaryjnej (IW) oraz Państwowej Inspekcji Ochrony Ro-

ślin i Nasiennictwa (PIORiN) zakres ochrony został przedmiotowo rozszerzony, bowiem chronione są nie tylko informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa lub tajemnicę prawnie chronioną, ale wszelkie informacje, dokumenty i inne dane uzyskane w wyniku kontroli. Przy okazji warto zwrócić uwagę, że art. 19 ust. 5 ustawy o IW został sformułowany w sposób nieprecyzyjny. Opierając się wyłącznie na literalnym brzmieniu tego przepisu można wnioskować, że organy IW nie mogą ujawniać informacji wyłącznie innym organom. Zważywszy na cel tego przepisu uznać jednak należy, że skoro organy IW nie mogą ujawniać pozyskanych w trakcie kontroli informacji innym organom, to tym bardziej nie mogą informacji tych ujawniać jakimkolwiek osobom trzecim. Poza tym, organy IW realizują ukż w zakresie odnoszącym się do bezpieczeństwa żywności i związane są przede wszystkim art. 76 ustawy o b.ż. Z kolei w art. 95 ust 3 ustawy o o.r. wskazuje się, że ujawnienie jest dopuszczalne, gdy jest to uzasadnione „dobrem publicznym” (a nie ochroną życia lub zdrowia). Jednak w zakresie, w jakim PIORiN realizuje ukż w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności, podstawą ochrony danych jest przede wszystkim art. 76 ustawy o b.ż.. W przypadku ustaw regulujących strukturę organów realizujących ukż w odniesieniu do jakości żywności tj. organów Inspekcji Handlowej (IH) i organów Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS), art. 76 ustawy o b.ż. co do zasady nie ma zastosowania. Jednakże w sytuacji, gdy podczas prowadzonych kontroli organy tych inspekcji uzyskują informacje, których ujawnienie jest konieczne ze względu na ochronę życia lub zdrowia, zasadnym jest powołanie się właśnie na ten artykuł w celu ujawnienia informacji. W odniesieniu do IH zastosowanie znajduje art. 16 a ustawy o IH, zgodnie z którym uzyskane w trakcie kontroli informacje dotyczące stosowanej przez kontrolowanego technologii lub stanowiące tajemnicę handlową są prawnie chronione

ciąg dalszy na str. 44

CID LINES
innovative hygiene solutions

Jeśli nie znasz **CID LINES**
prawdopodobnie
nie jesteś stąd ...



NOWOŚĆ

Kenosan Lactic służy do dezynfekcji podłóg, ścian i urządzeń we wszystkich gałęziach przemysłu spożywczego.

Stworzony jest i zaakceptowany jako alternatywna metoda dezynfekcji noży produkcyjnych w szczególności na linii uboju i rozbioru w trakcie produkcji.

Zawiera kwas mlekowy i specyficzne składniki, które mają status „food-grade ingredients” (dopuszczone do kontaktu z żywnością) dzięki czemu nie wymaga spłukiwania.

www.cidlines.pl
tel. +48 61 896 81 90



ciąg dalszy ze str. 42

chyba, że ich ujawnienie jest niezbędne ze względu na konieczność usunięcia zagrożeń związanych z produktem. Kwestia ochrony informacji uzyskanych w trakcie kontroli przez organy IHARS jest natomiast uregulowana w sposób odmienny w ustawie o j.h.a.r.s. W art. 29 ust. 5, tej ustawy wskazuje się, że decyzje wydawane przez organy IHARS dotyczące zafalszowania artykułów rolno-spożywczych, podaje się do publicznej wiadomości, z pominięciem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa oraz inne tajemnice podlegające ochronie na podstawie przepisów odrębnych. W ustawie tej nie ma zatem przepisu wprost zabraniającego ujawniania informacji uzyskanych podczas kontroli. Jednakże skoro ustawodawca wprost określił, iż informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa nie mogą być ujawniane wraz z treścią decyzji, to tym bardziej nie mogą być one ujawniane w sposób inny niż wynikający z ustawy o j.h.a.r.s.

Zakres ochrony – tajemnica przedsiębiorstwa

Na gruncie przepisów krajowych, w głównej mierze ochroną objęte są informacje i dane stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa (jedynie z ustawy o IW i ustawy

o o.r. wynika nieco szerszy zakres ochrony). Tajemnica przedsiębiorstwa zdefiniowana została w art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się „nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności”.

Do zakresu tych informacji bez wątpliwości należą wszelkie informacje dotyczące stosowanych przez przedsiębiorcę technologii wytwarzania żywności dane recepturowe itp. Pewne wątpliwości dotyczą tego, czy za informacje objęte tajemnicą przedsiębiorstwa można uznać uzyskane w trakcie kontroli informacje o nieprawidłowościach w działaniach przedsiębiorcy. Informacje te często stanowią element danych technicznych, technologicznych lub organizacyjnych, a przez to zaliczają się do informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.

Ważne dla uznania określonych informacji za tajemnicę przedsiębiorstwa jest podjęcie przez przedsiębiorcę niezbędnych działań w celu zachowania ich poufności. Ustawodawca nie przesądził przy

tym, jakie to mają być działania. Jednak każdy sposób działania, który wskazuje, że określone informacje są traktowane jako poufne, będzie stanowić realizację omawianego zalecenia ustawowego. Podmiot działający na rynku spożywczym powinien podjąć odpowiednie działania i środki zarówno w odniesieniu do organizacji swojej działalności (np. stosowanie fizycznych zabezpieczeń, monitoringu, klauzul w dokumentach itp.), jak również podczas przeprowadzania czynności kontrolnych (np. wyraźne zastrzeżenie, iż ujawniane informacje, dokumenty stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa), aby w sposób oczywisty uwidoczniła wola traktowania istotnych dla niego danych i informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa.

Kiedy można ujawnić informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa

W poszczególnych ustawach przewidziane zostały wyjątki od generalnej zasady nie ujawniania danych i informacji uzyskanych podczas kontroli. Informacje te mogą być ujawnione, jeżeli jest to konieczne ze względu na ochronę życia lub zdrowia czło-

wieka, ochronę dobra publicznego, usunięcia zagrożeń związanych z produktem lub na żądanie prokuratury lub sądu w związku z toczącym się postępowaniem. Warto zaznaczyć, że zakazu ujawniania informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa nie uchylają postanowienia ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej, w której przewiduje się, że prawo do informacji publicznej podlega ograniczeniu m.in. ze względu na tajemnicę przedsiębiorcy (art. 5).

Pomimo dużego zróżnicowania przepisów krajowych dotyczących ochrony informacji uzyskiwanych przez organy ukż w trakcie kontroli, zasadnym jest stwierdzenie, iż przepisy krajowe stanowią wystarczającą ochronę informacji i danych dotyczących kontrolowanych przedsiębiorców.

Regulacja unijna

Niezależnie od przepisów krajowych problematyka ochrony informacji uzyskiwanych w trakcie kontroli regulowana jest w rozporządzeniu 882/2004. Zgodnie z art. 7 ust 2 tego rozporządzenia, „Właściwy organ podejmuje środki niezbędne do zapewnienia, aby jego pracownicy byli zobowiązani do nieujawniania informacji uzyskanych przy okazji wykonywania ich obowiązków w zakresie kontroli urzędowych, które ze swojej natury objęte są tajemnicą zawodową w należycie uzasadnionych przypadkach. Ochrona tajemnicy zawodowej nie stanowi przeszkody dla upowszechniania przez właściwe organy informacji określonych w ust. 1 lit. b (...)” (tj. wynikających z art. 10 rozporządzenia 178/2002). Warto zauważyć, że o ile z przepisów polskich ustaw wynika, iż zasadą jest nie ujawnianie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa uzyskanych w trakcie kontroli, a wyjątkiem jest ich ujawnienie, o tyle z art. 7 ust 2 rozporządzenia 882/2004, zasada ta nie wynika już w sposób tak jednoznaczny. Zobowiązanie do nie ujawniania informacji uzyskanych podczas kontroli (w tym stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa) dotyczy bowiem „należycie uzasadnionych przypadków”. Takie sformułowanie oznacza, że w konkretnym przypadku powinna być dokonywana ocena, czy zasadne jest nie ujawnianie informacji, przy czym objęcie danej informacji tajemnicą przedsię-

stwa uznać można za „należycie uzasadniony przypadek”.

Uwagę zwraca jednak przede wszystkim to, że powyższa ocena powinna być dokonana przy uwzględnieniu treści art. 10 rozporządzenia 178/2002, który stanowi samodzielną podstawę do ujawniania informacji, w tym informacji objętych tajemnicą przedsiębiorstwa.

Sytuacje, w których istnieje obowiązek ujawniania informacji pokontrolnych

Na mocy art. 10 rozporządzenia 178/2002, w przypadku zaistnienia uzasadnionych podejrzeń, że żywność może stanowić zagrożenie dla zdrowia, władze publiczne zobowiązane są podjąć stosowne kroki w celu poinformowania opinii publicznej o charakterze ryzyka dla zdrowia. W przepisie tym mowa jest o „uzasadnionych podstawach do podejrzeń”, a zatem nie mogą to być jedynie przypuszczenia nie poparte żadnymi argumentami prawdopodobnie zaistnienie zagrożenia. Z drugiej strony, nie jest konieczne istnienie rzeczywistego zagrożenia, mowa jest bowiem o „podejrzeniach”. W art. 10 rozporządzenia 178/2002 precyzuje się rodzaj informacji jakie mogą być ujawnione (przekazane opinii publicznej). Informacje te obejmują możliwie najdokładniejsze określenie: (1) żywności lub jej rodzaju (co może w szczególności oznaczać: producenta, numeru partii, pochodzenia), (2) ryzyka, jakie może ona stanowić oraz (3) środków podjętych lub, które są planowane w celu zapobieżenia, zmniejszenia lub likwidacji ryzyka. Rodzaj ujawnianych informacji zależy od charakteru, powagi i rozmiaru ryzyka.

Organy ukż obowiązkane są stosować art. 10 rozporządzenia 178/2002 bezpośrednio. Oznacza to, że w przypadku powzięcia informacji o tym, że żywność może stanowić zagrożenie dla zdrowia, konieczne jest podjęcie nie tylko środków wobec przedsiębiorców zaangażowanych w wytwarzanie i obrót tą żywnością, ale jednocześnie o zagrożeniach powinna być poinformowana opinia publiczna. Przepisy unijne nie precyzują, jakie dokładnie dane należy ujawnić. Wymóg najdokładniejszego określenia żywności stwarzającej

zagrożenie wskazuje, iż w szczególności dane te mogą obejmować przykładowo określenie nazwy żywności stwarzająca zagrożenie regionu, z którego pochodzi taka żywność, nazwę przedsiębiorstwa wytwarzającego taką żywność, numer partii produktu. Jednak rodzaj ujawnianych danych powinien być dostosowany do charakteru i rodzaju zagrożenia i powinien stanowić efekt przeprowadzonej analizy ryzyka. W procesie analizy ryzyka uwzględnia się nie tylko naukową ocenę ryzyka, ale także inne czynniki jak np. społeczne i gospodarcze. W związku z powyższym, nie w każdym przypadku, gdy istnieją podejrzenia, że żywność stwarza zagrożenie dla zdrowia, konieczne jest ujawnienie wszelkich danych posiadanych przez organy ukż. Z całą pewnością powinny zostać jednak ujawnione te informacje i takie dane, które konieczne są dla ochrony zdrowia. W pierwszej kolejności powinno ujawniać się informacje, które z jednej strony pozwalają ograniczyć ryzyko, a z drugiej strony wywołują najmniej negatywnych konsekwencji społecznych i ekonomicznych. Jeśli ryzyko można ograniczyć poprzez zmniejszenie ilości spożycia określonych produktów lub poprzez określone czynności (np. dokładne umycie, ugotowanie itp.) informacja taka powinna zostać podana do publicznej wiadomości. Podanie nazwy przedsiębiorstwa jest konieczne wtedy, gdy wiadomym jest, że żywność przez niego wytworzona stanowi zagrożenie, którego w żaden inny sposób nie można ograniczyć ani wyeliminować.

Podsumowując należy stwierdzić, że w oparciu o art. 10 rozporządzenia 178/2002 może dojść do uchylenia ochrony tajemnicy przedsiębiorstwa, ale wyłącznie wtedy, gdy będzie to konieczne ze względu na charakter, powagę i rozmiar ryzyka oraz w zakresie uzasadnionym tymi okolicznościami.

Należy zdecydowanie podkreślić, że priorytetem powinna być ochrona zdrowia konsumentów, a nie ochrona interesów ekonomicznych tych przedsiębiorców, którzy nie wywiązują się z obowiązku zapewnienia wprowadzania na rynek żywności bezpiecznej.

dr Paweł Wojciechowski
Pracownia Prawa Żywnościowego,
WPIA UW
Dybała&Janusz Kancelaria Radców
Prawnych sp.p.

¹ Dz. U. UE L 168 z 30.04.2004, s. 1; ² Dz. U. z 2010 r., nr 136, poz. 914 ze zm.; ³ Dz. U. z 2011 r., nr 212, poz. 1263 ze zm.; ⁴ Dz. U. z 2010 r., Nr 112, poz. 744, ze zm.; ⁵ Dz. U. z 2009 r., Nr 151, poz. 1219, ze zm.; ⁶ Dz. U. z 2005 r., Nr 187, poz. 1577, ze zm.; ⁷ Dz. U. z 2008 r., Nr 133, poz. 849, ze zm.; ⁸ Dz. U. z 2003 r., Nr 153, poz. 1503 ze zm.; ⁹ Zob. E. Nowińska, M. du Vall, Komentarz do ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Warszawa 2005 s. 115; ¹⁰ Dz. U. z 2001 r., Nr 112, poz. 1198 ze zm.; ¹¹ Zgodnie z art. 10 rozporządzenia 178/2002: „Bez uszczerbku dla stosowania przepisów prawa wspólnotowego i krajowego w sprawie dostępu do dokumentów, w sytuacjach, w których istnieją uzasadnione podstawy,

aby podejrzewać, że żywność lub pasza może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzi lub zwierząt, wówczas, w zależności od charakteru, powagi i rozmiaru ryzyka, władze publiczne podejmą stosowne kroki w celu poinformowania opinii publicznej o charakterze ryzyka dla zdrowia, określając możliwie najdokładniej żywność lub paszę, bądź rodzaj żywności lub paszy, ryzyko, jakie mogą one stanowić oraz środki podjęte lub, które są planowane w celu zapobieżenia, zmniejszenia lub likwidacji ryzyka.”

¹² Analiza taka składa się z trzech elementów obejmujących ocenę ryzyka, zarządzane ryzykiem i informowanie o ryzyku.



MEGA EMITER CO₂
GWARANCJA ŚWIEŻOŚCI!

www.pomona.pl



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, co kwartał prezentują zestawienie najważniejszych zmian w prawie żywnościowym, ze szczególnym uwzględnieniem rynku mięsa.

I. RYNEK MIĘSA – ZMIANY W PRAWIE UNII EUROPEJSKIEJ

Weszło w życie 14 grudnia 2014 r., jednakże stosuje się je od 1 września 2014 r.

<p>Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1327/2014 z dnia 12 grudnia 2014 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w mięsie wędzonym tradycyjnie i produktach mięsnych wędzonych tradycyjnie oraz w rybach i produktach rybołówstwa wędzonych tradycyjnie.¹</p>	<p>Zgodnie z rozporządzeniem m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Irlandia, Hiszpania, Chorwacja, Cypr, Łotwa, Polska, Portugalia, Rumunia, Republika Słowacka, Finlandia, Szwecja oraz Zjednoczone Królestwo mogą zezwalać na wprowadzanie do obrotu na swoich rynkach mięsa wędzonego tradycyjnie i produktów mięsnych wędzonych tradycyjnie, wędzonych na swoim terytorium i przeznaczonych do spożycia na swoim terytorium, wykazujących poziomy WWA wyższe od poziomów określonych w załączniku, o ile produkty te są zgodne z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami stosowanymi przed dniem 1 września 2014 r., tj. 5,0 µg/kg w odniesieniu do benzo(a)pirenu oraz 30,0 µg/kg w odniesieniu do sumy benzo(a)pirenu, benzo(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu i chryzenu; ● wymienione państwa członkowskie kontynuują monitorowanie obecności WWA w mięsie wędzonym tradycyjnie i produktach mięsnych wędzonych tradycyjnie oraz ustanawiają w możliwych przypadkach programy mające na celu wprowadzenie dobrych praktyk wędzarniczych, w zakresie wykonalnym z ekonomicznego punktu widzenia i możliwym bez utraty typowych właściwości organoleptycznych tych produktów; ● przed upływem 3 lat od rozpoczęcia stosowania rozporządzenia dokonuje się, na podstawie wszelkich dostępnych informacji, ponownej oceny sytuacji w celu stworzenia wykazu wędzonych mięs i produktów mięsnych, w odniesieniu do których odstępstwo dotyczące lokalnej produkcji i konsumpcji ustanowione będzie bezterminowo.
---	--

Weszło w życie 13 stycznia 2015 r., jednakże stosuje się je od 22 lutego 2015 r.

<p>Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1390/2014 z dnia 19 grudnia 2014 r. zmieniające załącznik do rozporządzenia (UE) nr 37/2010 w odniesieniu do substancji „eprinometyna”².</p>	<p>Na podstawie rozporządzenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● przedłużeniu ulegają tymczasowe maksymalne limity pozostałości (MLP) dla substancji eprinometyna do 30 czerwca 2016 r.; ● eprinometyna zostaje wymieniona jako substancja dopuszczona do stosowania u bydła, owiec i kóz w odniesieniu do mięśni, tłuszczu, wątroby, nerek i mleka. Tymczasowe MLP dla tej substancji zostały wyznaczone dla owiec i kóz w odniesieniu do mięśni, tłuszczu, wątroby, nerek i mleka.
--	--

Weszło w życie 30 stycznia 2015 r. i od tej daty ma zastosowanie.

<p>Rozporządzenie wykonawcze komisji (UE) nr 2015/139 z dnia 27 stycznia 2015 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1484/95 w odniesieniu do ustalania cen reprezentatywnych w sektorach mięsa drobiowego i jaj oraz w odniesieniu do albumin jaj.³</p>	<p>Zgodnie z rozporządzeniem ustala się ceny reprezentatywne dla następujących produktów w sektorach mięsa drobiowego i jaj oraz w odniesieniu do albumin jaj:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● kurczaki oskubane i wypatroszone, bez głów i łap oraz bez szyj, serc, wątróbek i żołądków, znane jako »kurczaki 70 %« lub inaczej prezentowane, mrożone, ● kurczaki oskubane i wypatroszone, bez głów i łap oraz bez szyj, serc, wątróbek i żołądków, znane jako »kurczaki 65 %« lub inaczej prezentowane, mrożone, ● kawałki z ptactwa z gatunku Gallus domesticus bez kości, mrożone, ● piersi z kurczaka, mrożone, ● nogi z kurczaka, mrożone, ● kawałki z indyków bez kości, mrożone, ● przetwory z ptactwa z gatunku Gallus domesticus niepoddane obróbce cieplnej.
--	---

Weszło w życie 27 stycznia 2015 r. i od tej daty ma zastosowanie.

<p>Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/11 z dnia 6 stycznia 2015 r. rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę [Kranjska klobasa (ChOG)].⁴</p>	<p>Na podstawie rozporządzenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● nazwa "Kranjska klobasa" zostaje zarejestrowana, ● powyższa nazwa określa produkt należący do klasy 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.), kraj pochodzenia – Słowenia/Chorwacja, ● określenia "Kranjska" i "Kranjska kobasica" mogą być stosowane w odniesieniu do kiełbas, które nie spełniają wymogów specyfikacji dla nazwy "Kranjska klobasa", przez okres piętnastu lat od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.
--	---

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

Weszło w życie 27 stycznia 2015 r., jednakże stosuje się je od 23 lutego 2015 r.

<p>Rozporządzenie Komisji (UE) 2015/9 z dnia 6 stycznia 2015 r. zmieniające rozporządzenie (UE) nr 142/2011 w sprawie wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, oraz w sprawie wykonania dyrektywy Rady 97/78/WE w odniesieniu do niektórych próbek i przedmiotów zwolnionych z kontroli weterynaryjnych na granicach w myśl tej dyrektywy.⁷</p>	<p>Na podstawie rozporządzenia m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ustanawia się wymóg, zgodnie z którym pochodzące od świń krew i osocze krwi suszone rozpyłowo, wprowadzane z państw trzecich i przeznaczone do karmienia świń, ma być poddawane obróbce w wysokiej temperaturze, a następnie przechowywane przez określony okres w temperaturze pokojowej w celu zmniejszenia ryzyka skażenia po obróbce, ● przywóz kości i produktów z kości (z wyjątkiem mączki kostnej), rogów i produktów z rogów (z wyjątkiem mączki z rogu) oraz kopyt i produktów z kopyt (z wyjątkiem mączki z kopyt) do zastosowań innych niż jako materiał paszowy, nawozy organiczne lub polepszacze gleby ma być dozwolony w przypadku, gdy materiały te są przewożone samolotem i gdy przywóz ten jest zgodny z odrębnymi przepisami.
---	---

Weszło w życie 3 lutego 2015 r. i od tej daty ma zastosowanie.

<p>Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/38 z dnia 13 stycznia 2015 r. dotyczące zezwolenia na stosowanie preparatu <i>Lactobacillus acidophilus</i> CECT 4529 jako dodatku paszowego dla kur niosek oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1520/2007.⁸</p>	<p>Na podstawie rozporządzenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● preparat <i>Lactobacillus acidophilus</i> CECT 4529, należący do kategorii „dodatki zootechniczne” i do grupy funkcjonalnej „stabilizatory flory jelitowej” zostaje dopuszczony jako dodatek stosowany w żywieniu zwierząt zgodnie ze szczegółowymi warunkami określonymi w załączniku do rozporządzenia, ● w informacjach na temat stosowania dodatku, premiksu i mieszanki paszowej należy określić warunki przechowywania oraz stabilność granulowania i w wodzie do pojenia.
---	---

Weszło w życie 4 lutego 2015 r. i od tej daty ma zastosowanie.

<p>Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/46 z dnia 14 stycznia 2015 r. dotyczące zezwolenia na stosowanie diklazurilu jako dodatku paszowego dla kurcząt rzeźnych, indyków rzeźnych i perlic rzeźnych i hodowlanych.⁹</p>	<p>Zgodnie z rozporządzeniem:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● preparat <i>diklazuril</i> (numer CAS 101831-37-2), należący do kategorii „kokcydiostatyki i histomonostatyki”, zostaje dopuszczony jako dodatek stosowany w żywieniu zwierząt zgodnie ze szczegółowymi warunkami określonymi w załączniku do rozporządzenia, ● preparat przeznaczony jest dla kurcząt rzeźnych, indyków rzeźnych, perlic rzeźnych i hodowlanych.
--	--

Weszło w życie 28 stycznia 2015 r. i od tej daty ma zastosowanie.

<p>Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/128 z dnia 27 stycznia 2015 r. określające ilości, jakie należy dodać do ilości ustalonej dla podokresu od dnia 1 kwietnia do dnia 30 czerwca 2015 r. w ramach kontyngentów taryfowych otwartych rozporządzeniem (WE) nr 442/2009 w sektorze wieprzowiny.¹⁰</p>	<p>Na podstawie rozporządzenia określa się ilości, w odniesieniu do których nie złożono wniosków o pozwolenie na przywóz na podstawie rozporządzenia (WE) nr 442/2009 i które należy dodać do podokresu od dnia 1 kwietnia do dnia 30 czerwca 2015 r. (kontyngenty taryfowe na wieprzowinę).</p>
---	--

Weszło w życie 20 lutego 2015 r. jednakże stosuje się je od 1 kwietnia 2015 r.

Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/149 z dnia 30 stycznia 2015 r. <i>zmieniające załącznik do rozporządzenia (UE) nr 37/2010 w odniesieniu do substancji „metyloprednizolon”</i> . ¹¹	Na podstawie rozporządzenia zmienia się wpis dotyczący metyloprednizolonu w tabeli 1 załącznika do rozporządzenia (UE) nr 37/2010 tak, aby obejmował on Maksymalny Limit Pozostałości (MLP) dla koniowatych w odniesieniu do mięśni, tłuszczu, wątroby, nerek i mleka.
---	--

III. RYNEK MIĘSA – ZMIANY W PRAWIE POLSKIM**Weszła w życie 13 grudnia 2014 r.**

<p>Nowelizacja wprowadza szereg zmian mających na celu aktualizację ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w celu wdrożenia przywołanych aktów prawa Unii Europejskiej, które są wykonywane przepisami ww. ustaw.</p> <p>Ponadto wprowadzone zamiany dotyczą m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● doprecyzowania, iż przepisy ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych nie dotyczą sprzedaży artykułów rolno-spożywczych dokonywanej przez ich producentów w gospodarstwie bezpośrednio konsumentom finalnym; ● wprowadzenia procedury zatwierdzania technik automatycznej klasyfikacji tusz wołowych. Obecnie klasyfikacja tusz wołowych jest przeprowadzana metodą wzrokową przez uprawnionego rzeczoznawcę; ● upoważnienia Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych do kontroli ex officio również na produkty wprowadzane do obrotu pod nazwami odwołującymi się do nazw zarejestrowanych, ale wobec których nie wydano certyfikatów zgodności i świadectw jakości potwierdzających zgodność procesu produkcji produktów rolnych lub środków spożywczych ze specyfikacją, ● uwzględnienia Inspekcji Handlowej w sprawowaniu nadzoru w obrocie detalicznym nad jakością handlową mięsa drobiowego, jaj, tusz wieprzowych, tusz wołowych, tusz innych zwierząt oraz mięsa pochodzącego z bydła w wieku poniżej 12. miesiąca życia oraz zmiana definicji bydła; ● przyznania IJHARS uprawnień do kontroli przez producentów, deklaracji spełnienia dodatkowych wymagań odnoszących się do sposobu produkcji artykułu rolno-spożywczego lub przebiegu procesu technologicznego przy produkcji danego wyrobu, ● rozszerzenia katalogu uprawnień, jakie przysługują Głównemu Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, wojewódzkim inspektorom oraz upoważnionym przez nich pracownikom Inspekcji w zakresie (i) wstępu na teren oraz do obiektów i pomieszczeń kontrolowanych jednostek oraz poruszania się na tym terenie i w tych obiektach i pomieszczeniach, (ii) wstępu do środków transportu kontrolowanych jednostek i przeprowadzania ich oględzin, (iii) żądania sporządzenia kserokopii i urzędowego tłumaczenia na język polski dokumentów sporządzonych w języku obcym związanych z przedmiotem kontroli, (iv) legitymowania osób przebywających na terenie jednostki kontrolowanej w trakcie przeprowadzanej kontroli; ● rozszerzenia wykazu działań, których niewykonywanie podlega sankcjom, o prowadzenie bieżącej ewidencji kontrolnej dotyczącej funkcjonowania technik automatycznej klasyfikacji; ● wprowadzenia nowych sankcjonowanych przypadków naruszeń w przypadku prowadzenia rzeźni niezgodnie z przepisami ustawy; ● dostosowania innych przepisów, w szczególności ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia do postanowień rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie 	<p>Ustawa z dnia 7 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.¹⁴</p>
---	---

Weszło w życie 20 grudnia 2014 r.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2014 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mięsnych wędzonych w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi (WWA), wydane na podstawie art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego. ¹⁶	<p>Zgodnie z rozporządzeniem:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● do dnia 31 sierpnia 2017 r. zezwala się na produkcję i wprowadzanie na rynek, wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, produktów mięsnych wędzonych wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, bez udziału środków aromatyzujących dymu wędzarniczego, w których najwyższy dopuszczalny poziom zanieczyszczenia dla: (i) benzo(a)pirenu wynosi nie więcej niż 5 µg/kg, (ii) sumy WWA (suma benzo(a)pirenu, benz(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu i chryzenu) wynosi nie więcej niż 30 µg/kg; ● wskazane wyżej odstępstwo ma zastosowanie: (i) tylko do tych produktów mięsnych wędzonych tradycyjnie, które zostały zgłoszone przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze do powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia takiej działalności, (ii) od dnia dokonania zgłoszenia; ● wprowadzone zostają odpowiednie wymogi znakowania takich produktów. <p>Podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze, w którym są produkowane produkty mięsne wędzone tradycyjnie, do których ma zastosowanie ww. odstępstwo, informuje w formie pisemnej powiatowego lekarza weterynarii właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności o rezygnacji z korzystania z tego odstępstwa.</p>
---	---

Weszło w życie 20 grudnia 2014 r.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 5 grudnia 2014 r. w sprawie wzorów formularzy służących do sporządzania kwartalnych i rocznych informacji o liczbie uzyskanych tusz wołowych i wieprzowych w poszczególnych klasach jakości ¹⁷ , wydane na podstawie art. 15a ust. 4 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. ¹⁸	<p>Na podstawie rozporządzenia ustala się wzór formularza służącego do sporządzania kwartalnych i rocznych informacji o liczbie uzyskanych tusz:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● wołowych, z uwzględnieniem poszczególnych kategorii oraz klas uformowania i otluszczenia - w odniesieniu do tusz bydła w wieku od 8. miesiąca życia; ● wieprzowych, z uwzględnieniem poszczególnych klas mięsności. <p>Jednocześnie, do sporządzania kwartalnych informacji o liczbie uzyskanych tusz wołowych i wieprzowych za czwarty kwartał 2014 r. oraz rocznych informacji o liczbie uzyskanych tusz wołowych i wieprzowych za 2014 r. stosuje się przepisy dotychczasowe.</p>
--	--

IV. AKTY PRAWNE ZWIĄZANE Z RYNKIEM MIĘSA – PRAWO POLSKIE.**Ustawa weszła w życie w dwóch częściach – pierwsza 28 stycznia 2015 r., druga 13 lutego 2015 r.**

Ustawa z dnia 5 grudnia 2014 r. o zmianie ustawy o rolnictwie ekologicznym. ¹⁹	<p>Zmiany w ustawie o rolnictwie ekologicznym dotyczą m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● zgłoszenia podjęcia działalności w zakresie rolnictwa ekologicznego, ● zmian w działalności jednostek certyfikujących i procedurach wewnętrznej kontroli, ● zmian w zakresie wykonywania czynności inspektora rolnictwa ekologicznego oraz szkoleń.
---	--

Weszło w życie 13 grudnia 2014 r.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 grudnia 2014 r. w sprawie krajowych laboratoriów referencyjnych w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych ²⁰ , wydane na podstawie art. 32 ust. 5 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. ²¹	<p>Zgodnie z rozporządzeniem wyznacza się krajowe laboratoria referencyjne właściwe dla poszczególnych przedmiotów i rodzajów badań w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, których wykaz stanowi załącznik do rozporządzenia, w zakresie rynku mięs zaś odnośnie:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● tuszek drobiowych i ich elementów; ● przetworów mięsnych z mięsa rozdrobnionego.
---	--

Weszło w życie 12 grudnia 2014 r.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 listopada 2014 r. w sprawie wykazu przejść granicznych, na których może być dokonywana kontrola graniczna pasz i pasz leczniczych ²² , wydane na podstawie art. 48 ust. 2 ustawy z dnia 22 lipca 2006 r. o paszach. ²³	<p>Zgodnie z rozporządzeniem ustala się wykaz przejść granicznych, na których może być dokonywana kontrola graniczna pasz i pasz leczniczych, oraz rodzaje pasz i pasz leczniczych, które mogą być poddawane kontroli granicznej na poszczególnych przejściach granicznych, który został określony w załączniku do rozporządzenia (przejścia lotnicze, kolejowe, morskie oraz drogowe).</p>
---	---

¹ Dz. U. UE seria L z dnia 13 grudnia 2014 r., 358/13; ² Dz. U. UE seria L z dnia 24 grudnia 2014 r., 369/65; ³ Dz. U. UE seria L z dnia 30 stycznia 2015 r., 24/3; ⁴ Dz. U. UE seria L z dnia 7 stycznia 2015 r., 3/37; ⁵ Dz. U. UE seria L z dnia 7 stycznia 2015 r., 3/10; ⁶ Dz. U. UE seria L z dnia 14 stycznia 2015 r., 8/4; ⁷ Dz. U. UE seria L z dnia 15 stycznia 2015 r., 9/5; ⁸ Dz. U. UE seria L z dnia 28 stycznia 2015 r., 21/16; ⁹ Dz. U. UE seria L z dnia 31 stycznia 2015 r., 26/7; ¹⁰ Dz. U. z dnia 4 grudnia 2014 r., poz. 1722; ¹¹ Dz. U. z dnia 19 grudnia 2014 r., poz. 1845; ¹² Dz. U. z 2014 r. poz. 1577 j.t.; ¹³ Dz. U. z dnia 10 grudnia 2014 r., poz. 1775; ¹⁴ Dz. U. z 2014 r. poz. 669 ze zm.; ¹⁵ Dz. U. z 13 stycznia 2015 r., poz. 55; ¹⁶ Dz. U. z dnia 12 grudnia 2014 r., poz. 1796; ¹⁷ Dz. U. z 2014 r. poz. 669 ze zm.; ¹⁸ Dz. U. z dnia 27 listopada 2014 r., poz. 1656; ¹⁹ Dz. U. z 2014 r. poz. 398 j.t.

Poniżej prezentujemy najświeższe nowości branży mięsnej ostatniego kwartału. Rubryka w całości poświęcona jest firmom zrzeszonym w Związku Polskie Mięso. Za rynkowe sukcesy debiutujących produktów trzymamy mocno kciuki.

SERWIS ultraFresh – logistyczna nowość

Świadcząc kompleksową obsługę logistyczną produktów świeżych Fresh Logistics już od 2002 roku jest partnerem swoich Klientów, oferując usługi takie jak: dystrybucja krajowa, dystrybucja międzynarodowa i magazynowanie, zachowując przy tym temperaturę od +2°C do +6°C w całym łańcuchu dostaw. W odpowiedzi na potrzeby rynku, spółka wprowadziła na rynek nowy serwis – ultraFresh. ultraFresh to dedykowany system dostaw w obniżonej temperaturze od 0°C do +2°C do sieci handlowych i wybranych punktów na terenie kraju. Ze względu na „ultra” krótki termin przydatności do spożycia przewożonych towarów - 7 dni - zarówno dostawy, jak i odbiory odbywają się przez cały tydzień. Wśród przewożonych produktów znajdują się: świeże ryby, drób oraz mięso w opakowaniach typu MAP. ultraFresh w Polsce działa w oparciu o sieć ośmiu oddziałów, co umożliwi realizację dostaw w każde miejsce w kraju. Sprawna dystrybucja krajowa oraz flota o pojemności od 4 do 33 palet zapewnia logistykę przedsiębiorstwom o zróżnicowanych potrzebach.



KRUCHE Z CHRZANOWA

Linia wyrobów Kruchych z Chrzanowa – Szynka, Kielbasa drobiowa i Kielbasa wieprzowa- to najnowsze propozycje Chrzanowskiej Manufaktury Wędlin. Te wyjątkowo smaczne nowości wyprodukowane wg specjalnych, unikatowych receptur są pełne smaku i przenoszą nas w czasy, w których swojskie wędliny królowały na naszych stołach.

Wszystkie nowości z linii Kruche z Chrzanowa dostępne są w wygodnych, opakowaniach typu floppack lub pakowane vacuum. Kielbasy Kruche z Chrzanowa dostępne są w porcjach o wadze ok 1,2 kg do sprzedaży w kanale tradycyjnym

albo w paczkach o wielkości 0,6 kg przeznaczone do dystrybucji w kanale nowoczesnym. Szynka Krucha z Chrzanowa w sprzedawana jest w całości w 2 kg opakowaniach i konfekcjonowana w kawałkach o wadze ok 0,5 kg przeznaczonych do dystrybucji w kanale nowoczesnym.



WIELKANOCNA NOWOŚĆ OD Zakładów Mięśnych „Łmeat-Łuków” S.A.

Zbliżające się Święta Wielkanocne to czas, w którym konsumenci poszukują wędlin najwyższej jakości. Właśnie z myślą o nadchodzących świętach pachnących aromatycznym żurkiem z dodatkiem białej kielbasy, Zakłady z Łukowa przygotowały wyjątkowy produkt – Kielbasę białą delikatesową surową. To znakomite połączenie wybornego smaku najwyższej jakości wieprzowiny i idealnie skomponowanych przypraw. Co ważne Kielbasa biała delikatesowa surowa charakteryzuje się wysoką 80% zawartością mięsa. Idealna po podgrzaniu podana z odrobiną chrzanu. Jej dodatek uświetni też wyborny żurek wielkanocny.



Z PRAWEM „ZA PAN BRAT”

Coraz więcej producentów produktów mięsnych zamieszcza na etykietach oświadczenia żywieniowe lub zdrowotne, tj. informacje o ich szczególnych właściwościach zdrowotnych lub odżywczych. Pomimo, że Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności obowiązuje już blisko 10 lat, wiele przewidzianych w nim regulacji wciąż jeszcze sprawia problemy w stosowaniu, pozostaje w okresie przejściowym i oczekuje na dalsze decyzje unijnego prawodawcy (np. kwestia tzw. oświadczeń z listy pending lub kwestia profili składników odżywczych). Wszystko to utrudnia producentom stosowanie oświadczeń. Pomocna w tym zakresie może być jednak nowość wydawnicza: „Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne w oznakowaniu, prezentacji i reklamie żywności. Komentarz” autorstwa Agnieszki Szymeckiej-Wesołowskiej, Daniela Szostka i Andrzeja Balińskiego (wyd. Wolters Kluwer SA). Zachęcamy do lektury!



PRODUKTY CONVENIENCE W NOWEJ ODŁONIE!

Przystawka Ball Control BC 236 firmy VEMAG zintegrowana w linię produkcyjną oferuje bogatą paletę produktów Convenience z nadzieniem i bez nadzienia, gwarantując maksymalną wydajność. Kulki mięsne, mięsno-warzywne, krokiety, kulki serowe lub pyzy ziemniaczane mogą być formowane na życzenie Klienta, przybierając okrągły lub podłużny kształt, z odciętymi lub zaoblonymi końcami. Prosta obsługa oraz zoptymalizowana wydajność urządzenia pod potrzeby zakładów przemysłowych gwarantują wysoką efektywność. Modułowy system budowy maszyn firmy VEMAG jest wszechstronny i zapewnia optymalną rentowność przy produkcji wyrobów wysokogatunkowych. Do współpracy zaprasza firma VEMAG Polska Sp. z o.o.



KARKÓWKA W PRZYPRAWACH... OD PAMSO

Znakomity karczek wieprzowy w formie bloku. Wyrob parzony na powierzchni posypany przyprawami, dzięki którym zawdzięcza charakterystyczny smak i aromat. Produkt bardzo smaczny, soczysty i chruchy. Znakomicie nadaje się na kanapki.



MISTRZ DEZYNFEKCJI

KENOSAN LACTIC dzięki unikatowym składnikom może być stosowany w postaci roztworu roboczego bez konieczności splotkiwania, dzięki czemu oszczędzamy wodę i czas.

Produkt ten został zaakceptowany jako alternatywna metoda dezynfekcji noży produkcyjnych, w szczególności na linii uboju i rozbioru w trakcie produkcji. Może służyć także do dezynfekcji podłóg, ścian i urządzeń we wszystkich gałęziach przemysłu spożywczego bez konieczności splotkiwania. KENOSAN LACTIC zawiera kwas mlekowy i specyficzne składniki, które mają status „food-grade ingredients”. www.cidlines.pl, tel. 61/896 81 90.



KIEŁBASA Z SEREM

Kielbasy z serem Zakładów Mięśnych Henryka Stokłosy nie może zabraknąć na stole podczas tegorocznego grillowania. Dobrze przyprawiona z dodatkiem wysokiej jakości lekkiego sera gouda sprawia, że nawet najmłodszy sięgnie po kawałek tej pysznej kielbasy. Nadaje się do grillowania, podgrzewania w wodzie lub jako przekąska. Każda z tych wersji będzie doskonała. Jej charakterystyczny smak podkreślają takie zioła jak majeranek oraz bazylia. Najwyższą jakość gwarantują Zakłady Mięsne Henryka Stokłosy.



„Dobrowolscy” – nowa firma w szeregach ZPM

„Dobrowolscy” to firma rodzinna, produkująca wyroby wędliniarskie od 25 lat. Siedzibą firmy są Wadowice Górne, miejscowość położona w województwie podkarpackim. Zakład zajmuje się produkcją wysokiej klasy wędlin, łącząc rodzinne tradycje z najnowszą technologią. Firma ubój trzody sa. Na terenie laboratorium w którym prosta i wnikliwa kontrola stanu higienicznego oraz badanie mięs, dodatków i wyrobów gotowych. „Dobrowolscy” to firma realizująca świadomą politykę ekologiczną, czego rezultatem jest własna oczyszczalnia ścieków oraz cztery elektrownie wiatrowe. Firma posiada dobrze zorganizowany rynek zbytu, który opiera się na własnej sieci dystrybucji zlokalizowanej na terenie siedmiu województw Polski południowej. Towar dostarczany jest transportem specjalistycznym, w kontrolowanej temperaturze, bezpośrednio do odbiorców detalicznych jak i hurtowych.



Proaroma Top do kielbas średniorozdrobnionych

Proaroma Top to nowość firmy Promar. Kompleksowo i harmonijnie skomponowana gama mieszanek przyprawowo-aromatycznych tworzących w produkcie gotowym pełny i smakowity efekt sensoryczny. Mieszanki przyprawowe Proaroma Top dedykowane są do kielbas średniorozdrobnionych. Każda z mieszanek powstała w wersji nie zawierającej komponentów Erowania oraz alergenów.





SOKOŁÓW

UCZTA
QULINARNA
WOŁOWINA Z SOKOŁÓWA



Produkty pod marką „Uczta Qulinarna”
to soczysta i krucha wołowina
najwyższej jakości!



www.sokolow.pl

www.ucztaqulinarna.pl

