

FMCG trends

NUMER 008 • WIOSNA 2024 • PISMO BEZPŁATNE • ISSN 2543-6147

K A T A L O G B R A N Ż O W Y

LEKKIE PRZEKĄSKI

W wygodnej formie

SERY I SERKI

Na śniadanie

WĘDLINY

Na stół i grilla

SYSTEM

KAUCYJNY

Czy będą zmiany?



Produkty
na wiosnę

Trendy konsumenckie



Mix Me

BEZALKOHOLOWA BAZA DO KOKTAJLI



Gotowe, w 100% naturalne
bazy do drinków.

Wystarczy dodać drugi składnik, żeby zrobić koktajl.

Poznaj **Mix Me** w wersji do **detalu**
oraz w opakowaniach 3 l dla **HoReCa**.



Mixuj jak lubisz!

Każdy smak pasuje do: Prosecco | Mocnych alkoholi | Wody gazowanej | Alkoholi 0%

www.mixme.pl | IG: @MixMe_Cocktails



**DESIGN
BOOK** 

Wydawnictwo

Design Book
ul. Moniuszki 35/1
21-500 Biała Podlaska
Tel./Fax +48 83 342 32 63
www.designbook.pl
info@designbook.pl

Redakcja

redakcja@designbook.pl
Redaktor naczelny: Adam Hordejuk
Redaktor prowadząca:
Monika Pawluk
Dyrektor artystyczny: Rafał Czyżewski
Współpracują:
Dominika Potocka, Łucja Lewandowska,
Paulina Majewska, Magda Pawluk

Korekta:

Monika Pawluk, Magda Pawluk

Reklama:

reklama@designbook.pl
Generalny dyrektor sprzedaży:
Emilia Szafrńska
Dyrektor sprzedaży i dystrybucji:
Katarzyna Uss
DRUK
TVM 2 Sp. z o.o.

Dystrybucja w obiegu zamkniętym.

Wysyłka do firm branży FMCG.

Redakcja nie zwraca materiałów niezamówionych i zastrzega sobie prawo redagowania nadesłanych tekstów. Wydawca nie odpowiada za treść zamieszczonych reklam.

Wydawca czasopisma ostrzega, iż rozpowszechnianie artykułów redakcyjnych bez zgody wydawcy jest działaniem na szkodę Wydawcy i skutkuje odpowiedzialnością karną oraz cywilną.

Zdjęcie na okładce:

© Shutterstock.com, Kolpakova Svetlana

Reklamy całostronicowe na stronach:
2, 15, 20, 21, 23, 25, 27, 33, 68.

Asortyment na wiosnę

Na sklepowe półki wprowadzana jest już wiosenna oferta, dlatego w najnowszym wydaniu Katalogu branżowego „FMCG Trends” sprawdzamy, jakie produkty znajdują uznanie konsumentów w okresie wiosennym. Opisujemy trendy konsumenckie dotyczące takich segmentów jak: przetwory mleczne, przekąski, wędliny, słodczyce.

W bloku tematycznym Light & fit przedstawiamy informacje na temat produktów skierowanych do osób prowadzących aktywny styl życia, ale również z powodów zdrowotnych wdrażających różnego rodzaju diety.

W aktualnym wydaniu Katalogu branżowego „FMCG Trends” nie zabraknie również bieżących informacji na temat zmian, które z pewnością wpłyną na branżę. Przykładem takich regulacji może być powrót do 5% stawki VAT na podstawowe produkty. Jak to postanowienie wpłynie na ceny podstawowych produktów w sklepach i czy konsumenci powinni się w takim razie liczyć z podwyżkami? Kolejnym ważnym zagadnieniem z punktu widzenia producentów, handlu i konsumentów jest system kaucyjny, do wprowadzenia którego przygotowuje się Polska.

Sprawdzamy także, co z zapowiedziami zniesienia zakazu handlu w niedziele. Polska 2050 proponuje wprowadzenie dwóch niedziel handlowych w każdym miesiącu. Projekt ustawy nowelizującej dotychczasowe przepisy trafił do Sejmu. Gdyby udało się przeforsować ten pomysł, zakaz sprzedaży miałby przestać obowiązywać w pierwszą oraz trzecią niedzielę każdego miesiąca. Przedsiębiorcy mieliby obowiązek wypłacenia pracownikom podwójnego wynagrodzenia za pracę w niedzielę oraz zagwarantować dzień wolny.

Zapraszamy do lektury,
Redakcja



Rynek

- 6** Ograniczenie odpadów żywności
- 24** Zupy pożądane w każdej kuchni
- 31** Zapotrzebowanie na produkty wysokiej jakości nie słabnie
- 38** Jakość przetworów owocowych i warzywnych
- 48** Protesty rolników. Uzgodnienia, ale nie porozumienie
- 52** Koniec z zerową stawką VAT na żywność

Handel

- 8** Sprzedaż detaliczna w lutym wyższa niż przed rokiem
- 40** Zakaz handlu w niedziele. Czy będzie kompromis?
- 44** Kary dla kupujących za cenę niższą niż koszty produkcji
- 54** Trwają prace nad zakazem jednorazowych e-papierosów



Wiosna

- 10** Przetwory mięsne na stół i na grilla
- 12** Majonez – dodatek do sałatek i potraw
- 14** Produkty nabiałowe do ciast i deserów
- 16** Smaczny podarunek – słodczyce na upominek
- 19** Moc witamin i energii



- 28** Wędliny dojrzewające – wyroby z różnych zakątków Europy

Light & fit

- 58** Wiosenne trendy konsumenckie
- 60** Gotowe sałatki. Pudełka pełne wiosennego smaku
- 62** Lekkie przekąski – produkty w wygodnej formie
- 64** Superfoods – żywność do zadań specjalnych

Prawo

- 34** System kaucyjny do poprawy?
- 36** Szynka i kielbasa – w odniesieniu do produktów mięsnych?
- 46** Jaka będzie przyszłość Funduszu Ochrony Rolnictwa?
- 50** W jaki sposób sprawdzane są artykuły spożywcze na granicy?

Raport

- 66** 9 mln dorosłych Polaków zmaga się z otyłością



Ograniczenie odpadów żywności

Konsultacje społeczne projektu zmian w prawie

Tekst **Monika Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

W Radzie Europejskiej i Parlamencie Europejskim trwają prace nad nowelizacją dyrektywy Unii Europejskiej o odpadach. Zmiany dotyczą zmniejszenia wpływu systemów żywnościowych na środowisko i klimat w związku z wytwarzaniem odpadów żywności. Obejmują etap produkcji, dystrybucji i konsumpcji.

Jak informuje na swojej stronie Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w przypadku sektora żywności państwa członkowskie Unii Europejskiej mają być m.in. zobowiązane osiągnąć do 31 grudnia 2030 r. cele, które przyczynią się do zmniejszenia wpływu produkcji żywności na środowisko. Zmiany mają dotyczyć przede wszystkim „ograniczenie powstawania odpadów żywności w przetwórstwie i wytwórstwie o 10 proc. w porównaniu z ilością tych odpadów wytworzonych w 2020 r.; ograniczenie powstawania odpadów żywności na mieszkańca, łącznie w sprzedaży detalicznej i innej dystrybucji żywności, w restauracjach i usługach gastronomicznych oraz w gospodarstwach domowych, o 30 proc. w porównaniu z ilością tych odpadów wytworzonych w 2020 r.” – czytamy w komunikacie opublikowanym na stronie internetowej MRiRW.

Zapobieganie powstawaniu odpadów żywności

Oprócz branży spożywczej projekt dyrektywy określa również działania, jakie powinien wdrożyć sektor włókienniczy, w celu ograniczenia ilości produkowanych odpadów.

„W ramach Europejskiego Zielonego Ładu i Planu działania dotyczącego gospodarki o obiegu zamkniętym wezwano do wzmocnienia i przyspieszenia działań na szczeblu UE i państw członkowskich w celu zapewnienia zrównoważenia środowiskowego sektora włókienniczego i sektora spożywczego, ponieważ są one najbardziej zasobochłonne, powodują znaczne negatywne ekologiczne efekty zewnętrzne, przy czym luki finansowe i technologiczne utrudniają postęp w kierunku przejścia na gospodarkę o obiegu zamkniętym i obniżenia emisyjności. Spośród sektorów najbardziej zasobochłonnych sektor spożywczy

i sektor włókienniczy zajmują odpowiednio miejsca pierwsze i czwarte i nie w pełni przestrzegają podstawowych zasad gospodarowania odpadami UE określonych w hierarchii postępowania z odpadami, które wymagają nadania priorytetowego charakteru zapobieganiu powstawaniu odpadów, a w następnej kolejności przygotowaniu do ponownego użycia i recyklingu” – czytamy w uzasadnieniu zmian do dyrektywy.

W myśl proponowanych zmian sektor spożywczy będzie zobowiązany do zmniejszenia „wpływu systemów żywnościowych na środowisko i klimat w związku z wytwarzaniem odpadów żywności. Zapobieganie powstawaniu odpadów żywności przyczyniłoby się również do zwiększenia bezpieczeństwa żywnościowego”.

Nieefektywności w łańcuchu rolno-spożywczym

Jak podano w uzasadnieniu do projektu zmian do dyrektywy, powstawanie odpadów żywności jest jedną z największych przyczyn nieefektywności w łańcuchu rolno-spożywczym. „W szczególności wywołuje negatywny wpływ na środowisko i klimat. Konsumpcja żywności jest głównym czynnikiem wywierającym wpływ na środowisko i zwiększa wpływ konsumpcji na bioróżnorodność w UE. Kiedy żywność jest wyrzucana, cała wartość energetyczna i zasoby oraz ich skutki dla środowiska, takie jak emisje gazów cieplarnianych, które gromadzą się w łańcuchu żywnościowym, nadal się urzeczywistniają, nie przynosząc żadnych korzyści dla żywienia ludzi. Żywność przetworzona, transportowana i poddana obróbce, która następnie marnuje się



na etapie konsumpcji, ma większy wpływ na środowisko niż straty nieprzetworzonych produktów spożywczych w gospodarstwie rolnym. 58,5 mln ton odpadów żywności wytworzonych w UE w 2020 r. spowodowało emisję 252 mln ton ekwiwalentu CO₂ – czytamy w uzasadnieniu do zmian dyrektywy.

Wyznaczenie celów

Jak podkreślono we wspomnianym dokumencie, marnowanie żywności wpływa także na wykorzystanie zasobów naturalnych. Dlatego w projekcie zmian do dyrektywy zaproponowano szereg działań.

„Biorąc pod uwagę zobowiązanie Unii do osiągnięcia ambitnego zadania w ramach celu zrównoważonego rozwoju nr 12.3, wyznaczenie celów w zakresie ograniczenia powstawania odpadów żywności, które państwa członkowskie mają osiągnąć do 2030 r., powinno stanowić silny impuls polityczny do podjęcia

działań i zapewnienia znaczącego wkładu w osiągnięcie globalnych celów. Biorąc jednak pod uwagę prawnie wiążący charakter takich celów, powinny one być proporcjonalne i wykonalne oraz uwzględniać rolę różnych uczestników łańcucha dostaw żywności, a także ich możliwości (w szczególności mikroprzedsiębiorstw i małych przedsiębiorstw). Ustanowienie prawnie wiążących celów powinno zatem przebiegać stopniowo, przy czym należy zacząć od poziomu niższego niż ten określony w ramach SDG, aby zapewnić spójną reakcję państw członkowskich i wymierne postępy w wykonywaniu zadania nr 12.3” – poinformowano w projektowanych zmianach do dyrektywy.



W dokumencie podkreślono, że w celu ograniczenia powstawania odpadów żywności na etapie produkcji i konsumpcji, konieczne jest zastosowanie różnych podejść i środków oraz zaangażowanie różnych grup zainteresowanych stron. „W związku

W myśl zmian sektor spożywczy będzie zobowiązany do zmniejszenia wpływu systemów żywnościowych na środowisko w związku z wytwarzaniem odpadów żywności. Przyczyni się to do zwiększenia bezpieczeństwa żywnościowego

z tym należy zaproponować jeden cel w odniesieniu do etapu przetwórstwa i produkcji oraz drugi w odniesieniu do sprzedaży detalicznej i innej dystrybucji żywności, restauracji i usług gastronomicznych oraz gospodarstw domowych” – czytamy.

Jak wnieść uwagi?

Autorzy projektu wnoszą o ustanowienie jednego wspólnego celu dla różnych etapów łańcucha dostaw żywności. „Ustanowienie oddzielnych celów dla każdego z tych etapów spowodowałoby niepotrzebną złożoność i ograniczyłoby elastyczność państw członkowskich w koncentrowaniu się na ich konkretnych obszarach zainteresowania. Aby uniknąć sytuacji, w której wspólny cel spowoduje nadmierne obciążenie po stronie niektórych operatorów, państwom członkowskim będzie się zalecać uwzględnienie zasady proporcjonalności przy ustalaniu środków służących osiągnięciu tego wspólnego celu” – podkreślono w projekcie zmian do dyrektywy.

Jak informuje MRiRW, uwagi do projektu dyrektywy można zgłaszać do 15 kwietnia 2024 r., na adres e-mail: odpady.nowelizacja.dyrektywy@klimat.gov.pl. Polska wersja projektu dyrektywy jest dostępna na stronie internetowej: www.eur-lex.europa.eu ♦

Sprzedaż detaliczna

W lutym wyższa niż przed rokiem

Tekst **Monika Pawluk** źródła danych: GUS, nbp.pl
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Sprzedaż detaliczna w cenach stałych w lutym 2024 r. była wyższa niż przed rokiem o 6,1% – informuje Główny Urząd Statystyczny. Natomiast w porównaniu ze styczniem 2024 r. notowano spadek sprzedaży detalicznej o 0,9%.

Jak poinformował GUS, sprzedaż detaliczna w cenach stałych w lutym 2024 r. była wyższa niż przed rokiem o 6,1% (wobec spadku o 5,0% w lutym 2023 r.). Natomiast w porównaniu ze styczniem 2024 r. notowano spadek sprzedaży detalicznej o 0,9%. W okresie styczeń-luty 2024 r. sprzedaż wzrosła r/r o 4,6% (wobec spadku o 1,9% w analogicznym okresie 2023 r.).

Wzrost sprzedaży detalicznej rok do roku

Zgodnie z danymi GUS „w lutym 2024 r. znaczny wzrost sprzedaży detalicznej (w cenach stałych) w porównaniu z analogicznym okresem 2023 r. odnotowały podmioty z grup: „pojazdy samochodowe, motocykle, części” (o 26,6%), „pozostałe” (o 23,0%), „paliwa stałe, ciekłe, gazowe” (o 13,4%). Przedsiębiorstwa zaklasyfikowane do grupy o największym udziale w sprzedaży detalicznej „ogółem” – „żywność, napoje i wyroby tytoniowe” wykazały wzrost o 1,3%”.

E-sprzedaż

Tradycyjnie GUS przyjrzał się także sprzedaży przez Internet. „W lutym 2024 r. w porównaniu z lutym 2023 r. notowano wyższą wartość sprzedaży detalicznej przez Internet w cenach bieżących (o 5,1%). Udział sprzedaży przez Internet w sprzedaży „ogółem” zmniejszył się nieznacznie w lutym 2024 r. w porównaniu z analogicznym okresem roku poprzedniego z 8,7%



do 8,6%. Spośród prezentowanych grup o znacznym udziale sprzedaży przez Internet spadek udziału raportowały przedsiębiorstwa z grupy „prasa, książki, pozostała sprzedaż w wyspecjalizowanych sklepach” (z 26,3% przed rokiem do 24,2%). Wzrost udziału odnotowały natomiast jednostki z grup: „tekstylia, odzież, obuwie” (odpowiednio z 22,1% do 24,8%), „meble, rtv, agd” (z 17,9% do 19,0%).

Po wyeliminowaniu wpływu czynników o charakterze sezonowym sprzedaż detaliczna w cenach stałych w lutym 2024 r. była o 2,9% wyższa w porównaniu ze styczniem 2024 r.” – czytamy w komunikacie GUS.

Wskaźniki inflacji

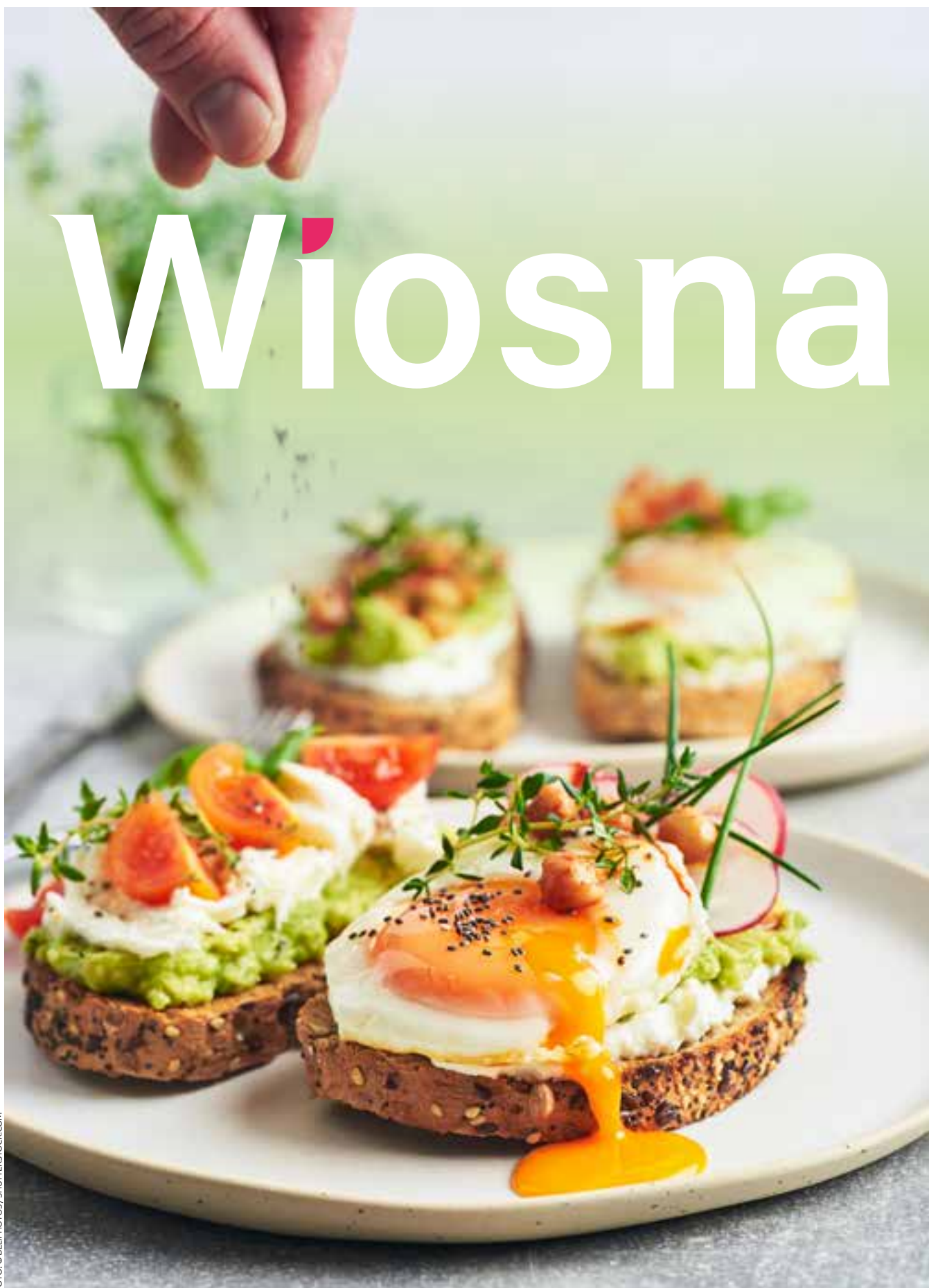
Natomiast Narodowy Bank Polski opublikował 18 marca 2024 r. komunikat o wskaźnikach inflacji bazowej w lutym 2024 r. „W relacji rok do roku inflacja: po wyłączeniu cen administrowanych (podlegających kontroli państwa) wyniosła 2,8 proc., wo-

bec 3,8 proc. miesiąc wcześniej; po wyłączeniu cen najbardziej zmiennych wyniosła 4,5 proc., wobec 5,8 proc. miesiąc wcześniej; po wyłączeniu cen żywności i energii wyniosła 5,4 proc., wobec 6,2 proc. miesiąc wcześniej; tzw. 15-proc. średnia obciąża, która eliminuje wpływ 15 proc. koszyka cen o najmniejszej i największej dynamice, wyniosła 3,8 proc., wobec 5,0 proc. miesiąc wcześniej” – czytamy w komunikacie opublikowanym na stronie internetowej NBP.

Analiza inflacji bazowej

Narodowy Bank Polski co miesiąc wylicza cztery wskaźniki inflacji bazowej. To analiza, która ma pomóc zrozumieć charakter inflacji w Polsce. Wskaźnik CPI pokazuje średnią zmianę cen całego, dużego koszyka dóbr kupowanych przez konsumentów. „Przy wyliczaniu wskaźników inflacji bazowej analizie są poddawane zmiany cen w różnych segmentach tego koszyka. To pozwala lepiej identyfikować źródła inflacji i trafniej prognozować jej przyszłe tendencje. Pozwala też określić, w jakim stopniu inflacja jest trwała, a w jakim jest kształtowana np. przez krótkotrwałe zmiany cen wywołane nieprzewidywalnymi czynnikami. Najczęściej używanym przez analityków wskaźnikiem jest wskaźnik inflacji po wyłączeniu cen żywności i energii. Pokazuje on tendencje cen tych dóbr i usług, na które polityka pieniężna prowadzona przez bank centralny ma relatywnie duży wpływ. Ceny energii (w tym paliw) są bowiem ustalane nie na rynku krajowym, lecz na rynkach światowych, czasem również pod wpływem spekulacji. Ceny żywności w dużej mierze zależą m.in. od pogody i bieżącej sytuacji na krajowym i światowym rynku rolnym” – informuje NBP w komunikacie na swojej stronie internetowej. ♦

Wiosna



Przetwory mięsne

Na stół i na grilla

Tekst **Magda Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Szynka, polędwica, schab, rolada czy kielbasa – te produkty od lat goszczą na naszych stołach. Konsumenty stają się jednak coraz bardziej wymagający w kwestii wyboru asortymentu z tej kategorii żywności. Oczekują od nich naturalnego składu, wysokiej jakości składników i doskonałego smaku. Wśród dostępnych na rynku wędlin poszukiwane są również produkty przywołujące skojarzenia z dawnym sposobem ich wyrobu.

Talerz wędlin pokrojonych w plasterki gości na naszych stołach podczas śniadania, kolacji, wzbogaca świąteczne posiłki.

Wędliny są składnikiem kanapek na zimno i na ciepło, a także dodatkiem do tostów i pizzy, sałatek czy niektórych dań obiadowych – sosów do makaronu, zapiekanki lub jednogarnkowych potraw, np. leczy z kielbasą czy fasolki po bretońsku. Obecność wędlin na stole to także charakterystyczny element tradycji wielkanocnych. Ich obfitość dawniej miała być swoistą nagrodą za przestrzeganie poprzedzającego święta postu. Szynka, schab i oczywiście kielbasa to główne symbole wielkanocnego menu. Ta ostatnia jest też zwyczajowo święcona w koszyczku wielkanocnym, a w wersji białej – dodawana do żurku. Nadchodzący sezon grillowy to kolejny moment w roku,

kiedy kielbasy są wykupowane z dużą intensywnością i w znacznych ilościach. Zdarza się, że w cieplejsze weekendy czy w dni bezpośrednio przed majówką działają z wędlinami przeżywają wręcz obłędnie klientów zainteresowanych kupnem wyrobów wędliniarskich przeznaczonych na ruszt. Wiosennymi okolicznościami sprzyjającymi zwiększonej sprzedaży rozmaitych wędlin jest też sezon komunijnych oraz weselnych przyjęć.

Jak kupujemy wędliny?

Mimo rozwijającego się trendu wege, Polacy nadal lubią wędliny. Duża część konsumentów jest przywiązana do swoich zwyczajów żywieniowych i nie planuje ich zmieniać, dotyczy to również obecności różnorodnych mięsnych produktów w diecie.

Według danych Głównego Urzędu Statystycznego z sierpnia 2023 r., w 2022 r. spożycie mięsa, w tym wędlin, wyniosło 78,7 kg na jednego mieszkańca. To o 3,6 kg więcej niż w roku 2021.

Wędliny kupujemy głównie na wagę, na stoiskach mięsnych. Natomiast produkty paczkowane wybieramy zwykle wtedy, gdy w sklepie nie ma odrębnej lady z wędlinami lub zależy nam na szybkiej realizacji zakupów.

Zakup na wagę daje konsumentowi możliwość nabycia dokładnie takiej ilości produktu, jaka jest mu potrzebna, bez konieczności zdawania się na to, jaką gramaturę zaproponował producent zapakowanej wersji wyrobu. Jednocześnie wybór wędliny paczkowanej pozwala na dłuższe przechowywanie takiego artykułu oraz szybsze zakupy, bez potrzeby oczekiwania w kolejce do lady z wędlinami. Kategorie te odpowiadają więc różnym konsumenckim potrzebom.

Podczas przedświątecznych zakupów szczególną uwagę zwracamy na termin przydatności do spożycia wędliny, wybierając produkty z wystarczająco długą datą, która pozwoli bezpiecznie przechować i spożywać wyrób. Przy tej okazji często decydujemy się także na zakup kilku rodzajów wędlin, a także większych ich kawałków do pokrojenia bezpośrednio przed podaniem na wielkanocny stół w formie efektownie przybranego półmiska.

Polskie tradycje wędliniarskie

Powszechność wędlin w diecie i kulinariach Polaków jest po części konsekwencją naszych bogatych tradycji wędliniarskich. Zwyczaj samodzielnego przygotowywania przetworów mięsnych





ma długą historię. Wiąże się z kulturą ludową, sarmacką, szlachecką, jak i myśliwską. Wędliny nacierane przyprawami i maceratami, wędzone naturalnie, w dymie drzewnym to kwintesencja polskiej tradycyjnej kuchni. Dziś na nowo odkrywamy walory wędlin przyrządzanych jak dawniej, wybierając produkty naturalne i regionalne, które powstają bez stosowania konserwantów, ulepszcaczy smaków i innych sztucznych substancji, a swój smak i kruchość zawdzięczają jedynie naturalnym przyprawom oraz wędzeniu w sposób tradycyjny.

W związku z wysokimi cenami asortymentu z całej kategorii wędlin, konsumenci częściej są skłonni wybierać produkty gwarantujące pewność dobrze wydanych pieniędzy, a więc wyjątkowy smak i aromat, wysoką jakość, zdrowy skład, dużą zawartość mięsa w wyrobie. W tym przypadku na zakupowe decyzje wpływa także aspekt sentymentalny i przywiązanie do lokalnych produktów. Wędliny regionalne często otrzymują też nazwy odnoszące się do konkretnych terenów, co pozwala klientowi na jeszcze silniejszą emocjonalną identyfikację z produktem.

Wiosną kielbasa najpopularniejsza?

Wiosna jako czas biwaków i przyjęć na powietrzu sprzyja zwiększonej sprzedaży różnego rodzaju kielbas. Konsumenci poszukują wówczas produktów odpowied-

nich do pieczenia nad ogniskiem oraz do grillowania na ruszcie. Producenci oferują różne rodzaje kielbas w opakowaniach o zróżnicowanej gramaturze. Wiele z nich jest dedykowanych do grillowania. Do tego celu wybierane są przede wszystkim kielbasy wieprzowe, o średniej zawar-

tości wody, z odrobiną tłuszczu w składzie. Dzięki temu po obróbce termicznej kielbaski nie będą mocno wysuszone, zachowując swoją soczystość. Na grilla warto wybierać także kielbasy niezbyt drobno mielone. Ważne jest, by kielbasa pod wpływem temperatury nie traciła swojej formy i nie pękła. Zachowywanie właściwego kształtu jest zadaniem osłonki kielbasy. Najlepiej jeśli stanowi ją naturalne jelito. Osłonka kielbasy do grillowania czy opiekania powinna być jadalna.

Nie bez znaczenia dla konsumentów jest też skład kielbas do grillowania. Przygotowując przyjęcie w stylu barbecue, chcemy zadbać o odpowiednią jakość serwowanej gościom żywności. W tym celu sprawdzamy ilość i rodzaj składników użytych w produkcie, ze szczególnym akcentem na

brak substancji konserwujących, barwników, wzmacniaczy smaku i wypełniaczy.

Naturalne przyprawy i zioła stosowane w wędlinach

Jednym z tajników doskonałego smaku i aromatu wędlin są obok dobrej jakości, wyselekcjonowane mięsa, odpowiednio dobrane przyprawy. Konsumentom zależy na tym, aby w składzie produktu występowały naturalne, zdrowe dodatki. Zadaniem przypraw i ziół jest wydobyć i podkreślić walorów smakowych wyro-

“
Wędliny kupujemy głównie na wagę, na stoiskach mięsnych. Natomiast produkty paczkowane wybieramy zwykle wtedy, gdy w sklepie nie ma odrębnej lada z wędlinami lub zależy nam na szybkich zakupach

bu. Producenci stosują w tym celu przede wszystkim wyraziste przyprawy i aromatyczne zioła. W recepturach wielu kielbas nieodzowny jest pieprz – czarny, biały, kolorowy oraz ziołowy, a także czosnek. W zależności od rodzaju kielbasy w składzie może znaleźć się mielona papryka, gałka muszkatołowa, majeranek. Wędliny blokowe wzbogacane są marynatami z czerwoną papryką, mieloną kolendrą, kminkiem, a także oprószone suszonym rozmarynem czy

płatkami czosnku. Z myślą o konsumentach, którzy chcą samodzielnie przyrządzić domowe wędliny, w wielu sklepach mięsnych oraz internetowych dostępne są mieszanki odpowiednio skomponowanych przypraw do mięsnych wyrobów. ♦



Majonez

Dodatek do sałatek i potraw

Tekst opracowała **Monika Pawluk** na podstawie danych CMR
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Majonez jest produktem, który jednoznacznie kojarzy się ze świętami wielkanocnymi. W tym okresie zazwyczaj przypada także największa sprzedaż tego asortymentu. Jednak nie tylko w czasie Wielkanocy, ale również przez cały rok majonez stanowi jeden z ulubionych dodatków używanych w kuchni, na przykład do przyrządzenia smacznych sałatek, kanapek czy sosów.



Majonez doskonale komponuje się z warzywami, mięsem oraz wędlinami. Z tego względu jest jednym z ulubionych dodatków do dań, sosów oraz sałatek. O uniwersalnym zastosowaniu tego produktu w kuchni decydują również takie jego właściwości jak gęsta, kremowa konsystencja, kolor czy łagodny smak. Dzięki temu majonez stosowany jest bardzo często również do dekoracji potraw. Na bazie tego produktu przygotowywane są także różnego rodzaju smaczne dipy i sosy, na przykład ziołowe, musztardowe, miodowe oraz wiele innych. Tak szerokie zastosowanie majonezu sprawia, że jest on królem nie

tylko Wielkanocy, ale w wielu postaciach pojawia się na stołach praktycznie przez cały rok. Drugą ważną okolicznością, kiedy konsumenci chętniej sięgają po majonez, są oczywiście święta Bożego Narodzenia. Znajduje on zastosowanie na przykład jako dodatek do kultowej sałatki warzywnej. Jednak okazji do podkreślenia smaku potraw odrobiną majonezu w ciągu roku nie brakuje. Sylwester, zabawy karnawałowe, urodziny, imieniny, komunie, grill w majówkę, rodzinny obiad to tylko niektóre uroczystości, podczas których serwowane są dania z dodatkiem tego produktu.

Wybierając majonez, klienci zwracają uwagę głównie na jego smak i konsystencję. Coraz większa świadomość konsumentów sprawia, że przed zakupem częściej weryfikują etykiety produktów oraz ich skład. Dla wielu konsumentów cenną informacją stanowi również to, w jaki sposób wytwarzany jest dany asortyment i czy jego produkcja odbywa się z posza-

nowaniem dla środowiska. Istotnym wyznacznikiem dla części konsumentów przy podejmowaniu decyzji zakupowych jest również przywiązanie do tradycji.

Wielkanoc = majonez

Przez wiele osób majonez jest uważany za jeden z podstawowych produktów, które powinny się znaleźć na liście zakupów na świąteczny stół. Nie bez przyczyny, ponieważ Wielkanoc jest jednym z najważniejszych świąt obchodzonych w Polsce. Wiele osób już kilka tygodni wcześniej zaczyna myśleć o przygotowaniach się do tej okazji. Produktem, który jest mocno związany z tymi świętami, jest majonez. Analizując dane sprzedażowe dotyczące majonezu, należy zwrócić uwagę między innymi na rodzaj placówki handlowej, w jakiej produkt ten jest nabywany. W ten sposób można dowiedzieć się, gdzie Polacy najchętniej zapośrednicają się w tego typu asortyment.

Według danych Centrum Monitorowania Rynku (CMR) dyskonty odpowiadały w 2023 roku za ponad 50% wartości sprzedaży majonezów, natomiast sklepy małego formatu oraz supermarkety mają łącznie prawie około 38% udziałów. Jak podaje Łukasz Macheta, analityk danych z CMR, majonez dostępny jest w niemal każdym sklepie ma-



formatowym i supermarkecie. – Dostępność majonezu wynosi około 90%, a konsumenci mogą spotkać średnio prawie 5 wariantów majonezu, którego to wybór w tych sklepach zwiększa się w okresach przedświątecznych.

Jak dodaje analityk CMR „okres 3 tygodni poprzedzający święta Wielkanocne 2023 w porównaniu z analogicznym okresem rok wcześniej, wypadł gorzej pod kątem liczby sprzedanych opakowań oraz liczby transakcji sprzedaży majonezu, które spadły o prawie 12%. Wartość sprzedaży w tym czasie wzrosła o ponad 24%.”

Majonezy light i „wegańskie”

I choć z reguły Polacy w wyborze majonezu stawiają na tradycyjne produkty, zwraca-

WYBÓR MAJONEZU

ZWIĘKSZA SIĘ W OKRESACH PRZEDŚWIĄTECZNYCH

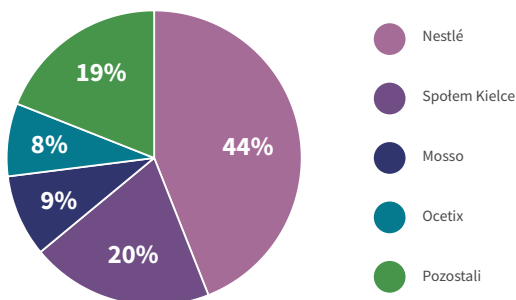
Łukasz Macheta, analityk danych z Centrum Monitorowania Rynku:



– Majonez dostępny jest w niemal każdym sklepie małoformatowym i supermarkecie. Dostępność majonezu wynosi około 90%, a konsumenci mogą spotkać średnio prawie 5 wariantów majonezu, którego to wybór w tych sklepach zwiększa się w okresach przedświątecznych. Okres 3 tygodni poprzedzający święta Wielkanocne 2023 w porównaniu z analogicznym okresem rok wcześniej, wypadł gorzej pod kątem liczby sprzedanych opakowań oraz liczby transakcji sprzedaży majonezu, które spadły o prawie 12%. Wartość sprzedaży w tym czasie wzrosła o ponad 24%.

Majonez – producenci

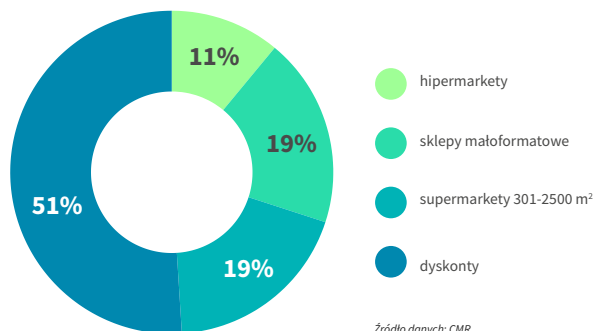
Udziały w liczbie sprzedanych opakowań sklepy małoformatowe + supermarkety 20.03.2023 – 09.04.2023



Źródło danych: CMR

Majonez

lokalizacja (% wartości) 01.-12. 2023



Źródło danych: CMR

ją również uwagę na asortyment typu light czy „wegański”. Szczególnie w przypadku gdy w rodzinie jest osoba, która z powodu diety stosuje alternatywne dla standardowych produkty. Na przykład w ostatnim roku wzrosło zainteresowanie konsumentów majonezami w lekkim wydaniu. – Majonezy „light” w tym samym czasie zanotowały wzrost sprzedanych ilości opakowań w porównaniu do analogicznego okresu rok wcześniej. W tym samym okresie majonezy „wegańskie” zanotowały spadek ilości sprzedanych opakowań – podaje Łukasz Macheta z CMR.

Jak kształtuje się sprzedaż tego asortymentu? – Klienci sklepów małoformatowych i supermarketów w okresie Wielkanocy 2023 zakupili najwięcej opakowań produktów wy-

produkowanych przez Nestlé. Na kolejnej pozycji znalazł się producent Spółem Kielce z prawie połową mniejszą ilością sprzedanych opakowań. Podium zamyka producent Mosso z 9% udziałami w ilości sprzedanych opakowań – dodaje Łukasz Macheta z CMR.

Na podstawie analizy przygotowanej przez CMR można również dostrzec, że „średnia cena za kilogram wzrosła w tym okresie o ponad 47% w porównaniu do analogicznego okresu rok wcześniej. Natomiast cały rok 2023 zakończył się wzrostem średniej ceny na poziomie ponad ¼ w porównaniu do 2022 roku w sklepach małoformatowych i supermarketach”.

Wielkanocne menu

W wielkanocnym menu majonez występuje zarówno jako dodatek do jaj, sałatek

warzywnych, ale również jako sos do wędlin czy pieczonych mięs. Ze względu na duże zapotrzebowanie na ten produkt, klienci w tym okresie zwracają szczególną uwagę na jego cenę. W ubiegłym roku wiosną ceny majonezu mocno windowały przed świętami. Wpłynęły na to inflacja oraz wzrost cen produktów, z których wytwarzany jest majonez. W niektórych przypadkach asortyment ten uzyskiwał ceny dwa razy za opakowanie wyższe niż przed rokiem. W obliczu takich rekordów część klientów rezygnowała z zakupu tego produktu lub decydowała się na mniejsze opakowania. Wielu konsumentów zapewne zastanawia się, czy w przypadku cen majonezu w tym roku czeka nas powtórka tej sytuacji? ♦

Produkty nabiałowe

Do ciast i deserów

Tekst **Magda Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Produkty nabiałowe to rozbudowana kategoria artykułów spożywczych. Obejmuje: jogurty, kefiry, maślaniki, śmietany, sery, twarogi, masło. Duża część artykułów z tej grupy znajduje zastosowanie w kuchni jako półprodukty do dalszego kulinarnego przetworzenia. Na bazie nabiału powstają domowe ciasta, lekkie desery, a także smaczne wykwinne potrawy. Wiosną cieszą się one szczególnie dużą popularnością, a to przekłada się też na większe zainteresowanie konsumentów asortymentem mlecznym.

Każdego roku sklepy i producenci odnotowują zwiększone zainteresowanie produktami nabiałowymi szczególnie w okresach przedświątecznych zakupów. Do koszyków konsumentów trafiają wówczas artykuły, które posłużą do przygotowania tradycyjnych ciast i potraw. Wczesną wiosną rośnie popularność sera sernikowego i twarogowego, masła, ale także śmietany i jogurtów, jako istotnych składników okolicznościowych receptur. Poza świątecznymi potrawami nabiał w wiosennym sezonie używany jest także jako produkt niezbędny do przyrządzenia lekkich ciast oraz orzeźwiających przekąsek i deserów. Bardzo wiele receptur wymaga zastosowania produktów mlecznych jako składników przepisu. Ich zadaniem jest nadawanie wypiekowi oraz deserowi smaku, ale także zapewnienie określonych właściwości gotowym potrawom, przede wszystkim odpowiedniej struktury i konsystencji wyrobu albo dodania mu dekoracyjnego wyglądu. Wypieki i desery wykonujemy zwykle w dni wolne od pracy i nauki, a zakupów produktów nabiałowych potrzebnych do ich wykonania dokonujemy bezpośrednio przed weekendem lub w sobotę przedpołudnia. Zakupione artykuły mleczne planujemy zużyć od razu lub w ciągu kilku dni, ze

względu na ograniczoną datę przydatności do spożycia.

Wielkanocna klasyka

Twaróg to symbol wielkanocnych, ale też bardziej uniwersalnych, wiosennych wypieków. Jest składnikiem serników – pieczonych oraz tych na zimno, ale także bazą świątecznej paschy czy dodatkiem do babeczek wkładanych do koszyczka ze święconką. Najbardziej klasyczną postacią twarogu sernikowego są wersje tłuste i półtłuste zapewniające gotowemu wypiekowi właściwą konsystencję (sernik nie powinien być zbyt suchy) i doskonały tradycyjny smak. Taki twaróg wymaga jednak zmielenia, na co nie zawsze jest czas w ferworze przedświątecznych przygotowań. Dlatego wielu konsumentów w tym okresie decyduje się na wygodniejszą alternatywę, czyli już zmielony twaróg sernikowy o gładkiej, aksamitnej konsystencji pakowany w plastikowy kubetek, zwykle o pojemności jednego kilograma, odpowiedniej do wypełnienia okrągłej blachy do ciasta.

Jogurty, kefiry i maślaniki

Planowanie domowych wiosennych wypieków skłania konsumentów również do zakupu innych produktów nabiałowych. Chętnie sięgają w tym celu po maślanek,

jogurt naturalny czy kefir. Dzięki nim ciasta zyskują wilgotność, stają się miękkie i puszyste. Zastosowanie tych składników sprawia, że wypieki wolniej wysychają, dłużej zachowując sprężystą konsystencję. Odpowiednio przechowywane, np. w szczelnie zamkniętym naczyniu lub pojemniku, mogą z powodzeniem zachować świeżość przez kilka dni. Kefir, jogurt czy maślanka służą też do przygotowania łatwych do zrobienia ciast z owocami, muffinek, błyskawicznych placków, a nawet gofrów. To na tyle uniwersalne produkty, że w większości przepisów można stosować je zamiennie.

Nabiałowe produkty odpowiednie na kremy

Duża część produktów nabiałowych kupowana jest z myślą o przyrządzeniu z nich kremów deserowych albo do przekładania czy dekoracji ciast. W lekkich, wiosennych przepisach króluje serek mascarpone używany chociażby do tortów bezowych czy tiramisu, ale także tłusta śmietana – kremówka o 30% zawartości tłuszczu oraz śmietana tortowa zawierająca 36% tłuszczu, stosowana do przekładania śmietanowca czy innych lekkich tortów. Śmietana bywa łączona w kremach z białą czekoladą czy wiórkami kokosowymi, a także owocami. Służy też do przygotowywania włoskiego deseru panna cotta czy francuskiego zapiekanego kremu brûlée. Bardzo smaczne są też kremy maślane wykonywane na bazie masła i mleka skondensowanego lub mleka w proszku, a także masy budyniowej, również z obfitą zawartością masła. ♦



Bakoma MAXI meal

NOWOŚĆ



POSILEK PEŁEN WARTOŚCI



ZASTĘPUJE JEDEN
POSILEK DZIENNE

500 KCAL W PORĘCZNEJ BUTELCE

13,5g BIAŁKA 0% DODANEGO CUKRU 13 WITAMIN 13 MINERAŁÓW



BANAN



WANILIA



SŁONY
KARAMEL

Smaczny podarunek

Słodczyce wybierane na upominek

Tekst **Magda Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Wiosna to czas wyjątkowych okazji i okoliczności. Charakter wielu z nich wymaga zwyczajowo podkreślenia stosownym podarunkiem. Wśród niezawodnych i uniwersalnych upominków istotne miejsce zajmują słodczyce. Wybierając produkty z myślą o obdarowaniu drugiej osoby czy podkreśleniu znaczenia chwili, kierujemy się przede wszystkim wysoką jakością, estetyką opakowania oraz delikatowym smakiem kupowanych słodkości.

Upominki, jakie zwykliśmy wręczać sobie na różne okazje, niosą ważny przekaz. Mogą być wyrazem uczuć, uznania, wdzięczności, a także wiązać się z określoną tradycją. Najczęściej prezenty kojarzą się nam ze świętami Bożego Narodzenia. Z nimi związany jest też silnie zakorzeniony w kulturze zwyczaj wzajemnego obdarowywania. Biblijni Trzej Królowie czy Święty Mikołaj to znane wszystkim symbole darczyńców. Wymieniane między sobą drobne podarunki były także elementem dorocznego celebrowania Saturnaliów w Starożytnym Rzymie. Przekazywanie sobie rozmaitych, często bardzo kosztownych, darów przez wieki było dworskim obyczajem. W kulturze ludowej natomiast drobne podarunki ofiarowywali sobie zakochani. Były to np. korale,

wstążki do włosów czy samodzielnie wyszywana chusteczka dla ukochanego, ale także produkty spożywcze, takie jak czerwone jabłka czy zdobione wielkanocne jajka. Dziś zarówno okazji do obdarowywania, jak i pomysłów na prezenty nam nie brakuje. Do najbardziej popularnych niezmiennie należą słodczyce, które mogą stanowić upominek sam w sobie lub dodatek do podarunku. Bez wręczanych sobie pięknie opakowanych, delikatesowych słodkości trudno wyobrazić sobie wielu okazji.

Podarunek na ośłodę

Słodkimi upominkami najczęściej obdarowujemy bliskie osoby, a okoliczności ku temu w kalendarzu jest naprawdę sporo. Dzień Matki, Dzień Ojca, Dzień Dziecka – te okazje w kolejnych miesiącach będą silnym bodźcem do zakupów produktów z kategorii słodczych. Podobnych wyborów dokonujemy, przygotowując drobne podarunki na urodziny, imieniny, Dzień Kobiet, Mężczyzn czy święto zakochanych – Walentynki. Z myślą o wywołaniu radości i miłego zaskoczenia u obdarowanej osoby, konsumenci często wybierają słodczyce niestandardowe oraz dedykowane konkretnej okazji. To przede

wszystkim czekolady twarde i nadziewane, czekoladki, śliwki w czekoladzie, a także praliny, trufle i ptasie mleczka. Główną zasadą, jaką kierują się kupujący, jest wybór asortymentu jakości premium. Pod uwagę bierzemy przede wszystkim produkty, których raczej nie kupujemy w ramach standardowych zakupów, oraz specjalne, okazjonalne edycje. Chodzi o to, by obdarowany otrzymał słodczyce o innym standardzie niż te spożywane na co dzień. Ma to podkreślić wagę i doniosłość chwili, a także wyrazić uczucia żywione do obdarowanej osoby. Podobną rolę spełnia opakowanie produktu. Okoliczności wymagają, by było ono estetyczne i ozdobne. Z tą myślą projektowana jest oryginalna i elegancka szata graficzna, często nawiązująca do charakteru okazji. Poza motywami charakterystycznymi dla danego wydarzenia, takimi jak serca, kokardki, kwiaty, baloniki czy konfetti, wśród nadruków pojawiają się też krótkie, tematyczne dedykacje oraz dodające prestiżu zdobienia, np. złocenia lub tłoczenia, ozdobne dodatkowe obwoluty, a także tzw. okienka, czyli przezroczyste



folie, które ujawniają zawartość opakowania. To rozwiązanie stosowane szczególnie w przypadku wyrobów o dekoracyjnym wyglądzie. Producenci są świadomi tego, że słodki podarunek powinien nie tylko doskonale smakować, ale również pięknie wyglądać, by cieszyć zarówno podniebienie, jak i wzrok obdarowanego.

Słodycze w białej szacie

Wiosna to również sezon komunijny i ślubny. Z tymi uroczystościami również wiąże się zwyczaj obdarowywania. Przyjęło się, że tuż po ceremoniach wręczane są prezenty. Dzieci, które przystąpiły do sakramentu, dostają je podczas organizowanego dla nich przyjęcia, a Pary Młode przyjmują podarunki wraz z życzeniami, przed miejscem ślubu lub już na sali weselnej. Ze względu na wagę celebrowanych okazji, prezenty nie powinny być przypadkowe. W ostatnich latach trendem stało się wybieranie na te okazje słodyczy w symbolicznym dla tych uroczystości kolorze białym. Taki odcień mają opakowa-



pudrze lub lukrze, marcepanowe cukierki czy też wywodzące się z Francji ciasteczka makaroniki. Te specjały często stają się bazą białych prezentowych boxów. Wśród słodkości w tonacji bieli w ofertach producentów

czy. W tych okresach rejestrowana jest też zwiększona sprzedaż produktów tej kategorii. Ich ceny są natomiast często droższe niż standardowych, uniwersalnych odpowiedników. Wiosną do koszyków zakupowych Polaków trafiają przede wszystkim czekoladowe lub marcepanowe figurki przedstawiające zajączki, baranki i kurczęta, a także czekolady z wielkanocnym motywem, nie tylko na opakowaniu, lecz także jako ozdobne tłoczenie na tabliczkach. Pięknie prezentująca się figurka to słodki smakołyk, zwyczajowy prezent od zajączka, ale też uroczy dodatek do koszyczka ze święconką czy na



„Słodkimi upominkami najczęściej obdarowujemy bliskie osoby. Dzień Matki, Dzień Ojca, Dzień Dziecka – te okazje będą silnym bodźcem do zakupów produktów z tych kategorii

nia dedykowanych produktów, jak i zapakowane w nie słodkości. Są to m.in.: kokosowe praliny, białe czekolady i wykonane z niej czekoladki, migdały i orzechy w czekoladzie,

pojawiają się ponadto mniej oczywiste propozycje, takie jak pierniczki w białej glazurze czy wafle w białej mlecznej polewie. Na fali tego konsumenckiego trendu część marek wzbogaciła swoją ofertę także o specjalne edycje swoich produktów w jasnej odsłonie. W efekcie wiele popularnych słodkich artykułów spożywczych mamy do wyboru w dwóch wariantach – np. w ciemnej albo białej polewie, czy też z gorzkiej lub mlecznej czekolady.

Smakołyki w odświeżonym wydaniu

Słodkie podarunki to również ważny element głównych świąt w roku. Wielkanocne i bożonarodzeniowe zakupy nie mogą obyć się bez solidnej porcji tematycznych słody-

ściwanych stoł. Coraz większym zainteresowaniem konsumentów cieszą się czekoladowe jajka, które stanowią element wielkanocnej zabawy zaczerpniętej z kultury innych europejskich krajów, ale chętnie praktykowanej również w Polsce. W świąteczny poranek słodkości ukrywane są przez dorosłych w zakamarkach domu lub ogrodu po to, by dzieci mogły je odszukać w atmosferze zabawy, a następnie ze smakiem schrupać.

Boże narodzenie i Mikołajki to również istotny czas królowania czekoladowych figurek i czekolad na sklepowych półkach. To słodkie podarunki, które jako pierwsze przychodzą na myśl podczas kompletowania okolicznościowych prezentów dla bliskich. Przy tej okazji wyselekcjonowane»

słodkie specjały trafiają też do firmowych paczek, którymi dobrym zwyczajem pracodawcy dziękują pracowników za owocny rok współpracy.

Słodkości hand made

Nowym trendem w dziedzinie słodczy okazjonalnych są czekolady hand made. To ręcznie wyrabiane produkty, wykonywane z dbałością o wyjątkową jakość wyrobu oraz jego atrakcyjny wygląd. Przez wielu konsumentów ceniony jest fakt, że produkt nie powstaje jako efekt maszynowej produkcji, ale jako wytwór ludzkich rąk, z pasją, starannością i zaangażowaniem. To dodaje słodkościom jeszcze więcej sentymentalnego charakteru.

Konsumentów przekonuje także bogata gama kształtów czekolad hand made. To słodkości nie tylko w formie klasycznej tabliczki, ale również w rozmaitych kształtach, które można dostosować do specyfiki okazji i relacji z obdarowanym. Ręcznie wytwarzane czekolady mogą mieć kształt walentynkowego serca, tematycznych figurek czy akcesoriów, np. narzędzi do majsterkowania, które są oryginalnym prezentem na Dzień Mężczyzn lub Dzień Ojca. Są także pięknie dekorowane smacznymi i oryginalnymi dodatkami. Orzechy, migdały, liofilizowane owoce, suszone płatki jadalnych kwiatów, a nawet zioła, czekoladowe kulki czy wielkanocne jajeczka tworzą bogatą gamę kolorowych i smacznych składników czekolad hand made.

Produkty manufaktur tworzących ręcznie wykonywaną czekoladę można kupić w wielu sklepach detalicznych, ale ważnym kanałem ich sprzedaży jest także e-commerce. Związana z nią możliwość złożenia indywidualnego zamówienia online pozwala jeszcze bardziej spersonalizować zakup.



Taka czekolada może zostać udekorowana według osobistych preferencji, z myślą o guście konkretnej obdarowywanej osoby.

Czekolada będzie droższa?

Ostatnio niepokój wśród amatorów słodkości budzą doniesienia o gwałtownym wzroście cen kakao, które odnotowuje ostatnio rekordowo wysokie ceny na rynkach giełdowych. Powodem są niedobory tego surowca spowodowane skutkami zmian klimatycznych i związanych z nimi zjawisk, atmosferycznych, a nawet anomalii pogodowych, silnie odczuwalnych w rejonach produkcji kakao. W związku z o wiele wyższymi

mi cenami kakao, obawami o ciągłość jego dostaw, ale też odczuwalnym wzrostem cen cukru, rosną koszty całej branży cukierniczej. Kakao i cukier jako podstawowe składniki czekolady mają niewątpliwie wpływ na koszt produkcji tego smakołyku, a ich wzrost może skutkować podwyżką

cen gotowych słodkich produktów.

Słodycze to uniwersalny upominek na wiele okazji. Swoim charakterem wpisują się zarówno w podniosłe wydarzenia, jak i kameralnie celebrowane okoliczności. Okresy zwiększonej sprzedaży

słodkich wyrobów można obserwować szczególnie w okolicach dorocznych świąt, dedykowanych dni, w sezonie komunijnym i ślubnym, a także na zakończenie roku szkolnego, kiedy słodycze wręczane są nauczycielom. Z reguły liczymy się z wyższym kosztem zakupu tych artykułów jako należących do asortymentu premium, ale czy w obliczu gwałtownego wzrostu cen kakao zainteresowanie tą grupą produktów pozostanie na tym samym poziomie? Pokażą to najbliższe miesiące. ♦



Moc witamin i energii

Smoothie bez tajemnic

Smoothie to napój przygotowany na bazie zmiksowanych owoców lub warzyw. Syćący koktajl nie tylko wzbogaca dietę w witaminy i wartości odżywcze. Po smoothie sięgamy, gdy zależy nam także na zrzuconiu nadmiaru zbędnych kilogramów. Mieszanaka pełna witamin to idealna dawka energii na nadchodzącą wiosnę.



Zbliżające się cieplejsze miesiące to dobry czas, żeby zadbać o wygląd, ale także nawyki żywieniowe i wprowadzenie do codziennej diety większej ilości niezbędnych witamin. Koktajle smoothie to łatwy sposób, aby dostarczyć organizmowi moc wartościowych składników odżywczych. Napoje powstają ze zmiksowanych owoców lub warzyw. Odpowiednio dobrana kompozycja produktów pozwoli stworzyć smaczny i syćący koktajl, który będzie zapewniał dużą dawkę energii niezbędnej na nadchodzącą wiosnę. Pamiętajmy jednak, że smoothie nie może być jedynym składnikiem diety i całkowicie zastąpić regularnych, podstawowych posiłków. Napój powinien tylko uzupełniać dietę.

Zdrowe i naturalne

Dzięki samodzielnie przygotowanemu smoothie mamy pewność, że wprowadzamy do cyklu odżywiania wyłącznie zdrowe i naturalne produkty. Szczególnie gdy przygotowujemy napój na bazie warzyw i owoców z własnego przydomowego ogródka lub z innych sprawdzonych miejsc. To duża korzyść, gdyż witaminy naturalnego pochodzenia są łatwiej przyswajalne dla ludzkiego organizmu. Do tego płynna forma nie stwarza problemów ze spożyciem napoju. Oprócz witamin napój smoothie może być także doskonałym źródłem błonnika. Nie do przecenienia są też jego walory smakowe. Gdy samodzielnie przygotowujemy koktajl, możemy do-

brać składniki odpowiadające naszemu gustowi. A już sam wygląd napoju, który występuje w wielu kolorach, zachęca, żeby po niego sięgnąć.

Zasady odżywiania

Odpowiednio skomponowany koktajl posiada wiele innych dobroczynnych właściwości, oczyszcza organizm, pobudza metabolizm i wspomaga odchudzanie. Żeby jednak osiągnąć te efekty, należy trzymać się pewnych zasad dotyczących spożywania smoothie. Lepiej nie przekroczyć dziennej ilości wypitych koktajli. W myśl zasady, co za dużo, to nie zdrowo, pamiętajmy, że gdy wypijemy w ciągu dnia kilka koktajli zmiksowanych na przykład z bananów, dostarczymy organizmowi dużą dawkę cukru. Dlatego zamiast przyrządzać koktajl z samych owoców, lepiej dodać do mieszanki odrobinę warzyw. Z rozsądkiem dobierajmy składniki, jak i nie przesadzajmy z ilością wypitych soków. Najlepiej też, żeby napoje z owoców były spożywane do południa, a po południu postawmy na warzywne koktajle. Gdy rozpoczynamy dzień od smoothie dobrze dodać do niego odrobinę nabiału, na przykład jogurtu naturalnego, a także płatki owsiane, otręby czy zboża. Tak przygotowany napój będzie stanowił również idealną lekką przekąskę w ciągu dnia dla osób zapracowanych i zabieganych. Do przygotowania smoothie w domowych warunkach potrzebujemy naprawdę niewiele. Podstawą jest blender, który posłuży nam do idealnego zmiksowa-

nia produktów i zapewni odpowiednią konsystencję. Do owocowego koktajlu możemy dodać: banany, marchewki, mango, pomarańcze, jabłko i według uznania łączyć te smaki.

Kolorowe i smaczne

Jeśli chcemy, żeby nasz koktajl miał smaczkowity czerwony bądź różowy kolor, powinniśmy postawić na maliny, truskawki, borówki lub jagody. Każdy ze wspomnianych owoców będzie doskonale smakować w połączeniu na przykład z ananase. Do takiego zestawu możemy dodać także płatki owsiane czy nasiona chia. Fani zielonego smoothie mogą przyrządzić koktajl na przykład ze szpinaku, kiwi i jabłka.

Równie popularne co owocowe, są koktajle warzywne. Możemy stworzyć kompozycje na bazie: zielonej natki pietruszki, jarmużu, buraka, rukoli, pomidor czy ogórka.

Naturalne składniki, z których przyrządzimy smoothie, pomogą w oczyszczeniu organizmu z toksyn. Wśród wielu korzyści picia owocowych i warzywnych koktajli można wymienić również pozytywny wpływ na poprawę kondycji skóry. Witaminy oraz składniki odżywcze zawarte w sokach sprawiają, że cera będzie wyglądała na świeżą i rozpromienioną. Regularne spożywanie smoothie wpływa także na poprawę koncentracji, stanowi też idealną dawkę energii. Dlatego też tak cenione jest przez osoby uprawiające sporty, jako na przykład szybka i energetyczna przekąska po wyczerpującym treningu. ♦



Profesjonalne usługi fotograficzne

sesje biznesowe
sesje produktowe
sesje wizerunkowe
fotorelacje z wydarzeń
fotografia wnętrz showroomu
wideofilmowanie





Sery i serki kanapkowe

Mleczne przetwory na śniadanie

Tekst **Łucja Lewandowska**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Mleko oraz jego przetwory stanowią ważną gałąź branży spożywczej, a także istotny element polskiej kuchni i codziennego menu. Produkty mleczne są dość powszechnym składnikiem śniadań. Podczas porannych posiłków konsumenci chętnie sięgają po jogurty z musli, koktajle z kefiru i owoców, masło, ale także sery i serki, szczególnie te, które można dodać do kanapek. Jakie produkty wybierają nabywcy spośród rynkowego asortymentu?



Śniadania z dodatkiem nabiału to stały rytuał w wielu gospodarstwach domowych. Charakterystyczny smak mlecznych przetworów, a także bardzo rozbudowana i zróżnicowana oferta produktów dobrej jakości sprawiają, że podczas jednych zakupów do koszyków konsumentów trafia nawet kilka artykułów z tej kategorii. Część z nich jest kupowana z myślą o śniadaniach. Do tej grupy artykułów należą m.in. sery i serki do kanapek.

Twarożek

Nie ma wiosny bez nowalijek, ale i bez twarożku. Dobrej jakości twaróg, zjadany w formie kanapek lub pasty ze szczypiorkiem, ziołami lub rzodkiewką, posiada wyjątkowe walory smakowe, jak i odżywcze. Jest źródłem pełnowartościowego białka, a także

magnezu, wapnia, fosforu, cynku i witamin. To produkt bogaty w aminokwasy, których organizm nie jest w stanie samodzielnie wyprodukować. Kaloryczność białego sera zależy od zawartości tłuszczu oraz innych zastosowanych dodatków.

Twaróg to tradycyjny element śniadań,

który konsumenci kupują z myślą o tworzeniu kanapek. Jego zwarta forma nadaje się do krojenia w plasterki do ułożenia na pieczywie i udekorowania szczypiorkiem lub kiełkami, ale znakomicie sprawdza się także jako baza past kanapkowych, którą można wygodnie rozsmarowywać grubą warstwą na kromkach chleba, bułeczek lub krakersach.

Serki kanapkowe

Serki kanapkowe do smarowania pieczywa to wygodna propozycja śniadaniowa, którą polscy konsumenci naprawdę docenili i polubili. Puszysta, kremowa konsystencja łatwo się rozprowadza po kanapce. W połączeniu z delikatnym smakiem zapewnia przyjemne wrażenia smakowe. Wśród kupujących są zarówno miłośnicy klasycznego, naturalnego serka kanapko-

wego, jak i zwolennicy bogatszych w smak jego różnorodnych wariantów. Niektóre połączenia są naprawdę ciekawe. Poza dobrze znanymi opcjami, jak: szczypiorek czy zioła, na sklepowych półkach znajdziemy też wersje z prażoną cebulką, ogórkiem i koperkiem, łososiem, burakiem z chrzanem. Ostatnio w sklepach można wypatrzyć nawet wersje na słodko – czekoladowe.

Ser żółty i topiony

Z dziurami, wędzony, w plasterkach lub w kawałku, ale także tarty do posypywania kanapek. Ser żółty występuje w ofercie sklepów pod różnymi postaciami. Do wyboru konsumenci mają też długą listę gatunków żółtego sera, różniących się sposobem wytwarzania i składem, a w efekcie także smakiem. Gouda, Edam, Radamer – te określenia zna każdy entuzjasta żółtego przysmaku. Konsumenci mają do wyboru opakowania o różnej gramaturze, jak i możliwość nabycia serów na wagę. Z myślą o śniadaniach konsumenci wybierają mniejsze opakowania, np. o wadze 150 – 200 g, których zawartość można zjeść podczas jednego rodzinnego posiłku, bez potrzeby dalszego przechowywania produktu.

Produktem pochodnym sera żółtego jest ser topiony. To kolejny popularny na rynku artykuł do śniadaniowych kanapek. Swoje nazwy serki topione przejmują od serów, z których je wytworzono. Często są to produkty wzbogacone dodatkami, np.: pieczarkami, szynką, salami, ziołami, szczypiorkiem, cebulką, czosnkiem czy papryką. Dostępne w niewielkich bloczkach, plastikowych pojemniczkach albo w formie plasterków znajdują zastosowanie zarówno podczas przygotowywania kanapek na zimno, jak i na ciepło, a także jako składnik śniadaniowych tostów. ♦

ŁACIATA LOTERIA NA PROSTYCH ZASADACH



Zdjęcie nagród poglądowe.

NAGRODA GŁÓWNA
2 x 100 000 zł
WYPŁATA ROCZNA

NAGRODY DODATKOWE:

8 x 10 000 zł	24 x 1000 zł
WYPŁATA MIESIĘCZNA	WYPŁATA TYGODNIOWA

Wsparcie marketingowe



TV



Digital



PR



Prasa



OOH



Social media

ZAKUPU I ZGŁOSZENIA NALEŻY DOKONAĆ W TERMINIE OD 2.04 DO 27.05.2024 R. SZCZEGÓŁY I REGULAMIN
DOSTĘPNE NA: WWW.MLEKOLACIATE.PL. ORGANIZATOREM LOTERII JEST GPD AGENCY SP. Z O.O. SP. K.

Zupy pożądate w każdej kuchni

Trendy i prognozy rozwoju rynku

Tekst **Profi** www.profi.pl
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Zupy w menu Polaków mają kluczową pozycję. Przyjmuje się, że rocznie zjadamy ponad 100 litrów różnego rodzaju zup, a więc około 300 ml dziennie. Większość Polaków spożywa swój główny posiłek w miejscu pracy. Dobrym rozwiązaniem okazują się gotowe zupy ambientowe, po które sięga coraz więcej osób. Korzysta z nich już prawie jedna czwarta konsumentów, a tendencja ta stale rośnie. Co wpływa na wzrost sprzedaży tej kategorii oraz jak wyglądają prognozy?

W ostatnich latach na rynku polskim zauważa się znaczący wzrost popularności zup gotowych. Według raportu NielsenIQ ilościowo rynek ten zanotował przyrost o 13,6%¹ rok do roku. Gotowe zupy stają się coraz bardziej atrakcyjne dla konsumentów, nie tylko ze względu na wygodę i szybkość przygotowania, lecz także na wysoką jakość oraz różnorodny wybór smaków.

Tradycja

Zacznijmy od tradycji. To właśnie ona oraz zamiłowanie do zup, sprawiają, że ponad 40%² Polaków nie wyobraża sobie obiadu bez tego aromatycznego i gorącego posiłku.

Na naszych stołach królują zarówno klasyki kuchni polskiej, jak rosół, pomidorowa, ogórkowa, grochowa czy kapuśniak, jak również bardziej egzotyczne smaki, takie jak zupa meksykańska czy tajska. O miłości i przywiązaniu do tradycji świadczy fakt, że w ponad połowie polskich domów w czasie Wielkanocy nie może zabraknąć żurku, a podczas Bożego Narodzenia – barszczu czerwonego lub zupy grzybowej.

– Polacy kochają zupy, zjadamy ich najwięcej w Europie³. Styniemy

również z ich doskonałego przyrządzenia – podajemy zupy na wiele sposobów i używamy różnorodnych przepisów. Spójrzmy chociażby na klasyczną pomidorową. W zależności od regionu może być serwowana z makaronem, ryżem, lanimi kluskami lub w formie kremu. Zupy JemyJemy idealnie odpowiadają na potrzeby konsumentów, oferujemy zarówno tradycyjne smaki zup, jak również Zupy Kremy oraz Zupy Świata. Każdy znajdzie wśród nich coś dla siebie – podkreśla Karina Noculak, Marketing Manager w firmie Profi S.A.



Świadomość żywieniowa

Tradycja i zamiłowanie do zup nie są jedynymi czynnikami wpływającymi na ich popularność. Coraz więcej osób prowadzi zdrowy styl życia, a zupy znane są ze swoich wartości odżywczych. Konsumenti częściej analizują etykiety produktów, poszukując tych na bazie naturalnych składników, które odpowiadają na ich aktualne potrzeby

związane np. z odchudzaniem, etyką czy występującymi alergiami.

– Zupy są bardzo popularne i powszechne w naszej kulturze. Oprócz tego, że stanowią one często bogactwo warzyw, to dodatkowo są sycące i niskokaloryczne, co czyni z nich sprzymierzeńca np. w trakcie redukcji masy ciała – mówi dietetyk kliniczny mgr Martyna Szpaczek.

To niejeden powód, dla którego zmieniamy swoje nawyki żywieniowe.

– Jako producent zup JemyJemy, obserwujemy co się dzieje na rynku i przykładamy bardzo dużą uwagę do zrozumienia oczekiwań naszych Konsumentów. Dlatego już na etapie tworzenia receptur staramy się, aby były one dostosowane do różnorodnych potrzeb naszej grupy odbiorców. ►

Na stołach królują zarówno klasyki kuchni polskiej, jak rosół, pomidorowa, ogórkowa, grochowa czy kapuśniak, jak również bardziej egzotyczne smaki, takie jak zupa meksykańska czy tajska

Jemy Jemy

Gotowe zupy

Nr 1 w Polsce*

 **NOWOŚĆ**



jemyjemy.com

WSPARCIE MARKETINGOWE



PRASA



PR



INTERNET



SOCIAL
MEDIA



POS

*Profi za NielsenIQ, Panel Handlu Detalicznego, Cała Polska (Food), Udziały w sprzedaży wolumenowej w sztukach, w okresie Tydzień 01 2023 + Tydzień 52 2023, w kategorii: Zupy z półki.



W naszej ofercie dostępne są zupy bezglutenowe, jak np. Barszcz czerwony, Rosół czy Zupa Pomidorowa lub zupy wegetariańskie – bez mięsa, takie jak warzywne Zupy Kremy dostępne w czterech pysznych smakach: dyniowa, pieczarkowa, z zielonego groszku czy pomidorowa – dodaje Karina Noculak.

Zmiana nawyków

Ostatnie lata pokazały również jak dużej modyfikacji uległy nasze przyzwyczajenia żywieniowe.

– Wysoka inflacja, a co za tym idzie, coraz trudniejsza sytuacja ekonomiczna Polaków sprawiła, że nie tylko zaczęliśmy zwracać uwagę na ceny produktów czy terminy ich przydatności, ale także ograniczyliśmy wydatki związane z jedzeniem poza domem. Z tego względu chętniej sięgamy po gotowe do spożycia dania, między innymi po warzywne Zupy Kremy JemyJemy czy zupy z linii Zupy Świata, dzięki którym możemy cieszyć się egzotycznymi smakami w naszych domach – komentuje Karina Noculak.

Wygoda i smak

Polskich konsumentów do zakupu zup gotowych przekonuje również łatwość



i krótki czas przygotowania posiłku, jak również bogaty wybór produktów.

Doskonałym przykładem są zupy JemyJemy. Wystarczy przełożyć je do naczynia i podgrzać, aby delektować się wyśmienitym smakiem w pracy czy w domu. Dzięki nowoczesnej technologii produkcji zup JemyJemy każda z nich do momentu otwarcia może być przechowywana poza lodówką. Dodatkowo receptury oparte są na naturalnych składnikach. Zupy JemyJemy – Wygodnie i Smacznie!

– W ofercie marki JemyJemy mamy dostępnych 18 zup. 11 Zup Tradycyjnych, 4 Zupy Kremy oraz 3 zupy z linii Zupy Świata. Najnowszą w linii Zup Świata jest delikatnie pikantna, pełna aromatu i przygo-

towana z naturalnych składników – Zupa Meksykańska – relacjonuje Karina Noculak.

Perspektywy rozwoju

Podsumowując, perspektywy rozwoju kategorii zup gotowych są bardzo obiecujące.

– Według prognoz i analiz firmy PMR sektor dań gotowych w Polsce znajduje się w fazie dynamicznego wzrostu i w najbliższych latach będzie się powiększał, co zresztą znajduje odzwierciedlenie w naszych danych. Coraz więcej konsumentów wybiera zupy JemyJemy, o czym najlepiej świadczy ich sprzedaż, która zwiększyła się o 21,1%¹ względem poprzedniego roku – podaje Karina Noculak.

Szybkie i wygodne w przygotowaniu Zupy JemyJemy zachwycą każdego, kto ceni niezawodną jakość, smakowity efekt, a zarazem oszczędność czasu. Rosnące zainteresowanie gotowymi zupami do spożycia odzwierciedlają zmieniające się preferencje oraz

potrzeby żywieniowe Polaków, którzy coraz częściej szukają gotowego rozwiązania – alternatywy dla czasochłonnnych posiłków przygotowywanych w kuchni. Coraz bogatsza i łatwo dostępna oferta sprawia, że kategoria dań gotowych jest jedną z najszybciej rozwijających się na rynku. ♦

Źródła:

1. NielsenIQ, Panel Handlu Detalicznego, Cała Polska (Food), Udziały w sprzedaży wartościowej, Udziały w sprzedaży wolumenowej w sztukach, w okresie Tydzień 01 2023 – Tydzień 52 2023, w kategorii: Zupy z półki.
2. Badanie dotyczące zwyczajów żywieniowych Polaków przeprowadzone przez Instytut Filozofii i Socjologii Polskiej Akademii Nauk, 2016 r.
3. <https://www.pb.pl/polska-krolestwem-zupy-705612>

10 EDYCJA

**MIĘDZYNARODOWE
TARGI ŻYWNOSCI
I NAPOJÓW**

**MIEJSCE SPOTKAŃ
BIZNESOWYCH
BRANŻY SPOŻYWCZEJ**

16 - 18.04.2024
EXPO XXI WARSZAWA



ZAREJESTRUJ SIĘ I ODBIERZ DARMOWĄ WEJŚCIÓWKĘ
www.rejestracja.worldfood.pl



www.worldfood.pl



info@worldfood.pl

Wędliny dojrzewające

Wyroby z różnych zakątków Europy

Tekst **Paulina Majewska**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Suszenie, wędzenie i peklowanie to jedne z najbardziej tradycyjnych sposobów konserwacji żywności. W wyniku tych procesów powstają też doskonałe wyroby mięsne wyróżniające się bardzo wyrazistym, skoncentrowanym smakiem. Potrzeba jednak długiego czasu, aby produkt nabrał pożądanych cech. Stąd przetwory mięsne tej kategorii nazywane są wędlinami dojrzewającymi albo długodojrzewającymi. Takie tradycyjne produkty powstają w różnych regionach Europy. Niektóre z nich stały się wręcz wizytówką miejscowych kulinariów.

Wędliny dojrzewające są produktami delikatesowymi, o jakości premium. Szczególnie wysoko oceniane przez konsumentów są oryginalne produkty sprowadzane z różnych zakątków Europy. Królują wśród nich mięsne specjały z regionu śródziemnomorskiego, iberyjskiego, ale także przysmaki importowane z pobliskich krajów, przede wszystkim z Niemiec i Węgier. Zainteresowanie nabywaniem tego rodzaju produktów związane jest z trendem na różnorodność kulturową w dziedzinie kulinariów.

Skarby z włoskiej piwniczki

Włochy nie od dziś słyną ze swojej doskonałej kuchni, uznawanej przez wielu za najlepszą na świecie. Jednym z najbardziej tradycyjnych i najbardziej charakterystycznych dla niej produktów jest dojrzewająca szynka parmeńska, znana też pod nazwą Prosciutto di Parma. Swoją nazwę zawdzięcza rejonowi, w którym jest wyrabiana, a więc włoskiej prowincji Parma. To produkt, który przez wiele miesięcy poddawany jest procesowi suszenia w odpowiednich warunkach.

Szynka parmeńska powstaje z całych udźców wieprzowych z kością. Do jej wyro-



bu nie stosuje się tyle soli co w przypadku innych produktów tego typu, dlatego też gotowy wyrób ma łagodniejszy, słodkawy smak. Włoska szynka Prosciutto jest wykwintnym, ekskluzywnym produktem, który spożywa się w postaci bardzo cienko skrawanych plasterków.

Iberyjskie specjały

Ekskluzywne dojrzewające szynki to także domena Hiszpanii. To ojczyzna szynki jamon serrano, która podobnie jak szynka parmeńska powstaje z całego wieprzowego udźca. Charakterystycznego smaku i kruchości nabiera w procesie suszenia w specyficznych warunkach klimatycznych Mesety Iberyjskiej, czyli obszaru wyżynno-górskiego, który znajduje się w sercu Półwyspu.

Kolejnym cenionym mięsnym rarytasem z Hiszpanii jest szynka jamon ibérico, do której produkcji używa się tylko jednego rodzaju mięsa wieprzowego – półdzikiej świ-

ni iberyjskiej, ewentualnie jej krzyżówek. Hiszpańskie szynki podlegają wymagającym rygorom produkcji, a sprzedawane są zarówno w postaci plasterków, jak i całych udźców, z kością i bez kości.

Szerokie grono zwolenników ma także dojrzewająca hiszpańska kiełbasa chorizo. To suszony wyrób ze zmielonego mięsa wieprzowego, z dodatkiem papryki, która barwi wędlinę na intensywnie pomarańczowy odcień, a także czosnku.

Różne smaki europejskich regionów

Ze znakomitej dojrzewającej szynki znane są też Niemcy, a właściwie region Szwarzwaldu. Szynka szwarzwaldzka jest wyrobem wędzonym na zimnym dymem ze świerkowych szyszek, igieł i drzewnych wiórków. Już uwędzona dojrzewa jeszcze przez kilka miesięcy, by w pełni zachwycić smakoszy swymi wyjątkowymi walorami.

Wśród dojrzewających wędlin z rejonu środkowoeuropejskiego nie sposób pominąć tak charakterystycznych produktów jak węgierskie salami i suszone pikantne kiełbasy z dodatkiem ostrej papryki czy litewskiego kindziuka, czyli wyrobu z grubo mielonego mięsa wieprzowego z dodatkiem słoniny i przypraw. Ten kresowy przysmak jest bardzo popularny także na Podlasiu. A jeśli o kiełbasach dojrzewających mowa, warto wspomnieć też o francuskim salami, które cechuje zawartość grubo siekanego mięsa wieprzowego oraz warstwa charakterystycznego białego nalotu na osłonce kiełbasy. Wszystkie te wyroby składają się na bogatą ofertę dojrzewających wędlin premium. ♦

Aktualności

Trwa kampania Kupuj Świadomie Produkt Polski

Tekst **Monika Pawluk**
Zdjęcie ©Shutterstock.com

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi prowadzi ogólnopolską kampanię pod hasłem „#KupujŚwiadomie Produkt Polski”. Celem inicjatywy jest edukacja konsumentów na temat oznakowania oraz pochodzenia produktów.

Decyzje zakupowe konsumentów mają ogromne znaczenie dla rodzimej gospodarki i produkcji rolnej. Konsument przed wyborem konkretnego produktu powinien mieć świadomość, skąd pochodzi dany asortyment.

Edukacji służą kampanie edukacyjne, które podnoszą wiedzę konsumentów, ale również producentów, informujące, jak ważne jest oznakowanie produktu. Przykładem takiej inicjatywy jest realizowana przez MRiRW kampania pod hasłem: Kupuj Świadomie Produkt Polski.

„Znak Produkt Polski to gwarancja krajowego pochodzenia surowca. Zachęcamy producentów żywności wyprodukowanej z polskich surowców do stosowania tego

oznaczenia” – czytamy w komunikacie opublikowanym na stronie internetowej MRiRW.

Jak podaje resort rolnictwa, „przepisy ustawy z dnia 4 listopada 2016 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2016 r. poz. 2007) wprowadziły nowe regulacje dotyczące dobrowolnego znakowania środków spożywczych informacją „Produkt polski” wraz z określeniem wzoru znaku. Regulacje te dają możliwość producentom podawania

w oznakowaniu środków spożywczych informacji dotyczących krajowego pochodzenia wytwarzanego produktu w odniesieniu nie tylko do miejsca wyprodukowania, ale również w odniesieniu do użytych składników”.

Jak podkreśla MRiRW, jednoznaczne kryteria umożliwiające podawanie na zasadach dobrowolności informacji „Produkt polski” otwiera przed konsumentami możliwość wyszukiwania produktów wytworzonych w Polsce z użyciem polskich surowców. ♦



Przestrzegają konsumentów w ich dniu

Tekst **Monika Pawluk**
Zdjęcie ©Shutterstock.com

15 marca, w Światowy Dzień Konsumenta, Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów rozpoczął nową ogólnopolską kampanię społeczną. Ostrzega przed fałszywymi inwestycjami, które uwiarygadniane są wizerunkami znanych osób bez ich wiedzy.

Jak informuje w komunikacie na swojej stronie internetowej UOKiK: „Każdy z nas może być kuszony reklamami inwestycji ukazywanych jako zyskowne, bez ryzyka – w waluty, kryptoaktywa, weksle, akcje dużych firm lub obligacje. Każdy z nas może paść ofiarą cyberoszustów. Każdy z nas może być kuszony reklamami zyskownych inwestycji bez ryzyka w waluty, kryptoaktywa, weksle, akcje lub obligacje. Znanie i lubiane twarze, bez-



prawnie wykorzystywane, uwiarygadniają fałszywy przekaz i działają jak magnes”.

Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów Tomasz Chróstny ostrzega przed ryzykiem i stratą pieniędzy – Inwestujesz? Daj sobie czas. Sprawdzaj, czytaj, pytaj! – To bardzo ważne, aby jak najszybciej informować i ostrzegać konsumentów przed fałszywymi inwestycjami. Cyberoszuści nie ustępują – w zależności od trendów, tworzą nowe sposoby wyłudzenia środków finansowych, doskonałą chwyty socjotechniczne i pułapki. Podszycują się pod znane osoby czy też duże i cenione firmy. I niezmiennie – obiecują szybki, łatwy i wysoki zysk. Uważajmy! Te oszustwa mogą prowadzić do utraty oszczędności życia – apeluje Prezes UOKiK, Tomasz Chróstny. ♦

Zapotrzebowanie na produkty wysokiej jakości nie słabnie



Wraz ze wzrostem świadomości na temat zdrowego odżywiania, zapotrzebowanie na produkty wysokiej jakości nie słabnie, a wręcz jest coraz większe. Konsumenci przywiązani są do sprawdzonych produktów, które między innymi ze względu na jakość, smak i polskie pochodzenie, nigdy nie zawiodły ich oczekiwań. O pozycji markowych produktów na rynku, wiosennej ofercie oraz sytuacji branży mleczarskiej rozmawiamy z Małgorzatą Cebelińską, wiceprezes Zarządu SM Mlekpól.

Rozmawiała **Monika Pawluk**
Zdjęcie **SM Mlekpól**

Jakie nastroje dla branży mleczarskiej przyniósł początek 2024 r.? Jak w pierwszych miesiącach nowego roku kształtuje się sytuacja na rynku? Czy branża nadal zmagą się z nietatnymi warunkami?

Początek 2024 roku przyniósł branży mleczarskiej pewną stabilizację, chociaż z pewnością nie możemy mówić o tym, że trudna sytuacja naszego sektora już się zakończyła. Ożywienie gospodarcze, wzrost siły nabywczej konsumentów oraz spadek inflacji to czynniki, które bez wątpienia pozytywnie wpływają na kondycję przetwórców mleka. Związany z nimi optymizm jest jednak połączony z pełną świadomością, że w 2024 roku czeka nas także wiele wyzwań i wydatków.

Oprócz wzrostu płacy minimalnej, dużego prawdopodobieństwa powrotu stawki VAT na żywność, zapowiadanego szeregu podwyżek na materiały i dodatki, mamy

także nowo wprowadzony obowiązek wpłat na Fundusz Ochrony Rolnictwa, które w wypadku naszej Spółdzielni są znaczące. Obserwujemy także napiętą sytuację międzynarodową, protesty rolników w wielu państwach UE oraz zmniejszenie popytu na mleko i produkty mleczarskie w Chinach. Dla kondycji branży kluczowe będą ponadto warunki pogodowe, bo ewentualna susza wpłynie na dostępność i ceny pasz treściwych. W najbliższych miesiącach sytuację na rynku kształtować będą zatem interakcje różnorodnych czynników.

W obliczu niestabilnej sytuacji na rynku często zadawane są pytania dotyczące kondycji marek własnych. Czy jako właściciel kilku silnych marek dostrzegacie Państwo zmiany w podejściu do tego typu asortymentu wśród konsumentów? Jak w czasie, gdy konsumenci często muszą

decydować się na oszczędności, wygląda zapotrzebowanie na produkty wysokiej jakości?

Rozwój marki własnej to strategia realizowana przez większość sieci handlowych funkcjonujących w Polsce, która jest silnym narzędziem negocjacyjnym dla właściciela marki. Oczywiście dostrzegamy również zmiany w podejściu konsumentów do asortymentu w markach własnych i coraz większe zainteresowanie nim, szczególnie w obliczu pojawiających się w ostatnich tygodniach cen na mleko spożywcze i masło, które zdecydowanie nie pokrywają kosztów ich wytworzenia. Na szczęście sieci handlowe szanują też dobrze znane i renomowane polskie marki, jak Łaciaste, Rolmlecz czy Mazurski Smak, dlatego markowe produkty Mlekpól można znaleźć na ich półkach, chociaż, niestety, coraz częściej w znacznie ograniczonym przez sieci ►

asortymencie. Co cieszy, wraz ze wzrostem świadomości na temat zdrowego odżywiania, zapotrzebowanie na produkty wysokiej jakości nie słabnie, a wręcz jest coraz większe. Konsumenci przywiązani są do sprawdzonych produktów, które między innymi ze względu na jakość, smak i polskie pochodzenie, nigdy nie zawiodły ich oczekiwań.

Na sklepowe półki wprowadzana jest już wiosenna oferta. Jakie produkty znajdują uznanie konsumentów w okresie wiosennym, z uwzględnieniem również trendów wielkanocnych?

Okres poprzedzający Wielkanoc to czas, w którym tradycyjnie wzrasta sprzedaż produktów mleczarskich wykorzystywanych do przygotowywania świątecznych wypieków i potraw. Stąd zauważamy wzrost popularności wyrobów, takich jak: masło ekstra Łaciate, twarogi tłuste i półtłuste Mazurski Smak, ser Mascarpone pod marką Mlekpól czy śmietany i śmietanki Łaciate. Wiosna to także nowalijki i przygotowywane z nich sałatki, do których konsumenci chętnie dodają różnego rodzaju sery, np. tartą Mozzarellę marki Mlekpól oraz gotowe dipy śmietanowe typu crème fraîche. W maju tradycyjnie rozpoczyna się z kolei sezon grillowy, na który poza wspomnianymi dipami proponujemy między innymi Krążki serowe do smażenia i grillowania.

Okres wiosenny sprzyja wprowadzaniu zmian w odżywianiu. Wiele osób stara się wtedy dbać o aktywność fizyczną, a także zdrową i lekką dietę. Czy przygotowujecie ofertę wiosenną starając się Państwo sprostać zapotrzebowaniu na takie produkty?

Oferta Mlekpola obfituje w produkty, po które chętnie sięgają osoby będące na różnych dietach, zarówno redukcyjnych, jak i tych mających na celu zwiększenie masy mięśniowej.

Niskokaloryczne, a jednocześnie odżywcze wyroby, takie jak Maślanka Mrągowska, kefiry i jogurty pitne Milko, twarogi Mazurski Smak czy serki wiejskie Łaciate wybie-

rają zatem np. zwolennicy diety wysokobiałkowej, ketogenicznej czy flexitarianie. Produkty te charakteryzują się niskim stopniem przetworzenia, brakiem konserwantów i innych zbędnych składników. Wyroby fermentowane Mlekpola – maślanki, kefiry i jogurty czy Ayran – zawierają dodatkowo bakterie kwasu mlekowego, które mogą korzystnie wpływać na zdrowie i pracę układu pokarmowego. Pełne składników odżywczych, stanowią one dobre uzupełnienie zróżnicowanej, zdrowej diety.

Jednym z podstawowych aspektów wpisanych w działalność firmy Mlekpól jest upowszechnianie idei spółdzielczości wśród producentów mleka. Jakie możliwości otwiera przed rolnikami zajmującymi się hodowlą bydła mlecznego członkostwo w spółdzielni?

Mlekpól od początku swojego istnienia, a więc już od ponad 40 lat, rozwija się i funkcjonuje jako spółdzielnia. Taki model działalności biznesowej, w którym to rolnicy-produccenci mleka są właścicielami przedsiębiorstwa, daje poczucie bezpieczeństwa i otwiera przed nimi szereg możliwości. Członkostwo w Spółdzielni zapewnia dostawcom przede wszystkim regularny odbiór surowca, bez względu na panującą koniunkturę rynkową, oraz stabilność dochodów. Spółdzielcy mają ponadto wpływ na strategiczne decyzje dotyczące działalności firmy, co pozwala kształtować jej politykę zgodnie z ich interesami. Ponadto dostawcy otrzymują bieżącą pomoc i wsparcie w rozwoju swoich gospodarstw. Spółdzielnia zapewnia też fachowe doradztwo oraz kompleksowy nadzór nad jakością mleka i zdrowotnością stada. Obecnie Mlekpól tworzy blisko 8 tysięcy członków, a liczba „mlecznych milionerów”, czyli dostawców, którzy przekroczyli w danym roku milion litrów sprzedanego mleka, systematycznie rośnie. Wszystko to pokazuje, że idea spółdzielczości w naszej branży jest najbardziej efektywnym modelem działalności, który od dziesięcioleci tworzy siłę polskiej gospodarki.

Firma Mlekpól po raz kolejny znalazła się wśród Diamentów Forbesa, zajmując 23. miejsce na regionalnej liście przedsiębiorstw, których przychody przekraczają 250 milionów złotych. Jak traktują Państwo to wyróżnienie?

Mlekpól stale się rozwija, a wspomniane wyróżnienie jest docenieniem ciężkiej i oddanej pracy dostawców – członków Spółdzielni, pracowników poszczególnych zakładów przetwórczych, a także współpracowników, kontrahentów i partnerów handlowych.

Obecnie prowadzimy produkcję już w 14 wysoko wyspecjalizowanych zakładach w różnych częściach Polski, a produkty Mlekpola docierają do ponad 100 państw świata, ciesząc się niezmiennym uznaniem i zaufaniem konsumentów. To właśnie dzięki wspólnemu codziennemu wysiłkowi marki takie jak: Łaciate, Mlekpól, Maślanka Mrągowska, Mazurski Smak, Milko, JOGO czy Rolmlecz goszczą na stołach konsumentów nie tylko w Polsce, ale i za granicą.

W jakim kierunku w najbliższym czasie rozwijana będzie oferta produktowa SM Mlekpól?

W tym roku wprowadziliśmy na rynek już dwie nowości. Rodzina serków z krówką Rolmlecz powiększyła się o smak stracciatella, a serków puszystych Łaciatych – o smak burak z chrzanem. To nasza odpowiedź na rosnące zapotrzebowanie konsumentów na zróżnicowane, zdrowe i smaczne wyroby, które można spożywać w dowolnym momencie dnia – jako pożywną przekąskę, dodatek do posiłków czy składnik potraw. Opracowujemy ponadto technologię produkcji bezwodnego tłuszczu mlecznego, a także masła o ulepszonych cechach żywieniowych i wartościach prozdrowotnych. W niedługim czasie na sklepowe półki trafi również linia pitnych produktów wysokobiałkowych (kefir, jogurt). Będzie to odpowiedź Mlekpola na rosnące zapotrzebowanie na kategorię wyrobów funkcjonalnych, wspierających działanie organizmu i wykraczających poza zaspokajanie podstawowych potrzeb żywieniowych. ♦

Łaciaty[®]

PROTEIN+



WYSOKA ZAWARTOŚĆ BIAŁKA

Białko przyczynia się do wzrostu masy mięśniowej i pomaga w jej utrzymaniu. Zróżnicowany i zrównoważony sposób odżywiania stanowi element zdrowego stylu życia.

NOWOŚĆ



System kaucyjny do poprawy?

Proponowane zmiany

Tekst **Monika Pawluk** źródło MKiŚ
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Kaucja bez VAT zarówno dla opakowań jednorazowego, jak i wielokrotnego użytku i 1 zł za zwrot butelek szklanych – to część zmian, które wprowadzone zostaną w trakcie nowelizacji ustawy o systemie kaucyjnym. – Naszym celem jest, aby ten system był przyjazny dla konsumentów i środowiska, ale również bezpieczny – mówiła podczas konferencji prasowej wiceminister klimatu i środowiska Anita Sowińska. Pierwotny termin wprowadzenia systemu w Polsce został utrzymany, natomiast w przypadku opakowań po przetworach mlecznych data wejścia w życie nowych przepisów została przesunięta o rok.



kowania zwrotne. To bardzo duży kredyt zaufania. Tego zaufania nie możemy zawieść, dlatego Ministerstwo Klimatu i Środowiska już od początku tej kadencji zbiera postulaty i dąży do tego, aby poprawić ustawę o systemie kaucyjnym – powiedział wiceminister

reprezentując handel detaliczny, a także stronę samorządową i społeczną, które przedstawiły swoje postulaty dotyczące funkcjonowania systemu. – Po pierwsze, kaucja bez VAT zarówno dla opakowań jednorazowego, jak i wielokrotnego użytku. Po drugie, kaucja musi „iść” za opakowaniem w całym łańcuchu sprzedaży, ponieważ zapewni to bezpieczeństwo systemowi. Po trzecie, wysokość kaucji. W toku konsultacji z branżą doszliśmy do konkluzji, że powinno to być 50 groszy za opakowania plastikowe i puszki metalowe oraz 1 zł za butelki szklane wielokrotnego użytku – wyliczyła wiceminister klimatu i środowiska Anita Sowińska.

Niewiele czasu pozostało do wprowadzenia w Polsce systemu kaucyjnego. Wiadomo, że do ustawy o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi, która zacznie obowiązywać od 1 stycznia 2025 r., wprowadzonych zostanie jeszcze kilka zmian. – Polki i Polacy oczekują systemu kaucyjnego. Ponad 85 proc. mieszkańców Polski ma pozytywne odczucia dotyczące nowego systemu kaucyjnego, który obejmie: butelki szklane wielokrotnego użytku, butelki PET i puszki metalowe. Natomiast, 91 proc. Polek i Polaków deklaruje, że będzie oddawać opa-

klimatu i środowiska Anita Sowińska podczas konferencji poświęconej tym zagadnieniom pod hasłem „System kaucyjny – postulowane zmiany”, która odbyła się 7 marca w siedzibie resortu.

Podczas tej konferencji prasowej, wiceminister klimatu i środowiska Anita Sowińska poinformowała o propozycjach zmian do ustawy o systemie kaucyjnym. Jak wskazała, wcześniej odbyło się spotkanie konsultacyjne z branżą: producentów napojów, producentów recyklatów, w porozumieniu z branżami: napojową (przedstawicielami producentów napojów, opakowań, butelkomatów), recyklingu oraz

Zwrot opakowań również w małych sklepach

Opakowania po napojach zwrócić będzie można również w mniejszych placówkach handlowych.

– Wychodząc naprzeciw potrzebom branży, ale również małych sklepów, zaproponowaliśmy, aby był obowiązek przyjmowania

wania szklanych opakowań wielokrotnego użytku przez małe sklepy. Będzie to dotyczyło tylko tych sklepów, które sprzedają napoje w takich opakowaniach. Małym sklepom również zależało na tym, ponieważ także walczą o swoich klientów i chcą te butelki przyjmować – mówiła Sowińska.

Znowelizowana ustawa zakładać będzie także włączenie standardowych opakowań szklanych wielokrotnego użytku od 2026 r. – Badania pokazują, że opakowania wielokrotnego użytku są najbardziej ekologiczne. Ministerstwo Klimatu i Środowiska chce te rozwiązania promować i wdrażać, żeby zachęcać producentów, aby takie opakowania stosowali – dodała wiceminister.

Od 2026 r. wprowadzony zostanie także zharmonizowany system oznakowania opakowań zwrotnych. Zapowiedziano, że „będzie to wspólny symbol opakowania zwrotnego, ale również kod kreskowy. Takie rozwiązania logistyczne już funkcjonują w Unii Europejskiej”.

– Ministerstwo Klimatu i Środowiska zrobi wszystko, aby te rozwiązania wdrożyć do przepisów polskiego prawa przed 1 stycznia 2025 roku. Naszym celem jest, aby ten system był przyjazny dla konsumentów i środowiska, ale również bezpieczny – podkreśliła wiceminister.

Dodatkowy rok dla branży mlecznej

W nowelizacji ustawy o systemie kaucyjnym, którą projektuje resort, zostanie uwzględniony także postulat branży dotyczący przesunięcia o rok obowiązku

zbiórki opakowań po mleku i produktach mlecznych. Obowiązek ten zacznie obowiązywać od początku 2026 r. – Wysłuchaliśmy się w głosy branży, która zwracała uwagę na problemy sanitarne, ale również na to, w jakim jesteśmy stadium przygotowania do tego systemu. Nie mamy jeszcze doświadczeń w funkcjonowaniu systemu, dlatego chcemy podejść do tego tematu ostrożnie i butelki po mleku będą wdrożone później do systemu kaucyjnego – zapowiedziała wiceminister.

dwa takie wnioski i te firmy przygotowują się do wdrożenia tego systemu. Proces wydawania zezwoleń jeszcze trwa. Do wprowadzenia kaucji przygotowują się również inne firmy, jak sklepy sieciowe, które inwestują np. w recyklaty. Ludzie oczekują, że system kaucyjny w końcu zostanie wdrożony. Myślę, że nie jest rozwiązaniem przesuwanie tego o kolejny rok. Zdaję sobie też sprawę, że przedsiębiorcy oczekują od Ministerstwa Klimatu i Środowiska wyraż-

NAJWAŻNIEJSZE ZMIANY W SYSTEMIE KAUCYJNYM:

- Kaucja bez VAT zarówno dla opakowań jednokrotnego, jak i wielokrotnego użytku.
- Kaucja musi „iść” za opakowaniem w całym łańcuchu sprzedaży.
- Wysokość kaucji – 50 groszy za opakowania plastikowe i puszki metalowe oraz 1 zł za butelki szklane wielokrotnego użytku.
- Zharmonizowany system oznakowania opakowań zwrotnych.
- Włączenie standardowych opakowań szklanych wielokrotnego użytku od 2026 r.
- Przesunięcie o rok obowiązku zbiórki opakowań po mleku i produktach mlecznych. Przepis ten zacznie obowiązywać od początku 2026 r.

Przygotowania do wdrożenia systemu kaucyjnego

Zmianie nie ulegnie natomiast data wprowadzenia systemu kaucyjnego, który w Polsce zacznie obowiązywać od 1 stycznia 2025 r. Na jakim etapie przygotowań do wdrożenia nowych przepisów znajduje się Polska? – Do Ministerstwa Klimatu i Środowiska wpływają już wnioski od potencjalnych operatorów. Do tej pory wpłynęły

nego komunikatu, więc to jest ten wyraźny komunikat: Mamy zamiar wdrożyć to rozwiązanie w przyszłym roku. Zdajemy sobie sprawę z tego, że pierwszy rok będzie rozruchowy. Nie chcemy karać przedsiębiorców za niezrealizowanie poziomów selektywnej zbiórki odpadów. Zdajemy sobie sprawę, że jest to ambitne, ale dajemy czas – ten pierwszy rok na uruchomienie systemu – wyjaśniła wiceminister Sowińska. ♦

Szynka i kielbasa

– tylko w odniesieniu do nazw produktów mięsnych?

Tekst **Monika Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Określenia wędlina, szynka, wędzonka i kielbasa będą mogły być stosowane wyłącznie w nazewnictwie produktów mięsnych? O wprowadzenie działań mających na celu ochronę określeń stosowanych zwyczajowo do opisu produktów mięsnych, ale również ochronę konsumentów, apelowali producenci oraz sektor produkcji zwierzęcej. Natomiast przedstawiciele branży zajmującej się produkcją żywności roślinnej podkreślają, że niektóre z nazw są stosowane w produktach spożywczych pochodzenia roślinnego od lat bez żadnych dowodów na wprowadzanie konsumentów w błąd.

Przypomnijmy, że projekt takiego Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi 5 grudnia został przedstawiony opinii publicznej jeszcze podczas dwutygodniowej kadencji rządu Mateusza Morawieckiego. Zmiany miałyby polegać na tym, że nazwy produktów takie jak „szynka”, „wędzonka”, „wędlina” czy „kielbasa”, miały odnosić się wyłącznie do asortymentu mięsnego. „Oznakowany jako szynka może być wyłącznie produkt wyprodukowany z uda zwierząt gospodarskich kopytnych, drobiu, zajęczaków, zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub zwierząt łownych lub z piersi drobiu” – czytamy w projekcie Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi zmieniającym rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. W myśl proponowanych zmian w przepisach „oznakowany jako wędlina, wędzonka i kielbasa może być wyłącznie produkt wyprodukowany z mięsa”.

Ochrona określeń opisujących produkty mięsne

Jak czytamy w uzasadnieniu przedłożonym do projektu wspomnianego doku-



mentu: „Celem nowelizacji rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych jest wprowadzenie zasad stosowania określeń „szynka”, „wędlina”, „wędzonka”, „kielbasa”. Projektowane przepisy pozwolą na ochronę określeń stosowanych zwyczajowo do opisu produktów mięsnych. Określenia te były zdefiniowane w Polskich Normach, stosowanych w Polsce obowiązkowo do czasu wejścia Polski do UE. Z uwagi na to konsumenci kojarzą przedmiotowe określenia z produktami mięsnymi. Proponowane zasady znakowania przyczynią się do zapewnienia ochrony interesów konsumentów, dając im możliwość dokonywania świadomego wyboru spożywanej przez

nich żywności, a także ochrony rynku produktów mięsnych”.

Autorzy projektu w uzasadnieniu projektu rozporządzenia tłumaczą, że do MRiRW napływały „wnioski o wprowadzenie terminów określających produkty powstałe z mięsa poprzez wprowadzenie prawnej ochrony tych terminów, aby zapobiec nadużyciom prowadzącym do wprowadzania konsumentów w błąd (...)”.

Natomiast przy wyborze określeń „kierowano się brakiem przepisów definiujących podstawowe kategorie produktów mięsnych i ich nazwy. W przepisach UE wskazane zostały nazwy odnoszące się jedynie do wybranych produktów pochodzenia zwierzęcego, tj. np.: nazw elementów tusz

zwierząt (rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) (...) „białej kielbasy”, „tatar”, „metki”.

Regulacje dla łatwiejszej identyfikacji

Zdaniem autorów projektu rozporządzenia wprowadzenie tych przepisów ma przyczynić się do tego, że jednostki sprawujące kontrolę nad żywnością będą mogły dokonać jednoznacznej oceny jakości handlowej produktu, w tym jego oznakowania. „Proponowana regulacja ma zasięg krajowy i nie wprowadza dodatkowych wymagań, które wpłynęłyby na swobodny

przepływ towarów. Proponowany termin wejścia w życie projektowanego rozporządzenia jest wystarczający do przystosowania się do wprowadzanych regulacji, a jednocześnie przewidziano odpowiednie przepisy przejściowe” – tłumaczy autorzy projektu rozporządzenia.

Zmiana oczekiwana przez branżę mięsną

Wcześniej z postulatami o wdrożenie przepisów, które uregulowałyby kwestie nazewnictwa, występowali przedstawiciele branży mięsnej. Swoje stanowisko w sprawie ochrony nazw produktów mięsnych przedstawił m.in. porozumienie #HodowcyRazem. Sygnatariusze tego pisma postulowali o wprowadzenie definicji produkcji zrównoważonej, definicji mięsa i innych wypracowanych terminów określających produkty powstałe z tego surowca poprzez wprowadzenie prawnej ochrony tych terminów, aby zapobiec nadużyciom prowadzącym do wprowadzania konsumentów w błąd. Producenci chcieli także, aby zdefiniowane zostały pojęcia hodowli zwierząt w sposób zrównoważony i zbilansowany emisyjnie, stworzone wykaz/lista standardów umożliwiających identyfikację/oznakowanie „Produkt rolnictwa zrównoważonego” (analogicznie do produkcji ekologicznej).

Konsultacje społeczne

Projekt Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi zmieniającego rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych został poddany konsultacjom społecznym. Swoje uwagi mogli zgłaszać m.in. przedstawiciele branż mięsnej, produkcji zwierzęcej oraz producenci żywności roślinnej. „Z zadowoleniem przyjmujemy podjęcie przez MRiRW działań mających na celu ochronę określeń stosowanych zwyczajowo do opisu produk-



tów mięsnych, co stanowi nie tylko ochronę konsumentów, ale pośrednio również wspiera sektor produkcji zwierzęcej, w tym hodowli i produkcji świń. O podjęcie działań ochronnych wnioskowaliśmy m.in. razem z porozumieniem #HodowcyRazem. (...) Wątpliwości budzi zaproponowany katalog określeń podlegających ochronie (szynka,

Przepisy mają przyczynić się do tego, że jednostki sprawujące kontrolę nad żywnością będą mogły dokonać jednoznacznej oceny jakości produktu

wędlina, wędzonka i kielbasa). W projekcie rozporządzenia wyodrębniono określenie „szynka”, choć mieści się ona w kategorii „Wędzonki”. Wędliny z kolei są szerokim pojęciem i mieszczą w sobie wędzonki i kielbasy. Niejasne są zatem

kryteria, którymi kierowano się, przyjmując wybrane określenia podlegające ochronie (szynka, wędlina, wędzonka i kielbasa). Trudno też określić jakie produkty w praktyce będą one obejmowały. Przyjęty katalog określeń może utrudniać jednostkom urzędowej kontroli żywności jednoznaczną ocenę jakości handlowej produktu. Wydaje się, że dla zapewnienia przejrzystości i wyeliminowania utrudnień w ocenie jakości handlowej produktu katalog chronionych nazw powinien być zdefiniowany w szerszy, niebudzący wątpliwości sposób” – czytamy w piśmie, jakie przesłał Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej

POLSUS w trakcie prowadzonych konsultacji do projektu rozporządzenia.

Z kolei w opinii Polskiego Związku Producentów Żywności Roślinnej wyrażonej na piśmie w trakcie konsultacji czytamy, że wymogi wystarczające do właściwej identyfikacji produktów przez konsumentów są już zawarte w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. „Zgodnie z tym przepisem, produkty roślinne muszą zawierać dane umożliwiające ich identyfikację. Każdy konsument może w sklepie przeczytać na etykiecie produktu, że ma on pochodzenie roślinne bądź zwierzęce. Dodatkowe regulowanie tej kwestii w rozporządzeniu stanowi przykład inflacji prawa, tj. wydawania przepisów w obszarze, który został już wystarczająco uregulowany. Co więcej, wykorzystywane oznaczenia dostarczają konsumentom użytecznych i cennych informacji na temat kształtu, tekstury i sposobu przygotowania. Niektóre z nich (np. „grillowany”, „stek”, „burger”, „kielbasa”, „szynka”) są stosowane w żywności pochodzenia roślinnego od lat bez żadnych dowodów na dezorientację konsumentów. Podczas gdy Projekt Rozporządzenia ma na celu zarezerwowanie części wspólnego słownictwa dla produktów mięsnych w celu poprawy przejrzystości, nie podaje żadnych dowodów na to, że konsumenci mogą być wprowadzani w błąd w taki czy inny sposób przez etykiety takie jak „szynka roślinna” lub „wegańska kielbasa” – podkreśla w swoim piśmie Polski Związek Producentów Żywności Roślinnej. ♦

Jakość przetworów owocowych i warzywnych

Czy produkty są poprawnie oznaczane?

Tekst opracowała **Monika Pawluk** źródło IJHARS
Zdjęcia ©Shutterstock.com



Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) poddała kontroli jakość handlową sezonowych przetworów owocowych i warzywnych. Sprawdzani byli zarówno producenci, jak i placówki handlu detalicznego. Kontrolerzy przyjrzeni się takiemu asortymentowi jak: dżemy, konfitury, marmolady, powidła, kompoty, warzywa marynowane i kiszone. Najwięcej nieprawidłowości dotyczyło znakowania produktów.

Analiza cech produktów

Kontrola obejmowała m.in. cechy organoleptyczne. W przypadku przetworów owocowych i warzywnych nie kwestionowano ich na żadnym z etapów kontroli.

Sprawdzano też parametry fizykochemiczne. W tym zakresie skontrolowano 132 partie przetworów owocowych i warzywnych (w tym 100 partii w sklepach i 32 partie w zakładach produkcyjnych). „Nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych stwierdzono w 11 partiach

(8 partii przetworów owocowych i warzywnych skontrolowanych w sklepach i 3 partie skontrolowane u producentów). Stwierdzone nieprawidłowości w skontrolowanym asortymencie na etapie detalu to głównie: zaniżona masa netto oraz masa netto produktu po odsączeniu, zawyżona zawartość cukrów w produkcie lub zawyżona zawartość białka – w stosunku do deklaracji producenta, zaniżona zawartość ekstraktu ogólnego w stosunku do wymaganej przepisami. Natomiast nieprawidłowości stwierdzone na etapie produkcji to:

zawyżona zawartość cukrów w stosunku do deklaracji producenta czy obecność siarczynów w wyrobie gotowym, przy jednoczesnym braku deklaracji ich obecności na opakowaniu” – poinformował IJHARS.

Sposób znakowania nie zawsze prawidłowy

Podczas kontroli inspektorzy przyjrzeni się również sposobowi znakowania produktów.

Inспекторы Инспекции Качества Торговельных Товаров Рольно-Спожывочных sprawdzali zakłady produkcyjne, jak i placówki handlu detalicznego na terenie całego kraju. Kontrole odbywały się w trzecim kwartale 2023 r. Łącznie skontrolowano 107 podmiotów, w tym 89 sklepów i 18 zakładów produkcyjnych. Wyniki zostały opublikowane na stronie internetowej Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.



tu i/lub dokumentach towarzyszących, ze szczególnym uwzględnieniem przetworów owocowych i warzywnych sezonowych, tj. dżemów, konfitur, marmolad, powideł, kompotów, warzyw marynowanych i kiszonych” – czytamy w komunikacie opublikowanym na stronie internetowej IJHARS.

Nieprawidłowości stwierdzono łącznie w 14 przypadkach, w tym w 8 sklepach i 6 zakładach produkcyjnych.

Jakość przetworów pod lupą IJHARS

Jak informuje na swojej stronie internetowej IJHARS: „celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej przetworów owocowych i warzywnych w zakresie zgodności z obowiązującymi przepisami i wymaganiami, których spełnienie zostało zadeklarowane w oznakowaniu produk-

Pod tym kątem zweryfikowano 287 partii przetworów owocowych i warzywnych, w tym 250 partii w sklepach i 37 partii w zakładach produkcyjnych. „Nieprawidłowości w oznakowaniu produktów wykryto w przypadku 23 partii przetworów owocowych i warzywnych (15 skontrolowanych partii w sklepach i 8 partii skontrolowanych w zakładach produkcyjnych)” – dodała IJHARS.

Do najczęstszych nieprawidłowości stwierdzonych w trakcie kontroli placówek handlu detalicznego należały m.in. nieprawidłowo przedstawiona informacja o wartości odżywczej. Nie doprecyzowano, czy informacja odnosi się do produktu całego, czy bez zalewy. W części przypadków brakowało także informacji o procesie, jakiemu został poddany wyrób. Na niektórych produktach były błędnie podane daty określające okres minimalnej trwałości czy przekroczenie daty minimalnej trwałości. Informacja o warunkach przechowywania była albo w ogóle nie podawana bądź znajdowała się w niewłaściwym miejscu. Zastrzeżenia inspektorów dotyczyły także: niewłaściwego przedstawienia informacji o masie netto produktu, terminie jego przydatności do spożycia po otwarciu opakowania czy braku numeru partii produkcyjnej.

Natomiast do najczęstszych przewinień stwierdzonych podczas kontroli producentów należały: niewłaściwe przedstawienie informacji o masie netto czy niepełne dane producenta. Zdarzało się, że na produkcie brakowało informacji o masie netto po odsączeniu, wartości odżywczej na opakowaniu lub procesie, jakiemu został poddany wyrób. Zdarzały się także błędy w określeniu kolejności składników w ich wykazie, informacji o dacie minimalnej trwałości czy o warunkach przechowywania. Niekiedy na kontrolowanych produktach brakowało numeru partii produkcyjnej, wyróżnienia składnika alergennego, nie wymieniano wszystkich składników w wykazie. Inne nieprawidłowości dotyczyły braku informacji o zawartości substancji konserwującej czy bezpodstawnego zastosowania oznaczenia „bez GMO”.



Jak informuje w swoim komunikacie IJHARS, oznakowanie większości skontrolowanych partii przetworów owocowych i warzywnych niezależnie od etapu kontroli zawierało jednocześnie po kilka niezgodności. „(...) kontrola nakierowana była na produkty sezonowe. W wyniku kontroli nie wniesiono uwag do identyfikowalności przetworów owocowych i warzywnych. W stosunku do 4 partii przetworów warzywnych (3 partie warzyw konserwowych i 1 partia warzyw kiszonych) w 2 sklepach na terenie województwa małopolskiego oraz kujawsko-pomorskiego, stwierdzono przekroczenie daty minimalnej trwałości” – czytamy w komunikacie IJHARS.

Jakość surowców i półproduktów bez zastrzeżeń

Na etapie produkcji sprawdzano także, czy przedsiębiorcy dysponowali dokumentami potwierdzającymi jakość stosowanych surowców lub półproduktów. W tym przypadku kontrole nie wykazały żadnych nieprawidłowości.

Nie stwierdzono przypadków stosowania przeterminowanych surowców. Kontrola dokumentacji nie wykazała stosowania niedozwolonych dodatków do żywności. „Elementem kontroli jakości handlowej przetworów owocowych i warzywnych była kontrola technologii produkcji, tj. sprawdzenie sposobu produkcji oraz prawidłowości przebiegu procesu

technologicznego. W tym zakresie nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości. W żadnym z kontrolowanych podmiotów zarówno na etapie detalu, jak i u producentów, nie stwierdzono w oznakowaniu produktów konwencjonalnych bezprawnego zastosowania oznaczeń nawiązu-

jących do ekologicznej metody produkcji, chronionych nazw pochodzenia (ChNP), chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) i gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS)” – podaje IJHARS.

Poza tym inspektorzy nie mieli zastrzeżeń do warunków i sposobu składowania przetworów owocowych i warzywnych. Nie stwierdzono też występowania zjawiska tzw. „podwójnej jakości” produktów, przeznaczonych na rynek krajowy oraz do innych krajów UE.

Wyniki kontroli w sprzedaży detalicznej

W przypadku sprzedaży detalicznej inspektorzy wydali 3 decyzje administracyjne nakładające kary pieniężne za wprowadzanie do obrotu artykułów rolno-spożywczych o niewłaściwej jakości handlowej. Natomiast 3 sprawy przekazano do Okręgowych Urzędów Miar w związku ze stosowaniem wag bez ważnych cech legalizacji oraz 2 sprawy do Powiatowych Inspekcji Sanitarnych w związku z obrotem przeterminowanymi przetworami warzywnymi.

W przypadku producentów inspektorzy wydali 1 decyzję wymierzającą karę pieniężną za wprowadzanie do obrotu zafałszowanego artykułu rolno-spożywczego oraz 3 decyzje nakazujące właściwe oznakowanie produktu. Ponadto wszczęto 2 postępowania administracyjne oraz 1 mandat karny. ♦

Zakaz handlu w niedziele

Czy będzie kompromis?

Tekst **Monika Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Polska 2050 proponuje wprowadzenie dwóch niedziel handlowych w każdym miesiącu. Projekt ustawy nowelizującej dotychczasowe przepisy trafił do Sejmu. Gdyby udało się przeforsować ten pomysł, zakaz sprzedaży miałby przestać obowiązywać w pierwszą oraz третią niedzielę każdego miesiąca. Przedsiębiorcy mieliby obowiązek wypłacenia pracownikom podwójnego wynagrodzenia za pracę w niedzielę oraz zagwarantować dzień wolny.

Przestawiciele Polski 2050 złożyli 20 marca projekt ustawy o „zmianie ustawy o ograniczeniu handlu w niedziele i święta oraz w niektóre inne dni oraz ustawy – Kodeks pracy”. W skrócie dotyczy on zwiększenia liczby niedziel przez umożliwienie działalności w pierwszą i третią niedzielę w każdym miesiącu, a także rozszerzenie uprawnień pracowniczych z tytułu pracy w niedzielę: 200% wynagrodzenia za pracę w niedzielę czy wolny od pracy inny dzień.

„Dziś jako PL_2050 złożyliśmy projekt ustawy przywracającej handel w dwie niedziele (pierwszą i третią) w miesiącu. Ułatwi ona życie klientom, zwiększy aktywność gospodarczą, jednocześnie zadba o pracowników” – napisał na portalu X (dawny Twitter) Ryszard Petru.

Więcej niedziel handlowych w roku?

Według złożonego przez przedstawicieli Polski 2050 projektu ustawy zakaz handlu miałby nie obowiązywać w: pierwszą i третią niedzielę każdego miesiąca kalendarzowego oraz pierwszą niedzielę grudnia i kolejne dwie niedziele poprzedzające pierwszy dzień Bożego Narodzenia, z wyłączeniem niedziel przypadających na dzień 24 grudnia. Autorzy projektu chcieliby również, żeby w znowelizowanej ustawie znalazł się przepis pozwalający na handel



w niedzielę bezpośrednio poprzedzającą pierwszy dzień Wielkiej Nocy oraz pierwszą albo третią niedzielę tego miesiąca.

Zmiany dla pracowników świadczących pracę w niedziele

Pomysłodawcy projektu wnoszą także, aby konieczność pojawienia się w pracy w niedzielę wiązała się dla osób zatrudnionych w handlu z odpowiednią gratyfikacją finansową. Mają to gwarantować przepisy. „Pracownikowi wykonującemu pracę w niedzielę, z wyjątkiem pracy w placówkach handlowych, miejscach i okresie, o których mowa w art. 6, przysługuje za ten dzień wynagrodzenie w podwójnej wysokości oraz pracodawca jest obowiązany zapewnić pracownikowi inny dzień wolny od pracy

w okresie 6 dni kalendarzowych poprzedzających lub następujących po takiej niedzieli” – proponują przedstawiciele Polski 2050. Dodają, że w przypadku gdy skorzystanie przez pracownika z dnia wolnego we wspomnianym okresie nie będzie możliwe, „pracodawca jest obowiązany zapewnić pracownikowi dzień wolny do końca okresu rozliczeniowego”. Ponadto w projekcie

nowelizacji ustawy znalazł się zapis dotyczący tego, że „pracodawca jest obowiązany zapewnić pracownikowi (...), co najmniej dwie niedziele wolne od pracy w miesiącu kalendarzowym”.

Większa swoboda wyboru dla konsumentów

Jak podkreślają w uzasadnieniu autorzy projektu, jego przygotowanie poprzedziła analiza skutków obecnie obowiązujących przepisów w zakresie ograniczeń w handlu w niedziele oraz badań poparcia społecznego dla tych zmian. A nowe regulacje mają dotyczyć całego społeczeństwa. „Proponowany projekt oznaczać będzie zwiększenie swobody wyboru konsumentów, co do czasu i miejsca robienia zakupów. Nastąpi wzrost zatrudnienia i dochodów osób zatrudnionych w handlu. Gwarancje wolnych dni i weekendów sprawiają, że większa liczba dni pracy w niedzielę w znikomym stopniu wpłynie na sytuację pracowników i rodzin” – uważają autorzy projektu nowelizacji przepisów o zakazie handlu w niedziele.

Zakładają, że zmiany w ustawie dopuszczające wprowadzenie dwóch niedziel handlowych w każdym miesiącu kalendarzowym przełożą się również na gospodarkę. Także na prowadzenie działalności gospodarczej przez mikroprzedsiębiorców oraz małych i średnich przedsiębiorców. „Nastąpią zmiany prowadzenia kosztów działalności gospodarczej w związku z obowiązkiem wypłacania podwójnego

wynagrodzenia za pracę i jednoczesnego zapewnienia wolnego dnia. Z drugiej strony powiększony zostanie zakres czasowy prowadzenia handlu, co korzystnie wpłynie na przychody przedsiębiorców i konkurencyjność w gospodarce. Należy podkreślić, że nowe warunki w handlu w niedzielę są identyczne dla wszystkich, a mikroprzedsiębiorcy oraz mali i średni przedsiębiorcy nadal pozostają faktycznie uprzywilejowa-

ni poprzez możliwość nieodpłatnej pomocy najbliższej rodziny” – dodają autorzy projektu, uzasadniając proponowane zmiany w przepisach dotyczących ograniczenia handlu w niedziele.

Czy projekt zyska akceptację organizacji związkowych, które obecnie mają podzielone zdania w kwestii wprowadzenia dwóch niedziel handlowych w miesiącu, wskazując także na wady tego rozwiązania? ♦

Serek stracciatella Rolmlecz

Rodzina serków z krówką Rolmlecz poszerzyła się o kolejny smak. Na sklepowe półki trafił serek stracciatella – z kawałkami czekolady. Nowość od Mlekpola przypadnie do gustu osobom poszukującym comfort food w postaci deserowo-przekąskowego produktu łączącego w sobie tradycję i innowacyjność. Serek Rolmlecz stracciatella sprawdzi się doskonale jako samodzielny positek, ale też jako składnik wielu dań na słodko – naleśników, serników czy muffinek.

Producent: Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL
www.mlekpola.com.pl



ŁACIATA LOTERIA NA PROSTYCH ZASADACH

NAGRODA GŁÓWNA
2 x 100 000 zł
WYPŁATA ROCZNA

NAGRODY DODATKOWE:
8 x 10 000 zł
WYPŁATA MIESIĘCZNA

24 x 1000 zł
WYPŁATA TYGODNIOWA

WEŹ UDZIAŁ

ZAKUPU ŁACIATE Należy dokonać w terminie od 2.04.2024 r. do 27.05.2024 r. i wypełnić formularz zgłoszeniowy na stronie www.mlekolaciate.pl. Organizatorem loterii jest Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL.

Rusza Łaciata loteria na prostych zasadach

Kup mleko Łaciate i wygraj roczną wypłatę. Aby wejść do gry, należy uzupełnić formularz zgłoszeniowy na stronie www.mlekolaciate.pl, zachować dowód zakupu i czekać na najbliższe losowanie. Zwycięzcy mogą liczyć na 34 nagrody pieniężne, których pula wynosi ponad 300 tys. zł. Loteria trwa od 2 kwietnia do 27 maja 2024 r.

Producent: Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL
www.mlekolaciate.pl



Targi ColdChain Poland

Targi ColdChain Poland to nie tylko miejsce do nawiązywania kontaktów biznesowych i poznawania trendów w logistyce i chłodniczych łańcuchach dostaw, ale również wyjątkowa okazja do promocji w branży. Tegoroczna edycja odbędzie się równolegle z targami WorldFood Poland, w dniach 16-18 kwietnia 2024 w EXPO XXI w Warszawie. Organizatorzy zapraszają do uczestnictwa i wykorzystania tej platformy dla rozwoju swojego biznesu. Więcej informacji znaleźć można na stronie: coldchain.pl



Nowość marki BAKOMA MEN

BAKOMA MEN SKYR – pitny jogurt typu islandzkiego to aż 26 gramów białka w funkcjonalnej butelce 300 g. Dostępny w trzech apetycznych, deserowych wariantach smakowych: kokos, pistacja i ciastko z czekoladą. Jogurty Bakoma MEN SKYR nie zawierają dodanego cukru. Są tak skomponowane, aby zaspokoić potrzeby entuzjastów zdrowia i fitnessu, a także osób o wymaganiach dietetycznych. To propozycja dla pragnących prowadzić zdrowy tryb życia bez kompromisów w zakresie smaku.

Producent: Bakoma
www.bakoma.pl



MAXI MEAL – Przyszłość żywienia w wygodnej formie

To produkt kierowany do konsumentów, którzy cenią sobie wysoką jakość i niesamowitą wygodę. Gotowy posiłek, który wystarczy wypić. To świetne rozwiązanie dla osób, które prowadzą szybki oraz intensywny tryb życia, w którym brakuje czasu na planowanie posiłków, a tym bardziej na ich przygotowywanie. Wystarczy odkręcić i odkrywać przyjemność w każdym łyku. Źródło błonnika. Produkt bezglutenowy. Wysoka zawartość białka 34 g w porcji 500 g. To 13 minerałów zapewniających organizmowi wszystkie cenne mikroelementy, 13 zbilansowanych witamin. Odpowiednio zbilansowane tłuszcze i węglowodany. Dostępny w 3 smakach: wanilia, karmel i banan.

Producent BAKOMA
www.bakoma.pl



Targi NutraFood Poland

Targi NutraFood Poland to kluczowe wydarzenie dla liderów branży żywności funkcjonalnej i suplementów, stanowiące platformę do rozwijania kontaktów biznesowych, poznawania innowacji i trendów rynkowych. To idealna okazja do prezentacji produktów, wymiany doświadczeń i wiedzy, a także do wzmocnienia pozycji na rynku. Zachęcamy do uczestnictwa i wykorzystania potencjału targów dla rozwoju swojego biznesu. Rejestracja na najbliższą edycję targów NutraFood Poland odbędzie się równolegle z targami WorldFood Poland w dniach 16-18 kwietnia 2024. Więcej informacji i formularz rejestracyjny dostępne na stronie: nutrafood.pl



Łaciaty Protein+ – nawet 29 g białka w opakowaniu

Nowa linia produktów z wysoką zawartością białka od Mlekpola została stworzona z myślą o osobach dbających o zdrowie i zrównoważoną dietę. Każde opakowanie Łaciaty Protein+ to wartościowy posiłek, dający uczucie sytości na dłużej. Obecnie dostępne są cztery produkty: jogurt pitny naturalny, jogurt pitny truskawkowy, jogurt pitny mango oraz kefir pitny naturalny w 360 g opakowaniach.

Producent: Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL
www.mlekpole.com.pl

Pasztet Dworski: Naturalnie szlachetny

Oparty na recepturach kuchni szlacheckiej Pasztet Dworski dostępny jest w czterech wykwintnych smakach – z dzikiem, jeleniem, królikiem oraz kaczką. Stworzony z najlepszych gatunków mięsa, doskonale doprawiony, o idealnej konsystencji. Nie zawiera konserwantów oraz glutenu. Poręczne słoiczki o pojemności 130 g zawierają idealną porcję specjału.

Producent: Profi
pasztetdworski.pl



Serek śmietankowy puszysty Łaciaty Burak z chrzanem

Słodko-kwaśny burak, przełamany ostrością chrzanu, lekka konsystencja i wyjątkowy aromat – nowość od Mlekpola to tradycyjny polski smak w nowoczesnym wydaniu. Serek puszysty Łaciaty, który właśnie trafił na sklepowe półki, z pewnością przypadnie do gustu miłośnikom apetycznych, kolorowych i zdrowych śniadań oraz przekąsek. Można go kupić w wygodnym, 150 g opakowaniu.

Producent: Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL
www.mlekpole.com.pl



Pasztet Profi w puszcze metalowej – 160 g

Lubiany przez konsumentów pasztet Profi dostępny jest również w większym opakowaniu – 160 g w wygodnej puszcze. Jego aksamitna konsystencja, wyrazisty smak idealnie komponuje się z różnymi dodatkami na kanapkach, najczęściej z ogórkiem lub pomidorem. To szybki pomysł na przygotowanie pysznych kanapek. Dostępny jest w 4 smakach: klasyczny firmowy, z pomidorami, z pieczarkami i z papryką.

Producent: Profi
pasztety.profi.pl

Kary dla kupujących za cenę niższą niż koszty produkcji

Projekt zmian trafił do Sejmu

Tekst **Monika Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Nabywanie produktów rolnych lub spożywczych poniżej kosztów produkcji lub kosztów zakupu będzie zagrożone nałożeniem kary pieniężnej? Narzucenia takich konsekwencji na podmioty korzystające z takich praktyk chciałaby grupa posłów, która złożyła projekt ustawy o zmianie obowiązujących przepisów dotyczących przeciwdziałania nieuczciwemu wykorzystywaniu przewagi kontraktowej w obrocie produktami rolnymi i spożywczymi.

Projekt ustawy o zmianie ustawy o przeciwdziałaniu nieuczciwemu wykorzystywaniu przewagi kontraktowej w obrocie produktami rolnymi i spożywczymi autorstwa posłów PiS wpłynął do Sejmu pod koniec stycznia. Jak piszą pomysłodawcy zmian przepisów, projekt ustawy ma na celu rozszerzenie listy nieuczciwego wykorzystywania przewagi kontraktowej w obrocie produktami rolnymi i spożywczymi o prak-

tykę polegającą na nabywaniu produktu rolnego lub spożywczego poniżej kosztów produkcji dostawcy lub kosztów zakupu. „Celem projektu ustawy jest uniknięcie sytuacji, w których dostawca produktów rolnych lub spożywczych dostarcza je poniżej kosztów produkcji, przetworzenia czy zakupu. Zaproponowane rozwiązanie przyczyni się do sprawiedliwego podziału marż w całym łańcuchu dostaw żywności, bowiem każdy nabywca musi zapłacić do-

stawcy cenę równą lub wyższą od kosztów produkcji lub kosztów faktyczne poniesionych przez dany podmiot w związku ze sprzedażą danego produktu. Wprowadzenie regulacji będzie chroniło wszystkie uczestniczące w łańcuchu dostaw podmioty” – czytamy w uzasadnieniu poselskiego projektu ustawy.

Postowie dostrzegają potrzebę zmian

Dlaczego zdaniem autorów projektu zmiany w tym zakresie są potrzebne? „Nieuczciwe praktyki handlowe stosowane przez podmioty z przewagą kontraktową wywierają presję na zyski i marże podmiotów gospodarczych, co może prowadzić do niewłaściwej alokacji zasobów, a nawet spowodować wyparcie z rynku podmiotów, które w przeciwnym razie byłyby rentowne i konkurencyjne. Na rynku rolno-spożywczym często występują niczym nieuzasadnione zjawiska zakupu produktów po cenach rażąco niskich, które nie tylko nie gwarantują zysku, lecz często nie pokrywają kosztu wytworzenia” – uzasadniają postowie.

Zmiany na rzecz ograniczenia nieuczciwych praktyk

Jedną z postulowanych zmian miałyby dotyczyć dodania nowej nieuczciwej praktyki polegającej na ustaleniu kwoty do zapłaty za dostarczone produkty rolne lub spożywcze, która jest niższa niż koszty ich produkcji lub zakupu. „Dodano również przepis, w którym wskazuje się, że nie uznaje się za praktykę nieuczciwie wykorzystującą przewagę kontraktową zapłatę



za dostarczone produkty rolne lub spożywcze, poniżej kosztów ich produkcji lub zakupu, jeżeli z postanowień umowy między dostawcą a nabywcą wynika, że wskazana w tej umowie kwota do zapłaty za dostarczone produkty rolne lub spożywcze jest wyższa niż kosztów produkcji lub zakupu tych produktów rolnych lub spożywczych co potwierdzają kopie dokumentów księgowych dotyczące kosztów produkcji lub zakupu dostarczonych produktów rolnych lub spożywczych, lub pisemne oświadczenie dostawcy” – czytamy w projekcie proponowanych zmian do ustawy.

„Dostawca negocjując cenę dostarczanych produktów opiera się na samodzielnie sporządzonej analizie własnych kosztów wytworzenia. Każdy producent może mieć inne koszty wytworzenia tego samego produktu. Poziom kosztów wytworzenia zależy od wielu czynników takich jak: wielkość gospodarstwa/firmy, regionu gdzie prowadzona jest działalność, kosztów np. związanych z związanym zakupem materiału siewnego, nawozów, środków ochrony roślin, pasz, usług weterynaryjnych, lekarstw, usług badań jakościowych, przetworzenia, opakowania.

UOKiK w trakcie postępowania w sprawie praktyk nieuczciwie wykorzystujących przewagę kontraktową musi mieć konkretne dane dotyczące poniesionych kosztów produkcji przez dostawcę, aby móc zweryfikować czy zapłacona przez nabywcę cena za konkretny produkt nie jest niższa niż koszty jego wytworzenia” – uzasadniają postawie.

Modyfikacja przepisów a swoboda handlowych negocjacji

Jak tłumaczą pomysłodawcy projektu zmian przepisów, wprowadzenie dodatkowej nieuczciwej praktyki, że cena zakupu nie może być poniżej kosztów wytworzenia lub zakupu, nie będzie wpływała na swobodę zawierania umów i nie ograniczy swobody negocjowania między stronami ceny do zapłaty za dostawę. „Treść i zakres warunków umowy dalej będą swobodnie uzgadniane między nabywcą a dostawcą, ale z uwzględnieniem zasady, iż cena



dostarczonych produktów nie może być niższa niż koszty produkcji” – podkreślają autorzy projektu ustawy.

W art. 2 projektu ustawy wprowadzono przepis przejściowy, aby do postępowań w sprawie praktyk nieuczciwie wykorzystujących przewagę kontraktową wszczętych i niezakończonych przed wejściem w życie niniejszej ustawy, stosowane były przepisy dotychczasowe.

W art. 3 projektu ustawy został określony termin wejścia w życie ustawy. Proponuje się, aby zaproponowane przepisy weszły w życie po upływie 6 miesięcy od dnia ogłoszenia ustawy.

Wzmocnienie pozycji producentów żywności celem nowelizacji

Zaproponowane rozwiązania mają być odpowiedzią w szczególności na postulaty rolników w zakresie wzmocnienia ich pozycji w łańcuchu żywnościowym. „Projektowane przepisy nie są dyskryminujące i mają jednakowe zastosowanie wobec podmiotów krajowych, jak i podmiotów pochodzących z innych państw członkowskich Unii Europejskiej i państw trzecich nabywających produkty w Polsce. W związku z powyższym zaproponowane przepisy nie stanowią utrudnienia w swobodnym przepływie towarów pochodzących z innych państw członkowskich. Nowelizacja przepisów ustawy z dnia 17 listopada 2021 o przeciwdziałaniu nieuczciwemu wykorzystaniu przewagi kontraktowej w obro-

cie produktami rolnymi i spożywczymi ma na celu wzmocnienie pozycji dostawców w łańcuchu żywnościowym. Projektowane regulacje nie wykraczają poza deklarowany cel, który można osiągnąć projektowaną ustawą i realizacja tego celu nie stoi w sprzeczności z zasadą proporcjonalności” – wyjaśniają postawie, którzy przygotowali projekt ustawy.

Zdaniem autorów projektowana ustawa „powinna zagwarantować bardziej przejrzyste warunki funkcjonowania podmiotów w obrocie produktami rolnymi i spożywczymi. Nowe przepisy przyczynią się do ochrony mikroprzedsiębiorców oraz małych i średnich przedsiębiorstw prowadzących działalność w obszarze sprzedaży produktów rolnych. Wzmocnią pewność prowadzenia działalności rolniczej, co pośrednio będzie miało wpływ na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym funkcjonowanie przedsiębiorców, w szczególności na działalność mikroprzedsiębiorców, małych i średnich przedsiębiorców” – piszą w uzasadnieniu projektu ustawy postawie PiS.

Jeśli zmiany zostałyby wprowadzone w zaproponowanym kształcie, oznaczałoby to, że nabywanie produktów rolnych lub spożywczych poniżej kosztów produkcji lub kosztów zakupu będzie zagrożone nałożeniem kary pieniężnej przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

Poselski projekt ustawy został skierowany do pierwszego czytania w komisjach. ♦

Przyszłość Funduszu Ochrony Rolnictwa

Do poprawy czy likwidacji?

Tekst **Monika Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Do Sejmu trafił projekt ustawy o zmianie przepisów w zakresie funkcjonowania Funduszu Ochrony Rolnictwa. Autorzy chcą włączenia spółdzielni rolników oraz rolniczych spółdzielni produkcyjnych do beneficjentów ustawy o FOR. Natomiast ze strony części środowisk reprezentujących producentów żywności pojawiły się postulaty dotyczące likwidacji Funduszu. Jaka przyszłość czeka funkcjonujące od niedawna rozwiązanie?

W styczniu w Sejmie pojawił się projekt ustawy o zmianie ustawy o Funduszu Ochrony Rolnictwa. Autorami proponowanych zmian jest grupa posłów Prawa i Sprawiedliwości, jako poseł sprawozdawca wymieniona została Anna Gembicka.

Rolnicy w gronie beneficjentów FOR?

Projekt dotyczy włączenia spółdzielni rolników oraz rolniczych spółdzielni produkcyjnych do beneficjentów ustawy o Funduszu Ochrony Rolnictwa, co zdaniem autorów projektu umożliwi tym

podmiotom wnioskowanie do Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa o przyznanie rekompensaty w przypadku braku zapłaty za sprzedane produkty rolne odbiorcy, który stał się niewypłacalny.

„Włączenie spółdzielni rolników oraz rolniczych spółdzielni produkcyjnych do beneficjentów ustawy o Funduszu Ochrony Rolnictwa umożliwi tym podmiotom wnioskowanie do Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa o przyznanie rekompensaty w przypadku braku zapłaty za sprzedane produkty rolne odbiorcy, który stał się niewypłacalny” – piszą w uzasadnieniu projektu ustawy posłowie PiS. Autorzy projektu

chcieliby, żeby spółdzielnie rolników i rolnicze spółdzielnie produkcyjne były traktowane w świetle nowych przepisów jako producenci rolni.

„Mając na uwadze, że zarówno spółdzielnie rolników jak i rolnicze spółdzielnie produkcyjne prowadzą

działalność rolniczą, zasadne jest traktowanie tych podmiotów jak producentów rolnych uprawnionych do wnioskowania o rekompensatę z Funduszu Ochrony Rolnictwa w przypadku zaistnienia okoliczności uprawniających do ich otrzymania” – czytamy w uzasadnieniu do poselskiego projektu nowelizacji ustawy o Funduszu Ochrony Rolnictwa.

Podzielone zdania wobec funkcjonowania FOR

Już dużo wcześniej, w momencie procedowania przez poprzednią władzę przepisów dotyczących wprowadzenia FOR, krytycznie wobec rozwiązania w takim kształcie wypowiadała się część środowiska producentów.

W marcu bieżącego roku Związek Polskich Przetwórców Mleka poinformował na swojej stronie internetowej, że stworzył „koalicję wraz z następującymi organizacjami: Polska Federacja Producentów Żywności, Związek Pracodawców, Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka, Polska Izba Mleka, Izba Zbożowo-Paszowa, Krajowe Stowarzyszenie Mleczarzy, Polskie Stowarzyszenie Producentów Oleju, Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich – Związek Rewizyjny, Polska Izba Żywności Ekologicznej, Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej – POLSUS, Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej, Krajowe Zrzeszenie Producentów Rzepaku i Roślin Białkowych w celu wspólnego wystąpienia do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z wnioskiem o likwidację Funduszu Ochrony Rolnictwa”



– czytamy w komunikacie opublikowanym na stronie internetowej ZPPM.

Co znalazło się w postulatach „Nie dla FOR”? „Uznajemy funkcjonowanie Funduszu Ochrony Rolnictwa za niecelowe i wnioskujemy o likwidację tego Funduszu oraz o zwrot środków dotychczas naliczonych i pobranych na ten cel. Nasz sprzeciw budzą następujące rozwiązania zawarte w ustawie: 1) utworzenie jednego funduszu dla wszystkich branż;



2) obligatoryjność wpłat na Fundusz; 3) negatywny wpływ Funduszu na ceny skupu; 4) pominięcie faktu istnienia już obowiązujących rozwiązań prawnych w tej sprawie; 5) nierównowaga pomiędzy liczbą podmiotów zobowiązanych do wpłat i uprawnionych do rekompensat; 6) zachęta do patologicznych działań na pograniczu prawa; 7) zwiększenie obciążeń administracyjnych i finansowych dla podmiotów skupujących; 8) zbyt długi okres do wypłat rekompensat” – informuje na swojej stronie internetowej Związek Polskich Przetwórców Mleka.

Cele Funduszu Ochrony Rolnictwa

Przypomnijmy, że ustawa o Funduszu Ochrony Rolnictwa weszła w życie od 1 lipca 2023 r., czyli jeszcze za kadencji poprzedniego rządu. Celem zasadniczym tego aktu prawnego jest stworzenie możliwości prawnych gwarantujących producentom rolnym

„Projekt dotyczy włączenia spółdzielni rolników oraz rolniczych spółdzielni produkcyjnych do beneficjentów ustawy o FOR

pujące odsetki od środków lokowanych w formie depozytu u ministra właściwego do spraw finansów publicznych, środki finansowe odzyskane przez KOWR w wyniku prowadzonych postępowań upadłościowych od podmiotów skupujących, które stały się niewypłacalne, na rzecz Funduszu z tytułu roszczeń po wypłacie producentom rolnym rekompensat.

„Do wpłat na Fundusz zobowiązane są podmioty skupujące, będące podatnikami podatku od towarów i usług. Wpłaty są naliczane w wysokości 0,125% wartości produktów rolnych bez podatku od towarów i usług, określonych w załączniku I do Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, nabytych od producentów rolnych w rozumieniu ustawy o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności. Wartość produktów rolnych bez podatku od towarów i usług nabytych od producenta rolnego powinna być ustalana na

podstawie faktur VAT i faktur VAT RR uwzględnianych w deklaracjach podatkowych. Pierwsze wpłaty na Fundusz powinny być dokonywane począwszy od II kwartału 2024 r. za okres od dnia 1 stycznia do dnia 31 marca 2024 r.” – informuje na swojej stronie internetowej KOWR.



rekompensatę z tytułu utraty przychodów z prowadzonej przez nich działalności rolniczej w przypadku upadłości nabywców produktów rolnych. Fundusz stanowi wyodrębniony rachunek bankowy, którym dysponuje Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa” – czytamy w komunikacie opublikowanym na stronie internetowej Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa.

Dochody Funduszu stanowią wpłaty na Fundusz dokonywane przez podmioty sku-

W komunikacie podano także, że „ze środków finansowych Funduszu będą przyznawane i wypłacane rekompensaty producentom rolnym, którzy nie otrzymali zapłaty za produkty rolne zbyte podmiotowi skupującemu, który stał się niewypłacalny. W bieżącym roku wnioski o przyznanie rekompensaty będzie można składać od dnia 1 lutego do dnia 31 marca w odniesieniu do podmiotów, które stały się niewypłacalne w 2023 r.” ♦

Protesty rolników

Uzgodnienia, ale nie porozumienie

Tekst **Monika Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Od kilku tygodni w wielu miejscach w kraju prowadzone są protesty rolników. Wśród głównych postulatów protestujących jest uszczelnienie granic przed wwozem do Polski produktów żywnościowych oraz zbóż z Ukrainy. Rolnicy sprzeciwiają się także założeniom Europejskiego Zielonego Ładu. Czy na horyzoncie widać porozumienie i szansę na zawieszenie demonstracji?

Prowadzone od tygodni protesty rolników przybierają różne formy. Zaczęło się od czasowych blokad ważnych szlaków komunikacyjnych. Rolnicy protestowali także w Warszawie. Gdy te działania nie przynosiły skutków, rozszerzyli swój strajk o więcej punktów. W niektórych miejscowościach od wielu dni trwają 24-godzinne blokady dróg. Protesty przybrały na sile 20 marca, gdy rolnicy zorganizowali manifestacje w ponad 500 miejscach w całym kraju. Uczestnicy blokowali drogi. W niektórych miastach czy gminach, które nie wyraziły zgody na kilkudniowe zgromadzenia i blokady np. ważnych arterii, skrzyżowań czy rond, rolnicy protestowali w inny sposób. Na przykład w Białej Podlaskiej w województwie lubelskim traktory przez kilka godzin przemiesz-



Uzgodnienie nie zakończyło protestów

Protestów nie zakończyło nawet podpisane podczas Europejskiego Forum Rolniczego uzgodnienie. Nie jest to jednak porozumienie pomiędzy stroną rządową i protestującymi rolnikami. Jak

czyły się ulicami miasta, wpływając na nie małe utrudnienia w ruchu.

Postulaty protestujących

Główne postulaty protestujących rolników to uszczelnienie granicy z Ukrainą pod kątem wwożonych do naszego kraju produktów ze Wschodu. Uczestnicy strajków domagają się także „wyrzucenia do kosza” Zielonego Ładu, proponowanego przez Komisję Europejską. Protestujący podkreślają, że walczą o bezpieczeństwo żywnościowe Pol-

skim, ale również o przyszłość rodzimej produkcji rolnej. Ich zdaniem zakładane przez Europejski Zielony Ład wymagania mogą się przyczynić do spadku produkcji, która w ocenie rolników stanie się po prostu nieopłacalna.

czytamy w komunikacie zamieszczonym na stronie internetowej resortu rolnictwa, „znaczna część podpisanego zbioru zobowiązań dotyczy kwestii handlowych pomiędzy Polską a Ukrainą. – Dzisiaj najistotniejsze jest wypracowanie zasad handlowych pomiędzy Polską a Ukrainą – powiedział cytowany w komunikacie sekretarz stanu Michał Kołodziejczak.

Czy wstrzymanie tranzytu przyniesie porozumienie?

Jak podaje MRiRW, „w myśl osiągniętych uzgodnień Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi wystąpi do Rady Ministrów z wnioskiem o wstrzymanie tranzytu produktów, które obecnie objęte są już embargiem. Blokadzie mają podlegać wszystkie wrazliwie produkty. – Zakładamy, że takie rozwiązanie będzie obowiązywało do czasu



osiągnięcia porozumienia w sprawie zasad handlowych pomiędzy Polską a Ukrainą, które będzie zabezpieczało nasz rynek – zaznaczył wiceminister w komunikacie opublikowanym na stronie internetowej MRiRW. Jak wynika z informacji, rozmowy dotyczyły także kwestii Zielonego Ładu. Zapowiedziano, że jego kompleksowy przegląd ma doprowadzić do uproszczeń w zakresie przepisów dotyczących ekoschematów, a także zmniejszenia biurokratycznych obciążeń.

W sformułowanych „uzgodnieniach” obie strony podkreśliły, że przyczyną trudnej sytuacji w rolnictwie jest rosyjska agresja na terenie Ukrainy. W podpisanym dokumencie zwrócono także uwagę na „fakt, że jedną z zasadniczych przyczyn destabilizacji europejskiego rynku rolnego była bezwarunkowa zgoda Unii Europejskiej na nielimitowany import produktów rolnych z Ukrainy, poparta jednoznacznym stanowiskiem ówczesnego rządu RP”. Wskazano również na fakt, że „ukraińska produkcja rolna oparta jest na zupełnie innej strukturze gospodarstw i nie podlega takim wymogom, jakie nałożone są na europejskich producentów żywności. Nieuwzględnienie tego faktu przy podejmowaniu decyzji o zniesieniu ograniczeń dla ukraińskich producentów w dostępie do unijnego rynku było krótkowzroczne, i poza negatywnymi skutkami gospodarczymi uderza także w relacje polityczne i społeczne pomiędzy państwami i społeczeństwami”. Jednym z punktów uzgodnień podpisanych w Jasionce było stwierdzenie, że „zarówno Rząd, jak i strona społeczna podkreślają potrzebę i wartość relacji gospodarczych z Ukrainą, jednakże muszą się one odbywać na takich warunkach, aby nie destabilizowały rynku w UE”.

Utrzymane ma zostać embargo na produkty wprowadzone Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 15 września 2023 r. Ponadto Minister Rol-



nictwa zobowiązał się do tego, że zwróci się z wnioskiem do Rady Ministrów o wstrzymanie tranzytu produktów z Ukrainy ujętych we wspomnianym rozporządzeniu. Embargo i wstrzymanie tranzytu ma obejmować również cukier.

Rozmowy na międzynarodowym szczeblu

Pomiędzy Polską a stroną ukraińską również trwają rozmowy. Minister rolnictwa i rozwoju wsi Czesław Siekierski spotkał się 21 marca z wiceministrem gospodarki

– przedstawicielem handlowym Ukrainy Tarasem Kaczką oraz ambasadorem Ukrainy w Rzeczypospolitej Polskiej Wasylem Zwaryczem. W rozmowie uczestniczyli również sekretarz stanu w MRiRW Michał Kołodziejczak oraz

dyrektor generalny w MRiRW Bogusław Wijatyk.

Jak podaje MRiRW w komunikacie prasowym opublikowanym na swojej stronie internetowej, minister Siekierski przedsta-



wił stronie ukraińskiej uzgodnienia zawarte we wtorek, podczas Europejskiego Forum Rolniczego w Jasionce, z rolnikami uczestniczącymi w protestach.

– Polscy rolnicy oczekują ze strony rządu RP konkretnych działań, które uregulują kwestie handlu rolnego między naszymi krajami – wyjaśnił szef resortu rolnictwa.

W informacji podano, że wiceminister Michał Kołodziejczak „wyraził nadzieję, że strona ukraińska podchodzi ze zrozumieniem do postulatów protestujących rolników. Przypomniał, że Polska – od samego początku wojny – pomaga Ukrainie. – Musimy pamiętać, że w tej chwili sytuacja na rynkach rolnych w naszym kraju jest szczególna, a tylko silna Polska będzie w stanie pomagać Ukrainie – podkreślił cytowany w komunikacie sekretarz stanu Michał Kołodziejczak.

Jak informuje na swojej stronie internetowej MRiRW wiceminister gospodarki Ukrainy Taras Kaczka zaznaczył, że do postulatów polskich rolników podchodzi z powagą i zrozumieniem. „Zwrócił uwagę, że problemy, które narosły w ostatnim okresie, są rezultatem napaści Rosji na Ukrainę i wynikają z czasowego przekierowania tras logistycznych na Zachód. Wiceminister Kaczka podkreślił, że obecnie większość ukraińskich zbóż jest ponownie eksportowana przez Morze Czarne” – czytamy w komunikacie.

Rozmowy na temat rolnictwa mają być kontynuowane podczas polsko-ukraińskich konsultacji międzyrządowych, zaplanowanych w Warszawie na 28 marca 2024 r. ♦

Protestujący podkreślają, że walczą o bezpieczeństwo żywnościowe Polski, ale również o przyszłość rodzimej produkcji rolnej

Graniczna kontrola żywności

W jaki sposób sprawdzane są artykuły spożywcze?

Tekst **Monika Pawluk** źródło IJHARS
Zdjęcia ©Shutterstock.com

W ostatnich tygodniach w przestrzeni publicznej jednym z często poruszanych tematów były zagadnienia dotyczące różnych aspektów granicznej kontroli żywności. Na jakiej podstawie prawnej IJHARS przeprowadza kontrole graniczne towarów przywożonych z tzw. krajów trzecich i jaki jest ich zakres?

Po wielu pytaniach kierowanych przez dziennikarzy oraz inter-nautów do Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych na temat tego, w jaki sposób prowadzone są graniczne kontrole żywności przywożonej do naszego kraju, instytucja wydała materiał referencyjny, w którym objaśnia główne zagadnienia dotyczące tego tematu.

Dyskusje w zakresie sprawdzania jakości produktów spożywczych wwożonych do kraju wywołane zostały głównie protestami rolników, którzy postulują o ograniczenie napływu towarów z Ukrainy na rynek krajowy oraz Unii Europejskiej. W materiale opublikowanym przez IJHARS wszyscy zainteresowani odnaleźć mogą odpowiedzi na nurtujące pytania odnośnie tego, jak przebiega kontrola żywności na granicy.

Kontrola cech produktu

Jak informuje IJHARS na swojej stronie internetowej – instytucja ta „na mocy ustawy z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych przeprowadza graniczną kontrolę jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych przywożonych spoza państw członkowskich Unii Europejskiej oraz spoza państw członkowskich Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA) – stron umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym.

Artykuły rolno-spożywcze przywożone z państw trzecich mogą być dopuszczone do obrotu w rozumieniu przepisów prawa celnego, pod warunkiem przeprowadzenia kontroli jakości handlowej przez właściwe organy IJHARS”.



Jak czytamy w informacji opublikowanej na stronie internetowej IJHARS: „granicznej kontroli w zakresie jakości handlowej podlegają artykuły rolno-spożywcze wyszczególnione w przepisach krajowych, tj. w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 18 stycznia 2013 r. w sprawie wykazu artykułów rolno-spożywczych przywożonych z zagranicy oraz ich mini-

malnych ilości podlegających kontroli jakości handlowej”.

W trakcie takiej kontroli każdy artykuł rolno-spożywczy sprawdzany jest pod kątem jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy. Weryfikowane jest również to, czy produkt spełnia określone wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania. „W odniesieniu do wielu produktów (np. zbóż czy nasion roślin oleistych) nie ma obowiązujących przepisów określających minimalne wymagania w zakresie jako-

ści handlowej, dlatego jakość handlowa tych produktów jest weryfikowana na zgodność z deklaracją producenta” – czytamy w informacji opublikowanej przez IJHARS.

Zakazy wprowadzania do obrotu

Kontrole graniczne artykułów rolno-spożywczych prowadzone są nie tylko

przez IJHARS, ale niezależnie również przez inne służby: organy celne (Krajowa Administracja Skarbowa), Inspekcja Weterynaryjna (IW) – w zakresie pasz i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności pochodzenia zwierzęcego, Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORiN) – w zakresie wymagań fitosanitarnych dla roślin oraz Państwowa Inspekcja Sanitarna (PIS/sanepid) – w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności pochodzenia roślinnego, zgodnie z właściwymi kompetencjami wynikającymi z przepisów prawa.

Wiele emocji w ostatnim czasie wzbudza kwestia towarów wwożonych z Ukrainy. Jak odbywają się kontrole tych artykułów? „W 2023 r. IJHARS skontrolowała jakość handlową 19 632 partii artykułów rolno-spożywczych pochodzących z Ukrainy. Nasi inspektorzy wydali 253 decyzje zakazujące wprowadzenia do obrotu łącznie 272 partii produktów pochodzących z Ukrainy, niespełniających wymagań jakości handlowej. Oznacza to, że blisko 1,4 proc.

skontrolowanych partii było nieprawidłowych. Od 1 stycznia do 19 lutego 2024 r. IJHARS skontrolowała jakość handlową 1 559 partii artykułów rolno-spożywczych

z Ukrainy, wydając 17 decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu łącznie 22 partii produktów niespełniających wymagań jakości handlowej. Oznacza to, że również 1,4 proc. skontrolowanych partii było nieprawidłowych – czytamy w komunikacie IJHARS.

Jak podaje IJHARS, w 2023 r. wśród najczęściej kwestionowanych produktów znajdowały się partie: rzepaku, soi, zbóż, cukru,



wyrobów ciastkarskich, przetworów zbożowych oraz maslin mrożonych.

Jak podkreśla w swoim komunikacie IJHARS, identyczne decyzje są cały czas wydawane przez inspektorów w ramach granicznych kontroli także wobec niespełniających wymogów produktów spo-

żywczych napływających z innych krajów trzecich. „Na przykład, w II połowie lutego br. IJHARS w Poznaniu wydał decyzję o zakazie wprowadzenia do obrotu na teren Polski i UE partii 22 500 kg skrobi kukurydzianej importowanej z Turcji, IJHARS w Lublinie

uniemożliwił wprowadzenie na nasz rynek partii 21 ton cebuli z Kazachstanu, a IJHARS w Warszawie uniemożliwił wprowadzenie na polski rynek partii 43 ton cebuli

z Rosji” – informuje na stronie internetowej IJHARS.

Zgodność towaru z przepisami

Głównym celem kontroli prowadzonych przez IJHARS jest „ustalenie zgodności towaru z krajowymi i unijnymi przepisami o jakości handlowej oraz z deklaracją jakościową przedłożoną przez importera”.

W trakcie kontroli żywności przywożonej sprawdzane są dokumenty umożliwiające identyfikację artykułu rolno-spożywczego. Weryfikowane jest, czy produkty posiadają atesty jakościowe, sprawdzane wyniki badań laboratoryjnych oraz innych dokumentów świadczących o jego jakości handlowej. Kontroli podlegają także opakowania, sposób oznakowania, prezentacji artykułu oraz warunki jego przechowywania i transportu. Podczas kontroli pobierane są również próbki do badań laboratoryjnych, w celu ustalenia klasy jakości asortymentu.

Na swojej stronie internetowej IJHARS informuje, że „niezależnie od kontroli granicznych, w toku kontroli na rynku krajowym organy IJHARS stale weryfikują jakość wprowadzanych do obrotu artykułów rolno-spożywczych, w tym wytworzonych z surowców i półproduktów sprowadzanych z państw trzecich, pod kątem m.in. prawdziwości deklaracji o kraju pochodzenia. Z raportami z kontroli IJHARS można zapoznać stronie internetowej inspekcji oraz w jej mediach społecznościowych”. ♦

„
Każdy artykuł rolno-spożywczy sprawdzany jest pod kątem jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości i masy



Koniec z zerową stawką VAT na żywność

Zmiana od 1 kwietnia

Tekst **Monika Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Tylko do końca marca będzie obowiązywała obniżona stawka VAT na żywność. Ministerstwo Finansów podjęło decyzję o nieprzedłużaniu zerowej stawki VAT na artykuły spożywcze. Zatem od 1 kwietnia powróci ona do poziomu sprzed momentu gdy nasz kraj musiał zmagać się z wysoką inflacją. Jak to postanowienie wpłynie na ceny podstawowych produktów w sklepach i czy konsumenci powinni się w takim razie liczyć z podwyżkami?

Przypomnijmy, że obniżona do 0 proc. stawka VAT została wprowadzona przez poprzedni rząd i obowiązywała w Polsce od 1 lutego 2022 r. Było to rozwiązanie wprowadzane w ramach tak zwanych tarcz antyinflacyjnych oraz działań prospołecznych, w celu łagodzenia skutków inflacji. Obniżona stawka VAT obejmowała podstawowe produkty żywnościowe, na które wcześniej obowiązywała 5 proc. stawka podatku. Rozporządzenie w tej sprawie było kilka razy przedłużane. Ostatnie miało obowiązywać do grudnia 2023 r., jednak decyzją ówczesnego ministra finansów Andrzeja Kosztowniaka zostało przedłużone o kolejne trzy miesiące. Podpisał on wówczas „rozporządzenie przedłużające stosowanie od 1 stycznia 2024 r. obniżonych stawek VAT dla określonych towarów i usług, w tym utrzymanie „zerowej” stawki VAT na podstawowe produkty żywnościowe”. Szacowano wtedy, że utrzymanie czasowego obniżenia stawki VAT do 0 proc.

na podstawową żywność obowiązujące do końca pierwszego kwartału 2024 r. miało obniżyć wpływy budżetowe z tytułu podatku VAT o około 2 745 mln zł.

Stawka VAT a domowe budżety

Pytanie o to, czy zerowa stawka VAT na podstawowe produkty żywnościowe zostanie utrzymana, było chyba jednym z najczęściej zadawanych pytań w ostatnich tygodniach m.in. w kontekście planowania



domowych budżetów. Inflacja nadal ma ogromny wpływ na budżety domowe oraz decyzje zakupowe. Wiele Polaków zmuszonych jest bardzo ostrożnie podchodzić do kwestii wydatków.

Wraz z rozpoczęciem pracy nowego rządu zastanawiano się, czy zerowa stawka VAT na podstawowe artykuły spożywcze zostanie utrzymana. Od dłuższego czasu w przestrzeni publicznej pojawiały się informacje, że marzec może być ostatnim miesiącem, gdy obniżony VAT na żywność będzie obowiązywał. Od pewnego czasu zapowiadał to również sam premier Donald Tusk, informując, że rozważane jest pozostawienie jej na poziomie sprzed wybuchu wojny w Ukrainie i rosnącej inflacji.



Niższe wskaźniki inflacji decydującym czynnikiem

„W związku z najnowszymi odczytami inflacji oraz prognozami dynamiki cen podstawowych produktów spożywczych objętych przejściową stawką VAT 0%, Ministerstwo Finansów podjęło decyzję o nieprzedłużaniu po 31.03.2024 roku okresowego obniżenia stawki VAT na podstawowe produkty spożywcze. Obniżona stawka VAT na podstawowe produkty spożywcze obowiązuje od 01.02.2022 roku. Została wprowadzona przy odczycie inflacji za styczeń 2022 roku na poziomie 9,2% (r/r)” – poinformowało Ministerstwo Finansów w komunikacie opublikowanym na swojej stronie internetowej.

Przed podjęciem decyzji o nieprzedłużaniu obniżonej stawki VAT na podstawowe produkty brano pod uwagę wskaźniki dotyczące inflacji. „Według wstępnych danych GUS inflacja w styczniu br. obniżyła się do 3,9% (r/r) i było to najniższe tempo wzrostu cen konsumpcyjnych w tym ujęciu od marca 2021 r. Wyraźnie spadło także roczne tempo wzrostu cen żywności i napojów bezalkoholowych – do 4,9% w styczniu br. (tj. najniżej od września 2021 r.)” – czytamy w wydanym przez Ministerstwo Finansów komunikacie.

Mniejsza dynamika cen żywności?

Jak informuje Ministerstwo Finansów „szacuje się, że w lutym i marcu br. zarówno inflacja (r/r) jak i tempo wzrostu cen żywności (r/r) utrzymają się w tendencji spadkowej. Niższej dynamice cen żywności będą sprzyjać spadkowe tendencje cen na światowych rynkach rolnych, a także silny efekt bazy, wynikający z wysokiego wzrostu cen żywności przed rokiem”. Natomiast dane dotyczące inflacji ogółem, jak i dynamiki cen żywności i napojów bezalkoholowych za styczeń i luty br. (po uwzględnieniu nowych wag) GUS opublikował 15 marca.

Przywrócenie stawki VAT od kwietnia

Informację na temat decyzji Ministerstwa Finansów dotyczącej nieprzedłu-



„**Żywność stanowi znaczną część naszych wydatków (27%), zmiana będzie zatem odczuwalna dla obywateli, szczególnie tych mniej zarabiających**

żania zerowej stawki VAT na żywność skomentował Mariusz Zielonka, ekspert ekonomiczny Lewiatana. „Ministerstwo Finansów poinformowało o zakończeniu obowiązywania obniżonej stawki VAT na żywność. Decyzja już była wcześniej zapowiadana przez premiera Donalda Tuska, teraz doczekaliśmy się jej potwierdzenia. Od 1 kwietnia, choć to nie będzie prima aprilis, VAT na większość produktów spożywczych powróci do stawki 5%. Oznacza to, że marzec przyniesie nam zdecydowanie inflacyjne minimum w tym roku. Zarówno przez efekt bazy, jak i właśnie wygaszenie obniżonego VAT” – komentuje Mariusz Zielonka, ekspert ekonomiczny Lewiatana w informacji zamieszczonej na stronie internetowej Konfederacji Lewiatan (www.lewiatan.org).

Ekspert przewiduje, że samo przywrócenie stawki od kwietnia będzie skutkowało skokowym wzrostem inflacji o około 0,9 pkt. proc. „Biorąc pod uwagę, że żywność ma duże znaczenie w koszyku GUS, ale też w rzeczywistości stanowi znaczną część naszych wydatków (27%), zmiana będzie odczuwalna dla obywateli, szczególnie tych mniej zarabiających. Jednocześnie właśnie ceny żywności przyczyniały się w ostatnim czasie do wyhamowywania inflacji. Do tego dołożymy umocnienie złotego, które osłabia efekt drożących produktów spożywczych oraz, a może przede wszystkim zwiększenie wynagrodzeń realnych. Z tego przepisu wychodzi nam, że nie ma lepszego momentu na zdjęcie tarczy antyinflacyjnej z żywności, niż jest obecnie. Oczywiście to jednocześnie woda na młyn dla partii opozycyjnych, ale tylko naiwni mogli uważać, że tarcze antyinflacyjne zostaną z nami na dłużej. Dzięki powrotowi do 5% stawki VAT budżet państwa zyska blisko 12 mld zł. Następna w kolejności zapewne zostanie zdjęta ochrona cen energii dla MŚP” – stwierdził Mariusz Zielonka.

Zerowa stawka VAT obejmowała podstawowe produkty spożywcze takie jak: owoce, warzywa, oraz ich przetwory, mięso, jaja, miody naturalne, nabiał, tłuszcze roślinne i zwierzęce, orzechy oraz produkty ze zbóż. ♦

Zakaz sprzedaży jednorazowych e-papierosów

Trwają prace nad przepisami

Tekst **Monika Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Coraz bliżej do wprowadzenia w Polsce zakazu sprzedaży jednorazowych elektronicznych papierosów. – Jesteśmy w ministerstwie zdeterminowani, żeby taki zakaz powstał – zapowiedział sekretarz stanu w Ministerstwie Zdrowia Wojciech Konieczny podczas posiedzenia Komisji: Zdrowia oraz Klimatu i Środowiska. Jedną z przesłanek do podjęcia tak radykalnych kroków jest szeroki dostęp do tych produktów przez dzieci i młodzież.

Głównym tematem wspólnego posiedzenia Komisji: Zdrowia oraz Klimatu i Środowiska, które odbyło się 19 marca, były „Jednorazowe papierosy – wpływ na zdrowie i środowisko”. Przewodnicząca Komisji Zdrowia senator Beata Małecko-Libera podkreśliła, że e-papierosy i papierosy jednorazowe stanowią obecnie kwestię niezwykle medialną. Wpływ na to ma gwałtowny

wzrost zainteresowania tym produktem przez nieletnich. To obszar nowych używek, ale bardzo dynamicznie się rozwijający. Od 2018 r., gdy jednorazowe papierosy elektroniczne oraz inne wyroby tytoniowe pojawiły się na polskim rynku prowadzone były badania wpływu tychże używek na zdrowie i życie. Pokazały, że po jednorazowe e-papierosy sięgają coraz młodsze osoby. – Ta nowa używka jest ogólnie dostępna na naszym rynku. Oprócz wyrobów z nikotyny są również wyroby, które zawierają tylko sukralozę, czyli substancję słodzącą o różnych smakach. Lekarze i organizacje międzynarodowe potwierdzają, że dzieci są wciągane w nałóg. WHO alarmuje, że mamy nową epidemię – e-

-papierosów palonych przez młode i coraz młodsze osoby. Oprócz wątku zdrowotnego jest również problem środowiskowy. Nie chodzi tylko o zanieczyszczenie plastikiem, ale w tych podgrzewaczach znajdują się także różnego rodzaju metale. Te wszystkie substancje są wyrzucane do naszego środowiska, co zanieczyszcza środowisko – mówiła senator Małecko-Libera.

Zaapelowała też, aby do czasu wprowadzenia zakazu, bazując na obecnych przepisach kontrolować dostępne na rynku produkty. – Sprawa jest skomplikowana, wymagająca rozwiązań systemowych i czasu. Uważam, że poprzez stosowanie obecnego prawa możemy bardzo wiele poprawić i doprowadzić co najmniej do sytuacji, gdzie nie będziemy mieli nielegalnej sprzedaży oraz niewiadomego pochodzenia jednorazowych e-papierosów, które również na naszym rynku są dostępne – dodała senator.

Różne aspekty sprzedaży e-papierosów

W trakcie dyskusji oprócz kwestii zdrowia publicznego, wpływu na środowisko zwracano także uwagę na finanse. – Nie



rozumiem dlaczego ten produkt dzisiaj nie jest objęty akcyzą. Nie rozumiem dlaczego wszyscy wprowadzający w jakiejkolwiek formie nikotynę na rynek nie są objęci tymi samymi regulacjami prawnymi. Oczekuje, że rząd pochyli się nad wszystkimi kwestiami dotyczącymi tych opakowań jednorazowych wprowadzonych na rynek, w jakikolwiek sposób związanych z nikotyną i że one również będą objęte regulacjami prawnymi. Przez lata tak dużo mówiliśmy o kwestii opakowań po alkoholu i to jest również obszar z używkami, który powinien być bardzo mocno uregulowany. Szczególnie, że mówimy o milionach sztuk, tysiącach ton odpadów – zaapelował przewodniczący Komisji Klimatu i Środowiska senator Stanisław Gawłowski.

Jak poinformowano podczas komisji, e-papierosy w Polsce w 2022 r. to liczba 32 mln sprzedanych sztuk, a w 2023 r. wzrosła ona trzykrotnie, do niemal 100 mln sztuk.

Reakcje na naruszenia

Prezes Biura ds. chemicznych poinformowała, że papierosy elektroniczne, pojemniki zapasowe wprowadzane są w Polsce do obrotu na podstawie art. 11 c ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Mogą być wprowadzane do obrotu po dokonaniu przez producenta lub importera zgłoszenia i wyznaczenia osoby prawnej lub fizycznej do kontaktu na terenie UE. Zgłoszenie zawiera m.in. wykaz wszystkich składników, substancji wydzielanych w wyniku korzystania z wyrobów, dane toksykologiczne dotyczące składników i substancji wydzielanych po podgrzaniu, informację na temat dawki nikotyny, opis procesu produkcji oraz oświadczenie o jej zgodności z wymaganiami ustawy oraz



oświadczenie o ponoszeniu pełnej odpowiedzialności za jakość i bezpieczeństwo papierosa elektronicznego i pojemnika zapasowego wprowadzonego do obrotu w normalnych warunkach. Pracownicy biura sprawdzają te zgłoszenia. Prezes wyjaśniła, że w przypadku gdy dokumentacja danego produktu nie odpowiada powyższym wymagom lub zawiera dane wskazujące na niezgodność z ustawą, prezes biura stwierdza to naruszenie decyzją kierowaną do Inspekcji Handlowej.

Do tej pory wydane zostały 24 decyzje stwierdzające naruszenie na ponad 40 tys. zgłoszeń dotyczących tego typu produktów dostępnych na rynku. Jak poinformowała prezes, Biuro

jest na etapie tworzenia bazy wszystkich substancji znajdujących się w różnego typu liquidach dostępnych na rynku. Obecnie opisanych zostało ponad 3 tys. substancji.

Zagrożenia związane z elektronicznymi papierosami

– Nie mamy już czasu na zastanawianie się, jak coś zrobić. Powinniśmy z tej komisji wyciągnąć realne wnioski na przyszłość legislacyjne, społeczne i dla środowiska lekarskiego, które również powinno edukować – podkreśliła Wiceprzewodnicząca Komisji Zdrowia senator Agnieszka Gorgoń-Komor.

Podczas komisji poinformowano, że 8 organizacji pacjenckich wystąpiło do Ministra

“

MZ pracuje nad przepisami, które wprowadzałyby całkowity zakaz sprzedaży jednorazowych papierosów elektronicznych. Wśród możliwych rozwiązań jest też zakaz reklamy tych produktów

Zdrowia z apelem o wprowadzenie zakazu jednorazowych smakowych e-papierosów i zakazu dodatków smakowych do tych papierosów.

W trakcie dyskusji zwracano uwagę na to, że e-papierosy stanowią dla młodych osób inicjację doświadczeń z ni-

kotyną. Zdarza się, że dzieci i młodzież kupują te produkty samodzielnie w sklepach stacjonarnych. Przyciągają je urozmaicone»

smaki i forma opakowania. Informowano też, że największym zagrożeniem środowiskowym przy tego typu urządzeniach jest bateria. Teoretycznie każdy taki przedmiot powinien być odwieziony do punktu selektywnej zbiórki odpadów, ale użytkownicy bardzo często tego nie robią. E-papierosy często wzorem niedopałków standardowych papierosów lądują na chodnikach, trawnikach czy w koszach na śmieci.



wprowadzony pewnie będzie również okres przejściowy, aby producenci mogli przygotować się do zmian.

Wymagania wobec e-papierosów i pojemników zapasowych

W myśl obowiązującej ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych papierosy elektroniczne lub pojemniki zapasowe powin-

Projekt na etapie konsultacji

Jak poinformowano podczas komisji, obecnie na etapie konsultacji znajduje się projekt ustawy zmieniającej ustawę akcyzową, który przewiduje potrzebę opodatkowania saszetek nikotynowych i innych wyrobów zawierających nikotynę.

Podczas dyskusji zwracano też uwagę, że zakaz wprowadzony w naszym kraju może być nieskuteczny w momencie gdy jednorazowe e-papierosy będą dostępne w krajach sąsiedzkich, dlatego potrzebna byłaby wspólna regulacja na poziomie unijnym.

Inne wnioski dotyczyły potrzeby wycofania z obrotu wszystkich produktów, które nie spełniają przepisów prawa, także w zakresie większej objętości. Zdaniem osób uczestniczących w tej dyskusji niezbędne jest nałożenie akcyzy na nikotynę w zależności od ilości jej w danym preparacie, ogólnie dostępna informacja o substancjach znajdujących się w tego typu produktach. Wnoszono także o zablokowanie

stron internetowych, na których odbywa się sprzedaż, gdyż w internecie – na odległość sprzedawca nie może

egzekwować, czy asortymentu nie nabywa osoba niepełnoletnia.

Ministerstwo Zdrowia postuluje całkowity zakaz sprzedaży

Ministerstwo Zdrowia pracuje nad przepisami, które wprowadzałyby całkowity zakaz sprzedaży jednorazowych papierosów elektronicznych. Na temat procedowania projektu ustawy mówił podczas komisji sekretarz stanu w Ministerstwie Zdrowia Wojciech Konieczny: – W MZ pracujemy nad zmianami dotyczącymi prawodawstwa zarówno w zakresie wyrobów, które zawierają tytoń, jak i tych, które tytoniu nie zawierają. Chcemy wprowadzić zakaz elektronicznych papierosów jednorazowych. Jest opracowany akt prawny. Naszym zdaniem zakaz jest niezbędny, bo jeśli tego nie zrobimy możemy zatrzymać się na częściowych rozwiązaniach, które później będą obchodzone. Kraje europejskie wprowadzają już tego typu kroki. Jesteśmy w ministerstwie zdeterminowani, żeby taki zakaz powstał – zapowiedział Konieczny.

Wśród możliwych rozwiązań, które miałyby się znaleźć w przepisach Konieczny wskazał też zakaz używania takich urządzeń w pojazdach, w których znajdują się małe dzieci czy kobiety w ciąży, a także zakaz reklamy tych produktów.

Projekt w tej sprawie może trafić do konsultacji społecznych w najbliższych tygodniach. Wejście w życie zakazu będzie wymagało około półrocznego okresu notyfikacji w UE,

ny spełniać wiele wymagań. Po pierwsze płyn zawierający nikotynę powinien być umieszczony wyłącznie w specjalnie przeznaczonych do tego pojemnikach zapasowych, których pojemność nie może przekraczać 10 ml, a w przypadku papierosów elektronicznych jednorazowego użytku lub kartridżów jednorazowych pojemność kartridżów jednorazowych lub zbiorniczków nie może przekraczać 2 ml. Natomiast zawartość nikotyny w płynie nie może przekraczać 20 mg/ml. Do produkcji płynu zawierającego nikotynę powinny zostać wykorzystane jedynie składniki o wysokiej czystości, a substancje inne niż składniki, o których mowa w art. 11b ust. 5 pkt 2, były obecne w płynie zawierającym nikotynę w śladowych ilościach, jeżeli nie ma technicznych możliwości wyeliminowania takich śladowych ilości podczas produkcji. Ustawa określa, że w płynach zawierających nikotynę oprócz nikotyny mogą zostać wykorzystane jedynie składniki, które – w postaci podgrzanej lub niepodgrzanej – nie zagrażają ludzkiemu zdrowiu. Poza tym przepisy mówią, że nikotyna w papierosach elektronicznych powinna być dawkowana w jednolity sposób w normalnych warunkach użytkowania. Papierosy elektroniczne powinny być zabezpieczone przed dziećmi, powinny mieć zabezpieczenie uniemożliwiające ich przypadkowe otwarcie oraz zabezpieczenie przed rozbiciem i przeciekaniem oraz posiadać mechanizm zapewniający ponowne napełnianie bez wycieków. ♦

Light and fit



Naturalnie, zdrowo, lekko

Wiosenne trendy konsumenckie

Tekst **Magda Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Sezonowość to jeden z ważniejszych czynników determinujących sprzedaż artykułów żywnościowych. Poszczególne pory roku wiążą się z większym zapotrzebowaniem na pewne grupy produktów. Wiosną poszukujemy przede wszystkim orzeźwiających, lekkich i świeżych smaków, a także żywności, która pozwoli uzupełnić niezbędne witaminy i minerały czy też sprawdzi się podczas wiosennych wycieczek, pikników oraz przyjęć w ogrodzie.

Chociaż większość asortymentu sklepów spożywczych to produkty uniwersalne, sprzedawane przez cały rok, część oferty zmienia się w zależności od sezonu. Warunki pogodowe, przypadające w danym okresie święta i okazje, a nawet sposób spędzania wolnego czasu wywołują zapotrzebowanie na konkretne grupy artykułów. Potrzeba modyfikacji asortymentu związana jest także z dostępnością danych produktów. Wiosną konsumenci większą uwagę zwracają przede wszystkim na żywność, która jest dostępna sezonowo, a czas jej dystrybucji ograniczony. Taki charakter mają np. wiosenne nowalijki, produkty z oferty wielkanocnej, a także asortyment przeznaczony na grilla. Ponadto w tym mo-

mentcie roku nabywcy poszukują produktów lekkostrawnych i niskokalorycznych, wspierających zdrową dietę albo odchudzanie. Przywiązujemy przy tym dużą wagę do smaku, poszukując żywności orzeźwiającej i świeżej, a przy tym dostarczającej energii potrzebnej do aktywności, dla której wiosna jest sprzyjającym okresem.

Czas na nowalijki

Większość warzyw i owoców dostępnych jest przez cały rok jako produkty całoroczne, ale często jest to żywność sprowadzana z różnych zakątków Europy i świata, która ze względu na potrzebę długiego transportu bywa poddawana działaniu substancji mających przedłużyć jej świeżość lub przyspieszyć dojrzewanie zerwanych przedwcześnie warzyw lub owoców. Wiosną natomiast konsumenci mają do wyboru wiele produktów sezonowych pochodzących z upraw lokalnych. Ten czynnik skłania nabywców do kupowania większej ilości warzyw i owoców oraz wzbogacania nimi swojej wiosennej diety. Możliwość wsparcia lokalnych producentów



oraz przyczynienia się do obniżenia śladu węglowego handlu warzywami i owocami to dodatkowe czynniki, którymi kieruje się współczesny, odpowiedzialny konsument.

Wiosną pierwszeństwo dajemy przede wszystkim nowalijkom. Sałata, rzodkiewka, szczypior, szpinak, rukola czy roszponka to bestsellery pierwszych wiosennych miesięcy. O tej porze roku są najsmaczniejsze. Te chętnie kupowane produkty wpisują się też w utrwalone przeświadczenie o tym, że budząca się do życia natura dostarcza nam wszystkiego, czego nasz organizm potrzebuje do zdrowego funkcjonowania na tzw. przednówku, gdy dawniej nie były jeszcze dostępne inne warzywa. Bogate w witaminy i minerały nowalijki są wartościowym składnikiem sałatek, dodatkiem do kanapek, smacznych tart, a także popularnych wiosną dań z jaj czy past, dlatego nie może ich zabraknąć w wiosennym zakupowym koszyku oraz na talerzu.



Zdrowo i lekkostrawnie

Komponując swój wiosenny jadłospis coraz większa grupa konsumentów zwraca uwagę na produkty wspierające aktywny, zdrowy tryb życia. To m.in. artykuły fit, dietetyczne, ekologiczne oraz dostosowane do



potrzeb osób z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi. W efekcie wśród trendów konsumenckich kształtuje się zapotrzebowanie na żywność lekkostrawną, zdrową, o obniżonej kaloryczności, zawartości tłuszczu czy cukru oraz wegańskie zamienniki produktów mięsnych. Duże znaczenie zyskują kategorie produktów bezglutenowych i bez laktozy, a także te zawierające błonnik spożywczy istotny dla prawidłowego trawienia i pracy jelit. W tej grupie produktów znajdują się zarówno dania gotowe oraz półprodukty, przekąski i napoje.

Sensoryczne menu

Poza doskonałym smakiem i wysoką jakością, konsumenci oczekują od wiosennych produktów spożywczych dostarczenia wrażeń angażujących wiele zmysłów, nie

tylko smaku. Żywność ma dobrze smakować, ale też apetycznie wyglądać. Pożądane są więc artykuły łączące w sobie różnokolorowe składniki, tak jak w przypadku gotowych sałatek, musli czy zbożowo-owocowych batoników, a także produkty zawierające różne warstwy i konsystencje: płynne, chrupiące, miękkie i kremowe. Przekłada się to na satysfakcjonujące sensoryczne wrażenia i postrzeganie produktu jako dania o jakości restauracyjnej oraz w kategorii kulinarnego doświadczenia.

Produkty dla oszczędności czasu

Wiosną chcemy mieć więcej czasu na rozmaite aktywności. W wygospodarowaniu dodatkowych wolnych chwil pomaga korzystanie z gotowych dań i cateringów, ale też sięganie po popularne półprodukty, które stanowią bazę wielu różnorodnych



potraw. Artykuły te ułatwiają przyrządzanie dań oraz skracają czas potrzebny na ich wykonanie. Wiosną, ze względu na większy wybór i dostępność lokalnych warzyw i owoców, mamy ochotę na lekkie wypieki – te słodkie oraz te wytrawne. Konsumenci chętnie kupują więc gotowe mieszanki do sporządzenia kruchego ciasta, np. na tartę, a także ciasto francuskie czy gotowe spody do pizzy lub mrożone ciasto do ich przygotowania. Wśród lubianych półproduktów są też placki tortilli, które można spożywać na ciepło lub na zimno, np. w postaci roladek z lekkim serkiem kanapkowym, sałatą, szynką czy łososiem. W wiosennym koszyku

zakupowym częściej znajdziemy też bagietki kupowane do przyrządzenia smacznych zapiekaneł albo włoską bułkę ciabattę do wykonania panini.

Na wiosenny piknik lub grillowe przyjęcie

Cieplejsza wiosenna aura sprzyja przebywaniu na powietrzu. Do ulubionych aktywności Polaków w tym okresie bez wątpienia należą pikniki poza miastem oraz przyjęcia grillowe. Z myślą o tych okazjach dokonują też zakupów. Wśród produktów nabywanych, aby móc zabrać je ze sobą na piknik, są: słodkie muffinki,

“

Wiosną konsumenci mają do wyboru wiele produktów sezonowych z upraw lokalnych. Ten czynnik skłania nabywców do kupowania ich w większej

gofry i ciastka, orzeźwiające napoje i lemoniady do picia, owoce, gotowe sałatki, pieczywo do sporządzenia kanapek lub tartinek, a także sery pleśniowe, które można łatwo podzielić na małe porcje. Wiosenne spotkania w stylu grill party to z kolei bodziec do zakupu rozmaitych kiełbas i mięs do grillowania, ale także warzyw, marynat, sosów i dipów oraz lekkich alkoholi. Na ruszt trafiają także sery, np. tofu, halloumi lub camembert, ryby, pieczarki czy bagietka, np. posmarowana czosnkowym masłem. Polscy konsumenci coraz bardziej dbają również o różnorodność produktów serwowanych podczas przyjęcia barbecue, zwracając uwagę na to, aby oprócz mięs i wędlin goście mieli do wyboru także wegetariańskie i wegańskie alternatywy. Są to nie tylko warzywa, ale też roślinne zamienniki mięsnych potraw – wegańskie kiełbaski, burgery czy steki na bazie soi lub zbóż. Wszystkie te produkty składają się na okolicznościowy wiosenny zakupowy koszyk oraz bezpośrednio przekładają na konsumenckie trendy. ♦

Gotowe sałatki

Pudełka pełne wiosennego smaku

Tekst **Magda Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Sałatka to jedno z najbardziej uniwersalnych kulinarnych dań. Może być zjadana jako przekąska w ciągu dnia, lunch w przerwie między pracą, wartościowe śniadanie, sycący obiad czy jako lekka kolacja. Jej smak i charakter zależy od produktów składających się na kompozycję sałatki. Można je przyrządzić samodzielnie lub skorzystać z gotowych sałatkowych boxów, które stają się jedną z dynamicznie rozwijających się kategorii produktów. Rosnąca popularność zdrowego stylu życia oraz poszukiwanie codziennych ułatwień i udogodnień sprawiają, że gotowe do spożycia sałatki są pożądanym przez konsumentów asortymentem sklepów.

Lekkie, smaczne i zdrowe sałatki są nieodłącznym elementem wiosennej diety. Jako cenne źródło witamin oraz mikroelementów dostarczają organizmowi niezbędnych składników. Ich znaczenie w codziennym menu wzrasta szczególnie teraz, kiedy zmęczeni długą zimą potrzebujemy energii i nowych sił. Ale po sałatki sięgamy nie tylko wczesną wiosną. Przez cały rok pojawiają się one na naszych stołach jako dodatek do posiłków, ale też samodzielne pełnowartościowe danie. Na przestrzeni lat zmieniło się jednak nasze podejście do przygotowywania sałatek. Coraz bardziej zauważalna jest tendencja odchodzenia od ich wykonywania w domach z zakupionych produktów na rzecz korzystania z gotowych sałatek, których asortyment w sklepach jest obecnie bogaty i zróżnicowany. To produkty, które można spożyć bezpośrednio po zakupie jako szybka przekąska, lunch, albo zabrać do domu i przechować kilka dni w lodówce, by sięgnąć po nie np. jako warzywny dodatek do domowego obiadu.

Żywność convenience, czyli moda na codzienne udogodnienia

Popularność produktów gotowych do natychmiastowego spożycia ma związek z silnie rozwijającym się obecnie trendem convenience. Termin ten określa dążenie do ułatwiania sobie życia poprzez zdawanie się na różnego rodzaju udogodnienia. W dziedzinie zakupów i kulinariów przejawia się jako rosnąca tendencja do nabywania gotowych produktów spożywczych, które nie zabierają czasu na przygotowanie, a jednocześnie zapewniają wysoką jakość i doskonałe walory smakowe. Wartościowa gotowa żywność, którą można zakupić w sklepie spożywczym, to praktyczna i wy-



godna alternatywa dla dań przygotowywanych w domu oraz popularnych wśród Polaków cateringów pudełkowych. Wśród produktów z segmentu convenience dużą część stanowią gotowe zupy, koktajle i sałatki. Smaczne

sałatkowe lunchboxy, które można jeść bezpośrednio z pudełka, stały się elementem codziennych zakupów szczególnie osób młodych i aktywnych, a także dbających o swoją dietę oraz jakość spożywanych produktów. Gotowe sałatki pozwalają sięgnąć po błyskawiczny, ale wartościowy posiłek w dowolnej chwili, bez potrzeby poświęcania czasu na jego przygotowanie. Zaoszczędzony w ten sposób czas polscy konsumenci wolą przeznaczyć dla siebie lub spędzić go z bliskimi.

Świadomy konsumencki wybór

Do rosnącego zapotrzebowania nabywców na gotowe sałatki przyczyniła się również wysoka świadomość konsumencka – postawa reprezentowana obecnie przez znaczną grupę kupujących. Dziś nabywcy

poszukują zdrowych, smacznych posiłków gotowych. Istotny jest również aspekt zrównoważonej produkcji i ekologii wcielany w życie przez producentów żywności. Te cechy konsumenci odnajdują wśród produktów z segmentu gotowych sałatek.

Z perspektywy nabywców liczy się też świeżość, skład i smak, a także niska kaloryczność dania. Sałatki jako element zdrowego stylu życia, powinny sprzyjać utrzymywaniu właściwej diety, dlatego konsumenci, wybierając odpowiedni dla siebie produkt, analizują etykiety pod kątem ewentualnej zawartości konserwantów, regulatorów kwasowości, wzmacniaczy smaku, substancji słodzących czy cukru, których źródłem bywa przede wszystkim dressing sałatki. Kupując gotowe sałatki, nabywcy chcą mieć pewność, że wkładają do swojego koszyka naprawdę wartościową, zdrową, wysokiej jakości żywność.

Ekonomia sałatkowych zakupów

Istotnym aspektem determinującym wybór gotowych sałatek z gamy produktów żywnościowych jest ekonomia zakupów. Producenci oferują swoje produkty w opakowaniach o pojemnościach odpowiadających jednej sugerowanej porcji dania. Odpowiedniej wielkości porcje, które można zjeść za jednym razem są często tańszym rozwiązaniem niż zakup wszystkich składników potrzebnych do samodzielnego wykonania sałatki. W przypadku niektórych produktów, np. sałata, ser sałatkowy, mięso drobiowe itp., nie ma możliwości nabycia tylko takiej ich ilości, jaka jest dokładnie potrzebna do sporządzenia dania. Niewykorzystany nadmiar składników ze względu na dość krótką przydatność do spożycia często marnuje się, chociażby przez brak czasu na gotowanie w kolejnych dniach czy też zmianę planów dotyczących przyrządzanego menu. Dlatego w przypadku

niektórych osób wybór gotowej, niewielkiej porcji sałatki generuje mniej zmarnowanej żywności niż oddzielny zakup składników.

Produkt „na raz”

Gotowe sałatki to produkty jednorazowe, do krótkiego przechowywania lub bezpo-

“

Popularność produktów gotowych do natychmiastowego spożycia ma związek z silnie rozwijającym się trendem convenience. Termin ten określa dążenie do ułatwiania sobie życia

średniego spożycia. Ponieważ to żywność, którą często zabieramy do pracy czy szkoły, pożądaną cechą jest wygodne, szczelne opakowanie. Do pojemników zawierających gotowe sałatki zwykle dołączone są też jednorazowe sztucze, dzięki czemu danie można spożyć bez-

pośrednio z pudełka w dowolnym czasie i miejscu, bez potrzeby organizowania dodatkowych naczyń i przyborów. To duże ułatwienie dla osób zabieganych i zapracowanych,

nabywcom zróżnicowany asortyment, który można dostosować do indywidualnego charakteru diety i własnych kulinarnych preferencji. Wśród gotowych sałatek znaleźć można zarówno popularne wersje inspirowane kuchnią śródziemnomorską, z oliwkami, serem fetą albo mozzarellą, pomidorami, cebulą i papryką, jak również orientalne warianty, np. wzbogacone o kaszę bulgur i hummus. Popularnym typem gotowych sałatek są też te z kurczakiem, tuńczykiem czy grzankami z pieczywa.

Duże znaczenie w sałatkowej kompozycji mają sosy, które decydują o smaku dania. W przypadku gotowych produktów pakowane są zazwyczaj w osobne pojemniki lub torebki. Dzięki temu dressing można dodać bezpośrednio przed zjedzeniem, a pozostałe składniki sałatki nadal zachowują swoją kruchość i jędrność – cechy w tak istotny sposób decydujące o smaku i jakości dania.

Konsumenci, którzy wolą samodzielnie skomponowane receptury, a jednocześnie nie chcą tracić na ich przyrządzenie zbyt wiele czasu, podczas zakupów mogą sięgać



którym trudno znaleźć czas na samodzielne przygotowywanie posiłku w domu i odpowiednie zapakowanie go do transportu.

Sałatkowy asortyment

Cechą gotowych sałatek, jaką doceniają konsumenci, jest ich bogaty wybór na sklepowych półkach. Producenci dbają o różnorodność swoich ofert, proponując

po gotowe sałatkowe bazy, czyli mieszanki już rozdrobnionych sałat, a także opakowania z poszczególnymi ich odmianami, aby kupujący mógł z nich samodzielnie skomponować takie danie, które najbardziej mu odpowiada. Świeża paczkowana roszponka, rukola, ale także szpinak i kielbki stają się bazą sałatek, kanapek i innych potraw chętnie spożywanych nie tylko wiosną. ♦

Lekkie przekąski

Produkty w wygodnej formie

Tekst **Magda Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

W wypełnionym aktywnościami planie dnia pojawiają się momenty, gdy mamy szczególną ochotę na szybką, smaczną przekąskę. Nie muszą to być jednak ciężkostrawne, wysoko przetworzone, pełne tłuszczu i cukru słodyczne czy tuczące snacki. Te produkty można z powodzeniem zastąpić smacznymi i lekkimi przekąskami w wygodnej formie, po które łatwo sięgnąć w dowolnej chwili. Pośród bogatej oferty tego asortymentu znajdziemy różnorodne kategorie żywności. Producenci dbają, by nabywcy mieli w czym wybierać.

Drobne przekąski należą do produktów impulsowych, dorzucanych do koszyka pod wpływem chwili, ale też na skutek ulegania zachęcającym do zakupu marketingowym bodźcom (np. wyeksponowanie produktów przy kasie sklepu lub wyróżnienie produktów poprzez umieszczenie ich na dodatkowych standach, przyciągające wzrok opakowanie, loterie organizowane przez producentów).

Różne przekąski zjadamy zwykle między posiłkami, przebywając poza do-

mem. Zabieramy je ze sobą do pracy, szkoły, na trening, długi spacer czy w podróż autem lub pociągiem. Małe porcje sprawiają, że zwykle są to produkty do spożycia „na jeden raz”, a poręczne opakowania są odpowiednie do spakowania do torby, plecaka, a nawet kieszeni. Wiele takich artykułów można przechowywać także poza lodówką. To pozwala nam mieć zakupione przekąski zawsze pod ręką, by móc sięgnąć po nie, gdy doskwiera głód, potrzebujemy dodatkowej porcji energii czy po prostu mamy ochotę na konkretny przysmak.

Świadomi tego, jak ogromny wpływ ma dieta na samopoczucie i zdrowie, w codziennych zakupowych wyborach konsumenci coraz chętniej wybierają

lżejsze odpowiedniki popularnych produktów spożywczych spożywanych w roli przekąsek. Wśród bogatej oferty smakołyków na mały głód poszukujemy takich, które dostarczą organizmowi witamin i minerałów, a nie tylko samych kalorii, a przy okazji zadowolą smakiem i atrakcyjną formą. Do tego będą także poręcznymi towarzyszami podczas wszelkich aktywności oraz podróży.



Smakołyki do schrupania

Przekąski do chrupania trafiają do naszych koszyków zakupowych niemal podczas każdego większego zakupu. Sięgamy po nie np. przy oglądaniu filmu, towarzyskich spotkań czy gdy mamy ochotę urozmaicić swoje menu produktem o twardej, kruchej strukturze. Rozbudowany segment przekąsek o wartościowym składzie sprawia, że nie musimy zadowalać się artykułami o niskiej wartości odżywczej czy wręcz niezdrowym składzie. Można znaleźć wśród nich zdrowszą alternatywę dla chipsów czy snaków. Mniej kalorycznym zamiennikiem tradycyjnych pa-





lusków i precelków mogą być te z pełnych ziaren zbóż, orkiszowe czy bezglutenowe. Popularne chipsy konsumenci chętnie zastępują chrupkami kukurydzianymi lub jaglanymi o prostym składzie, które należą do kategorii wyrobów bezglutenowych. Standardową przekąską stają się także ryżowe chipsy i wafle. Na sklepowych półkach znajdziemy też ich warianty kukurydziane, ryżowo-kukurydziane czy jaglane, a także wzbogacone polewą z czekolady mlecznej, gorzkiej albo jogurtowej. Ten rodzaj lekkiej przekąski jest jednak dość kaloryczny, ale smaczny i z reguły z dobrym składem.

W asortymencie przekąsek i przystawek klienci zwracają też uwagę na chrupiące krakersy bez laktozy i pszenicy, odpowiednie dla osób z nietolerancjami tych składników, a także włoskie paluszki chlebowe grissini wypiekane z ciasta drożdżowego. Te produkty znajdują zastosowanie jako dodatek do sosów, dipów czy pasty. Bywają też stosowane jako zamienniki tradycyjnego pieczywa.

Produkty z warzyw i owoców

Wyjściem naprzeciw potrzebom konsumentów szukających alternatyw dla chipsów było wprowadzenie na rynek wariantów warzywnych i owocowych. W paczkach „lekkich” chipsów znajdziemy grubo krojone plasterki m.in.: buraka, marchwi, topinamburu, batatów, pasternaku, a w wersji owocowej – suszonych jabłek. Konsumenci chętnie zaopatrują się także w inne suszone owoce, kupowane do podjadania w wolnej chwili czy stosowania jako dodatków do potraw. Suszone morele, żurawina, borówki czy śliwki, ale także liofilizowane owoce, np. truskawki i maliny, to smaczna porcja



Przekąski często trafiają do koszyków zakupowych. Rozbudowany segment produktów o wartościowym składzie sprawia, że nie musimy zadowalać się artykułami o niskiej wartości

“

esencjonalnych letnich smaków, zamknięta w wygodnej do zjedzenia formie.

Musy, koktajle i smoothies

Ostatnio wzrasta zainteresowanie owocowymi musami – przekąską o płynnej konsystencji zapakowaną w wygodne tubki do wyciskania. Ten produkt przestał być już postrzegany tylko jako przekąska dla dzieci. Kupują go dla siebie również dorośli i seniorzy. Chętnie sięgają po nie uczniowie podczas szkolnych przerw. Najbardziej wartościowe spośród tych artykułów są te, których skład wzbogacają warzywa, a także powstały tylko z rozdrob-

nionych owoców i warzyw, bez dodatku soków owocowych – mają one w składzie sporo błonnika, tak istotnego dla prawidłowego trawienia.

Wartościową warzywno-owocową porcją są koktajle oraz smoothies, występujące w bardzo wielu smakach i na bazie zróżnicowanych kompozycji składników. Gotowe produkty są bogatą w witaminy i minerały alternatywą dla samodzielnie przyrządzanych koktajli i smoothies. Konsumenci sięgają po nie, chociażby kiedy brakuje im czasu na kuchenne czynności albo w zastępstwie surowego owocu czy warzywa.

Owsianki i musli

W trend na lekkie przekąski wpisują się też gotowe do spożycia owsianki i jogurty z musli lub ziarnami zbóż. Nowością w ofercie producentów z branży mlecznej są owsianki na jogurcie. Popularnością cieszą się też mleczne napoje typu shake czy jogurty typu islandzkiego, greckiego lub tureckiego, a także jogurty i napoje proteinowe stosowane w diecie wysokobiałkowej.

Musli i ziarna zbóż są również bazą batonów zastępujących popularne czekoladowe wersje oraz wafelki w polewach. Wypiekane są z nich też ciastka o wartościowym składzie i wytwarzane batony energetyczne oraz proteinowe – z wysoką zawartością białka, przeznaczone przede wszystkim dla sportowców i osób wykonujących na co dzień duży wysiłek fizyczny.

Dokonując zakupów lekkich, zdrowych przekąsek, konsumenci, którzy w świadomy sposób kształtują swoją dietę, dokładnie sprawdzają skład i informacje o produktach tej kategorii. Zakup żywności fit musi się wiązać z pewnością tego, że zakupiony towar rzeczywiście spełnia te wymagania. ♦



Żywność do zadań specjalnych



64 FMCG trends katalog branżowy

wym i ekstraktami roślinnymi. Natomiast superfoods z natury zawierają kombinacje wymienionych substancji. Te kategorie produktów nie tylko odżywiają, ale też wykazują zdolności np. do regulowania poziomu cholesterolu, wzmacniania odporności czy wspomagania prawidłowego funkcjonowania układu pokarmowego.

Wzbogacone menu

Chcąc należycie zadbać o zdrową dietę, a w efekcie o własne zdrowie, należy wprowadzić do codziennego menu zwiększoną ilość produktów kryjących w sobie pokąsną dawkę drogocennych elementów. Wybrane superfoods można wkomponować praktycznie do każdego posiłku w naszym jadłospisie jako zdrową alternatywę dla wysokokalorycznego pożywienia



nia i korzystać z jej właściwości, regularnie rozsmakowując się np. w: orzechach, żurawinie, karczochach, czerwonej fasoli, pistacjach, czarnych porzeczkach, śliwkach, soczewicy, jagodach, świeżych szparagach, awokado, brukselkach, groszku, burakach, brokułach, sałacie rzymskiej, rzemie, dyni, bananach, czarnych oliwkach, jeżynach, figach, grejpfrutach, melonach, arbuzach. Ale to nie koniec przykładów super żywności. W naszych ultrazdrowych posiłkach nie może również zabraknąć: miodu, czosnku, siemienia lub oleju lnianego, kaszy jaglanej, komosy ryżowej, natki pietruszki, kiełków, kakao, jajek, kiszzonej kapusty, a także ryb morskich. Jednym słowem – jest z czego wybierać. Każdy konsument może wśród tych

produktów znaleźć te, które odpowiadają jego kulinarnemu gustowi czy ulubionym doznaniom smakowym. Superfoods tworzy wiele kategorii artykułów spożywczych. To miękkie owoce, chrupiące orzechy, świeże warzywa, zboża oraz nasiona. Mianem „polskiego superfood” określane są też kiszonki, które chętnie spożywamy przede wszystkim



jesienią i zimą, a więc w okresie, gdy na rynku trudno o lokalne sezonowe warzywa i owoce. Kiszona kapusta, ogórki czy buraki są prawdziwą skarbnicą składników cennych dla naszego organizmu.

Nietradycyjne smaki ze zdrowej listy produktów

Wśród żywności superfoods obok dobrze znanych produktów znajdziemy wiele nietypowych dla polskiej kuchni składników, których być może dotąd nie znaliśmy albo nie spożywaliśmy za często. Szereg tego typu artykułów żywnościowych wykazuje szczególnie dobroczynne właściwości. Do takich produktów należą chociażby bogate w białko algi morskie, w tym spirulina, będące niezastąpionym składnikiem diety wegańskiej. Ich spożywanie np. w postaci sproszkowanej pomaga obniżyć poziom cholesterolu i cukru we krwi. Dodatkowym atutem spiruliny jest fakt, że nie zawiera ona celulozy, dzięki czemu organizm nie

ma problemu z jej przyswojeniem. Katalog cennych artykułów spożywczych obejmuje też jagody acai i Goji. Pierwsze są znakomitym, bogatym w witaminy i minerały antyoksydantem, drugie dodatkowo gwarantują długotrwałe uczucie sytości. Wartościowym źródłem składników jest też sok z aloesu, który pozwala oczyścić przewód pokarmowy i korzystnie wpłynąć na procesy trawienne. Innym cenionym produktem superfood są nasiona chia pozyskiwane z występującej w Hiszpanii szatwii hiszpańskiej. Są one cennym źródłem kwasów omega-3, białka, a także wielu niezbędnych składników mineralnych: wapnia, potasu, magnezu, żela-



za i fosforu. Wyróżniają się niską zawartością cukru. Nasiona chia stanowią ważny składnik diety wegańskiej. Doceniane są także przez osoby aktywne fizycznie.

Superfoods elementem zdrowego trybu życia

Popularność żywności z kategorii superfoods ma silny związek z potrzebą prowadzenia zdrowego stylu życia. Trudno jednak stwierdzić, czy okaże się ona żywieniową rewolucją, czy tylko chwilowym trendem. Bez względu na to, warto zadać sobie nieco więcej trudu i dowiedzieć się, które produkty z asortymentu dostępnej żywności mogą dostarczyć nam jak największą ilość składników cennych dla naszego organizmu i umysłu. Wprowadzenie ich do menu pozwoli urozmaicić i wzbogacić nimi codzienną dietę, a w efekcie zadbać o dostarczenie organizmowi wszystkich niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania elementów. ♦

9 mln dorosłych Polaków zmaga się z otyłością

Tekst **Monika Pawluk** źródło NIK, www.nik.gov.pl
Zdjęcia @Shutterstock.com

Z chorobą otyłościową w 2022 r. zmagało się ponad 9 mln osób dorosłych. A wydatki bezpośrednie związane z tą chorobą sięgnęły 9 mld zł. Otyłość co roku jest przyczyną 1,5 mln hospitalizacji, a leczenie jej i związane z nią powikłań pochłaniają 1/5 budżetu przeznaczanego na ochronę zdrowia – wynika z kontroli „Profilaktyka i leczenie otyłości u osób dorosłych” przeprowadzonej przez Najwyższą Izbę Kontroli.



lata krócej niż mogliby, gdyby zachowywali prawidłową masę ciała. Otyłość co roku jest przyczyną około 1,5 mln hospitalizacji, a leczenie choroby otyłościowej, a także związanych z nią powikłań pochłania aż 1/5 budżetu przeznaczanego na ochronę zdrowia. W 2022 r. było to prawie 27 mld zł. Z tym też związana jest absencja w pracy, niższa

kryminowane – powiedział w trakcie konferencji prasowej Wiesław Motyka, dyrektor delegatury NIK w Rzeszowie.

Jak informuje NIK w opublikowanej na swojej stronie internetowej informacji na temat wyników kontroli „Profilaktyka i leczenie otyłości u osób dorosłych”, według szacunków „w ciągu 30 lat Polska na chorobach wywołanych otyłością straci 4,1% PKB (ok. 108 mld zł), tj. średnio ok. 0,14% rocznie (ok. 3,6 mld zł). Ryzyko zachorowania na nadwagę i otyłość występuje na każdym etapie życia człowieka, dlatego bardzo ważne jest wdrażanie działań profilaktycznych oraz wczesne zdiagnozowanie choroby i jej właściwe leczenie. Takie działania spowodują zahamowanie rozwoju lub zmniejszenie negatywnych skutków otyłości, zanim rozwiną się w istotnym klinicznie stopniu i wywołają poważne konsekwencje zdrowotne i społeczne”.

Wyniki kontroli „Profilaktyka i leczenie otyłości u osób dorosłych” zostały zaprezentowane podczas konferencji prasowej 29 lutego. Z otyłością w 2022 r. zmagało się ponad 9 mln osób dorosłych. Z chorobą otyłościową związane są również absencja i niższa wydajność w pracy. W 2010 r. według danych NFZ-u w Polsce było 28% mężczyzn i 21% kobiet z chorobą otyłościową. Według danych z 2022 r. odsetek ten dla obu płci wynosił już 29%.

Choroby otyłościowe w polskim społeczeństwie i ich skutki

– Otyłość wyraźnie wpływa na skrócenie długości życia. Według danych OECD Polacy przez problemy z otyłością będą żyli o cztery

wydajność osób te prace wykonujących. Choroba otyłościowa może prowadzić także do wzrostu wysokości składek, a także liczby świadczeń wypłacanych z systemu ubezpieczeń społecznych. Światowa Organizacja Zdrowia zdefiniowała otyłość, jako przewlekłą chorobę nieustępującą samoistnie z tendencją do nawrotu. Nieleczona choroba otyłościowa powoduje rozwój innych chorób i zaburzeń. Towarzyszy jej aż 270 powikłań zdrowotnych. Niestety choroba otyłościowa wciąż traktowana jest jako defekt natury estetycznej, a nie poważna choroba. Osoby z otyłością są w społeczeństwie wciąż dys-

Liczba osób z otyłością wzrasta

Na podstawie zaprezentowanych przez NIK danych można stwierdzić, że liczba osób z otyłością w naszym społeczeństwie wzrasta.



„Według danych NFZ w 2019 r. blisko 2/3 dorosłych Polaków wykazywało nadmierną masę ciała – 74% mężczyzn (w tym 28% otyłych) oraz 50% kobiet (w tym 21% otyłych). Dane uzyskane w trakcie kontroli wskazały, że w 2022 r. nadwagę i otyłość miało, w zależności od województwa, od 59,2% do 69,2% mieszkańców” – czytamy w informacji na temat wyników kontroli „Profilaktyka i leczenie otyłości u osób dorosłych” przeprowadzonej przez NIK.

Niezbędna profilaktyka

W celu skutecznego przeciwdziałania rozwojowi otyłości i postępowi choroby, profilaktyka oraz leczenie otyłości powinny obejmować szereg działań angażujących różne środowiska i instytucje. Istotną rolę odgrywa m.in. edukacja – propagowanie zdrowego stylu życia, w tym aktywności fizycznej oraz prawidłowych nawyków żywieniowych, a także zapewnienie dostępności świadczeń zdrowotnych. Głównym wskaźnikiem odzwierciedlającym skuteczność działań systemu opieki zdrowotnej jest stan zdrowia populacji.

Kontrola podmiotów leczniczych

Celem kontroli NIK była ocena zapewnienia przez system opieki zdrowotnej prawidłowości i skuteczności profilaktyki i leczenia otyłości u osób dorosłych. Kontrolą objęto 15 podmiotów leczniczych realizujących świadczenia w zakresie POZ i mających na listach aktywnych lekarzy POZ około 1,7% wszystkich pacjentów w Polsce, którzy wypełnili deklaracje wyboru lekarza w latach 2020–2022. Objęte kontrolą jednostki udzieliły łącznie prawie 8 mln świadczeń, tj. średniorocznie 2,6 mln. Analizie poddano 944 dokumentacje medyczne pacjentów tych jednostek.

Ponadto skontrolowano pięć podmiotów realizujących świadczenia w rodzaju AOS (w zakresach świadczenia poradni kardiologicznej, endokrynologicznej, diabetologicznej, chirurgicznej oraz metabolicznej).

Jak informuje NIK w swoim raporcie kontrolnym w okresie objętym kontrolą „system opieki zdrowotnej w zakresie pro-



filaktyki i leczenia otyłości nie zapewniał kompleksowej opieki osobom zagrożonym lub chorym na otyłość oraz jej powikłania. Funkcjonujące rozwiązania nie pozwalały pacjentom w pełni skorzystać ze świadczeń gwarantowanych, głównie ze względu na rosnącą liczbę pacjentów i wydłużający się czas oczekiwania na poradę. W placówkach podstawowej opieki zdrowotnej w niewielkim stopniu monitorowano masę ciała badanych osób, zarówno w ramach profilaktyki, jak i leczenia, co ograniczało efektywność podejmowanych działań. Okoliczności te – obok problemów związanych z wciąż niską społeczną świadomością następstw nieleczonej otyłości – w istotny sposób przyczyniały się do niewystarczającej skuteczności zapobiegania i leczenia otyłości w Polsce”.

Działania MZ na rzecz profilaktyki

Kontrolerzy NIK dostrzegli aktywność MZ w działaniach na rzecz profilaktyki otyłości. Uruchomiono specjalne programy dla osób zmagających się z tym schorzeniem. „Minister Zdrowia samodzielnie oraz we współpracy z innymi podmiotami podejmował szereg działań mających na celu profilaktykę nadwagi i otyłości. W ramach prowadzonej polityki zdrowotnej realizowano zadania, które wpisywały się w szeroko rozumianą promocję zdrowego

stylu życia oraz motywowanie do zmiany postaw i nawyków żywieniowych. Były one realizowane głównie w ramach Narodowego Programu Zdrowia 2016–2020, a następnie Narodowego Programu Zdrowia 2021–2025. Jednym z celów operacyjnych ostatniego NPZ jest profilaktyka nadwagi i otyłości. Minister wdrożył także program Profilaktyka 40 PLUS, obejmujący profilaktyczną diagnostyką pacjentów POZ powyżej 40 roku życia. W okresie objętym kontrolą, w ramach tego Programu prowadzone były pomiary ciśnienia tętniczego, masy ciała, wzrostu, obwodu talii oraz wyliczenia wartości BMI. W koszyku świadczeń gwarantowanych w POZ umieszczono opiekę koordynowaną, w ramach której zapewniono konsultacje dietetyczne oraz porady edukacyjne. Do osób chorych na otyłość skierowany był program pilotażowy Ministra Zdrowia dotyczący kompleksowej opieki specjalistycznej nad świadczeniobiorcami leczonymi chirurgicznie z powodu otyłości olbrzymiej (KOS-BAR), wdrożony w 2021 r. Wykonanie ostatnich operacji w ramach tego Programu zostało przewidziane na grudzień 2023 r. W 2017 r. Minister Zdrowia uruchomił Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej¹⁹ oraz dietetyczną poradnię internetową: Centrum Dietetyczne Online” – czytamy w informacji na temat kontroli NIK. ♦

Wyjątkowa

forma *komunikacji B2B*



Naszą misją jest
budowanie dobrych relacji

- » między handlem a przemysłem,
- » między detalistą a producentem,
- » między produktem a półką.