



**HAL**  
open science

## Produkcja wołowiny współpraca przemysłu z nauką

Jean-François J.-F. Hocquette, Jerzy Wierzbicki, R.J. Polkinghorne, I.  
Legrand, D.W. Pethick

► **To cite this version:**

Jean-François J.-F. Hocquette, Jerzy Wierzbicki, R.J. Polkinghorne, I. Legrand, D.W. Pethick. Produkcja wołowiny współpraca przemysłu z nauką. *Agro-food-Industry Hi Tech*, 2016, 70, pp.40-43. hal-02629837

**HAL Id: hal-02629837**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02629837>**

Submitted on 27 May 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Jean-François  
HocquetteJerzy  
WierzbickiRod  
PolkinghorneIsabelle  
LegrandDavid  
Pethick

# Produkcja wołowiny współpraca przemysłu z nauką

Podobnie jak w przypadku każdej innej działalności handlowej, zrównoważona produkcja w przemyśle mięsnym wymaga inwestowania i wprowadzania innowacyjnych rozwiązań. Producenci mięsa i zakłady przetwórstwa mięsnego *muszą wykorzystywać najnowsze osiągnięcia naukowe i podejmować aktywne działania w tworzeniu programu badań* [1]. Wiąże się to z trudną współpracą przemysłu mięsnego i naukowców. W artykule omówiono ogólne zasady współpracy przemysłu i nauki oraz strategię dla przemysłu mięsnego. Przedstawiono również szczegółowe rozwiązania dotyczące walorów smakowych mięsa wołowego oraz podano przykłady udanej współpracy sektora producentów wołowiny z naukowcami.

**N**aukowcy prowadzący badania finansowane ze środków publicznych (np. naukowcy pracujący na uniwersytetach lub w instytutach badawczych) są oceniani na podstawie prac naukowych publikowanych w języku angielskim. Dlatego liczba artykułów opublikowanych w międzynarodowych czasopiśmie naukowych o najwyższym współczynniku impact factor (IF) jest głównym kryterium oceny badaczy. Obserwowane są jednak pewne zmiany. Zdaniem Jean-François Hocquette'a, dyrektora Institut national de la recherche agronomique – INRA (Francuski Narodowy Instytut Badań Rolniczych) *badania naukowe powinny być właściwie ukierunkowane, skuteczne i osiągać doskonałe wyniki*. Innymi słowy przy jednoczesnym publikowaniu bardzo dobrych artykułów, naukowcy powinni prowadzić badania znajdujące zastosowanie w praktyce przemysłowej. We Francji, Haut Conseil de l'évaluation de la recherche et de l'enseignement supérieur – HCERES (Wysoka Rada Ewaluacji Badań i Szkolnictwa Wyższego), będąca organizacją niezależną od uniwersytetów i instytutów badawczych, ocenia obecnie laboratoria badawcze wg sześciu kryteriów: wyniki naukowe oraz jakość, reputacja akademicka, interakcje ze środowiskami społecznymi, gospodarczymi i kulturalnymi, organizacja i funkcjonowanie laboratorium badawczego, zaangażowanie w szkolenia przez badania, strategia i perspektywy badań na przyszłość.

Ocena nauki z punktu widzenia przemysłu mięsnego jest inna. Menedżerowie pracujący w przemyśle mięsnym zazwyczaj uważają, że badania są przydatne, jednak powinny koncentrować się na szybkim rozwiązywaniu problemów, a to jest sprzeczne z długoterminową wizją naukowców. Na przykład w opinii francuskiego przedsiębiorcy z sektora mięsa wieprzowego badania powinny być przydatne, a następnie wdrożone. Oznacza to, że potencjalna użyteczność wyników badań jest niewystarczająca, niezbędne jest zatem praktyczne wykorzystanie odkryć naukowych. Jest to również punkt widzenia Unii Europejskiej, która wyraźnie podkreśla, że wdrażanie wyników badań jest ważnym kryterium podczas podejmowania decyzji w sprawie przyznawania funduszy wspierających projekty badawcze. Jednak jest to czasami sprzeczne z opiniami niektórych naukowców, którzy koncentrują się na pogłębianiu wiedzy.

## STRESZCZENIE:

Konieczna jest ścisła współpraca pomiędzy branżą mięsną i naukowcami, w tym znalezienie najlepszych mechanizmów finansowania badań. W Australii przy realizacji wspólnych projektów z powodzeniem zastosowano prostą zasadę (pół/pół) łączenia środków publicznych i pieniędzy pochodzących z przemysłu. Ponadto, ze względu na fakt, że przyjemność jedzenia mięsa, a zatem jego walory

smakowe pozostają głównym kryterium dla konsumentów, opracowano tam system oceny przewidywanej jakości konsumpcyjnej wołowiny na poziomie konsumenta Meat Standards Australia (MSA). To samo można zrobić w Europie wraz z wprowadzeniem systemu Global Guaranteed Grading 3G, który może stać się europejską wersją systemu MSA.

## SUMMARY:

A close cooperation between the meat industry and scientists including finding the best mechanisms of financing the research is needed. In Australia, a simple principle (half/half) of combining public money and industry money for the same project has been successfully applied. Additionally, due to the fact that the pleasure of consuming the meat and by this, meat palatability remains a major criterion for the consumers, a consumer

driven modeling tool has been developed to predict beef palatability, called Meat Standards Australia (MSA). The same could be carried out in Europe with the introduction of the Global Guaranteed Grading (3G) system, which might become the European version of the MSA.

## TITLE:

Beef Production – Cooperation of Industry and Science

Nasuwa się zatem pytanie, jak pogodzić te rozbieżności. Ważne jest, aby przedsiębiorcy i naukowcy komunikujący się ze sobą wspólnie przygotowali krótko- i długoterminowe strategie oraz uzgadniali zasady współpracy wykraczającej poza ewentualną konkurencyjność między firmami. Należałoby też znaleźć najlepszy możliwy mechanizm finansowania badań. Ponieważ w sektorze mięsnym marże brutto są bardzo niskie, trudno jest firmom inwestować znaczące środki w badania. W związku z tym badania naukowe w tym sektorze są finansowane z funduszy publicznych, które, niestety, są coraz bardziej ograniczane.

Dobrym rozwiązaniem byłoby wsparcie danego projektu z połączonych funduszy publicznych i prywatnych pochodzących z przemysłu. Tak dzieje się w Australii przy zastosowaniu prostej zasady pół na pół – większość pieniędzy z branży (nie wszystkie) pochodzi z obowiązkowego podatku od transakcji kupna-sprzedaży zwierząt hodowlanych lub od uboju.

W Europie do uczestnictwa w każdym projekcie badawczym na poziomie krajowym lub europejskim, wiążącym się z dotacjami Komisji Europejskiej, zapraszani są partnerzy z przemysłu, aby mieć pewność, że badania będą interesujące dla przedstawicieli branży. Główną wadą takiego systemu jest biurokracja. Obecnie wskazane jest, aby głównym celem projektów badawczych było rozwiązywanie problemów podnoszonych przez społeczeństwo.

Nie zawsze tak się dzieje w przypadku sektora wołowiny! A przecież *postrzeganie mięsa przez konsumentów*

## SŁOWA KLUCZOWE:

przemysł mięsny, wołowina, nauka

## KEY WORDS:

meat industry, beef, science

ma zasadnicze znaczenie dla przemysłu mięsnego, ponieważ bezpośrednio wpływa na jego rentowność [1]. Choć kwestie społeczne dotyczące dobrostanu zwierząt i ochrony środowiska są ważne dla przemysłu mięsnego, to spożywanie mięsa wołowego i jego zalety smakowe pozostają głównym kryterium wyboru klienta.

Zalety smakowe mięsa były przedmiotem aktywnych badań przez wiele dziesięcioleci. Przeprowadzono badania z zakresu genetyki i hodowli zwierząt, procedur uboju, dojrzewania mięsa i procesów jego przetwarzania. Jednak konsument rzadko był w centrum zainteresowania naukowców. Spowodowało to pewną stronniczość. Na przykład producenci wołowiny w Europie są obecnie opłacani w zależności od masy tuszy i jej cech (uformowania, okrywy tłuszczowej), które są istotne dla przetwórców mięsa, ponieważ mają wpływ na wydajność. Wykazano natomiast, że ocena jakości konsumpcyjnej wołowiny nie zależy od tych cech [2]. Dlatego producenci są zainteresowani produkcją chudych tusz o dużej masie, które dają więcej mięsa i tym samym są opłacalne. Nie są oni zachęceni finansowo do zmiany praktyk i produkowania mięsa wołowego lepszej jakości. To powinno się zmienić, bowiem to oczekiwania konsumentów liczą się najbardziej. Praca z konsumentami nie jest jednak łatwa.

Konsumenty są różni i ich preferencje zależą od kultury, regionu, dochodów, wieku itp. Współczesny konsument wołowiny nie zamierza uczyć się skomplikowanych metod gotowania lub krojenia mięsa. Konsument lubi produkty łatwe w przygotowaniu. Ponadto często występują różnice pomiędzy postrzeganiem produktów przez konsumentów a ich zachowaniem.

Co więcej, nawet jeśli zadowolenie konsumenta staje się głównym celem, nie należy zapominać o uczestnikach łańcucha dostaw. Stanowi to problem, ponieważ przemysł mięsny jest złożony i zróżnicowany. Niektóre kraje europejskie dużą część wołowiny pozyskują z młodych wołów (Wielka Brytania, Irlandia) lub z młodych byków (Polska, Niemcy, Włochy), lub z krów przeznaczonych na ubój (Francja, Niemcy).

Podsumowując, wyzwania dla sektora wołowiny, zwłaszcza w Europie, są liczne: nie istnieje wyraźny związek między ceną sprzedaży wołowiny konsumentowi a jej jakością konsumpcyjną. To może tłumaczyć, przynajmniej w części, dlaczego wołowina nie spełnia oczekiwań konsumentów i dlaczego spożycie wołowiny w UE systematycznie spada. *Celem badań naukowych prowadzonych pod kątem produkcji wołowiny powinno być opracowanie obiektywnego systemu oceniania cech jakości konsumpcyjnej mięsa* [1]. Ocena jakości konsumenckiej wołowiny standardowymi metodami pozwoli na identyfikację i rozwój najbardziej zrównoważonych strategii, zgodnie z zaleceniami Komisji Gospodarczej ONZ dla Europy, 2015.

W Australii, dzięki istotnemu wsparciu finansowemu Meat Livestock Australia, będącej spółką producentów, a także różnych uniwersytetów i instytutów badawczych, zgodnie z wyżej wspomnianym mechanizmem finansowania, opracowano narzędzie bazujące na oczekiwaniach konsumentów i mające za zadanie przewidywanie walorów smakowych wołowiny. Przy użyciu standardowych metod ten innowacyjny system klasyfikacji, nazwany Meat Standards Australia – MSA, przewiduje jakość wołowiny w zależności od dojrzałości mięsa oraz jakość poszczególnych mięśni, w połączeniu ze specyficzną metodą gotowania, zależną od informacji o danym zwierzęciu oraz poubojowych czynników przetwarzania mięsa (procentowy udział ras tropikalnych, steroidowe implanty stymulujące wzrost, płeć, ogólny wskaźnik wzrostu, indeks kostnienia,

pH końcowe, otłuszczenie tuszy, barwa mięsa, masa tuszy, metoda wieszania tuszy itp.). Każda tusza otrzymuje ocenę jakości mięsa (MQ4) pomiędzy 0 a 100, opartą na przewidywaniach i kombinacji czterech cech ocenianych przez konsumentów: miękkości, soczystości, smaku i ogólnego zadowolenia.

System MSA okazał się skuteczny w przewidywaniu zalet smakowych wołowiny nie tylko w Australii, ale w wielu krajach Ameryki Północnej, Azji, Afryki Południowej, a także Europy, o czym świadczą prace prowadzone w ramach projektu ProSafeBeef finansowanego przez UE. Wykorzystanie MSA w Australii daje bardzo dobre efekty, ponieważ łączna liczba ocenianych tusz stale rośnie, sięgając 3,22 mln tusz sklasyfikowanych w latach 2014–2015, co stanowi ok. 35% całkowitego uboju w Australii. Nowsze badania pozwoliły na oszacowanie korzyści finansowych w ramach łańcucha dostaw aż po sprzedaż detaliczną, hurtowników i producentów, którzy osiągają średnio 0,25–0,30 dolara australijskiego na 1 kg masy tuszy. Innymi słowy, nawet jeśli początkowo badania MSA były skierowane na konsumentów, okazały się one korzystne również dla wszystkich uczestników łańcucha dostaw. Jest to bardzo dobry przykład strategii, w której obie strony wygrywają.

Ponadto, aby spełnić oczekiwania producentów zainteresowanych oceną jakością tuszy w całości, niedawno utworzono odpowiedni wskaźnik MSA. Wskaźnik ten jest średnią wyników MQ4 wykonanych dla 39 kawałków tuszy pod względem najczęściej stosowanych przez konsumentów sposobów przygotowywania mięsa do spożycia. Wskaźnik MSA wzrósł z upływem czasu. Zwiększa w latach 2013–2014 zaobserwowano wzrost o 0,84 pkt. Tak znaczący wzrost jakości konsumenckiej wołowiny dowodzi, że możliwe jest finansowe zachęcenie producentów do przyjęcia nowych praktyk w celu produkcji lepszego mięsa.

Więcej szczegółów na temat badań MSA dostępnych jest w publikacji podsumowującej wyniki międzynarodowego spotkania nt. „Klasyfikacja tusz wołowych i jagnięcych jako podstawa satysfakcji konsumentów” (Beef and Lamb carcass grading to underpin consumer satisfaction) [3]. Na dwudniowy kongres, który odbył się w sierpniu 2015 r. w Paryżu, złożyło się 19 prezentacji, a 80 osób z 17 krajów wzięło udział w warsztatach. Publikacja dostępna jest na stronie internetowej francuskiego magazynu poświęconego badaniom i rozwojowi mięsa Viandes et Produits Carnés [4]. Jak wspomniano wyżej, badania nad MSA przeprowadzono w różnych krajach Europy. Z ponad 24 tys. próbek z ok. 730 tusz wołowych pochodzących od europejskich hodowców utworzono europejską bazę danych zawierającą ogromną liczbę testów konsumenckich. Baza ta ma stać się punktem wyjścia systemu jakości konsumpcyjnej wołowiny, podobnego do MSA dostosowanego do rynku europejskiego, który mógłby być oznaczony akronimem 3G oznaczającym Global Guaranteed Grading (Globalna Klasyfikacja Gwarantowana). W Australii MSA obejmuje ok. 41 tys. producentów i 52 przetwórców. Na rynku znajduje się 131 marek produktów, których dobrą jakość zapewnia system MSA. Podobnie system 3G będzie wspierał istniejące oznaczenia pochodzenia geograficznego produktów rolnych w Unii Europejskiej, jak PGI – Protected Geographical Indication, PDO – Protected Designation of Origin czy Label Rouge we Francji oraz marki. System będzie również przydatny dla rynku masowego, który do tej pory nie miał narzędzia pozwalającego na przewidywanie jakości konsumenckiej, choć reprezentuje on znaczną większość wołowiny kupowanej i sprzedawanej w Europie.

*Postrzeganie mięsa przez konsumentów ma zasadnicze znaczenie dla przemysłu mięsnego, ponieważ bezpośrednio wpływa na jego rentowność.*

*Celem badań naukowych prowadzonych pod kątem produkcji wołowiny powinno być opracowanie obiektywnego systemu oceniania cech jakości konsumpcyjnej mięsa.*

*System MSA okazał się skuteczny w przewidywaniu zalet smakowych wołowiny nie tylko w Australii, ale w wielu krajach Ameryki Północnej, Azji, Afryki Południowej, a także Europy,*

*System 3G powinien stać się narzędziem pozwalającym na przewidywanie jakości konsumenckiej w Europie.”*

## W UE coraz gwałtowniejsze protesty producentów mleka

Dla producentów mleka w krajach Unii Europejskiej 2016 r. rozpoczyna się pod znakiem poważnego kryzysu. Organizacje zrzeszające producentów mleka – European Milk Board i grupa lobbująca LDB – obecną politykę Brukseli wobec branży mleczarskiej określają jako destrukcyjną, a zastosowane we wrześniu 2015 r. narzędzia wspierające branżę uważają za niewystarczające. Grupa LDB reprezentująca ponad 100 tys. producentów mleka z całej UE, w wystąpieniu do szefa Komisji Europejskiej Jean Claude Junkera żąda podjęcia kolejnych decyzji wspierających branżę mleczarską. Protesty mają też miejsce w poszczególnych krajach UE. W Niemczech protesty są skierowane m.in. do ministra rolnictwa Christiana Schmidta i kanclerz Angeli Merkel.

Podobnie głęboki kryzys przeżywają producenci mleka we Francji, Irlandii i we Włoszech. W ocenie organizacji zrzeszającej francuskich mleczarzy, obecnego kryzysu nie przetrwa ok. 20% gospodarstw produkujących mleko. Dotychczas zbankrutowało już 10% takich gospodarstw.

Wskutek drastycznego spadku, średnie ceny skupu mleka w UE w październiku ub.r. wynosiły 0,30 euro/l, co oznacza, że nie pokrywają przeciętnych kosztów produkcji, wynoszących 0,34 euro/kg.

Z raportu Medium Term Outlook poświęconego monitorowaniu unijnego rynku mleczarskiego wynika, że wobec perspektywy zniesienia kwot mlecznych i wzrostu produkcji mleka w wielu krajach UE, w ostatnich latach nastąpił znaczny wzrost inwestycji w przemyśle mleczarskim. Raport wymienia tu takie kraje, jak Holandia, Irlandia, Polska, Dania i Niemcy. Oceniono, że w ciągu najbliższych 10 lat produkcja mleka w całej Unii Europejskiej będzie się zwiększać z roku na rok o ok. 0,9% co oznacza, że w tym czasie wzrośnie o ok. 15 mln t. Największy wzrost produkcji ma nastąpić w Polsce, Irlandii, Danii, Estonii i na Łotwie. W 2025 r. aż 74% produkowanego w UE mleka ma przypadać na dziewięć krajów. Poza pięcioma wymienionymi powyżej krajami, do grupy tej mają należeć Niemcy, Francja, Wlk. Brytania i Holandia. W 2015 r. udział tych dziewięciu krajów w unijnej produkcji mleka wynosił 72%. („Agra Europe” 24.12.2015) AŁ

### PODSUMOWANIE:

Relacje między naukowcami a przedstawicielami branży mięsnej powinny zostać zweryfikowane. Najwyraźniej koncentrowanie się na pogłębianiu wiedzy nie wystarczy i naukowcy powinni w większym stopniu wziąć pod uwagę oczekiwania podmiotów gospodarczych. Oczekiwania konsumentów kupujących mięso powinny stać się głównym celem naukowców, tak aby mogły mieć większe znaczenie. Tak też stało się w Australii, gdzie system oceny przewidywanej jakości konsumpcyjnej wołowiny na poziomie konsumenta Meat Standards Australia (MSA) odniósł niewątpliwą sukces. To samo można zrobić w Europie wraz z wprowadzeniem systemu Global Guaranteed Grading 3G, który może stać się europejską wersją systemu MSA uwzględniając różnorodność ras i typów zwierzęcych w produkcji wołowiny w Europie, a także różnorodność europejskich preferencji konsumentów i sposobów gotowania. Daje to szansę zrewidowania mechanizmów gospodarczych, np. stawek dla producentów w zależności od jakości mięsa i najprawdopodobniej zachęci do zrównoważonej produkcji wołowiny w dalszej przyszłości. ■

J.-F. Hocquette – INRA, Saint Genès Champanelle, Francja; J. Wierzbicki – Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego, Warszawa; R. Polkinghorne – Polkinghorne Murrurundi, Australia; I. Legrand – Institut de l'élevage, M.R.A.L., Limoges, Francja; D. Pethick – Murdoch University, Murdoch, Australia

### LITERATURA:

- [1] Troy, D. J., Kerry J. P. 2010. „Consumer perception and the role of science in the meat industry”. *Meat Science* 86, 214–226, DOI:10.1016/j.meatsci.2010.05.009.
- [2] Bonny, S., Pethick, D.W., Legrand, I., Wierzbicki, J., Allen, P., Farmer, L.J. 2016. „European conformation and fat scores have no relationship with eating quality”. *Animal*, 1. DOI 10.1017/S1751751731115002839.
- [3] Mortimer, S.I., van der Werf, J.H.J., Jacob, R.H., Hopkins, D.L., Pannier, L., Pearce, K.L., Gardner, G.E., Warner, R.D., Geesink, G.H., Hocking Edwards, J.E., Ponnampalam, E.N., Ball, A.J., Gilmour, A.R., Pethick, D.W. 2014. „Genetic parameters for meat quality traits of Australian lamb meat”. *Meat Science*, vol. 96, issue 2, part B, February 2014, pages 1016–1024, DOI:10.1016/j.meatsci.2013.09.007.
- [4] Pethick, D.W., Thompson, J., Polkinghorne, R., Bonny, S., Tarr, G., Treford, P., Sinclair, D., Frette, F., Wierzbicki, J., Crowley, M., Gardner, G., Allen, P., Nishimura, T., McGilchrist, P., Farmer, L., Meng, Q., Scollan, N., Duhem, K., Hocquette, J.-F. 2015. „Prédiction de la qualité de la viande de ruminants. Compte-rendu du congrès international d'Août 2015 à Paris sur la prédiction de la qualité de la viande de ruminants pour mieux satisfaire les consommateurs”. *Viandes & Produits Carnés*, VPC-2015-31-4-3, publikacja 6.11.2015: [http://www.viandesetproduitscarnes.fr/phocadownload/vpc\\_vol\\_31/3143\\_hocquette\\_prediction\\_qualite\\_v viande\\_ruminants.pdf](http://www.viandesetproduitscarnes.fr/phocadownload/vpc_vol_31/3143_hocquette_prediction_qualite_v viande_ruminants.pdf)

## Rośnie popyt na polską aronię

Na światowym rynku szybko rośnie popyt na pochodzące z Polski owoce aronii zarówno w postaci koncentratu soku, jak i owoców mrożonych oraz suszonych. Roczne zbiory aronii w Polsce są szacowane na ok. 60 tys. t, z czego ponad 90% w postaci świeżej i przetworzonej trafia na eksport. Oprócz krajów Unii Europejskiej i Europy Środkowo-Wschodniej, odbiorcami polskiej aronii są: USA, Kanada, Japonia i Korea Południowa.

Gwałtownie rosnący popyt na owoce aronii wynika z tego, że dzięki swym właściwościom antyoksydacyjnym są one zaliczane do tzw. superowoców oraz owoców młodości i jako dodatek znajdują coraz szersze zastosowanie w produkcji wielu produktów spożywczych, także spoza branży owocowo-warzywnej. („Foodnews” 23.12.2015) AŁ

## Unijny rynek cukru mało atrakcyjny dla zamorskich eksporterów

W ocenie analityków z FO Lichta, mimo znoszenia kwot na dostawy i ułatwień wynikających ze znoszenia ceł, unijny rynek cukru jest obecnie i będzie w najbliższych latach mało atrakcyjny dla zamorskich dostawców tego produktu. Wynika to z przewidywanego utrzymywania się relatywnie niskich cen na rynku cukru. Analitycy nie przewidują ich znaczącego wzrostu wobec prognozowanego wzrostu produkcji, jaki ma nastąpić po zniesieniu kwot od września 2017 r. i braku perspektyw na wzrost popytu. Oprócz tendencji do ograniczania zużycia cukru przez producentów żywności i konsumentów, analitycy podkreślają, że coraz większą konkurencją dla cukru stanowią izoglukoza.

Z danych Eurostatu wynika, że już w sezonie 2014/2015 nastąpił spadek dostaw zarówno cukru surowego, jak i białego z krajów afrykańskich oraz z krajów Azji i Pacyfiku. („Agra Europe” 24.12.2015) AŁ

## Unia Europejska utrzymuje sankcje wobec Rosji

Decyzją władz Unii Europejskiej sankcje gospodarcze wobec Rosji, wprowadzone w lipcu 2014 r., mają być utrzymane do końca lipca 2016 r.

„Agra Europe” (24.12.2015 r.) zauważa, że stosunki Unii Europejskiej z Rosją pozostają „naprężone”, co w dużym stopniu jest związane z wejściem w życie (od 1 stycznia 2016 r.) porozumienia UE z Ukrainą w sprawie utworzenia strefy wolnego handlu DCFTA (Deep and Comprehensive Free Trade Area). Porozumienia DCFTA wywołało gwałtowne protesty Rosji, która zawiesiła zawartą przez siebie umowę z Ukrainą o wolnym handlu z tym krajem. Swoją decyzję Rosja uzasadnia koniecznością ochrony własnego rynku przed napływem – przez Ukrainę – żywności pochodzącej z UE.

Jednym z elementów DCFTA jest funkcjonujące już od półtora roku (od kwietnia 2014 r.) porozumienie znoszące cła na importowane z Ukrainy do UE towary rolno-spożywcze. Dotyczy to m.in. pszenicy, kukurydzy, jęczmienia, mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego oraz przetworów mlecznych. AŁ





II FORUM SEKTORA WOŁOWINY  
**POLSKA WOŁOWINA**  
 -WOŁOWINA Z PRZYSZŁOŚCIĄ  
 INTELIGENTNY ROZWÓJ W POLSKIM SEKTORZE WOŁOWINY



**26 XI 2015**  
 Warsaw Plaza Hotel  
 \*\*\* WARSZAWA

## II Forum Sektora Wołowiny

**Polski sektor wołowiny potrzebuje kompleksowej strategii rozwoju obejmującej kwestie związane z jakością i standaryzacją mięsa, zagospodarowaniem produkcji na rynku krajowym i rynkach zagranicznych, budowaniem marki polskiej wołowiny. Dokument taki powinien być opracowany i wdrożony przez wszystkie ogniwa łańcucha produkcji przy uwzględnieniu osiągnięć nauki. To główny wniosek wynikający z obrad II Forum Sektora Wołowiny.**

Spotkanie, sfinansowane z Funduszu Promocji Mięsa Wołowego, odbyło się 26 listopada 2015 r. w Warszawie, a jego organizatorem było Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego – PZPBM. W wydarzeniu uczestniczyli przedstawiciele wszystkich ogniw łańcucha produkcji – hodowcy, zakłady ubojowe i przetwórcze, handel, HoReCa, przedstawiciele świata nauki oraz polskiej i unijnej administracji. Nie zabrakło również międzynarodowych ekspertów, którzy dzieliли się swoimi doświadczeniami zdobytymi podczas organizacji rynku wołowiny. Wśród nich byli: Rod Polkinghorne – inicjator budowy australijskiego systemu jakości mięsa wołowego MSA i dyrektor firmy hodowlanej Polkinghorne, Jean-François Hocquette – dyrektor ds. naukowych francuskiego Institut national de la recherche agronomique – INRA oraz Jean-Pierre Fleury – prezes Fédération nationale bovine – FNB.

Podczas dyskusji panelowej prezes PZPBM Jerzy Wierzbicki podkreślił, że Forum Sektora Wołowiny ma na celu integrację całej branży i wytworzenie wspólnej strategii rozwoju. Obecnie sytuacja na polskim rynku wołowiny jest dosyć trudna, bowiem ceny uzyskiwane przez hodowców są o ok. 20% niższe od średnich cen w UE. Brakuje standaryzacji jakości mięsa, a spożycie wołowiny w Polsce jest bardzo niskie. Mimo zahamowania spadku konsumpcji tego mięsa, jest ona wciąż niska i wynosi zaledwie 1,7 kg/osobę. W związku z tym 90% produkcji trafia na eksport – głównie do Niemiec, Holandii, Włoch czy Hiszpanii. Z pewnością przyszłościowymi kierunkami eksportowymi dla polskiej wołowiny będą kraje azjatyckie i arabskie. Jednak budowanie silnej marki polskiej wołowiny wciąż wymaga od sektora dużego nakładu pracy.

Waldemar Guba, dyrektor Departamentu Strategii, Analiz i Rozwoju Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi przedstawił instrumenty wsparcia sektora wołowiny dostępne w nowej Wspólnej Polityce Rolnej UE na lata 2014–2020. Zaznaczył też, że wpływ na branżę

mają negocjacje handlowe z USA w ramach umowy TTIP czy dwustronne umowy handlowe z Mercosur.

Prof. Agnieszka Wierzbicka z SGGW oraz dyrektor Rod Polkinghorne prezentowali zalety zakończonego niedawno projektu Pro-OptiBeef, realizowanego przez konsorcjum SGGW, Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie i PZPBM. Rod Polkinghorne podkreślił, że Australia również przechodziła kryzys związany z bardzo niskim spożyciem wołowiny. Rozwiązaniem tego problemu było spełnienie oczekiwań konsumentów wymagających produktu jak najwyższej, powtarzalnej jakości przy możliwie preferencyjnej cenie oraz jego łatwej obróbce. Osiągnięcie takich cech dla mięsa wołowego umożliwiają rozwiązania i standardy opracowane w projekcie Pro-OptiBeef. Wyrób końcowy ma bowiem spełniać oczekiwania konsumentów co do jakości mięsa, jego kruchości, wyglądu oraz smaku i zapachu.

Podczas obrad Forum dużo uwagi poświęcono też reformie rynku mleka i jej następstwom dla produkcji bydła mięsnego. Eksperti wielokrotnie potwierdzali, że małe, nierentowne gospodarstwa mleczne przestaną działać na rynku. Wiedza i doświadczenie hodowców bydła mlecznego mogą jednak stanowić doskonałą podstawę do zmiany profilu gospodarstwa z produkcji bydła mlecznego na opas bydła mięsnego. Dodatkowo uwarunkowania środowiskowe Polski sprzyjają tego typu hodowli. Według przedstawicieli Ministerstwa Rolnictwa oraz doradztwa rolniczego rośnie zainteresowanie szkoleniami związanymi z przekształcaniem produkcji z mlecznej na mięsną. Rolnicy chętnie sięgają po wiedzę z zakresu żywienia, dobrostanu zwierząt, podnoszenia efektywności produkcji.

PZPBM wraz z przedstawicielami handlu, przemysłu i nauki prowadzi prace nad przetłumaczeniem i wdrożeniem, z uwzględnieniem warunków polskich, normy UNECE – standardu rozbioru tusz i elementów wołowych, które są wykorzystywane przez rządy różnych

krajów, producentów, handlowców, importerów i eksporterów mięsa. Uczestnicy Forum podkreślali, że standaryzacja jest podstawowym czynnikiem rozwoju branży i podnoszenia jej konkurencyjności w warunkach handlu globalnego.

Na II Forum Sektora Wołowiny dyskutowano też o promocji mięsa wołowego wśród konsumentów krajowych oraz na rynkach zagranicznych. Problem jest ważny, bowiem w Polsce wciąż pokutują stereotypy i błędne opinie o mięsie wołowym. Potrzebna jest zatem fachowa, ogólnokrajowa dyskusja oparta



Prezentacja Roda Polkinghorne z Australii

na merytorycznych argumentach oraz działania edukacyjne. Ważna jest też promocja na rynkach zagranicznych, zwłaszcza krajów trzecich. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ministerstwo Gospodarki czy Ministerstwo Spraw Zagranicznych i podległe im instytucje muszą prowadzić spójne działania. W strategii promocyjnej sektora rolno-spożywczego na najbliższe lata dominuje 13 rynków w krajach trzecich, na których polskie produkty mają zaistnieć w znacznie większym niż dotychczas stopniu.

Wnioski płynące z licznych rozmów i dyskusji przeprowadzonych podczas Forum zostaną zebrane i opracowane jako podstawa do stworzenia spójnej strategii rozwoju sektora wołowiny na najbliższe lata. II Forum Sektora Wołowiny było także okazją do świętowania jubileuszu PZPBM. Organizacja aktywnie działa na arenie krajowej i międzynarodowej na rzecz sektora, integrując przy tym wszystkie ogniwa łańcucha produkcji. (Na podstawie materiałów pokonferencyjnych PZPBM)