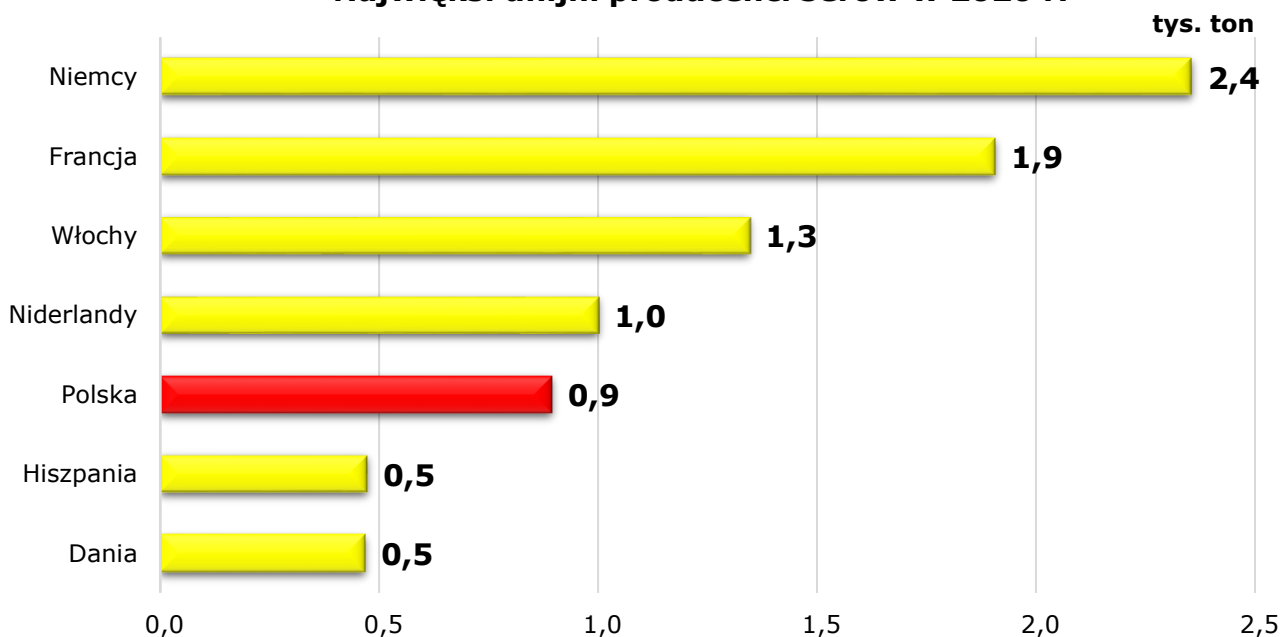


Rośnie eksport serów i twarogów z Polski

Polska jest szóstym producentem serów na świecie (po USA, Niemczech, Francji, Włoszech i Niderlandach) oraz **piątym w Unii Europejskiej**.

Serowarstwo w Polsce ma **wielowiekowe tradycje**, a po II wojnie światowej przeszło znaczące przeobrażenie – z rzemiosła przekształciło się w produkcję przemysłową. Obecnie produkcja serów i twarogów jest **bardzo ważnym działem przetwórstwa mleka**, a Polska należy do **grona największych światowych producentów** tego asortymentu.

Najwięksi unijni producenci serów w 2020 r.

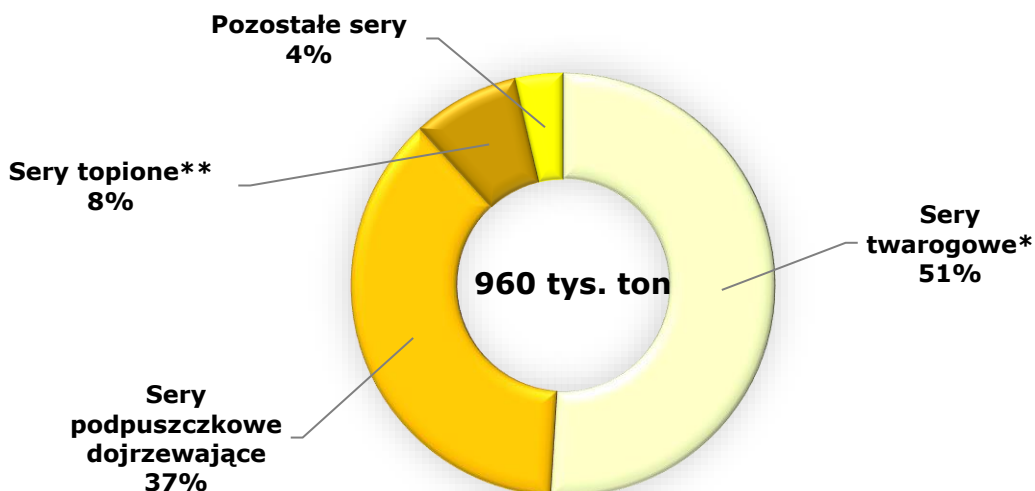


Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych KE (data odczytu: 28.09.2021 r.).

1. Produkcja serów podpuszczkowych dojrzewających w Polsce

W latach 2004–2020 produkcja serów i twarogów w naszym kraju **wzrosła o 65%** i osiągnęła rekordowy poziom **960 tys. ton**. W 2020 r. w strukturze produkcji tej grupy towarowej dominowały **sery twarogowe (51% udziału)** i **sery podpuszczkowe dojrzewające (37%)**. W wolumenie produkcji sery topione stanowiły 8%, a pozostałe sery – 4%.

Struktura towarowa produkcji serów i twarogów w 2020 r.



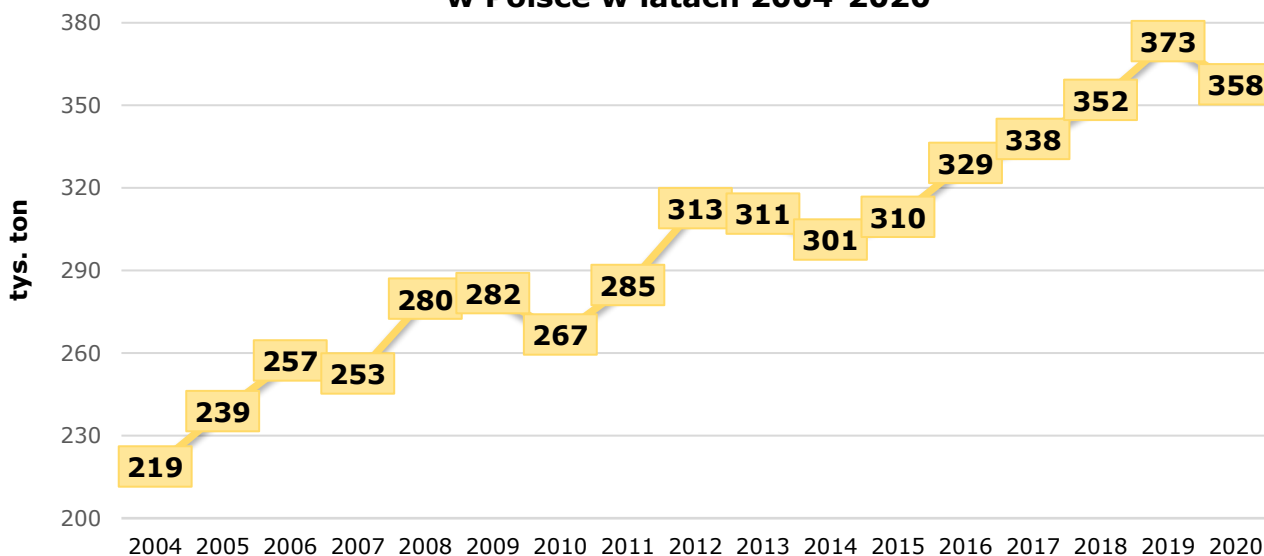
* ser świeży (nie dojrzewający i nie konserwowany), łącznie z serem serwatkowym i twarogiem

** sery przetworzone (sery topione) inne niż tarte lub sproszkowane

Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych GUS.

Na szczególną uwagę zasługują **sery podpuszczkowe dojrzewające**, których wartość produkcji w 2019 r. stanowiła **51%** wartości produkcji sprzedanej serów i twarogów ogółem (**11 mld zł**) i wyniosła około **5,6 mld zł**. W latach 2014–2019 produkcja serów dojrzewających wzrosła z 301 tys. ton do 373 tys. ton, tj. o 24%. W 2020 r. (na podstawie danych GUS) zakłady przetwórcze wyprodukowały **358 tys. ton** serów podpuszczkowych dojrzewających, o 4% mniej niż w 2019 r., ale o 63% więcej niż w roku akcesji Polski do UE.

Produkcja serów podpuszczkowych dojrzewających w Polsce w latach 2004-2020

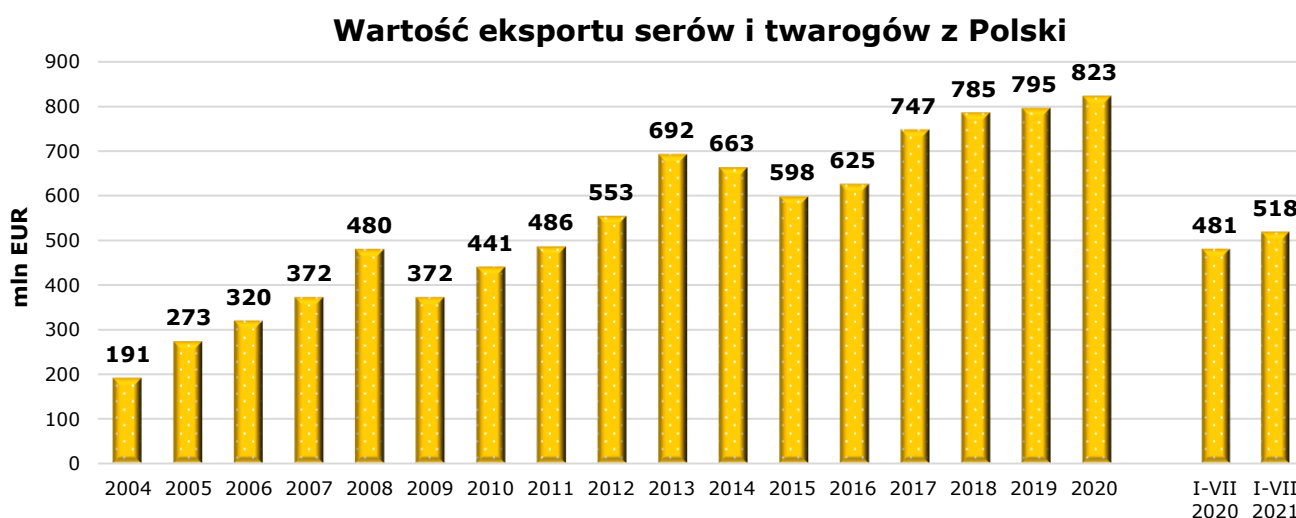


Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych GUS.

2. Handel zagraniczny serami i twarogami

Rosnący globalny popyt na wyroby serowarskie skutkuje rozwojem eksportu. W latach 2004–2020 sprzedaż zagraniczna serów i twarogów zwiększyła się ze 191 mln EUR do 823 mln EUR, tj. ponad czterokrotnie.

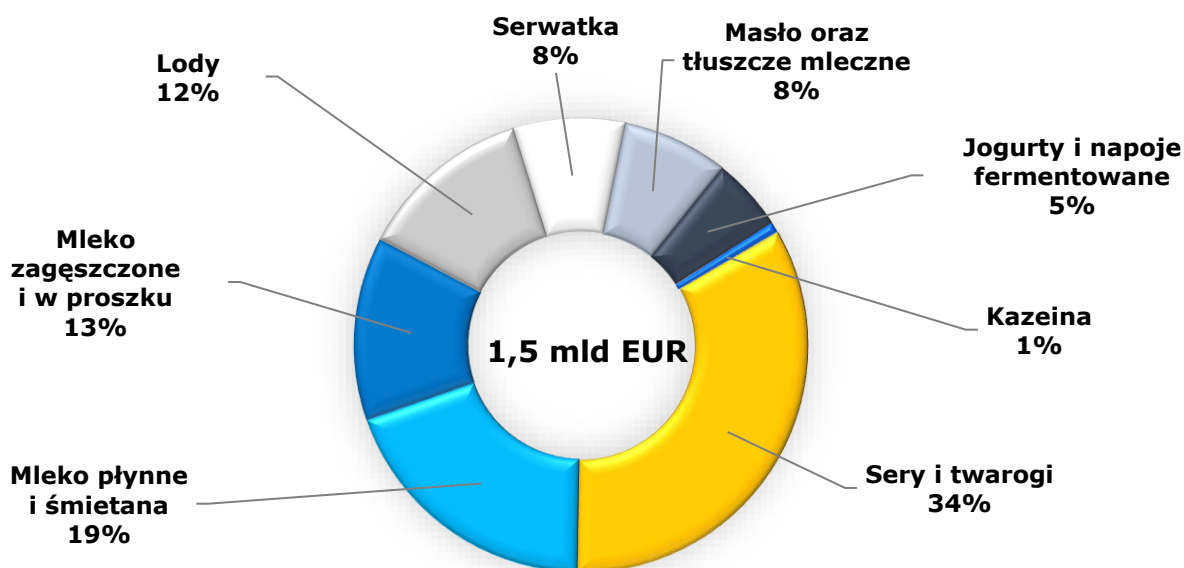
W okresie pierwszych siedmiu miesięcy 2021 r. utrzymywał się wzrost wartości wywozu tego asortymentu. Przychody uzyskane z eksportu serów i twarogów osiągnęły poziom **518 mln EUR, o 8% wyższy** niż w porównywalnym okresie 2020 r.



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych GUS, 2021 r. - dane wstępne.

Sery i twarogi zajmują dominującą pozycję w strukturze wywozu produktów mlecznych (w okresie styczeń–lipiec 2021 r. – **34%**).

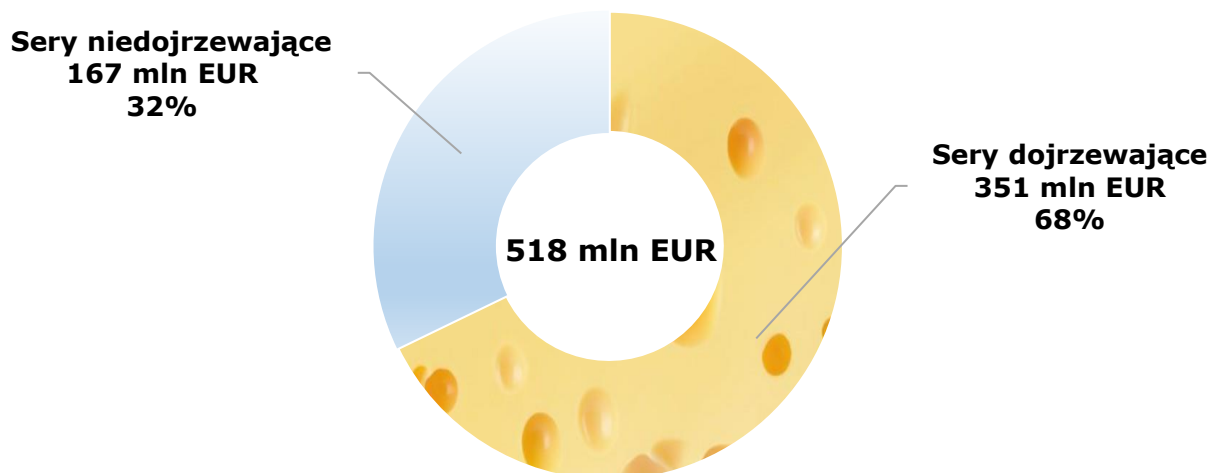
Struktura towarowa eksportu produktów mlecznych z Polski w okresie styczeń–lipiec 2021 r.



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych Ministrestwa Finansów.

Największy udział w strukturze wywozu serów i twarogów stanowią, cieszące się uznaniem zagranicznych importerów, **serwy dojrzewające (60–70%)**. W latach 2014–2020 z Polski wywożono średnio **45%** wolumenu krajowej produkcji tego asortymentu.

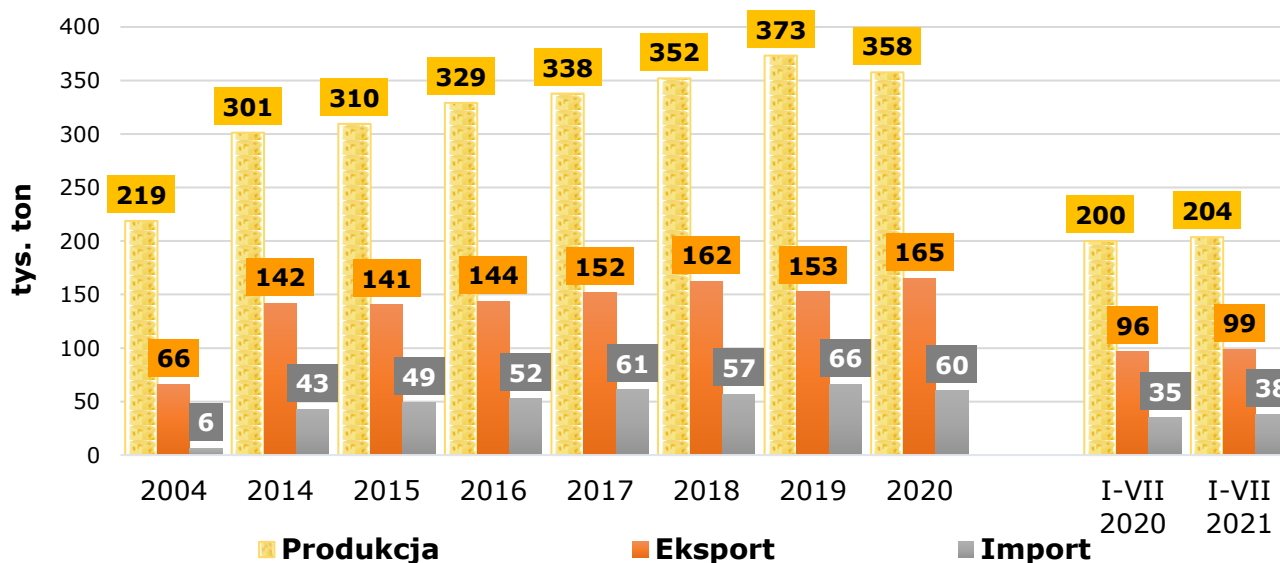
Struktura eksportu serów i twarogów w okresie styczeń–lipiec 2021 r.



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów.

W okresie siedmiu miesięcy 2021 r. Polska uzyskała **dodatnie saldo obrotów handlowych serami dojrzewającymi**. Ze wstępnych danych Ministerstwa Finansów na podstawie obliczeń KOWR wynika, że w okresie styczeń–lipiec 2021 r. producenci wyeksportowali **99 tys. ton** serów dojrzewających, uzyskując z tego tytułu **351 mln EUR (1,6 mld zł)**, odpowiednio o 2% i 5% więcej niż w okresie siedmiu miesięcy 2020 r.

Obroty handlowe serami dojrzewającymi

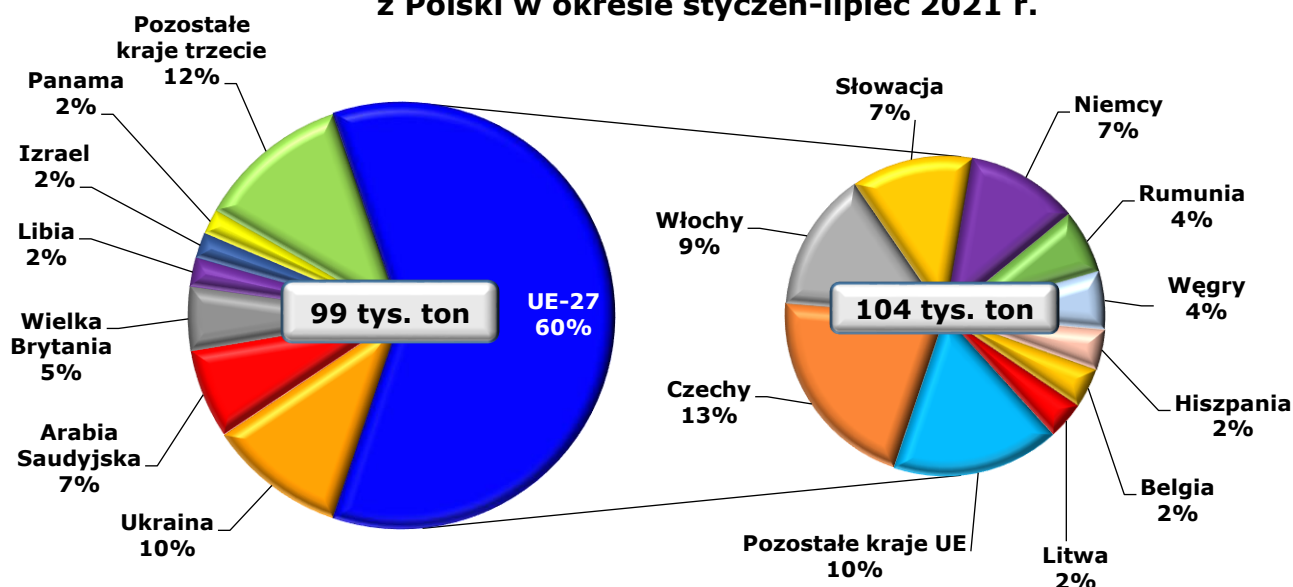


Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Ministerstwa Finansów i GUS, 2021 r. – dane wstępne.

Serwy dojrzewające eksportowane są przede wszystkim do **UE-27** (w okresie styczeń–lipiec 2021 r. – **60% wolumenu – 60 tys. ton**), głównie do Czech (13% – 13 tys. ton),

a następnie do Włoch (9% – 8 tys. ton), na Słowację i do Niemiec (po 7% – po 7 tys. ton), do Rumunii (4% – 4 tys. ton) oraz na Węgry (4% – 3,5 tys. ton). Poza Unią Europejską polskie sery dojrzewające znajdują nabywców głównie: na Ukrainie (10% – 10 tys. ton), w Arabii Saudyjskiej (7% – 7 tys. ton), Wielkiej Brytanii (5% – 5 tys. ton) oraz Libii, Izraelu i Panamie (po 2% – po 2 tys. ton).

Kierunki eksportu serów podpuszczkowych dojrzewających* z Polski w okresie styczeń-lipiec 2021 r.



* kody CN 0406 30, 0406 40, 0406 90

Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów.

Przywóz serów dojrzewających do Polski stanowi **uzupełnienie podaży** z produkcji krajowej. W okresie styczeń-lipiec 2021 r. do Polski zaimportowano **38 tys. ton** tych serów, o **10%** więcej niż przed rokiem. Wydatki poniesione na import serów dojrzewających wyniosły 158 mln EUR (716 mln zł) i były o 10% większe niż rok wcześniej. Sery dojrzewające sprowadzane były z krajów UE-27, głównie z Niemiec (45% – 17 tys. ton), a następnie z: Niderlandów (14% – 5 tys. ton), Danii (8% – 3 tys. ton), Włoch (6% – 2 tys. ton), Francji (5% – 1,7 tys. ton) oraz Szwecji i Czech (po 3% – po około 1 tys. ton).

3. Rodzaje serów podpuszczkowych dojrzewających

Sery podpuszczkowe dojrzewające, ze względu na **zawartość tłuszczu w suchej masie (s.m.)**, dzieli się na:

- **pełnotłuste** – nie mniej niż 45% tłuszczu w s.m. (około 25,5% tłuszczu ogółem),
- **tłuste** – nie mniej niż 40% tłuszczu w s.m. (około 22% tłuszczu ogółem),
- **półtłuste** – nie mniej niż 20% tłuszczu w s.m. (około 10% tłuszczu ogółem).

Cechy serów podpuszczkowych wynikają z szeregu czynników sanitarnych i technologicznych – począwszy od jakości surowca mleczarskiego, a skończywszy na

produkcji charakterystycznej dla określonego gatunku sera. Ze względu na różnorodność gatunków serów podpuszczkowych i parametrów ich wytwarzania, mogą one uzyskać **odmienne cechy teksturalne i organoleptyczne.**

Uwzględniając **regionalne tradycje** w produkcji różnych typów serów podpuszczkowych dojrzewających, ze względu na technologie i sposób wytwarzania, można podzielić je na dwa rodzaje:

➤ **sery podpuszczkowe dojrzewające miękkie i półmiękkie:**

- z porostem pleśniowym (np. camembert, brie),
- przerostem pleśniowym (roquefort, fromage bleu, gorgonzola, rokpol),
- maziowe (ser limburgski, romadur, piwny, monastyrski),
- pomazankowe (bryndza),
- solankowe (grecka feta, teleme, polski solan),
- wędzone (rolada ustrzycka, ser gryficki, ser zamojski wędzony);

➤ **sery podpuszczkowe dojrzewające półtwarde, twarde i bardzo twarde:**

- typu szwajcarsko-holenderskiego (w Polsce: tylżycki i trapistów, warmiński, mazurski, żuławski, myśliwski, salami),
- typu holenderskiego (w Polsce: edamski, gouda, podlaski, liliput, puławski, zamojski),
- typu szwajcarskiego (w Polsce: ementaler, sokół, tykociński, radamer),
- typu angielskiego (cheddar),
- typu włoskiego, do tarcia (parmezan),
- sery z masy parzonej (włoski ser mozzarella, bułgarski kaszkawał, polski oscypek)¹.

4. Produkty mleczne – polskie specjalności

Produkty mleczne pochodzące z Polski, wcześniej niedostatecznie znane na rynku międzynarodowym, w ostatnich latach **docierają do coraz większego grona konsumentów zagranicznych**, zyskując ich uznanie. Polska, jako kraj dużej bioróżnorodności oraz bogactwa historyczno-kulturowego, oferuje coraz więcej wyjątkowych i niepowtarzalnych produktów żywnościowych, **charakterystycznych dla danego regionu kraju**. Uzupełnieniem oferty przemysłu jest zyskująca popularność **żywność tradycyjna**. Dlatego polscy producenci zabiegają o umieszczenie swoich wyjątkowych produktów na **krajowej Liście Produktów Tradycyjnych** prowadzonej przez MRiRW. Wyroby, które mogą być na nią wpisywane, charakteryzuje **tradycyjna, ugruntowana w czasie (co najmniej 25-letnia) receptura ich wytwarzania.**

¹ Opracowano w Biurze Analiz i Strategii KOWR na podstawie publikacji *Sery na serio*, Przegląd Gastronomiczny 10/2005 – data odczytu 28.09.2021 r.

Według stanu na 29 września 2021 r. na tej liście znajduje się ponad 2 tys. wyrobów, w tym **153 produkty mleczne** – m.in.: sery twarde, topione oraz sery białe.

Od momentu przystąpienia Polski do UE polscy producenci mogą chronić oraz promować wyjątkowość swoich wyrobów, wykorzystując **oznaczenia wysokiej jakości funkcjonujące w Unii Europejskiej**. Przyznawane przez Komisję Europejską certyfikaty **Chroniona Nazwa Pochodzenia i Chronione Oznaczenie Geograficzne** podkreślają związek między jakością a miejscem pochodzenia produktów, natomiast **Gwarantowana Tradycyjna Specjalność** wyróżnia tradycyjną metodę ich produkcji. Według stanu na 29 września 2021 r. w **Rejestrze Produktów Regionalnych i Tradycyjnych UE** zarejestrowano 44 polskie produkty rolne – **5 z nich to polskie tradycyjne sery**².

Do rejestru **Chronionych Nazw Pochodzenia** zostały wpisane:

Bryndza Podhalańska



Oscypek



Redykołka



Do rejestru **Chronionych Oznaczeń Geograficznych** zostały wpisane:

Wielkopolski ser smażony



Ser koryciński swojski



Opracowano w Biurze Analiz i Strategii Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa.

² Dane MRiRW – data odczytu 29.09.2021 r.