

Polish Food

Polski Ład dla rolnictwa

Polish Deal for agriculture

**Nasze hity
eksportowe**

Our export hits

**Czarna porzeczka –
polski superowoc**

Black currant –
Polish super-fruit



POLSKA
OFERTA EKSPORTOWA
**PRODUKTÓW
ROLNO-SPOŻYWCZYCH**

POLISH EXPORT OFFER
**IN AGRI-FOOD
PRODUCTS**



Polska jest jednym z największych producentów i eksporterów produktów rolno-spożywczych w Unii Europejskiej.

Wielokrotnie polscy eksporterzy udowodnili, że są w stanie sprostać najwyższym wymaganiom, stawianym przez partnerów handlowych, w tym uczciwej i konkurencyjnej cenie.

W celu zapoznania się z ofertą polskiej branży rolno-żywnościowej oraz nawiązania dobrych i trwałych relacji handlowych z partnerami z Polski - prosimy o skorzystanie z linków zamieszczonych na stronie: www.gov.pl/web/agriculture/polish-export-offer-in-agri-food-products, które kierują do stron polskich organizacji skupiających producentów rolnych, przetwórców i handlowców.

Dostępne tam informacje obejmują całą gamę produktów rolnych od zbóż, owoców i warzyw, przez nabiał, mięso i jaja, aż po produkty przetworzone.



Poland is one of the major producers and exporters of agri-food products in the European Union.

Polish exporters have repeatedly proved that they are able to meet the highest requirements of trade partners including both quality and the fair and competitive prices.

In order to become familiar with the offer of the Polish agri-food sector and to establish good and permanent trade relations with partners from Poland - please use the links on the website: www.gov.pl/web/agriculture/polish-export-offer-in-agri-food-products, which will take you to the websites of the Polish organisations of agricultural producers, processors and traders.

The information available there covers an entire range of agricultural products, from cereals, fruit and vegetables, through dairy products, meat and eggs, to processed products.



ZDJEŃCIE ■ PHOTO BY: MARCIN KOPRON

Grzegorz Puda, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi ■ Minister of Agriculture and Rural Development

Jesień to w rolnictwie czas zakończenia zbiorów i dziękczynienia za plony, a jednocześnie czas prac polowych pod następane zasiewy. Obchodzone w tym czasie dożynki, święto dziękczynienia za plony, są ukoronowaniem całorocznej pracy rolnika.

In agriculture, autumn is the time of the end of the harvest and thanksgiving for the harvest, and also the time of field work for the next sowings. The Harvest Festival, Thanksgiving for the Harvest, celebrated at this time, is a crowning of the farmers' year-round work.

Zachowywanie zwyczajów przodków buduje i umacnia tożsamość każdego narodu, każdej społeczności. Polscy rolnicy są bardzo silnie związani z tradycją, wiarą i ziemią, którą uprawiają.

Nurturing the customs of our ancestors builds and strengthens the identity of every nation, of every community. Polish farmers are very strongly attached to tradition, faith and the land which they farm.

Niewątpliwie na naszych oczach Europa przechodzi wielki kryzys wartości. Zatem tym ważniejsze staje się upowszechnienie tego, co stanowi o sile rolniczych rodzin. Czyli o silnych więzach stanowiących siłę napędową rozwoju i zapewniających bezpieczeństwo. Wystarczy sobie przypomnieć z czym mieliśmy do czynienia podczas ubiegłorocznej, pierwszej fali pandemii. O tym, że polscy rolnicy zapewнили swoim rodakom bezpieczeństwo żywnościowe, a przecież nie we wszystkich krajach tak było. Nie możemy o tym zapominać.

Dziś Unia Europejska, odchodząc od maksymalizacji zysków, narzuca wysokie normy ochrony środowiska, do tego dochodzą ataki pseudoekologów, domagających się wręcz likwidacji hodowli zwierząt. Budzi to niepokój i rosnące obawy przed przyszłością europejskiego rolnictwa.

Undoubtedly, Europe is going through a great crisis of values before our eyes. Thus, it is all the more important to disseminate what is the strength of farm families is all the more important, i.e. strong ties being a driving force of development and ensuring security. It is enough to recall what we were dealing with during the first wave of the pandemic last year – that Polish farmers provided their compatriots with food security, and it was not the case in all countries. We must not forget about it.

Today, the European Union, when moving away from the profit maximisation, imposes on us high environmental protection standards, in addition, there are attacks by pseudo-environmentalists demanding the liquidation of animal breeding. This gives rise to concerns and growing fears about the future of European agriculture.

Ogólne założenia europejskiego Zielonego Ładu są zapowiedzią zmian idących w dobrym kierunku. Musimy jednak dbać o to, aby założenia te zostały wypełnione rozwiązaniami korzystnymi dla polskich rolników.

The general objectives of the European Green Deal are a forerunner of changes going in the right direction. However, we must ensure that these objectives are filled with solutions beneficial for Polish farmers.

Dlatego powinniśmy skupić się nie tylko na przyszłych celach związanych z ochroną środowiska i przeciwdziałaniu zmianom klimatycznym, ale też na bieżących rozwiązaniach dotyczących rolnictwa.

Rosnąca gwałtowność zjawisk atmosferycznych wymaga skutecznych działań osłaniających produkcję rolną. Czasem bardzo krótki, lecz intensywny grad może w parę sekund zniszczyć całe uprawy w danym regionie. Jeżeli rolnik nie będzie w stanie odbudować swojego gospodarstwa, to bezpieczeństwo żywnościowe może zostać zachwiane, tym bardziej, że odchodzimy od intensyfikacji produkcji rolnej.

W dobie nowoczesnych rozwiązań technologicznych zapominamy często, że konsekwencje pewnych decyzji mogą być nieodwracalne. Musimy chronić ziemię, która daje nam żywność. Ta ziemia daje dobre plony, jeżeli zachowuje się równowagę w produkcji roślinnej i zwierzęcej, jeżeli dba się o odpowiednie zmianowanie i agrotechnikę.

Therefore, we should focus not only on future environmental and climate change objectives, but also on current agricultural solutions.

The increasing severity of atmospheric phenomena requires effective measures to protect the agricultural production. Sometimes, very short but intense hailstorm can destroy all crops in a given region within several seconds. If a farmer is unable to rebuild their farm, food security may be undermined, the more that we are moving away from the intensification of the agricultural production.

In the era of modern technological solutions, we often forget that the consequences of certain decisions can be irreversible. We must protect the land which gives us food. This land gives good yields if we keep a balance in the crop and livestock production, if we ensure proper crop rotation and agricultural technology.

Wymagania dotyczące produkcji żywności stosowane już w Unii Europejskiej, a także planowane do wdrożenia nie na wiele się zdadzą, jeżeli w pozostałych regionach nie będą adekwatne. Oddziaływanie na środowisko nie zna granic.

The requirements regarding the food production, which are already applied across the European Union, as well as those planned to be implemented, will not be much useful if they are not adequate in other regions. The environmental impact has no boundaries.

Tak samo my wszyscy, jako konsumenci, jesteśmy winni rolnikom szacunek za ich ciężką pracę. Nie mogą oni być deprecjonowani. Już dziś wiele krajów bogatej Europy boryka się z problemem wyludniania się wsi. Są miejsca na Starym Kontynencie, gdzie całe wioski stoją puste.

Musimy mieć świadomość, że wprowadzając wymagania dotyczące prowadzenia gospodarstwa rolnego, musimy jednocześnie zapewnić odpowiednie mechanizmy gwarantujące rolnikom osiągnięcie dochodów, pozwalających na utrzymanie rodziny i rozwój.

Te mechanizmy powinny być też wspierane przez świadomych konsumentów. W kontaktach pomiędzy konsumentami a rolnikami – producentami żywności musi istnieć solidarność. Dlatego tak ważne są działania podejmowane w kierunku skracania łańcuchów dostaw produktów rolnych i budowanie odporności podmiotów uczestniczących w tym łańcuchu.

Warto pamiętać, że dbając o rolników dbamy też o siebie. Bądźmy solidarni z rolnikami i pamiętajmy o tym nie tylko z okazji święta plonów, ale po prostu na co dzień.

All of us, as consumers, owe farmers respect for their hard work. They cannot be depreciated. Even today, many countries of rich Europe are struggling with the problem of depopulation of rural areas. There are places in the Old Continent where whole villages are empty.

We must be aware that, when introducing the requirements regarding running a farm, we must also provide appropriate mechanisms ensuring that farmers gain income allowing them to support their families and develop.

These mechanisms should also be supported by informed consumers. There must be solidarity in contacts between consumers and farmers – food producers. That is why measures taken to shorten the supply chains of agricultural products and build the resilience of actors involved in this chain are so important.

It is worth remembering that by taking care of farmers, we also take care of ourselves. Let us be in solidarity with the farmers and let us remember about it not only on the occasion of the Harvest Festival, but just every day.

A photograph of a forest in autumn. A stream flows through the center, reflecting the surrounding trees and foliage. The trees are covered in vibrant orange, yellow, and red leaves. A large tree trunk is visible on the left side. The overall atmosphere is peaceful and scenic.

***I znów zawitała jesień!
Autumn has come again!***



5



7



30



34



37



32



43



53

5 Polski Ład dla rolnictwa
Polish Deal for agriculture

7 Nasze hity eksportowe
Our export hits

16 Dalszy wzrost eksportu artykułów
rolno-spożywczych
Further increase in the export of agri-
food products

20 Malinowy lider
Raspberry leader

22 Czarna porzeczka – polski superowoc
Black currant – Polish super-fruit

25 Polska największym unijnym
producentem buraków ćwikłowych
Poland as the largest EU producer
of red beet

27 Polski chleb – bogactwo tradycji
i smaku
Polish bread – richness of tradition
and taste

30 Zbieraj sam! Nie masz sadu?
Nie szkodzi
Pick your fruit on your own!
You do not have an orchard?
It is not a problem

32 Koła gospodyń wiejskich – tradycja,
przedsiębiorczość, integracja, akcje
społeczne
Farmers' Wives' Associations –
tradition, enterprise, integration,
social campaigns

34 W trosce o środowisko
Care for the environment

37 Rolnictwo ekologiczne
w Polsce w 2020 r.
Organic farming in Poland in 2020

40 Turystyczny potencjał polskiej wsi
Tourism potential of the Polish
countryside

43 Diablak i inne atrakcje
Diablak and other attractions

48 Przysmaki z gór
Specialties from the mountains

53 Dbamy o jakość
We care about quality

56 Odmiany pszenicy ozimej i jarej
Winter and spring wheat varieties

Polish Food Istnieje od 1994 r. / Founded in 1994, Nr 3/2021 (98)

Kwartalnik ARIMR wydawany wspólnie z MRiRW. Ukazuje się w języku polskim i angielskim. Redakcja: Malgorzata Książek (redaktor naczelna), Ewa Jaroszewicz, Mariola Marczak. Współpraca: Alicja Daniluk-Jankowska. Tłumaczenie: Summa Linguae S.A. Zdjęcie I str. okładki: ©Karina Klaczuk-stock.adobe.com. Projekt II okładki: Dorota Kazanowska/MRiRW, zdjęcia: ©baibaz-, ©monticello-stock.adobe.com. Projekt III okładki: Dorota Kazanowska/MRiRW. Projekt IV okładki: Dorota Kazanowska/MRiRW, zdjęcia: ©marsad-, ©podlaski49, ©Solviova Ludmyla-, ©jesiotr9-, ©kab-vision-stock.adobe.com. Nadzór: Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Adres: Redakcja Polish Food, ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, Poland, tel. +48 22 623 11 75. Subskrypcja bezpłatna. <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/polish-food>, <https://www.gov.pl/web/arimr/polish>. Druk, oprawa i skład: Zapol Sobczyk Spółka jawna, www.zapol.com.pl. Oddano do druku: październik 2021. Nakład: 4000 szt.



Polski Ład dla rolnictwa

Polish Deal for agriculture

Rząd premiera Mateusza Morawieckiego przygotował kompleksowy dokument programowy Polski Ład, dotyczący przezwyciężenia skutków pandemii, która spowolniła rozwój gospodarczy i wprowadziła zmiany w codziennym życiu każdego mieszkańca Polski. Odrębny rozdział pod tytułem „Polska – nasza ziemia” poświęcono w tym dokumencie inicjatywom na rzecz rozwoju polskiego rolnictwa i wsi. Ujęte zostały w nim kluczowe projekty, jakie w najbliższym czasie należy wdrożyć w celu ustabilizowania sytuacji społeczno-gospodarczej przy wykorzystaniu nowoczesnych rozwiązań i środków UE. Do takich projektów należy m.in. paszportyzacja polskiej żywności, wzmocnienie rolniczego handlu detalicznego.

Program wykracza również w przyszłość, przedstawiając projekty przełomowe dla rolnictwa, jak *ustawa o rodzinnych gospodarstwach rolnych i Kodeks rolny*.

Pierwszy dotyczy przywrócenia godności rolnika i zabezpieczenia rodzinnego gospodarstwa rolnego. Główne tezy ustawy *o rodzinnych gospodarstwach rolnych* to objęcie ochroną gospodarstw rodzinnych, korzystne dla rolników uregulowana kwestii ubezpieczeń, znoszenia współwłasności czy spadków.



W dokumencie programowym Polski Ład dla rolnictwa zawarte zostały projekty dotyczące wzmocnienia rolniczego handlu detalicznego. ■ The Polish Deal for agriculture programming document provides for projects aimed to strengthen agricultural retail trade.

The government of Prime Minister Mateusz Morawiecki prepared a comprehensive programming document entitled Polish Deal regarding the overcoming of the effects of the pandemic, which has slowed down the economic development and introduced changes in everyday life of every Polish resident. A separate chapter entitled “Poland – our land” has been devoted in this document to initiatives for the development of Polish agriculture and rural areas. It includes key pro-



Polski Ład przewiduje wsparcie rozwoju rodzinnych gospodarstw rolnych. ■ The Polish Deal provides for support for the development of family farms.

jects to be implemented in the nearest future so as to stabilise the socio-economic situation using modern EU solutions and resources. Such projects include, *inter alia*, Polish food passporting, strengthening of agricultural retail trade.

The programme also goes far into the future by presenting breakthrough projects for agriculture such as the *Act on family farms and the Agricultural Code*.

The former concerns restoring the dignity of the farmer and protecting family farms. The main assumptions of the *Act on family farms* include the protection of family farms, adjust-



Zdjęcia ■ PHOTO BY: WALDEMAR MILKOWSKI/MRiRW ■ MARD

Projekt ustawy o rodzinnym gospodarstwie rolnym ma przywrócić godność rolnika oraz godność rodzinnym gospodarstwom rolnym. Głównym jego celem jest wsparcie małych i średnich gospodarstw. ■ Draft act on the family farm is to restore the dignity of the farmer and the dignity of family farms. Its main objective is to support small and medium-sized farms.



Paszportyzacja zmierza do zapewnienia wiarygodnej informacji o produkcji żywnościowym w oparciu o cyfrowy system, który pozwala na identyfikowanie żywności na kluczowych etapach łańcucha dostaw, tj. „od pola do stołu”.

■ Passporting aims at providing reliable food product information based on a digital system which allows for the food traceability and food authenticity at the key stages of the supply chain, i.e. “from farm to fork”.

W ramach zawartych tam przepisów rolnik np. nie będzie musiał pozbywać się gospodarstwa rolnego w momencie przechodzenia na emeryturę, o co rolnicy apelowali od dawna.

Kodeks rolny to z kolei kompleksowe uregulowanie zasad i podstawowych praw dotyczących gospodarowania rolnego, w tym ustawowego zagwarantowania możliwości wykonywania niezbędnych prac w gospodarstwie niezależnie od pory dnia.

ments of the insurance issue beneficial to farmers, lifting of co-ownership or inheritance. Under the rules contained therein, for example, the farmer will not have to dispose of the farm at the time of retiring, which has been requested by farmers for a long time.

In turn, the Agricultural Code is a comprehensive adjustment of the principles and fundamental rights of farming, including guaranteeing the statutory possibility of carrying out the necessary work on the farm, regardless of the time of the day.



Rolnik nie będzie musiał pozbywać się gospodarstwa rolnego w momencie przechodzenia na emeryturę, o co rolnicy apelowali od dawna. ■ The farmer will not have to dispose of the farm at the time of retiring, which has been requested by farmers for a long time.

Nasze hity eksportowe

Our export hits

Krajowy przemysł rolno-spożywczy posiada bogatą bazę surowcową w postaci dobrze rozwiniętej produkcji roślinnej i zwierzęcej polskiego rolnictwa. Wiedza i umiejętności polskich rolników pozwalają na produkcję wysokiej jakości surowca, co umożliwia zakładom przetwórczym produkcję znakomitych produktów spożywczych, które znajdują uznanie nie tylko wśród konsumentów krajowych, ale także wśród odbiorców zagranicznych. Doskonałe walory smakowe i najwyższe standardy jakościowe pozwalają wielu polskim produktom osiągać status hitów eksportowych. Oferta cenionej za granicą żywności dotyczy praktycznie każdej grupy produktów żywnościowych wytwarzanych w Polsce.

Wołowina

Polska posiada korzystne warunki naturalne do chowu bydła. Rozwojowi tej gałęzi produkcji rolniczej sprzyja możliwość korzystania z naturalnych pasz w postaci traw, siana, kiszzonek z łąk i pastwisk, śrut zbożowych oraz roślin pastewnych. W 2020 r. nasz kraj był szóstym w UE producentem wołowiny z 8,2% udziałem w unijnej produkcji. Produkcja żywca wołowego w Polsce (liczona wielkością ubojów przemysłowych) w 2020 r. wynosiła około 1,1 mln ton (w wadze żywej). Rocznie około 85–90% krajowej produkcji wołowiny przeznaczane jest na eksport, czemu sprzyjają konkurencyjne ceny żywca wołowego w Polsce w stosunku do pozostałych unijnych producentów oraz dobra jakość oferowanych produktów. W eksporcie produktów wołowych z Polski dominuje mięso (świeże i mrożone), którego udział wynosi około 90%. W 2020 r. odbiorcami mięsa wołowego były głównie kraje UE-28 (92% udziału w wolumenie), m.in.: Włochy (80 tys. ton), Niemcy (70 tys. ton), Niderlandy (42 tys. ton), a spoza UE – Izrael (13 tys. ton), Hongkong (4 tys. ton) i Japonia (3 tys. ton).

Drób

Wśród bogatej oferty krajowych produktów eksportowych, warto zwrócić uwagę na polskie produkty drobiowe, których jesteśmy pierwszym unijnym eksporterem. Od 2014 r. Polska jest również największym producentem mięsa drobiowego na rynku UE. Dzięki bardzo dobrej jakości i konkurencyjnym cenom krajowego drobiu, popyt eksportowy stanowi główny stymulator wzrostu jego produkcji. W ostatnich pięciu latach eksport produktów drobiowych z Polski (w ekwi-

The national agri-food industry has a rich raw material base in the form of the well-developed crop and livestock production of Polish agriculture. The knowledge and skills of Polish farmers allow to produce high-quality raw materials, which allows processing plants to produce excellent food products which are recognised not only by domestic consumers but also by foreign customers. Excellent taste values and the highest quality standards allow many Polish products to become export hits. The offer of food appreciated in foreign countries applies virtually to each group of food products produced in Poland.

Beef

Poland has favourable natural conditions for rearing cattle. The development of this agricultural production sector is fostered by the possibility of using natural feedstuffs in the form of grass, hay, silage from meadows and pastures, cereals meals and fodder crops. In 2020, our country was the sixth producer of beef in the EU with the share of 8.2% in the EU production. The production of live cattle in Poland (counted by the volume

W 2020 r. nasz kraj był szóstym w UE producentem wołowiny z 8,2% udziałem w unijnej produkcji.

In 2020, our country was the sixth producer of beef in the EU with the share of 8.2% in the EU production.



of industrial slaughters) in 2020 was around 1.1 million tonnes (in live weight). Annually, about 85–90% of the national production of beef is intended for export, which is supported by the competitive prices of beef in Poland when compared to other EU producers and by the good quality of products offered. The export of beef products from Poland is dominated by meat (fresh and frozen) whose share is around 90%. In 2020, customers of beef were mainly the EU-28 countries (the share of 92% in the volume), *inter alia*: Italy (80 thousand tonnes), Germany (70 thousand tonnes), the Netherlands (42 thousand tonnes) and non-EU countries – Israel (13 thousand tonnes), Hong Kong (4 thousand tonnes) and Japan (3 thousand tonnes).

Poultry

Among the rich offer of domestic export products, it is worth noting Polish poultry products, in the case of which

walencie tuszek) zwiększył się z 1,04 mln ton w 2015 r. do 1,83 mln ton w 2020 r., tj. o 46%.

Polska od wielu lat jest największym producentem gęsi w Europie. Chów tych ptaków uznaje się za jedną ze specjalności naszego rolnictwa. W Polsce dominującą rasą gęsi jest Gęś Biała Kołudzka. Rasa ta odznacza się bardzo dobrymi przyrosta-



Jesteśmy na I miejscu w UE pod względem eksportu produktów drobiowych i produkcji mięsa drobiowego. Polska od wielu lat jest największym producentem gęsi w Europie.

We are ranked first in the EU in terms of the export of poultry products and production of poultry meat. For many years, Poland has been the largest producer of geese in Europe.

mi masy ciała, dużą odpornością na choroby oraz małą zawartością tłuszczu. Ze względu na wysoką jakość, polskie gęsi są cenione przez zagranicznych konsumentów, co przekłada się na popyt eksportowy na ten gatunek mięsa. Hitem eksportowym jest gęś owsiana (95% jej produkcji jest eksportowane), która jest przykładem wysokojakościowej polskiej żywności.

Sery i twarogi

Najważniejszym produktem eksportowym polskiej branży mleczarskiej są sery i twarogi – średnio 35% wartości krajowego wywozu produktów mlecznych. Polska jest szóstym producentem serów na świecie (po USA, Niemczech, Francji, Włoszech i Niderlandach) oraz piątym w Unii Europejskiej. Rosnący globalny popyt na wyroby serowarskie oraz dostęp do rynku unijnego po akcesji Polski do UE spowodowały, że wywóz serów i twarogów wykazuje tendencję wzrostową. W 2020 r. wartość eksportu serów i twarogów osiągnęła poziom 823 mln EUR, o 3% wyższy niż w 2019 r. i ponad czterokrotnie wyższy niż w roku 2004.

W eksporcie tej grupy asortymentowej blisko 60–70% stanowią sery podpuszczkowe dojrzewające, które znajdują uznanie na rynkach zagranicznych. W latach 2014–2020 z Polski wywożono średnio 45% wolumenu krajowej produkcji serów dojrzewających, przede wszystkim do UE (w 2020 r. – 63% wolumenu), m.in. do Czech (14%), Niemiec i na Słowację (po 8%), do Włoch (7%) oraz na Węgry i do Rumunii (po 4%). Poza Unią Europejską polskie sery dojrzewające znajdują nabywców głównie: na Ukrainie (12%) i w Arabii Saudyjskiej (7%).

Słodycze

Wytwarzane przez krajowy przemysł słodczy, niezależnie od wahań koniunktury, cieszą się dużym zainteresowaniem

we are the first EU exporter. Since 2014, Poland has also been the largest producer of poultry meat in the EU market. Thanks to the very good quality and competitive prices of our domestic poultry, the export demand is the main driver for the growth in its production. In the last five years, the export of poultry products from Poland (in equivalent of poultry carcasses) has increased from 1.04 million tonnes in 2015 to 1.83 million tonnes in 2020, i.e. by 46%.

For many years, Poland has been the largest producer of geese in Europe. The rearing of these birds is regarded as one of the specialties of our agriculture. In Poland, the dominant breed of geese is the White Kołuda Geese. This breed is characterised by the very good weight gains, high resistance to diseases and low-fat content. Due to their high quality, Polish geese are appreciated by foreign consumers, which translates into the export demand for this species of meat. The export hit is oat goose (95% of its production is exported), which is an example of high-quality Polish food.

Cheese and curd

The most important export product of the Polish dairy industry is cheese and curd – accounting for, on average, 35% of the value of the domestic export of milk products. Poland is the sixth producer of cheese in the world (after the USA, Germany, France, Italy and the Netherlands) and the fifth producer in the European Union.



France, Italy and the Netherlands) and the fifth producer in the European Union. The growing global demand for cheese products and access to the EU market after Poland's accession to the EU were the reasons for which the export of cheese and curd shows an upward trend. In 2020, the export value of cheese and curd reached the level of EUR 823 million, by 3% higher than in 2019 and more than four times higher than in 2004.

In the export of this product group, nearly 60–70% is ripened rennet cheese recognised in foreign markets. In the years 2014–2020, Poland exported, on average, 45% of the volume of domestic production of ripened cheese, mainly to the EU (in 2020 – 63% of the volume), *inter alia*, to the Czech Republic (14%), Germany and Slovakia (8% each),

konsumentów zarówno w kraju, jak i za granicą. Polska zaliczana jest do znaczących globalnych producentów słodczy. Skala produkcji oraz nowoczesne rozwiązania technologiczne pozwalają krajowym wytwórcom słodczy na dostosowywanie oferty asortymentowej do gustów i preferencji nawet najbardziej wymagających konsumentów zagranicznych. Ma to odzwierciedlenie w dynamice wzrostu eksportu. W ostatnich pięciu latach wartość polskiego eksportu słodczy wzrosła z 1,76 mld EUR do 2,25 mld EUR. Polskie łakocie znane są na



Polskie łakocie znane są na wszystkich kontynentach i trafiają nawet do najdalszych zakątków świata. W 2020 r. słodczy produkowane w Polsce znalazły nabywców w blisko 150 krajach na wszystkich kontynentach.

Polish sweets are known on all continents and are sent even to the furthest corners of the world. In 2020, sweets produced in Poland found buyers in almost 150 countries on all continents.

wszystkich kontynentach i trafiają nawet do najdalszych zakątków świata. W 2020 r. słodczy produkowane w Polsce znalazły nabywców w blisko 150 krajach na wszystkich kontynentach. Szczególnie dużym popytem za granicą cieszą się produkty czekoladowe, których sprzedaż zagraniczna w 2020 r. wygenerowała ponad 80% przychodów z eksportu słodczy.

Olej rzepakowy

Polska zaliczana jest do znaczących producentów olejów roślinnych. Na skalę przemysłową dominuje produkcja oleju rzepakowego, który jest strategicznym produktem polskiego sektora rolno-spożywczego. Popularność oleju rzepakowego wynika z jego dostępności, konkurencyjnych cen oraz znakomych właściwości sensorycznych. Skala produkcji surowego oleju rzepakowego plasuje Polskę jako trzeciego producenta w Unii Europejskiej (po Niemczech i Francji) oraz szóstego producenta na świecie. Udział naszego kraju w unijnej produkcji oleju rzepakowego wynosi około 13%. Wolumen eksportu oleju rzepakowego w ostatnich latach jest stabilny i kształtuje się w granicach 82–98 tys. ton. Głównym kierunkiem eksportu oleju rzepakowego w 2020 r. były Niemcy (40 tys. ton), dokąd sprzedano blisko 50% eksportowanego oleju. Znaczące ilości oleju rzepakowego kierowano także na rynek Czech (17 tys. ton).

Makarony

Polska dysponuje dużym potencjałem w zakresie produkcji i przetwórstwa zbóż. Przemysł piekarniczy w kraju został w znacznym stopniu zrestrukturyzowany i posiada nowoczes-

Italy (7%) and Hungary and Romania (4% each). Outside the European Union, Polish ripened cheese is purchased mainly in Ukraine (12%) and Saudi Arabia (7%).

Sweets

Sweets produced by the domestic industry, irrespective of the economic fluctuations, enjoy a great interest of consumers, both at home and abroad. Poland is included among the significant global producers of sweets. The scale of production and modern technological solutions allow domestic producers of sweets to adapt the product range to tastes and preferences of even the most demanding foreign consumers. This is reflected in the growth rate of the export. In

the last five years, the value of the Polish export of sweets has increased from EUR 1.76 billion to EUR 2.25 billion. Polish sweets are known on all continents and are sent even to the furthest corners of the world. In 2020, sweets produced in Poland found buyers in almost 150 countries on all continents. Chocolate products enjoy the particularly high demand abroad, in 2020 their foreign sale generated more than 80% of the revenues from the export of sweets.

Rapeseed oil

Poland is among the significant producers of vegetable oils. The production of rapeseed oil, which is a strategic product of the Polish agri-food sector, is dominant on an industrial scale. The popularity of rapeseed oil results from its availability, competitive prices and excellent sensory characteristics.

Skala produkcji surowego oleju rzepakowego plasuje Polskę jako trzeciego producenta w Unii Europejskiej (po Niemczech i Francji) oraz szóstego producenta na świecie.

The scale of production of raw rapeseed oil ranks Poland as the third producer in the European Union (after Germany and France) and the sixth producer in the world.



The scale of production of raw rapeseed oil ranks Poland as the third producer in the European Union (after Germany and France) and the sixth producer in the world. The share of our country in the EU production of rapeseed oil is around 13%. The export volume of rapeseed oil has been stable in recent years and is within the range from 82 to 98 thousand tonnes. The major export destination of rapeseed oil in 2020 was Germany (40 thousand tonnes), where nearly 50% of exported oil

nią bazę produkcyjną. Zwiększa się zarówno produkcja przetworów zbożowych, jak i asortyment, co z jednej strony wynika z postępu technologicznego, a z – strony z podążania za gustami i zmieniającymi się potrzebami konsumentów. Polska posiada bogatą ofertę produktów przemiału zbóż. Na szczególną uwagę zasługuje rynek makaronów. Znaczna część makaronów produkowanych w Polsce jest eksportowana, a wielkość ta stale rośnie. W latach 2016–2020 eksport makaronów wzrósł o 63%, do 58 tys. ton. W 2020 r. makarony wyeksportowano



W 2020 r. makarony wyeksportowano do 80 krajów świata. Około 70% wolumenu tego asortymentu trafiło na rynek unijny.

In 2020, pasta was exported to 80 countries of the world. About 70% of the volume of this product range was sent to the EU market.

do 80 krajów świata. Około 70% wolumenu tego asortymentu trafiło na rynek unijny, m.in. do: Wielkiej Brytanii (8 tys. ton), Niemiec (7 tys. ton), Francji (5 tys. ton) i Hiszpanii (4 tys. ton). Spośród krajów nienależących do UE makarony były eksportowane głównie na Ukrainę (11 tys. ton).

Pieczarki

Polscy producenci rolni zaliczani są do najlepszych specjalistów w produkcji pieczarek, których jesteśmy czołowym unijnym producentem i eksporterem. W latach 2016–2020 wolumen produkcji pieczarek zwiększył się z 320 tys. ton do 345 tys. ton, co było wynikiem utrzymującego się popytu krajowego i zagranicznego. W 2020 r. wyeksportowano 202 tys. ton pieczarek – blisko 60% krajowej produkcji tych grzybów. Ponad 96% eksportu polskich pieczarek kierowane było do krajów UE, przede wszystkim do Wielkiej Brytanii (51 tys. ton), Niemiec (50 tys. ton) i Francji (30 tys. ton). Spośród krajów spoza UE największym odbiorcą pieczarek była Norwegia (3,9 tys. ton), Kazachstan (1,2 tys. ton) i Białoruś (1,1 tys. ton). Zagraniczni odbiorcy cenią polskie pieczarki za walory smakowe, a także za wysoką jakość, którą zawdzięczają m.in. ręcznemu zbiorowi i dużemu doświadczeniu polskich plantatorów.

Jabłka

W Polsce dominującym kierunkiem produkcji owoców są jabłka. Nasz kraj jest największym w Unii Europejskiej oraz trzecim na świecie producentem jabłek. Największymi światowymi konkurentami Polski w produkcji tych owoców są: Chiny, Stany Zjednoczone oraz Turcja, a spośród krajów unijnych – Włochy i Francja. W latach 2015–2020 zbiory ja-

was sold. Significant quantities of rapeseed oil were also sent to the Czech market (17 thousand tonnes).

Pasta

Poland has a high potential with regard to the production and processing of cereals. The bakery industry in the country has been significantly restructured and has a modern production base. Both the production and the product range of cereal products are growing, which results, on the one hand, from technological progress and, on the other hand, from following the tastes and ever-changing needs of consumers. Poland has a rich offer of cereal milling products. Particular attention should be paid to the pasta market. A significant part of pasta produced in Poland is exported and this quantity is still growing. In the years 2016–2020, the export of pasta increased by 63% to 58 thousand tonnes. In 2020, pasta was exported to 80 countries of the world. About 70% of the volume of this product range was sent to the EU market, *inter alia*, to: United Kingdom (8 thousand tonnes), Germany (7 thousand tonnes), France (5 thousand tonnes) and Spain (4 thousand tonnes). Among the non-EU countries, pasta was exported mainly to Ukraine (11 thousand tonnes).

Champignons

Polish agricultural producers are among the best specialists in the production of champignons, for which we are the leading EU producer and exporter. In the years 2016–2020, the production volume of champignons increased from 320 thousand

Polscy producenci rolni zaliczani są do najlepszych specjalistów w produkcji pieczarek, których jesteśmy czołowym unijnym producentem i eksporterem.

Polish agricultural producers are among the best specialists in the production of champignons, for which we are the leading EU producer and exporter.



tonnes to 345 thousand tonnes, which resulted from the continued domestic and foreign demand. In 2020, 202 thousand tonnes of champignons were exported – almost 60% of the domestic production of these mushrooms. More than 96% of export of Polish champignons was directed to the EU countries, mainly the United Kingdom (51 thousand tonnes), Germany (50 thousand tonnes) and France (30 thousand tonnes). Among the non-EU countries, the largest customers of champignons were Norway (3.9 thousand tonnes), Kazakhstan (1.2 thousand tonnes) and Belarus (1.1 thousand tonnes). Foreign customers appreciate Polish champignons for their taste values as well as

blek w Polsce (według GUS), w zależności od urodzaju, ważyły się w granicach 2,4–4,0 mln ton. Polskie sadownictwo charakteryzuje się dużą różnorodnością odmian jabłek. W polskich sadach dominują: Idared, Szampion, Jonagold, Ligoł, Gloster, Golden Delicious, Gala i Cortland. Jabłka z Polski odznaczają się znakomitym, unikalnym smakiem i najwyższą jakością, a także trwałością w obrocie towarowym. Polska jest czołowym światowym eksporterem jabłek.



Nasz kraj jest największym w Unii Europejskiej oraz trzecim na świecie producentem jabłek.

Our country is the largest producer of apples in the European Union and the third largest producer of apples in the world.

W 2020 r. z Polski wyeksportowano 660 tys. ton jabłek za 303 mln EUR. Polscy sadownicy dysponują nowoczesną bazą przechowalniczą, toteż mogą realizować dostawy praktycznie przez cały rok. W 2020 r. eksport jabłek stanowił ponad 65% wywozu polskich owoców świeżych i ponad 19% krajowej produkcji jabłek. Polskie jabłka były obecne na rynkach 64 krajów. Największym odbiorcą polskich jabłek była Unia Europejska, do której trafiło ponad 50% całego wolumenu eksportu tych owoców. W strukturze geograficznej polskiego eksportu jabłek w 2020 r. dominowała Białoruś (122 tys. ton) oraz Niemcy (76 tys. ton).

Zagęszczony sok jabłkowy

Dobrze rozwinięty i nowoczesny przemysł przetwórczy oraz odpowiedni surowiec sprzyja zwiększaniu produkcji soków owocowych, które obecnie są ważnym produktem krajowego przetwórstwa owocowego – zajmują drugą pozycję w strukturze produkcji, tuż po mrożonkach. Polskie soki cieszą się uznaniem zagranicznych konsumentów. Dominującą pozycję z 76% udziałem w eksporcie soków ogółem zajmuje sok jabłkowy. W ostatnich pięciu latach wolumen polskiego eksportu soku jabłkowego wzrósł z 387 tys. ton do 465 tys. ton. Polskim hitem eksportowym jest zagęszczony sok jabłkowy, którego Polska jest drugim na świecie, po Chinach, producentem i eksporterem. Od 2012 r. eksport zagęszczonego soku jabłkowego z Polski przekracza 200 tys. ton. W 2020 r. na 48 rynkach zagranicznych ulokowano 210 tys. ton koncentratu jabłkowego. Zagęszczony sok jabłkowy eksportowano głównie do krajów UE (195 tys. ton), przede wszystkim do Niemiec (101 tys. ton), Wielkiej Brytanii (32 tys. ton) i Niderlandów (25 tys. ton). Spośród krajów pozaunijnych największym

for their high quality which they owe, *inter alia*, to hand picking and great experience of Polish growers.

Apples

Apples are the dominant type of production of fruit in Poland. Our country is the largest producer of apples in the European Union and the third largest producer of apples in the world. The largest global competitors of Poland in the production of these fruit are: China, the United States and Turkey, and among the EU countries – Italy and France. In the years 2015–2020, the harvest of apples in Poland (according to the Statistics Poland), depending on the yields, varied between 2.4 and 4.0 million tonnes. The Polish fruit-growing industry is characterised by a large diversity of apple varieties. The Polish orchards are dominated by: Idared, Szampion, Jonagold, Ligoł, Gloster, Golden Delicious, Gala and Cortland. Polish apples are characterised by an excellent, unique taste and the highest quality, as well as by the durability in trade. Poland is the leading exporter of apples in the world. In 2020, Poland exported 660 thousand tonnes of apples for EUR 303 million. The Polish fruit growers have a modern storage base, so they can carry out deliveries virtually all year long. In 2020, the export of apples accounted for more than 65% of the export of Polish fresh fruit and more than 19% of the domestic production of apples. Polish apples were present in the markets of 64 countries. The largest customer of Polish apples was the European Union, to which more than 50% of the total export volume of these fruit was sent. In 2020, the geographical structure of the Polish export of apples, was dominated by Belarus (122 thousand tonnes) and Germany (76 thousand tonnes).

Concentrated apple juice

The well-developed and modern processing industry and the relevant raw material are conducive to increasing

Polskim hitem eksportowym jest zagęszczony sok jabłkowy, którego Polska jest drugim na świecie, po Chinach, producentem i eksporterem.

The Polish export hit is concentrated apple juice, for which Poland is the second producer and exporter in the world, after China.



the production of fruit juices, which are currently an important product of the national fruit processing industry – they are ranked second in the production structure, just after frozen products. Polish juices are recognised by foreign consumers. The dominant position with the share of 76% in the total export of juices is occupied by apple juice. In the last

odbiorcą zagęszczonego soku jabłkowego z Polski były Stany Zjednoczone (6 tys. ton).

Mrożonki owocowo-warzywne

Polskie przedsiębiorstwa przetwórstwa owocowo-warzywnego ugruntowaną pozycję na rynku światowym uzyskały dzięki nowoczesnym technologiom, wysokiej jakości oraz silnym i zna-



Polska zaliczana jest do czołowych w UE i liczących się globalnych producentów mrożonek owocowo-warzywnych.

Poland is included among the leading EU and global producers of frozen fruit and vegetables.

nym markom, wykreowanym zarówno na rynku krajowym, jak i na rynkach zagranicznych. Według szacunków IERiGŻ-PIB w 2020 r. łączna krajowa produkcja mrożonek owocowych i warzywnych wyniosła blisko 1 mln ton. Mrożonki warzywne i owocowe cechuje bogaty, naturalny smak, który od lat znajduje uznanie zagranicznych konsumentów. Polski przemysł owocowo-warzywny zaopatrzuje zarówno nasycone rynki krajów zachodnich, jak i rozwijające się rynki krajów pozaunijnych. W 2020 r. na rynki zagraniczne krajowi eksporterzy sprzedali łącznie 761 tys. ton mrożonych owoców i warzyw, z tego 80% trafiło do krajów UE. Smakiem polskich mrożonek mogli cieszyć się konsumenci w blisko 80 krajach świata.

Porzeczka czarna

W Polsce uprawianych jest wiele odmian porzeczki czarnych, czerwonych i białych, przy czym największe znaczenie gospodarcze mają odmiany czarne, co wynika m.in. z popytu ze strony przemysłu przetwórczego do produkcji koncentratów, soków, mrożonek, dżemów oraz nalewek. Polska jest unijnym liderem w produkcji porzeczki czarnej z 78% udziałem w zbiorach tych owoców w Unii Europejskiej w 2020 r. W roku 2021 GUS oszacował zbiory porzeczki czarnych na 111 tys. ton, co stanowiło ponad



Polska jest unijnym liderem w produkcji porzeczki czarnej z 78% udziałem w zbiorach tych owoców w Unii Europejskiej w 2020 r.

Poland is the EU leader in the production of black currants with the share of 78% in the harvest of these fruit in the European Union in 2020.

70% zbiorów porzeczki ogółem. Porzeczki czarne mają stosunkowo niewielkie znaczenie w konsumpcji w postaci świeżej, a większość zbiorów przeznaczana jest na potrzeby krajowego przemysłu przetwórczego. W latach 2018–2020 sprzedawano za granicę od 34 tys. ton do 45 tys. ton mrożonych porzeczki czar-

five years, the export volume of Polish apple juice has increased from 387 thousand tonnes to 465 thousand tonnes. The Polish export hit is concentrated apple juice, for which Poland is the second producer and exporter in the world, after China. Since 2012, the export of concentrated apple juice from Poland has exceeded 200 thousand tonnes. In 2020, 210 thousand tonnes of apple concentrate were

placed in 48 foreign markets. Concentrated apple juice was mainly exported to the EU countries (195 thousand tonnes), mainly to Germany (101 thousand tonnes), the United Kingdom (32 thousand tonnes) and the Netherlands (25 thousand tonnes). Among the non-EU countries, the largest customer of concentrated apple juice from Poland was the United States (6 thousand tonnes).

Frozen fruit and vegetables

Polish fruit and vegetable processing companies obtained a well-established position in the world market thanks to modern technologies, high quality and strong and well-known brands, created both in the domestic market and in foreign markets. According to the IAFE-NRI estimates, the total domestic production of frozen fruit and vegetables in 2020 was nearly 1 million tonnes. Frozen vegetables and fruit are characterised by a rich, natural taste which has been appreciated by foreign consumers for many years. The Polish fruit and vegetable industry supplies both the saturated markets of the Western countries and the developing markets of non-EU countries. In 2020, national exporters sold 761 thousand tonnes of frozen fruit and vegetables to foreign markets, 80% of which went to the EU countries. The taste of Polish frozen food products could be enjoyed by consumers in almost 80 countries of the world.

Black currant

In Poland, many varieties of black, red and white currants are cultivated, whereas the black varieties are the most important in economic terms, which results from, *inter alia*, the demand from the processing industry, for the production of concentrates, juices, frozen foods, jams and cordials. Poland is the EU leader in the production of black currants with the share of 78% in the harvest of these fruit in the European Union in 2020. In 2021, the Statistics Poland estimated the harvest of black currant at 111 thousand tonnes, which accounted for more than 70% of the total harvest

of currants. Black currants are of relatively low importance in the consumption as fresh and the majority of the harvest is intended for the purposes of the domestic processing industry. In the years 2018–2020, from 34 to 45 thousand tonnes of frozen black currants were sold abroad. In 2020, foreign customers

nych. Odbiorcami zagranicznymi w 2020 r. była głównie Białoruś (9,9 tys. ton), Niemcy (8,6 tys. ton) oraz Wielka Brytania (3 tys. ton).

Borówka wysoka

Większość produkcji stanowią owoce deserowe. Produkcja borówki w Polsce odznacza się dynamicznym wzrostem. W latach 2018–2020 krajowe zbiory borówki zwiększyły się z 25 tys. ton do ponad 38 tys. ton. Dynamiczny wzrost produkcji borówki wysokiej jest wynikiem coraz większego zainteresowania ze strony konsumentów krajowych oraz rosnącego popytu eksportowego.



Polska jest drugim, po Hiszpanii, producentem borówki w Unii Europejskiej z około 30% udziałem w zbiorach unijnych.

Poland is the second, after Spain, producer of highbush blueberry in the European Union with the share of about 30% in the EU harvest.

Nadwyżki produkcji borówki są wywożone na rynki zagraniczne, a przedmiotem sprzedaży są głównie owoce deserowe, które są dominującym kierunkiem produkcji krajowej. Efektem wzrostu sprzedaży zagranicznej jest m.in. zwiększone zainteresowanie polską borówką, przede wszystkim w krajach Unii Europejskiej dokąd trafia ponad 90% wolumenu eksportowanych owoców. W 2020 r. Polska wyeksportowała za granicę 15,4 tys. ton borówki, z tego na rynek niemiecki trafiło 7,2 tys. ton, do Wielkiej Brytanii – 2,4 tys. ton, a do Niderlandów i Szwecji – po 1,2 tys. ton.

Maliny

Według danych GUS w ostatnich trzech latach (2018–2020) zbiory malin w Polsce, w zależności od warunków pogodowych, wahały się od 76–116 tys. ton. Znaczna część krajowych zbiorów malin jest przeznaczona na eksport. W polskim sadownictwie dominuje uprawa malin z przeznaczeniem dla przemysłu przetwórczego, co determinuje profil eksportu. Mrożone maliny eksportowane z Polski są kierowane do przerobu w zakładach przetwórczych w krajach importerskich. W 2020 r. z Polski wywieziono około 49 tys. ton malin mrożonych. Głównym kierunkiem eksportu były kraje będące w strefie celnej UE, w tym przede wszystkim Niemcy (16,8 tys. ton), a także Belgia (4,7 tys. ton) i Wielka Brytania (4,6 tys. ton).



were mainly Belarus (9.9 thousand tonnes), Germany (8.6 thousand tonnes) and the United Kingdom (3 thousand tonnes).

Highbush blueberry

The majority of the production are dessert fruit. The production of blueberry in Poland is characterised by a dynamic growth. In the years 2018–2020, the domestic harvest of blueberry increased from 25 thousand tonnes to more than 38 thousand tonnes. The dynamic growth of the production of blueberry results from the growing interest on the part of domestic consumers and the growing export demand. Production surpluses of blueberry are exported to foreign markets and the subject of sale are mainly dessert fruit which are the dominant type of the domestic production. The result of the increased foreign sales is, *inter alia*, the increased interest in Polish blueberries, especially in the European Union countries, where more than 90% of the volume of exported fruit is sent. In 2020, Poland exported 15.4 thousand

tonnes of blueberries, of which 7.2 thousand tonnes to the German market, 2.4 thousand tonnes to the United Kingdom and 1.2 thousand tonnes to the Netherlands and Sweden.

Raspberries

According to Statistics Poland data, in the last three years (2018–2020), the harvest of raspberries in Poland, depending on weather conditions, varied from 76 to 116 thousand tonnes. A large part of the domestic harvest of raspberries is intended for export. In the Polish fruit-growing industry, the cultivation of raspberries for the processing industry is dominant, which determines the export profile. Frozen raspberries exported from Poland are sent for processing in processing plants in the importing countries. In 2020, Poland exported about 49 thousand

Polska jest piątym producentem malin na świecie, po Federacji Rosyjskiej, Meksyku, Serbii i Stanach Zjednoczonych, z ok. 10% udziałem w światowej produkcji oraz liderem w produkcji na rynku UE z ponad 50% udziałem w zbiorach unijnych.

Poland is the fifth producer of raspberries in the world, after the Russian Federation, Mexico, Serbia and the United States, with the share of about 10% in the global production and the leader in the production in the EU market with the share of more than 50% in the EU harvest.

sand tonnes of frozen raspberries. The main export destination were the countries in the EU customs zone, including, first of all, Germany (16.8 thousand tonnes), Belgium (4.7 thousand tonnes) and the United Kingdom (4.6 thousand tonnes).

TEKST ■ BY: BIURO ANALIZ I STRATEGII/KRAJOWY OŚRODEK WSPARCIA ROLNICTWA ■ ANALYSIS AND STRATEGY OFFICE/NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©PINKA1987-, ©NITR-, ©JULIADMI-, ©FM69002-, ©MAYA KRUCHANCOVA-, ©WHITESTORM-, ©OLO-, ©MARIUSZ BLACH-, ©ANNA81-, ©SERPHOTO-, ©EKATERINA BELOVA-, ©JOANNAKACZUK-, ©NITR-STOCK.ADOBE.COM



***W jesiennym
nastroju***

In the autumn mood



Dalszy wzrost eksportu artykułów rolno-spożywczych

Further increase in the export of agri-food products

W pierwszym półroczu 2021 r. odnotowano wzrost wartości eksportu towarów rolno-spożywczych z Polski. Od stycznia do czerwca 2021 r. sprzedaż towarów rolno-spożywczych za granicę osiągnęła 17,6 mld EUR, o 5,3% więcej niż rok wcześniej.

In the first half of 2021, the increase in the export value of agri-food commodities from Poland was recorded. From January to June 2021, the foreign sale of agri-food commodities amounted to EUR 17.6 billion, 5.3% more than the year before.

Wzrost eksportu był wynikiem rosnącej aktywności gospodarczej polskich przedsiębiorców, dobrym przygotowaniem krajowych firm do funkcjonowania w warunkach pandemii oraz utrzymującym się popytem na polskie produkty na rynku międzynarodowym. Konkurencyjność cenową polskich produktów rolno-spożywczych wspierał korzystny dla eksporterów kurs złotego względem euro.

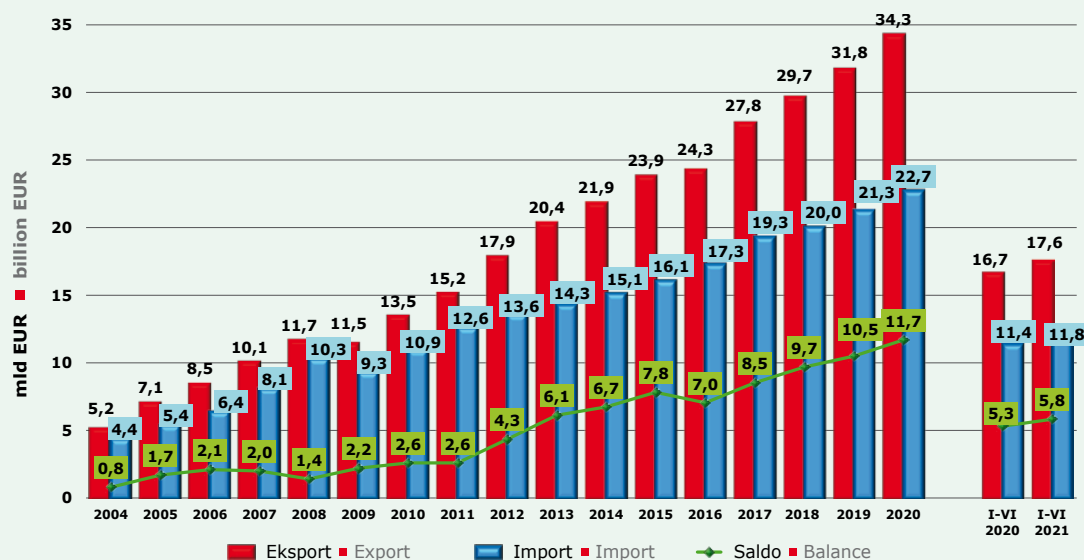
Jednocześnie import towarów rolno-spożywczych wyniósł 11,8 mld EUR i był o 3,2% wyższy niż przed rokiem. Dodatnie saldo wymiany handlowej zwiększyło się w porównaniu z pierwszym półroczem 2020 r. o 9,8%, osiągając 5,8 mld EUR (z tego 3,2 mld EUR w handlu z państwami UE i 2,6 mld EUR w wymianie towarowej z krajami pozaunijnymi).

Wpływ na wyniki sprzedaży zagranicznej uzyskiwane przez krajowych eksporterów w okresie styczeń-czerwiec 2021 r. miały także wysokie ceny żywności na rynku światowym, mające od-

The increase in the export resulted from the growing economic activity of Polish entrepreneurs, good preparation of domestic companies for operating in the pandemic conditions and the continued demand for Polish products in the international market. The price competitiveness of Polish agri-food products was supported by the PLN/EUR exchange rate beneficial to exporters.

At the same time, the import of agri-food commodities amounted to EUR 11.8 billion and was by 3.2% higher than the year before. The positive trade balance increased by 9.8%, when compared to the first half of 2020, thus reaching the value of EUR 5.8 billion (of which, EUR 3.2 billion in trade with the EU countries and EUR 2.6 billion in trade with the non-EU countries).

The results of the foreign sale achieved by domestic exporters in the period of January-June 2021 also resulted from the high prices of food in the global market, reflected in the



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa na podstawie danych Ministerstwa Finansów, 2021 r. – dane wstępne. Saldo obliczono na podstawie danych z dokładnością do kilku miejsc dziesiętnych. Source: study by the Analysis and Strategy Office of the National Support Centre for Agriculture, based on the Ministry of Finance data, 2021 – preliminary data. The balance has been calculated based on the data accurate to several decimal places.

zwierciedlenie w rosnącej wartości miesięcznego indeksu cen żywności FAO. W pierwszym półroczu 2021 r. średnia wartość indeksu wzrosła z 113,3 pkt w styczniu 2021 r. do 124,6 pkt w czerwcu br., tj. o 10% (<http://www.fao.org/worldfoodsituation/foodpricesindex/en/>). Znaczną dynamiką wzrostową charakteryzowały się w szczególności ceny produktów mięsnych i nasion roślin oleistych oraz w mniejszym stopniu produktów mlecznych.

Struktura geograficzna eksportu produktów rolno-spożywczych z Polski

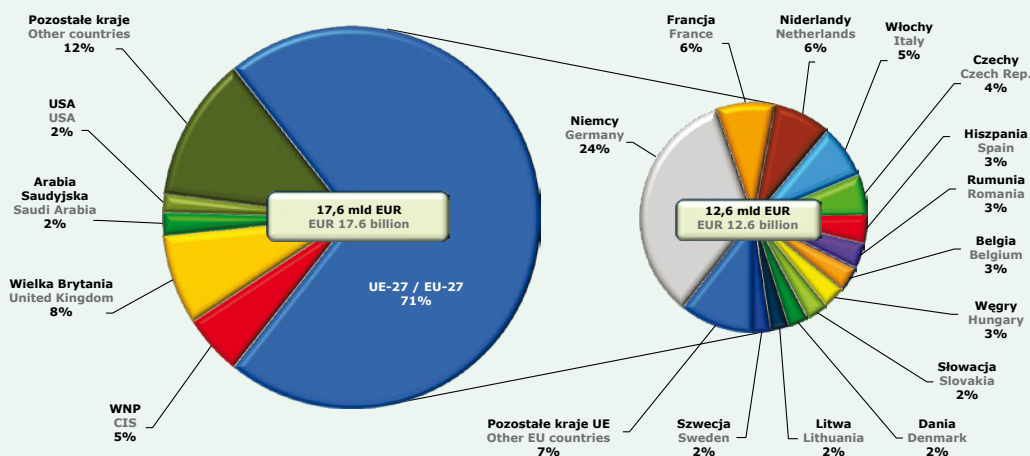
W pierwszej połowie 2021 r. polskie produkty rolno-spożywcze trafiły do odbiorców w 192 krajach na wszystkich kontynentach. Podobnie jak w latach poprzednich towary te były eksportowane z Polski przede wszystkim na rynek unijny. Dostawy do krajów UE-27 wygenerowały 12,6 mld EUR (wzrost o 6,8%), co stanowiło 71% przychodów uzyskanych z eksportu towarów rolno-spożywczych ogółem.

growing value of the monthly FAO food price index. In the first half of 2021, the average index value increased from 113.3 points in January 2021 to 124.6 points in June, i.e. by 10% (<http://www.fao.org/worldfoodsituation/foodpricesindex/en/>). In particular, the prices of meat products and oilseeds and, to a lesser extent, of milk products were characterised by a significant upward trend.

Geographical structure of the export of agri-food products from Poland

In the first half of 2021, Polish agri-food products were sent to customers in 192 countries on all continents. As in previous years, these commodities were exported from Poland mainly to the Union market. Deliveries to EU-27 countries generated EUR 12.6 billion (an increase by 6.8%), which accounted for 71% of the total agri-food export revenues.

Struktura geograficzna polskiego eksportu rolno-spożywczego w okresie styczeń–czerwiec 2021 r. Geographical structure of the Polish agri-food export in the period of January-June 2021



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów. ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the National Support Centre for Agriculture, based on the Ministry of Finance preliminary data.

Polski eksport rolno-spożywczy na rynek UE charakteryzuje się znaczną koncentracją geograficzną. Głównym partnerem handlowym Polski pozostają Niemcy. Eksport do tego kraju w pierwszym półroczu 2021 r. wyniósł 4,3 mld EUR i był o 5% większy niż przed rokiem (eksport głównie papierosów, przetworów rybnych, mięsa drobiowego, wyrobów piekarniczych). Ważnymi odbiorcami polskich artykułów rolno-spożywczych były także: Francja (1,0 mld EUR, wzrost o 15%; wywóz przede wszystkim mięsa drobiowego, przetworów mięsnych, karmy dla zwierząt i wyrobów czekoladowych) i Niderlandy (1,0 mld EUR, wzrost o 8%; eksport głównie mięsa drobiowego, papierosów i kukurydzy), Włochy (0,95 mld EUR, wzrost o 13%; wywóz papierosów, mięsa wołowego, karmy dla zwierząt oraz przetworów rybnych stanowił 50% wartości eksportu) oraz Czechy (0,7 mld EUR, wzrost o 1%; eksport

The Polish agri-food export to the EU market is characterised by a significant geographical concentration. The major trading partner of Poland remains Germany. In the first half of 2021, the export to this country amounted to EUR 4.3 billion and was by 5% higher than the year before (export of mainly cigarettes, fish products, poultry meat, bakery products). Important customers of Polish agri-food products were also: France (EUR 1.0 billion, increase by 15%; export mainly of poultry meat, meat products, pet food and chocolate products) and the Netherlands (EUR 1.0 billion, increase by 8%; export mainly of poultry meat, cigarettes and maize), Italy (EUR 0.95 billion, increase by 13%; export of cigarettes, beef, pet food and fish products accounted for 50% of the export value) and the Czech Republic (EUR 0.7 billion, 1% increase; export of mainly poultry

przede wszystkim mięsa drobiowego, wyrobów piekarniczych, serów i twarogów oraz mięsa wieprzowego). Łącznie eksport na rynki wymienionych pięciu krajów wygenerował 8,0 mld EUR, co stanowiło 64% wartości eksportu do UE-27.

Do krajów pozaunijnych w pierwszej połowie 2021 r. wyeksportowano z Polski produkty rolno-spożywcze o wartości ponad 5,0 mld EUR, o 2% wyższej niż w analogicznym okresie przed rokiem, w tym eksport do krajów Wspólnoty Niepodległych Państw ukształtował się na poziomie 894 mln EUR, o 6% wyższym niż rok wcześniej. Spośród krajów WNP największą wartość osiągnął wywóz na Ukrainę – 377 mln EUR (wzrost o 3%, eksport przede wszystkim serów i twarogów, karmy dla zwierząt, wyrobów czekoladowych i kawy), następnie do Federacji Rosyjskiej – 312 mln EUR (wzrost o 18%; wywóz głównie wyrobów piekarniczych i czekoladowych oraz przetworów warzywnych) oraz na Białoruś – 127 mln EUR (spadek o 8%; eksport przede wszystkim świeżych jabłek i gruszek, sadzonek drzew i krzewów, przetworów owocowych i warzywnych).

Eksport do pozostałych krajów (nienależących do UE i WNP) wzrósł o 1%, do 4,1 mld EUR. Na uwagę zasługuje spadek obrotów w eksporcie na rynek Wielkiej Brytanii (o 9%, do 1,4 mld EUR; eksport przede wszystkim przetworów mięsnych, mięsa drobiowego oraz wyrobów czekoladowych), co jest spowodowane m.in. zmianami administracyjno-organizacyjnymi we wzajemnych relacjach handlowych w związku z opuszczeniem przez Wielką Brytanię rynku i unii celnej UE, a także zwiększonymi zapasami poczynionymi przez importerów brytyjskich w ostatnim kwartale 2020 r. na poczet pierwszych miesięcy 2021 r.

Znaczącymi odbiorcami krajowych artykułów rolno-spożywczych, podobnie jak w latach poprzednich, były także: Arabia Saudyjska (przychody na poziomie 333 mln EUR, spadek o 9%; eksport głównie papierosów i pszenicy), Stany Zjednoczone (284 mln EUR, wzrost o 15%; wywóz przede wszystkim mięsa wieprzowego, wyrobów czekoladowych i alkoholu) oraz Algieria (264 mln EUR, ponad dwukrotny wzrost; 60% wartości eksportu stanowił wywóz pszenicy), a w dalszej kolejności: Izrael (133 mln EUR, wzrost o 15%; wywóz przede wszystkim cuku i mięsa wołowego), Norwegia (128 mln EUR, wzrost o 20%; eksport przede wszystkim papierosów – 42% wartości), a także Chiny (110 mln EUR, wzrost o 10%; eksport głównie mleka płynnego i śmietany oraz serwatki – łącznie ponad 60% wartości wywozu) i Maroko (94 mln EUR, dwuipółkrotny wzrost; eksport głównie pszenicy – 86% wartości).

Struktura towarowa eksportu produktów rolno-spożywczych z Polski

W strukturze towarowej wartości polskiego eksportu produktów rolno-spożywczych dominowały mięso, przetwory mięsne oraz żywiec. W pierwszym półroczu 2021 r. przychody uzyskane ze sprzedaży zagranicznej tej grupy towarowej były o 3% wyższe niż rok wcześniej i wyniosły 3,2 mld EUR, stanowiąc 18% wartości całego polskiego eksportu produktów rolno-spożywczych. Największy udział w wartości eksportu tej

meat, bakery products, cheese and curd and pork). In total, the export to the markets of the above-mentioned five countries generated EUR 8.0 billion, accounting for 64% of the EU-27 export value.

In the first half of 2021, the export value of Polish agri-food products exported to the non-EU countries was more than EUR 5 billion, by 2% more than in the same period the year before, including the export to the Commonwealth of Independent States amounting to EUR 894 million, by 6% higher than the year before. Among the CIS countries, the highest export value was reached by the export of Ukraine – EUR 377 million (increase by 3%, export mainly of cheese and curd, pet food, chocolate products and coffee), then to the Russian Federation – EUR 312 million (increase by 18%; export mainly of bakery and chocolate products and vegetable products) and Belarus – EUR 127 million (decrease by 8%; export mainly of fresh apples and pears, tree and shrub seedlings, fruit and vegetable products).

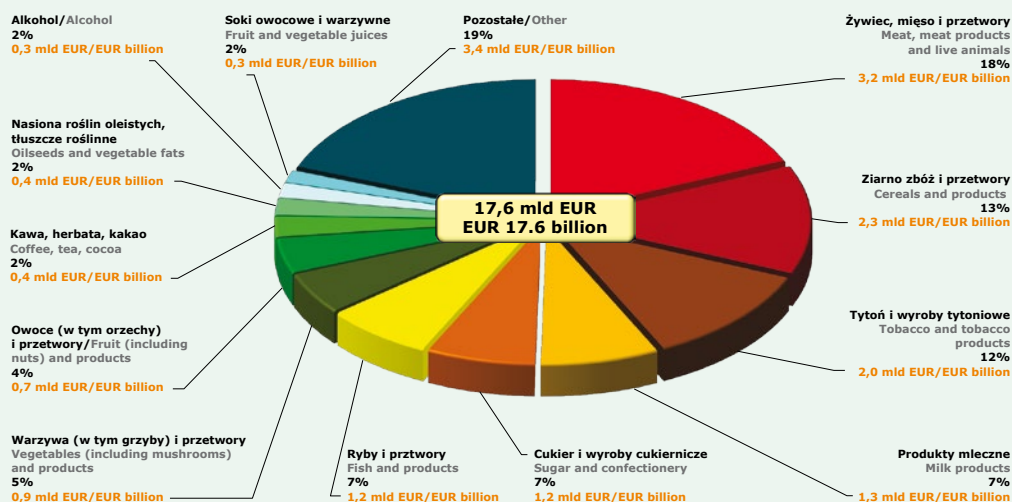
The export to other countries (non-EU and non-CIS) increased by 1% to EUR 4.1 billion. It is worth noting the decrease in the export to the British market (by 9%, to EUR 1.4 billion; export mainly of meat products, poultry meat and chocolate products), which is caused by, *inter alia*, administrative and organisational changes in the mutual trade relationships due to the withdrawal of the United Kingdom from the EU market and customs union, as well as increased stocks made by British importers in the last quarter of 2020 for the first months of 2021.

Just like in previous years, important customers of domestic agri-food products were also: Saudi Arabia (revenues at the level of EUR 333 million, decrease by 9%; export mainly of cigarettes and wheat), the United States (EUR 284 million, increase by 15%; export mainly of pork, chocolate products and alcohol) and Algeria (EUR 264 million, more than double increase; 60% of the export value was the export of wheat), followed by: Israel (EUR 133 million, increase by 15%; export mainly of sugar and beef), Norway (EUR 128 million, increase by 20%; export mainly of cigarettes – 42% of the export value), as well as China (EUR 110 million, increase by 10%; export mainly of liquid milk and cream and whey – in total, more than 60% of the export value) and Morocco (EUR 94 million, increase by 2.5 times; export mainly of wheat – 86% of value).

Commodity structure of the export of agri-food products from Poland

The commodity structure of the Polish export value of agri-food products was dominated by meat, meat products and live animals. In the first half of 2021, the revenues obtained from the foreign sale of this commodity group were by 3% higher than the year before and amounted to EUR 3.2 billion, accounting for 18% of the value of the total Polish agri-food export. The largest share in the export value of this commodity group was that of: poultry meat (38% – EUR 1.2 billion), meat products (25% – EUR 0.8 billion), beef (22% – EUR 0.7 billion) and pork (12% – EUR 0.4 billion). The export of live animals and other

Struktura towarowa polskiego eksportu rolno-spożywczego w okresie styczeń–czerwiec 2021 r. Commodity structure of the Polish agri-food export in the period of January-June 2021



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów. ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the National Support Centre for Agriculture, based on the Ministry of Finance preliminary data.

grupy towarowej miały: mięso drobiowe (38% – 1,2 mld EUR), przetwory mięsne (25% – 0,8 mld EUR), mięso wołowe (22% – 0,7 mld EUR) i mięso wieprzowe (12% – 0,4 mld EUR). Eksport zwierząt żywych oraz pozostałych gatunków mięs był stosunkowo niewielki i stanowił wartościowo odpowiednio 2% i 1% udziału w eksporcie produktów mięsnych z Polski.

W okresie styczeń–czerwiec 2021 r. drugą pod względem wartości pozycję z 13% udziałem w eksporcie produktów rolno-spożywczych z Polski zajmowało ziarno zbóż i przetwory, których sprzedaż, w porównaniu z pierwszym półroczem 2020 r., zwiększyła się o 9%, do 2,3 mld EUR.

Wzrost wartości eksportu odnotowano także w przypadku produktów mlecznych (o 8%, do 1,3 mld EUR), cukru i wyrobów cukierniczych (o 7%, do 1,2 mld EUR), a także ryb i przetworów (o 8%, do 1,2 mld EUR). Większa była również wartość wywozu m.in.: warzyw i przetworów – o 2% (0,9 mld EUR), owoców łącznie z przetworami – o 3% (0,7 mld EUR), kawy, herbaty i kakao – o 4,5% (0,4 mld EUR), nasion roślin oleistych i tłuszczów roślinnych – o 18% (0,4 mld EUR) oraz alkoholi – o 4,5% (0,3 mld EUR) i soków owocowo-warzywnych – o 0,5% (0,3 mld EUR). Zmniejszeniu uległy natomiast wpływy ze sprzedaży zagranicznej tytoniu i wyrobów tytoniowych (o 4%, do 2,0 mld EUR).

Udział eksportu artykułów rolno-spożywczych w polskim eksporcie ogółem

W pierwszej połowie 2021 r. odnotowano spadek udziału wpływów uzyskanych ze sprzedaży zagranicznej artykułów rolno-spożywczych w polskim eksporcie ogółem. W okresie styczeń–czerwiec 2021 r. udział ten wyniósł 12,9% wobec 15,2% w porównywalnym okresie 2020 r.

meat types was relatively small and accounted for 2% and 1%, respectively, of the share in the export of meat products from Poland, in value terms.

In the period of January-June 2021, the second, in terms of value, position with the share of 13% in the export of agri-food products from Poland was occupied by cereals and products whose sale, when compared to the first half of 2020, increased by 9% to EUR 2.3 billion.

The export value also increased in the case of milk products (by 8% to EUR 1.3 billion), sugar and confectionery (by 7% to EUR 1.2 billion), as well as for fish and products (by 8% to EUR 1.2 billion). Higher was also the export value of, *inter alia*: vegetables and products – by 2% (EUR 0.9 billion), fruit and products – by 3% (EUR 0.7 billion), coffee, tea and cocoa – by 4.5% (EUR 0.4 billion), oilseeds and vegetable fats – by 18% (EUR 0.4 billion) as well as alcohols – by 4.5% (EUR 0.3 billion) and fruit and vegetable juices – by 0.5% (EUR 0.3 billion). However, the revenues from the foreign sale of tobacco and tobacco products decreased (by 4% to EUR 2.0 billion).

The share of the export of agri-food products in the total Polish export

In the first half of 2021, the share of revenues obtained from the foreign sale of agri-food products in the total Polish export decreased. In the period of January-June 2021, this share was 12.9%, when compared to 15.2% in the comparable period of 2020.

TEKST ■ By: BIURO ANALIZ I STRATEGII/KRAJOWY OŚRODEK WSPARCIA ROLNICTWA ■ ANALYSIS AND STRATEGY OFFICE/NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE

Malinowy lider

Raspberry leader

Czerwone, pomarańczowe, żółte i białe maliny to pyszne, aromatyczne i soczyste owoce. Można je zbierać, w zależności od gatunku, od maja do września. Polecane dla osób dbających o zdrowy tryb życia.

Właściwości prozdrowotne

Powinniśmy cenić maliny nie tylko za ich wspaniały smak i aromat, ale również za wartości odżywcze i prozdrowotne. Maliny są bogatym źródłem witaminy C i E oraz witamin z grupy B, a także minerałów, takich jak potas, magnez, wapń i żelazo.

Maliny to owoce bogate w cukry, pektyny oraz kwasy organiczne. Wykazują właściwości prozdrowotne: wspomagają walkę z przeziębieniem i innymi infekcjami dróg oddechowych, wzmacniają odporność, mają działanie wykrztuśnicze, obniżają ciśnienie, przyspieszają spalanie tłuszczów.

Wykorzystanie w kuchni

Maliny to doskonałe owoce na zdrową przekąskę, ale to także wspaniały dodatek do wielu dań i deserów. Można je dodawać do sałatek, galaretek, budyniów, ciast, placków, naleśników oraz lodów. Ilość kalorii w malinach jest bardzo mała, dlatego bez obawy można sięgać po nie w czasie odchudzania.

Z owoców tych można przyrządzać przetwory na zimę: soki, powidła, dżemy, a także nalewki.

Produkcja malin w Polsce

W Unii Europejskiej Polska jest liderem na rynku malin z 51% udziałem w produkcji (dane za 2020 r.). Liczącym się producentem jest również Hiszpania z 22% udziałem w produkcji tych owoców, a kolejne miejsce zajmuje Portugalia z 12% udziałem.

Red, orange, yellow and white raspberries are delicious, aromatic and juicy fruit. They can be picked, depending on the species, from May to September. They are recommended for those who lead a healthy lifestyle.

Health-promoting properties

We should appreciate raspberries not only for their excellent taste and aroma, but also for their nutritive and health-promoting values. Raspberries are a rich source of vitamin C and E, group B vitamins as well as minerals such as potassium, magnesium, calcium and iron.

Raspberries are fruit rich in sugars, pectins and organic acids. They have health-promoting properties: they help fight against cold and other infections of the respiratory system, strengthen the immunity of the organism, have an expectorant effect, lower blood pressure, accelerate fat burning.

Use in cuisine

Raspberries are perfect as a healthy snack, but they are also a great addition to many dishes and desserts. They can be added to salads, jellies, puddings, cakes, pies, pancakes and ice cream. The amount of calories in raspberries is very low, so we can eat them also when being on a slimming diet.

These fruit can be used to make preserves for winter: juices, spreads, jams as well as cordials.

Production of raspberries in Poland

In the European Union, Poland is the leader in the market for raspberries with the share of 51% in the production (data for 2020). Spain is also a major producer with the share of 22% in the production of these fruit, followed by Portugal with the share of 12%.

Powierzchnia upraw i plony

Maliny to trzeci pod względem skali produkcji, po truskawkach i porzeczkach, gatunek owoców jagodowych uprawianych w Polsce. Udział malin w zbiorach owoców jagodowych kształtuje się na poziomie ok. 25%.

Areał uprawy malin w ostatnich latach ulegał wielkim zmianom i kształtował się w przedziale od 28 do 30 tys. ha. Zbiory malin w Polsce w ubiegłym roku wyniosły 116 tys. ton.

Regionalne różnicowanie produkcji malin

W Polsce najwięcej plantacji malin zlokalizowanych jest w województwie lubelskim. Zbiory w tym województwie stanowiły w ostatnich latach ok. 85% krajowej produkcji tych owoców. Mniejszy, średni udział w krajowych zbiorach malin miały województwa: mazowieckie, zachodniopomorskie i podkarpackie.

Polska jest piątym producentem malin na świecie, po Federacji Rosyjskiej, Meksyku, Serbii i Stanach Zjednoczonych. Udział Polski w światowej produkcji malin wynosi ok. 10 proc. W Unii Europejskiej Polska jest liderem na rynku malin z 51% udziałem w produkcji.

Poland is the fifth producer of raspberries in the world, after the Russian Federation, Mexico, Serbia and the United States. The share of Poland in the global production of raspberries is about 10%. In the European Union, Poland is the leader in the market for raspberries with the share of 51% in the production.

Handel zagraniczny

Znaczna część krajowych zbiorów malin jest przeznaczana na eksport. W ubiegłym roku eksport malin świeżych stanowił ok. 23% zbiorów, a malin mrożonych ok. 73% zbiorów.

W polskim sadownictwie dominuje uprawa malin z przeznaczeniem do przetwórstwa, szczególnie na mrożonki. Determinuje to profil eksportu.

W ubiegłym roku wywóz malin mrożonych kształtował się na poziomie ok. 64 tys. ton. Największym odbiorcą malin mrożonych z Polski były Niemcy, do których sprzedano prawie 21 tys. ton, tj. ok. 36% wolumenu eksportu tych owoców. Znaczne ilości mrożonych malin sprzedawane były do Belgii, a mniejsze do Wielkiej Brytanii, Holandii, Francji, na Białoruś i do Szwecji.

Eksport malin świeżych odbywa się na mniejszą skalę niż owoców mrożonych. W 2020 r. wyeksportowano ok. 19 tys. ton malin świeżych. Głównym kierunkiem eksportu były Niemcy, do których wysłano ok. 63% łącznego eksportu malin. Ważnym odbiorcą była również Holandia. Znacznie mniejsze ilości malin eksportowano do: Szwecji, Włoch, Austrii, Belgii i Francji.

Cultivation area and yields

Raspberries are the third, in terms of the production scale, after strawberries and currants, species of berries cultivated in Poland. The share of raspberries in the harvest of berries is at a level of about 25%.

In recent years, the cultivation area of raspberries has been subject to slight changes and ranged from 28 to 30 thousand ha. Last year, the harvest of raspberries in Poland amounted to 116 thousand tonnes.

Regional diversification of the production of raspberries

In Poland, the majority of plantations of raspberries are located in the Lubelskie Voivodeship. In recent years, the harvest in this voivodeship has accounted for about 85% of the domestic production of these fruit. The lower average share in the domestic harvest of raspberries was that of the following voivodeships: Mazowieckie, Zachodniopomorskie and Podkarpackie.

Foreign trade

A large part of the domestic harvest of raspberries is intended for export. Last year, the export of fresh raspberries accounted for about 23% of the harvest and of frozen raspberries – for about 73% of the harvest.

The Polish fruit-growing industry is dominated by the cultivation of raspberries for processing, especially for frozen products. This determines the export profile.

Last year, the export of frozen raspberries was about 64 thousand tonnes. The largest customer of frozen raspberries from Poland was Germany, to which almost 21 thousand tonnes, i.e. about 36% of the export volume of these fruit, were sold. Large quantities of frozen raspberries were sold to Belgium and smaller quantities – to the United Kingdom, the Netherlands, France, Belarus and Sweden.

Fresh raspberries are exported on a smaller scale than frozen fruit. In 2020, about 19 thousand tonnes of fresh raspberries were exported. The main export destination was Germany, to which about 63% of the total export of raspberries were sent. The important customer was also the Netherlands. Much smaller quantities of raspberries were exported to: Sweden, Italy, Austria, Belgium and France.

Czarna porzeczka – polski superowoc

Black currant – Polish super-fruit



W POLSCE UPRAWIA-
NYCH JEST WIELE ODMIA-
NYCH CZARNYCH, CZERWONYCH
I BIAŁYCH, PRZY CZYM NAJWIĘKSZE ZNA-
CZENIE GOSPODARCZE MAJĄ ODMIANY CZARNE
I CZERWONE. POPULARNOŚĆ UPRAWY PORZECZEK
WYNIKA M.IN. Z POPYTU ZE STRONY PRZEMYSŁU PRZE-
TWÓRCZEGO ORAZ ICH WŁAŚCIWOŚCI PROZDROWOT-
NYCH. ■ IN POLAND, MANY VARIETIES OF BLACK,
RED AND WHITE CURRANTS ARE CULTIVATED,
WHEREBY THE BLACK AND RED VARIETIES ARE
THE MOST IMPORTANT ONES IN ECO-
NOMIC TERMS. THE POPULARITY OF
CULTIVATION OF CURRANTS RESULTS,
INTER ALIA, FROM THE DEMAND ON
THE PART OF THE PROCESSING INDUS-
TRY AND THEIR HEALTH-PROMOT-
ING PROPERTIES.

Owoce porzeczki czarnej charakteryzują się bardzo dobrymi wartościami odżywczymi. Dzięki zawartości soli mineralnych, pektyn oraz witamin są zalecane w diecie każdego zdrowego człowieka. Czarne porzeczki są jednym z najlepszych naturalnych źródeł witaminy C, folianów, beta karotenu, a także witamin z grupy B (B1, B2, B6, PP) oraz składników mineralnych: potasu, sodu, żelaza, wapnia, związków siarki i magnezu. Dostarczają rzadkich mikroelementów, m.in.: chloru, cynku, miedzi, boru, jodu, kobaltu, molibdenu i manganu.

Black currant fruit are characterised by the very good nutritive values. Thanks to the content of mineral salts, pectins and vitamins, they are recommended in the diet of any healthy person. Black currants are one of the best natural sources of vitamin C, folates, beta carotene, as well as group B vitamins (B1, B2, B6, PP) and minerals: potassium, sodium, iron, calcium, sulphur and magnesium. They provide rare microelements, *inter alia*: chlorine, zinc, copper, boron, iodine, cobalt, molybdenum and manganese.

Porzeczka to owoc, którego spożywanie redukuje poziom złego cholesterolu oraz cukru we krwi. Dzięki dużej zawartości przeciwutleniaczy sprawdza się w profilaktyce zdrowotnej. Z uwagi na zawartości antocyjanów, rutyny i kwercetyny owocom tym przypisuje się właściwości antybakteryjne i oczyszczające. Porzeczki są powszechnie wykorzystywane w przemyśle spożywczym. Ich owoce stanowią doskonały surowiec do produkcji koncentratów, soków, mrożonek, dżemów oraz nalewek.

Currant is a fruit whose consumption reduces the level of bad cholesterol and blood sugar. Owing to the high content of antioxidants, it is suitable for health prevention. Owing to the content of anthocyanins, rutin and quercetin, these fruit are said to have antibacterial and purifying properties. Currants are commonly used in the food industry. Their fruit are an excellent raw material for the production of: concentrates, juices, frozen products, jams and cordials.

Polska, po Rosji, pod względem wolumenu jest drugim światowym producentem porzeczek. Zbiory porzeczek ogółem w naszym kraju stanowią 25% zbiorów światowych oraz 78% zbiorów w Unii Europejskiej.

Poland is the second, after Russia, global producer of currants, in terms of volume. The total harvest of currants in our country accounts for 25% of the global harvest and for 78% of the European Union's harvest.

Polska jest również zdecydowanym unijnym liderem w produkcji porzeczki czarnej z 78% udziałem w zbiorach tych owoców w Unii Europejskiej w 2020 r.

Plantacje porzeczek zlokalizowane są w naszym kraju przede wszystkim na terenie czterech województw: lubelskiego, mazowieckiego, łódzkiego i świętokrzyskiego. Powierzchnia uprawy porzeczek w Polsce jest względnie stabilna i w ostatnich trzech latach kształtuje się na poziomie 43–44 tys. ha, przy czym maleje udział plantacji porzeczek czarnych, a wzrasta udział porzeczek kolorowych.

Produkcja porzeczek w latach urodzaju przekraczała w Polsce 160 tys. ton. Największą popularnością odznacza się uprawa porzeczki czarnej. Według szacunków GUS w 2021 r. w kraju zebrano ponad 150 tys. ton porzeczek ogółem. W asortymentowej strukturze produkcji porzeczki czarne stanowiły 73%, a ich zbiory wyniosły ponad 111 tys. ton.

Porzeczki czarne mają stosunkowo niewielkie znaczenie w konsumpcji w postaci świeżej, a większość zbiorów przeznaczana jest na potrzeby krajowego przemysłu przetwórczego – przede wszystkim do produkcji koncentratów, soków, mrożonek i dżemów, kierowanych na rynek krajowy oraz sprzedawanych za granicę.

Porzeczki czarne eksportowane są na rynki zagraniczne

Poland is also a definite EU leader in the production of black currants, with the 78% share in the harvest of these fruit in the European Union in 2020.

Plantations of currants in our country are located in mainly in four voivodeships: Lubelskie, Mazowieckie, Łódzkie and Świętokrzyskie. The cultivation area of currants in Poland is relatively stable and in the last three years it has been at the level of 43–44 thousand ha, whereby the share of black currant plantations decreases and the share of coloured currants increases.

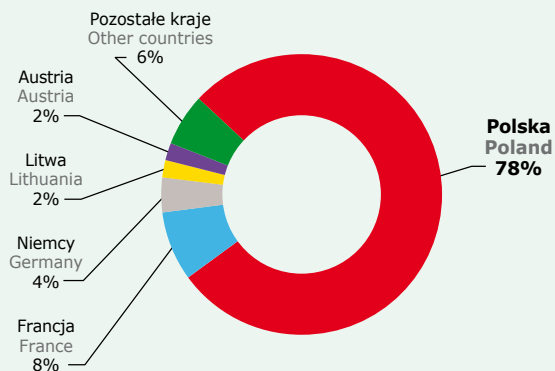
The production of currants in the years of good harvest exceeded 160 thousand tonnes in Poland. The cultivation of black currants is the most popular. According to CSO estimates, more than 150 thousand tonnes of currants were harvested in total in 2021 in the country. Black currants accounted for 73% in the product range structure of production, and their harvest amounted to more than 111 thousand tonnes.

Black currants are of relatively low importance in consumption in their fresh form, and the majority of the harvest is used for the purposes of the domestic processing industry – mainly for the production of concentrates, juices, frozen products and jams – intended for the domestic market and sold abroad.



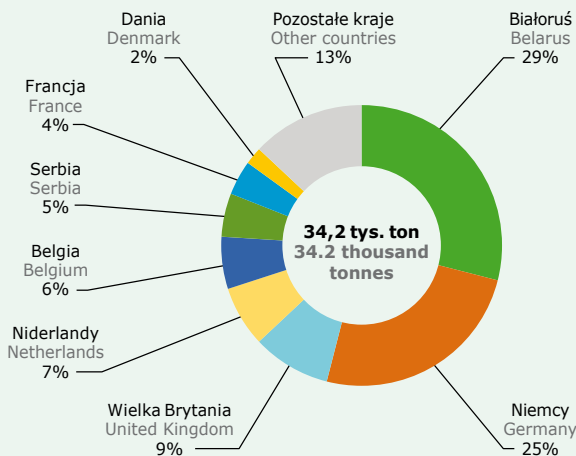
Polska jest zdecydowanym unijnym liderem w produkcji czarnej porzeczki z 78% udziałem w zbiorach tych owoców. ■ Poland is a definite EU leader in the production of black currants, with the 78% share in the harvest of these fruit.

Producenci czarnej porzeczki w UE-27 w 2020 r.
Producers of black currant in the EU-27 in 2020



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych EUROSTAT.
 ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the EUROSTAT data.

Struktura geograficzna eksportu czarnych porzeczek mrożonych* z Polski w 2020 r.
Geographical structure of export of frozen black currants* from Poland in 2020



* kod ■ code CN 0811 20 39
 Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów. ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Ministry of Finance preliminary data.

głównie w postaci mrożonej. Do 2018 r. eksport czarnych porzeczek mrożonych z Polski systematycznie rósł. W ostatnich trzech latach notowany jest spadek wolumenu sprzedaży zagranicznej tego asortymentu. W latach 2018–2020 eksport porzeczek mrożonych uległ redukcji z 45 tys. ton do 34 tys. ton. W okresie pierwszych pięciu miesięcy 2021 r. z Polski wyeksportowano 13,2 tys. ton mrożonych porzeczek czarnych wobec 13,7 tys. ton przed rokiem. Odbiorcami zagranicznymi mrożonych porzeczek czarnych były głównie: Białoruś (4,8 tys. ton, 36% wolumenu eksportu), Niemcy (2,8 tys. ton, 21%) oraz Wielka Brytania (1,3 tys. ton, 10%).

Sprzedaż zagraniczna porzeczki czarnej w postaci świeżej, z uwagi na specyfikę tych owoców, odbywa się na stosunkowo niewielką skalę i od 2017 r. wykazuje tendencję spadkową. W latach 2017–2020 eksport tych owoców uległ redukcji z 3,4 tys. ton do 1,3 tys. ton. Owoce te eksportowano przede wszystkim na rynek niemiecki.

W lipcu 2021 r. ceny porzeczek kształtowały się na poziomie wyższym niż przed rokiem. Według danych Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej MRiRW w dniach 12–13 lipca 2021 r. porzeczki czarne skupowano w zależności od województwa po 3,80–4,14 zł/kg wobec 3,44–3,76 zł/kg przed rokiem. Względnie wysoki poziom cen skupu porzeczki jest wypadkową zarówno sytuacji podaży-popytowej, charakteryzującej się dużym zapotrzebowaniem na przetwory z czarnej porzeczki, jak i rosnących kosztów uprawy na plantacjach.

Black currants are exported to foreign markets mainly as frozen. By 2018, the export of frozen black currants from Poland has been steadily growing. In the last three years, the volume of foreign sales of this product range has decreased. In the years 2018–2020, the export of frozen currants was reduced from 45 thousand tonnes to 34 thousand tonnes. In the first five months of 2021, Poland exported 13.2 thousand tonnes of frozen black currants when compared to 13.7 thousand tonnes in 2020. The foreign customers of frozen black currants were mainly: Belarus (4.8 thousand tonnes, 36% of export volume), Germany (2.8 thousand tonnes, 21%) and the United Kingdom (1.3 thousand tonnes, 10%).

The foreign sales of fresh black currants, due to the specific nature of these fruit, takes place on a relatively small scale and since 2017 has been on a downward trend. In the years 2017–2020, the export of these fruit was reduced from 3.4 thousand tonnes to 1.3 thousand tonnes. These fruit were mainly exported to the German market.

In July 2021, the prices of currants are higher than the last year. According to the data of the MARD Integrated Agricultural Market Information System, on 12–13 July 2021 black currants were bought, depending on the voivodeship, for PLN 3.80–4.14/kg against PLN 3.44–3.76/kg the year before. The relatively high level of buying-in prices of currants is a result of both the supply and demand situation, characterised by the high demand for black currant products, and the rising costs of cultivation in plantations.

Polska największym unijnym producentem buraków ćwikłowych

Poland as the largest EU producer of red beet



- Burak ćwikłowy. To warzywo zna chyba każdy.
- Zawiera wiele białka i soli mineralnych, a także witamin z grupy B oraz witaminę C.
- Dzięki dużej zawartości błonnika wspomaga trawienie.
- Burak ćwikłowy jest popularnym warzywem uprawianym w Polsce. Krajowe zbiory w ostatnich pięciu latach kształtują się na poziomie 280–336 tys. ton.
- To plasuje nasz kraj na pierwszym miejscu w unijnej produkcji buraka ćwikłowego.
- Udział Polski w 2020 r. w produkcji UE wyniósł blisko 40%.

Burak ćwikłowy jest popularnym warzywem, uprawianym w Polsce. Krajowe zbiory w ostatnich pięciu latach kształtują się w zależności od warunków pogodowych na poziomie 280–336 tys. ton, co plasuje nasz kraj na pierwszym miejscu w unijnej produkcji buraka ćwikłowego. Udział Polski w 2020 r. w produkcji UE wyniósł blisko 40%.

Burak ćwikłowy jest chętnie spożywany w Polsce. Warzywo to jest powszechnie cenione za swoje właściwości zdrowotne i lecznicze. Burak ćwikłowy jest lekkostrawny i niskokaloryczny. Dzięki dużej zawartości błonnika wpływa korzystnie na procesy trawienne. Zawarte w nim sole mineralne działają odkwaszająco. Z uwagi na trwałość przechowalniczą może być spożywany w stanie świeżym prawie przez cały rok. Jest cennym surow-

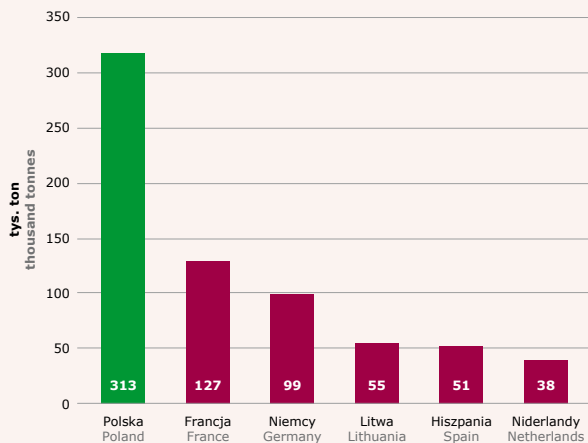
Red beet is a popular vegetable cultivated in Poland. The national harvest in the last five years has been, depending on the weather conditions, at the level of 280–336 thousand tonnes, which gives our country the first position in the EU production of red beet. In 2020, the share of Poland in the EU production was nearly 40%.

Red beet is willingly consumed in Poland. This vegetable is commonly appreciated for its health-promoting and therapeutic properties. Red beet is light and low in calorie. Owing to the high content of fibre, it has a positive effect on the digestive processes. The mineral salts contained in it have a deacidifying effect. Due to its storing durability, it can be eaten fresh almost all year long. It is a valuable raw material commonly used in the process-



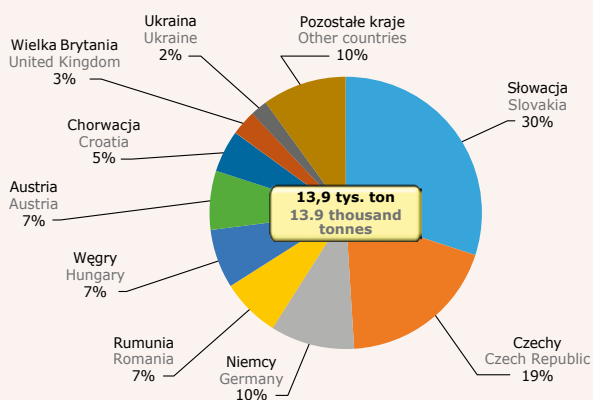
Udział Polski w 2020 r. w produkcji UE wyniósł blisko 40%. ■ In 2020, the share of Poland in the EU production was nearly 40%.

Najwięksi producenci buraka ćwikłowego w UE w 2020 r.
Largest producers of red beet in the EU in 2020



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych EUROSTAT, data odczytu 6.08.2021 r. ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Eurostat data, date of reading: 6.08.2021.

Struktura geograficzna eksportu buraków ćwikłowych z Polski w 2020 r.
Geographical structure of the export of red beet from Poland in 2020



* kod ■ code CN 0706 90 90
 Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów. ■ Source: study by the Analysis and Strategy Office of the NSCA based on the Ministry of Finance preliminary data.

cem wykorzystywanym powszechnie w przemyśle przetwórczym do produkcji suszu, mrożonek, różnego rodzaju konserw, ćwikły oraz soków pitnych i zagęszczonych, a ostatnio w coraz większym stopniu – do produkcji naturalnych barwników.

Sprzedaż zagraniczna świeżych buraków ćwikłowych jest stosunkowo niewielka. W ostatnich pięciu latach eksport buraków kształtował się w przedziale 14–25 tys. ton, co stanowiło średnio 7% ich zbiorów w Polsce. Wartość eksportu wynosiła od 8 mln EUR do 14,5 mln EUR.

ing industry for the production of dried and frozen products, various types of canned products, beet and horseradish salad as well as drinking and concentrated juices and more recently, to the growing extent – for the production of natural dyes.

The foreign sale of fresh red beet is relatively small. Over the last five years, the export of red beet has ranged from 14 to 25 thousand tonnes, which accounted, on average, for 7% of the harvest in Poland. The export value was between EUR 8 million and EUR 14.5 million.



- Red beet. Probably everyone knows this vegetable.
- It contains many proteins and mineral salts, as well as group B vitamins and vitamin C.
- Owing to the high content of fibre, it supports the digestive processes.
- Red beet is a popular vegetable cultivated in Poland. The national harvest in the last five years has been at the level of 280–336 thousand tonnes.
- This gives our country the first position in the EU production of red beet.
- In 2020, the share of Poland in the EU production was nearly 40%.

Buraki ćwikłowe sprzedajemy głównie na rynku unijnym. W 2020 r. kraje UE były odbiorcami około 94% wolumenu eksportowanych z Polski buraków ćwikłowych. Asortyment ten znalazł nabywców przede wszystkim na Słowacji, w Czechach oraz w Niemczech. Spośród krajów trzecich największym odbiorcą buraków ćwikłowych była Ukraina.

We sell red beet mainly in the EU market. In 2020, the EU countries were customers of around 94% of the volume of red beet exported from Poland. This product range was purchased mainly by customers in Slovakia, the Czech Republic and Germany. Ukraine was the largest customer of red beet among third countries.

Polski chleb – bogactwo tradycji i smaku

Polish bread – richness of tradition and taste



Od tysięcy lat chleb jest jednym z podstawowych produktów żywnościowych. Towarzyszy każdemu z nas przez całe życie. Jak żaden inny pokarm posiada szczególną rangę i status w obyczajach, obrzędach i religii. Chleb jest otaczany najwyższym szacunkiem.

W polskiej tradycji chleb jest symbolem gościnności i otwartości Polaków wobec gości oraz turystów odwiedzających nasz kraj, a polskie wyroby piekarnicze od lat wyróżniają się wysoką jakością i bogatymi walorami smakowymi. Pierwsze

For thousands of years, bread has been one of staple food products. It stays with us for a lifetime. Like no other food, it has a special position and status in customs, rituals and religion. Bread is treated with the highest respect.

In the Polish tradition, bread is a symbol of hospitality and openness of the Poles towards visitors and tourists visiting our country and Polish bakery products have been distinguished by their high quality and rich taste for many years. The first mentions of Polish bread appeared in the thirteenth century.



W polskiej tradycji chleb jest symbolem gościnności i otwartości Polaków wobec gości oraz turystów odwiedzających nasz kraj. ■ In the Polish tradition, bread is a symbol of hospitality and openness of the Poles towards visitors and tourists visiting our country.

wzmianki o polskim chlebie pojawiły się w XIII w. Bardzo istotna jest jego rola podczas ludowych obrzędów, w tym na początku i na końcu żniw, a także w czasie uroczystości rodzinnych, kiedy chleb jest symbolem dostatku i gościnności. W okresie tradycyjnych, corocznych dożynek – święta plonów – w czasie których dziękujemy za ukończone żniwa i prace polowe z nimi związane oraz za trud ponoszony przez rolników, by na polskim stole nie brakowało „chleba powszedniego” – gospodarzowi

Very important is its role during the folk rituals, including at the beginning and the end of the harvest, as well as during family feasts when bread is a symbol of prosperity and hospitality. During the traditional, annual harvest festival – the festival of crops – where we thank for the finished harvest and related field work and for the labour of farmers to ensure that the Polish tables will never lack “daily bread” – a loaf of bread is handed over to the farmer. This is a thank you for the good harvest of cereals which provide the raw material until the next harvest.

Information about the types of bread baked in Poland dates back to the fifteenth-sixteenth century. At that time, the basic cereal used for baking bread was rye and, to a smaller extent, wheat (spelt, common wheat). To bake

so-called flatbread, oats, barley, buckwheat, millet were also used, especially during the period preceding the new harvest, when the stocks of rye and wheat have run out. Rye, as a plant with the lower soil and cultivation requirements, was a commonly cultivated cereal. The types of plain flour bread were intended for the wealthier social strata, while dark rye bread was the major food for peasants and the poor urban population. In the sixteenth-seventeenth century, rye flour was still

wręczany jest bochen chleba. Jest to podziękowanie za dobre zbiory zbóż, które zapewniają surowiec aż do kolejnych żniw.

Informacje o gatunkach chleba wypiekanego w Polsce pochodzą z XV–XVI w. W tym okresie podstawowym zbożem do wypieku chleba było żyto, a w mniejszym stopniu pszenica (pszenica orkisz, pszenica zwyczajna). Do wypieku tzw. chleba plackowego wykorzystywano także owies, jęczmień, grykę, proso, zwłaszcza na przednówku, gdy skończyły się zapasy żyta i pszenicy. Żyto, jako roślina o mniejszych wymaganiach

the main raw material for baking bread, but with an addition of wheat or spelt flour¹. Later on, plain flour bread appeared more and more often on the tables, especially of wealthy social strata. The same types of cereals are used to bake bread in modern times we know.

The popularisation of bread in Poland is closely linked to the development of the bakery industry. The first incorporation privileges were granted to the city of Kraków in the thirteenth and fourteenth century. For the next centuries, the successive



**POLSKA JEST TRZECIM UNIJNYM PRODUCENTEM ZBÓŻ.
W 2020 R. ZBIORY BYŁY REKORDOWE I WYNIOSŁY 33,5 MLN TON.**

**POLAND IS THE THIRD EU PRODUCER OF CEREALS. IN 2020, THE HARVEST
WAS RECORD-BREAKING AND AMOUNTED TO 33.5 MILLION TONNES.**



glebowych i uprawowych, było powszechnie uprawianym zbożem. Gatunki chleba wypiekanego z mąki jasnej przeznaczone były dla zamożniejszych warstw społecznych, natomiast ciemny chleb żytni był głównym pożywieniem chłopów i ubogiej ludności miejskiej. W XVI–XVII w. nadal głównym surowcem do wypieku chleba była mąka żytnia, ale z dodatkiem mąki pszennej lub orkiszowej¹. W późniejszym czasie coraz częściej na stole, zwłaszcza zamożnych warstw społecznych, pojawia się chleb z mąki jasnej. Takie same rodzaje zbóż są wykorzystywane do wypieku pieczywa w czasach nam współczesnych.

Popularyzacja chleba na ziemiach polskich jest ściśle związana z rozwojem piekarstwa. Pierwsze przywileje lokacyjne zostały nadane miastu Kraków w XIII i XIV w. Przez następne stulecia kolejne pokolenia piekarzy pracowały nad zmianą technik produkcji, wyglądu i składu wyrabianego chleba. Szczególnie znaczący rozwój piekarstwa datuje się od połowy XX w., gdy zaczęto wprowadzać całe zmechanizowane linie produkcyjne.

W XXI w. głównymi zbożami chlebowymi są pszenica zwyczajna i żyto, zaś owies, jęczmień i gryka uważane są za zboża niechlebowe, stosowane jako dodatki w produkcji pieczywa. Piekarze chętnie powracają do wykorzystywania starych form

generations of bakers have worked on changing the production techniques, appearance and composition of bread produced. The particularly significant development of the bakery industry dates from the mid-twentieth century when complete mechanised production lines started being introduced.

In the twenty-first century, major cereals for baking bread are common wheat and rye while oats, barley and buckwheat are considered to be non-bread cereals and are used as additives in the production of bread. Bakers are willing to get back to using the old forms of wheat, especially spelt usually derived from organic farming. Spelt products are arousing growing interest, particularly on the part of these consumers who are looking for low-processed food and health-promoting food. Gluten-free types of flour are also used, which means that the bakery industry proposes both food of special purpose and functional food, due to the use of health-promoting additives, in addition to typical ingredients used in the production of bread. Bran, seeds (e.g. sunflower, flax), amaranth, fruit, toppings, honey and herbs are used as additives improving the taste and nutritive value of bakery products. Dietary recommendations confirm the health-promoting effects of wholemeal products in our daily diet, therefore, new 'varieties' of bakery goods are

¹ A. Ceglińska, *Znaczenie pieczywa w codziennym życiu człowieka* [w:] Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula, nr 54/2017, s. 30–37.

¹ A. Ceglińska, *Importance of bread in the daily life of man* [in:] Vistula University Working Papers, No 54/2017, pp. 30–37.

pszenicy, w szczególności orkiszu pochodzącego zazwyczaj z upraw ekologicznych. Produkty z orkiszu budzą coraz większe zainteresowanie, zwłaszcza tych konsumentów, którzy poszukują żywności mało przetworzonej i o właściwościach prozdrowotnych. Stosowane są także mąki bezglutenowe, co oznacza, że branża piekarska proponuje zarówno żywność specjalnego przeznaczenia, jak i żywność funkcjonalną, z uwagi na stosowanie dodatków o działaniu prozdrowotnym, poza typowymi składnikami wykorzystywanymi do produkcji pieczywa. Jako dodatki wzbogacające smak i wartość odżywczą wyrobów piekarniczych stosowane są: otręby, ziarna (np. słonecznika, siemienia lnianego), amarantus, owoce, posypki, miód i zioła. Zalecenia dietetyczne potwierdzają prozdrowotne działanie produktów pełnoziarnistych w codziennej diecie, dlatego coraz bardziej popularne stają się nowe „odmiany” wypieków, w tym chleby o niższym indeksie glikemicznym, będące źródłem białka, bogatobłonnikowe czy bezglutenowe oraz wzbogacone w źródła nienasyconych kwasów tłuszczowych, witaminy, składniki mineralne i przeciwutleniacze².

Krajowa branża piekarnicza posiada bogatą bazę surowcową. Polska jest trzecim unijnym producentem zbóż. W 2020 r. zbiory były rekordowe i wyniosły 33,5 mln ton.

W ostatnich latach zmieniły się preferencje konsumentów. Bardziej zainteresowani są produktami naturalnymi, prozdrowotnymi, do których zalicza się pieczywo wytwarzane w tradycyjny sposób. Na liście produktów tradycyjnych, prowadzonej przez MRiRW, wpisanych jest 367 wyrobów piekarniczych i cukierniczych sporządzanych w różnych regionach kraju z polskich mąk. Natomiast w unijnym Rejestrze Produktów Regionalnych i Tradycyjnych zarejestrowanych jest siedem polskich produktów tradycyjnych: *andrutys kaliskie*, *rogal świętomarciński*, *pierekaczewnik*, *obwarzanek krakowski*, *chleb prądnicki*, *kołocz śląski/kołacz śląski*, *cebularz lubelski*.

Pieczywo i wyroby cukiernicze to także nasze produkty eksportowe, które z powodzeniem konkurują na rynku międzynarodowym.

W sezonie 2020/2021 eksport pieczywa i wyrobów cukierniczych z Polski osiągnął wartość 1,7 mld euro i był o 3% wyższy niż w poprzednim sezonie. Polskie pieczywo trafiło przede wszystkim do krajów UE oraz do Rosji.

becoming more and more popular, including lower GI bread, bread being a source of protein, with the high content of fibre or gluten-free, and enriched with sources of unsaturated fatty acids, vitamins, minerals and antioxidants².

The national bakery industry has a rich raw material base. Poland is the third EU producer of cereals. In 2020, the harvest was record-breaking and amounted to 33.5 million tonnes.

Consumer preferences have changed in recent years. They are more interested in natural, health-promoting prod-



W XXI w. głównymi zbożami chlebowymi są pszenica zwyczajna i żyto, zaś owsies, jęczmień i gryka uważane są za zboża niechlebowe i stosowane jako dodatki w produkcji pieczywa. ■ In the twenty-first century, major cereals for baking bread are common wheat and rye while oats, barley and buckwheat are considered to be non-bread cereals and are used as additives in the production of bread.

ucts, which include bread produced in the traditional manner. The list of traditional products kept by the MARD contains 367 bakery and confectionery products made in various regions of the country with the use of Polish flour. On the other hand, the EU Register of Regional and Traditional Products includes 7 Polish traditional products: *andrutys kaliskie*, *rogal świętomarciński*, *pierekaczewnik*, *obwarzanek krakowski*, *chleb prądnicki*, *kołocz śląski/kołacz śląski*, *cebularz lubelski*.

Bread and confectionery products are also our export products which compete successfully in the international market.

In the 2020/2021 season, the export of bread and confectionery products from Poland amounted to EUR 1.7 billion and was by 3% higher than in the previous season. Polish bakery goods were sent mainly to the EU countries and Russia.

² J. Rachtan, *Bread and health – why it is worth eating it and what kinds to choose?* [in:] *Bread. Taste, Health, Economics*, Polish Association of Food Industry Engineers and Technicians, Warsaw, 2019.

TEKST ■ BY: BIURO ANALIZ I STRATEGII/KOWR ■ ANALYSIS AND STRATEGY OFFICE/NSCA

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©DESIGNER_AN-, ©MAGDAL3NA-, ©EVERILDA-,

©PHOTOCREW-STOCK.ADOBE.COM

² J. Rachtan, *Pieczywo a zdrowie – dlaczego warto jeść i jakie wybierać?* [w:] *Pieczywo. Smak, zdrowie, ekonomia*, Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, Warszawa, 2019.

Zbieraj sam!

Nie masz sadu? Nie szkodzi

Pick your fruit on your own!

You do not have an orchard? It is not a problem

POLSKA JEST NAJWIĘKSZYM W UE PRODUCENTEM JABŁEK, WIŚNI, MALIN, PORZECZEK, AGRESTU, A TAKŻE DUŻYM UNIJNYM PRODUCENTEM BORÓWEK, TRUSKAWEK I ARONII. ■ POLAND IS THE LARGEST EU PRODUCER OF APPLES, SOUR CHERRIES, RASPBERRIES, CURRANTS, GOOSEBERRIES, AS WELL AS THE LARGE EU PRODUCER OF BLUEBERRIES, STRAWBERRIES AND CHOKEBERRIES.

Konsumenci w coraz większym stopniu zainteresowani są zakupem tych owoców prosto z gospodarstwa. Jeśli ktoś chce sam zebrać świeże owoce prosto z drzewa lub – w zależności od gatunku – z krzaka, może wybrać się na wieś do rolników na tak zwane samozbiory. To nowy sposób sprzedaży i skracania łańcucha dostaw.

Osoby zainteresowane kupnem mogą umówić się z właścicielem, przyjechać do gospodarstwa z własnymi koszykami i samodzielnie zrywać tyle owoców, ile chcą i ile jest im potrzebne. Mogą także liczyć na ogromny rabat, nawet pięćdziesięcioprocentowy.

Samozbiory to nie tylko okazja na tańsze pozyskanie owoców czy warzyw, ale jednocześnie sposób spędzania wolnego czasu. Dobry pomysł, aby być kilka godzin razem z rodziną bliżej natury. Dla najmłodszych to także praktyczna lekcja biologii.

Samozbiory stały się również tegorocznym hitem gospodarstw agroturystycznych, które coraz częściej oprócz nich proponują także warsztaty kulinarne i przetwarzanie zebranych owoców.

Położone niedaleko Warszawy, w gminie Tarczyn, ekologiczne, certyfikowane, sadownicze gospodarstwo „Zielone Jabłuszko”, które prowadzi w tym sezonie samozbiory, odwiedził minister rolnictwa i rozwoju wsi Grzegorz Puda. Minister zrywał w nim wiśnie i zachęcał do kupowania warzyw i owoców wprost od polskich rolników.

– Samozbiory to doskonały przykład krótkiego łańcucha sprzedaży, najniższa cena i wybór towaru najwyższej jakości prosto od rolnika. To także świetny sposób na ciekawą wycieczkę z rodziną – podkreślał minister Grzegorz Puda.

Gospodarstwo „Zielone Jabłuszko” organizuje samozbiory za pośrednictwem kanałów internetowych. Wszyscy chętni mogą przyjechać tu razem z dziećmi lub przyjaciółmi, aby własnoręcznie, prosto z drzew lub krzewów, zebrać dojrzałe

Consumers are increasingly interested in buying these fruit directly from the farm. If someone wants to pick fresh fruit straight from a tree or, depending on the species, from a bush, they can visit farmers in the countryside and participate in so-called self-picking. It is a new way to sell goods and shorten the supply chain.

Those interested in making a purchase can arrange a meeting with a farm owner, come to a farm with their own baskets and pick as much fruit as they want and need. They can also count on a huge discount, up to 50%.

Self-picking is not only an opportunity to obtain fruit or vegetables at a lower price, but also a way of spending free time. It is a good idea to spend several hours with our family closer to nature. For the children, it is also a practical lesson in biology.

Self-picking has also become this year's hit of agri-tourism farms, which are also more and more often proposing culinary workshops and processing of picked fruit.



Jeśli ktoś chce sam zebrać świeże owoce prosto z drzewa lub z krzaka, może wybrać się na wieś do rolników na tak zwane samozbiory. ■ If someone wants to pick fresh fruit straight from a tree or from a bush, they can visit farmers in the countryside and participate in so-called self-picking.

owoce. Pobyt w gospodarstwie jest także doskonałą okazją do zdobywania wiedzy o pracy w gospodarstwie, o uprawie i odmianach owoców, a także o ich właściwościach zdrowotnych. Uprawiane są tu jabłonie, grusze, śliwy, czereśnie, wiśnie, a także maliny jesienne.

„Zielone Jabłuszko” to rodzinne i wielopokoleniowe gospodarstwo sadownicze, z korzeniami sięgającymi początków XIX w.

– Ekologia w naszym gospodarstwie to nie tylko produkcja zdrowych i smacznych owoców oraz soków. To również egzystencja w zgodzie z naturą – mówią właściciele gospodarstwa, którzy podkreślają, że samozbiory prowadzone są w gospodarstwie przez cały sezon, zaczynając od końca czerwca, kiedy zbiera się pierwsze czereśniaki, poprzez malinę jesienną i na gruszkach oraz jabłkach kończąc.

Gospodarstwo odwiedzają często całymi rodzinami turyści z różnych stron świata. Czują się tu wyśmienicie zbierając owoce, słuchając wiadomości o ekologii, jak również o prowadzeniu sadu, produkcji i przetwarzaniu owoców. Dzieci sprawdzają, że owoce rosną w sadzie, a nie tylko leżą na półkach sklepowych.



Osoby zainteresowane kupnem mogą umówić się z właścicielem, przyjechać do gospodarstwa z własnymi koszykami i samodzielnie zrywać. ■ Those interested in making a purchase can arrange a meeting with a farm owner, come to a farm with their own baskets and pick.

Zachęcamy do kupowania warzyw i owoców wprost od polskich rolników. Niech jak najwięcej turystów krajowych i zagranicznych poczuje radość z samodzielnego zbierania owoców i obcowania z naturą.

TEKST ■ By: **RENATA KANIA-MIĘTUSIEWICZ/MRIRW** ■ MARD

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©EKATERINA POKROVSKY-, ©ALICJA NEUMILER-, ©ALEKSEI POTOV-STOCK.ADOBE.COM



Dla najmłodszych to także praktyczna lekcja biologii. ■ For the children, it is also a practical lesson in biology.

The organic, certified fruit-growing farm “Zielone Jabłuszko”, located near Warsaw, in the commune of Tarczyn, which organises self-picking this season, was visited by the Minister of Agriculture and Rural Development, Grzegorz Puda. The Minister was picking sour cherries there and encouraged people to buy fruit and vegetables directly from Polish farmers.

– Self-picking is an excellent example of a short sales chain, the lowest price and the selection of the highest quality product straight from the farmer. It is also a great way to enjoy an interesting trip with the family – stressed Minister Grzegorz Puda.

The “Zielone Jabłuszko” farm organises self-picking via Internet channels. All those who are willing may come here with their children or friends and pick ripe fruit straight from the trees or bushes, with their own hands. The stay on the farm is also an excellent opportunity to learn about the work on the farm, the cultivation and varieties of fruit and their health-promoting properties. What is cultivated here, are apples, pears, cherries, sour cherries as well as autumn raspberries.

“Zielone Jabłuszko” is the family and multi-generational fruit-growing farm with the roots dating back to the early 19th century.

– Ecology on our farm means not only the production of healthy, tasty fruit and juices. It means living in harmony with nature – say the owners of the farm who stress that self-picking is carried out on the farm throughout the season, starting at the end of June when the first sour cherries are picked, through autumn raspberries, to pears and apples.

The farm is often visited by the whole families of tourists from various parts of the world. They feel excellent here, when picking fruit, listening to the news about ecology, as well as about managing the orchard, fruit production and processing. The children can check that fruit grow in the orchard rather than just lying on store shelves.

We encourage you to buy fruit and vegetables directly from Polish farmers. Let as many domestic and foreign tourists as possible feel the joy of self-picking and being close to nature.

Koła gospodyń wiejskich – tradycja, przedsiębiorczość, integracja, akcje społeczne

Farmers' wives' associations – tradition, enterprise, integration, social campaigns

Koła gospodyń wiejskich (KGW) dzięki ustawie z 2018 r., która nadała im osobowość prawną, przeżywają dziś renesans swojej działalności. Prężnie pracują na rzecz małych wspólnot, integrują mieszkańców, kultywują polskie tradycje. W swojej aktywności mogą liczyć na pomoc Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Zadania KGW powiązane są ściśle ze środowiskiem regionalnym – małą ojczyzną. Obecnie na wsiach mieszka wiele osób, które nie trudnią się rolnictwem, część z nich pracuje zdalnie lub dojeżdża do pracy w miastach. Ta sytuacja sprawia, że koła gospodyń wiejskich przekształciły się z organizacji ściśle wspierających tradycyjną formę życia wiejskiego w takie, które działają na rzecz integracji osób zamieszkujących mniejsze miejscowości. KGW stały się samodzielnymi podmiotami, które mogą prowadzić działalność i pozyskiwać dofinansowanie, w tym wsparcie z ARiMR.

Pierwszym warunkiem, by sięgnąć po pomoc z Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, jest zarejestrowanie koła w Krajowym Rejestrze Kół Gospodyń Wiejskich. Wysokość wsparcia dla koła uzależniona jest od liczby jego członków. Obecnie te, składające się z nie więcej niż 30 osób mogą otrzymać 5 tys. zł. Jeśli KGW liczy od 31 do 75 członków, pomoc wynosi 6 tys. zł; 7 tys. zł, w przypadku, gdy koło tworzy ponad 75 osób. W stosunku do lat ubiegłych (2018–2020) dofinansowanie w 2021 r. wzrosło.

Currently, thanks to the act of 2018 which gave them legal personality, farmers' wives' associations (FWA) are experiencing the renaissance of their activities. They work buoyantly for the benefit of small communities, integrate residents and nurture Polish traditions. In their activities, they can count on the support of the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture.

The tasks of FWAs are closely linked to the regional environment – their small homeland. Currently, many people not involved in agriculture, live in villages, some of them work remotely or commute to their work in cities. Owing to this situation, farmers' wives' associations turned from organisations strictly supporting the traditional form of rural life into ones that promote the integration of people living in smaller towns. FWAs have become independent entities that could pursue activity and obtain co-financing, including support from the ARMA.

The first prerequisite for obtaining the aid from the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture is to register an association with the National Register of Farmers' Wives' Associations. The amount of support for an association is dependent on the number of its members. At present, those consisting of no more than 30 persons may receive PLN 5 thousand. If an FWA has 31–75 members, the aid amounts to PLN 6 thousand; PLN 7 thousand, when an association is composed of more than 75 persons. When compared to previous years (2018–2020), in 2021 co-financing increased.

The funds obtained may be used for:

- carrying out socio-educational and educational-cultural activities;
- activities related to the comprehensive rural development;
- supporting the development of enterprise among women;
- carrying out activities to improve the living and working conditions of women in the countryside;
- dissemination and development of forms of cooperation, farming and rational housekeeping;
- representing the interests of the rural women's environment in relation to public administration authorities;
- development of folk culture, including, in particular, local and regional culture.

From the start of the support programme until the end of 2020, the ARMA paid almost PLN 79 million to associations. Owing to these funds, farmers' wives' associations may develop more and more dynamically. Currently, more than 9.9 thousand



Kilka KGW zaangażowanych było w charytatywne zbiórki pieniędzy na leczenie chłopca z rdzeniowym zanikiem mięśni. Na zdjęciu kiermasz w miejscowości Nur. ■ Several FWAs were involved in charity fundraising for the treatment of a boy with spinal muscular atrophy. The photo shows a fair in Nur.

Otrzymane środki pieniężne można przeznaczyć na:

- prowadzenie działalności społeczno-wychowawczej i oświatowo-kulturalnej;
- aktywności związane z wszechstronnym rozwojem obszarów wiejskich;
- wspieranie rozwoju przedsiębiorczości wśród kobiet;
- prowadzenie działalności na rzecz poprawy warunków życia i pracy kobiet na wsi;
- upowszechnianie i rozwijanie form współdziałania, gospodarowania i racjonalnego prowadzenia gospodarstw domowych;
- reprezentowanie interesów środowiska kobiet wiejskich wobec organów administracji publicznej;
- rozwijanie kultury ludowej, w tym w szczególności kultury lokalnej i regionalnej.

Od uruchomienia programu wsparcia do końca 2020 r. ARiMR wypłaciła kołom prawie 79 mln zł. Te pieniądze sprawiły, że koła gospodyń wiejskich mogą się coraz prężniej rozwijać. Obecnie w rejestrze ARiMR jest wpisanych ponad 9,9 tys. kół gospodyń wiejskich. Najwięcej w województwach wielkopolskim – 1458 kół, lubelskim – 1285 i mazowieckim – 1263.



Koła gospodyń wiejskich przystąpiły również do ogólnopolskiego programu promującego szczepienia przeciw COVID-19. W ramach tej akcji panie z KGW organizują pełne atrakcji festyny, podczas których zachęcają do szczepienia się przeciw tej chorobie. Za zorganizowanie festynu Koło Gospodyń Wiejskich otrzymuje z Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa pomoc w wysokości 8 tys. zł. Samo szczepienie wykonują pracownicy służby zdrowia, z którymi KGW zawierало stosowną umowę. Jeśli podczas takiego festynu na poddanie się szczepieniu zdecydowało się minimum 100 osób, przyznawana jest dodatkowa premia. Z kolei tysiąc kół gospodyń wiejskich, które zorganizowały festyny, podczas których zaszczepiło się najwięcej osób, otrzymują dodatkowe nagrody pieniężne. Zwycięskie KGW otrzyma 100 tys. zł, a najniższa nagroda w tej kategorii wynosi 1 tys. zł. Z kolei od 1 września do 17 października 2021 r. za pośrednictwem specjalnej strony internetowej można głosować na najładniejsze fotografie z festynów. Każde koło może zgłosić tylko jedno zdjęcie. W tej kategorii przewidziano nagrody dla 100 kół gospodyń wiejskich. Ich wysokość jest zróżnicowana i wynosi 25 tys. zł za zajęcie pierwszego miejsca, najniższa nagroda wynosi 1,5 tys. zł.



Biblioteczka plenerowa powstała we wsi Żebry Laskowiec (gmina Nur, powiat Ostrowski) z inicjatywy KGW działającego w tej miejscowości. ■ Open-air library was established in the village of Żebry Laskowiec (commune of Nur, Ostrowski district) on the initiative of the FWA operating in this village.

farmers' wives' associations are entered in the ARMA register. The largest number of them is in the Wielkopolskie Voivodeship – 1,458 associations, Lubelskie Voivodeship – 1,285 and Mazowieckie Voivodeship – 1,263.

Dzięki współpracy Kancelarii Prezesa Rady Ministrów, Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa powstał Program dla Kół Gospodyń Wiejskich #SzczepimySię z KGW. Składa się z czterech elementów: festynu, premii za szczepienia oraz dwóch konkursów. ■ Thanks to cooperation of the Chancellery of the Prime Minister, the Ministry of Agriculture and Rural Development and the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture, the Programme for Farmers' Wives' Associations #SzczepimySię z KGW has been created. It consists of four elements: a festival, a bonus for vaccination and two competitions.

Farmers' wives' associations also joined the national programme promoting vaccination against COVID-19. As part of this campaign, the members of FWAs organise outdoor parties, full of attractions, during which they encourage people to get vaccinated against this disease. For organising an outdoor party, a farmers' wives' association receives the aid of PLN 8 thousand from the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture. Vaccination itself is carried out by healthcare professionals with whom a FWA concluded an appropriate agreement. If at least 100 persons decided to get vaccinated during such an outdoor party, an additional bonus is granted. In turn, one thousand of farmers' wives' associations that organised outdoor parties, during which the largest number of people has been vaccinated, will receive additional cash prizes. A winning FWA will receive PLN 100 thousand and the lowest prize in this category is PLN 1 thousand. In turn, from 1 September to 17 October 2021, on the special website it possible to vote for the most beautiful photos from outdoor parties. Each association can submit only one photo. In this category, prizes are envisaged for 100 farmers' wives' associations. Their amount varies and amounts to PLN 25 thousand for the first-place winners, the lowest prize amounts to PLN 1.5 thousand.

TEKST ■ BY: BIURO PRASOWE/ARiMR ■ PRESS OFFICE/ARMA

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: DOROTA KAZANOWSKA/MRIRW ■ MARD, ©BILLIONPHOTOS-STOCK.ADOBE.COM

W trosce o środowisko

Care for the environment

Jak ważna jest dbałość o środowisko naturalne nie trzeba nikogo przekonywać. Wiele zależy w tej materii od nas samych – zwykłych ludzi. Tyle tylko, że możliwości i chęci jednego człowieka są ograniczone i gdyby tylko na nich bazować, skala działań nie byłaby duża. Żeby skutecznie chronić środowisko potrzebne są działania systemowe i takie też są prowadzone przez powołane do tego instytucje. Rozwiązania w tej dziedzinie ma też do zaproponowania Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa – instytucja, która została powołana do nieco innych zadań niż bezpośrednia ochrona środowiska naturalnego, ale której niektóre działania są także ukierunkowane na jego ochronę.

Wśród wielu programów pomocowych, mających na celu rozwój obszarów wiejskich, Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa oferuje rolnikom dwa, które dotyczą ekosyste-

We do not need to convince anyone of the importance of care for the environment. In this issue, much depends on us ourselves – ordinary people. However, the capacity and good intentions of a single person are limited and if we were to rely on them only, the scale of action would not be large. In order to protect the environment effectively, systemic actions are needed and such actions are carried out by the institutions set up for this purpose. Solutions in this field can also be proposed by the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture – the institution which has been set up for slightly different tasks than the direct protection of the environment, but some tasks of which are also geared towards its protection.

Among many aid schemes aimed at rural development, the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture offers farmers two schemes, which apply to forest ecosys-

tems – support for afforestation and creation of woodlands as well as the aid for investments to improve the resilience and environmental value of forest ecosystems.

The first measure is addressed to farmers who pursue their farming activities on agricultural land of lower quality, not providing adequate yields. In such areas, the farmer (natural or legal person, local government unit, organisational unit of a commune, district or voivodeship) can plant a forest and obtain co-financing from the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture for this purpose.

Support for afforestation is a single, lump-sum payment which is to compensate for the costs of afforestation and its protection. The amount of aid depends on, *inter alia*, whether deciduous or coniferous trees are to be planted, the type of land, the slope of the land, or the choice of a method to protect the forest stand.

In addition, in subsequent years, the farmer may receive additional aid for afforested land: for five years – a maintenance premium for the performance of maintenance or protective treatments in the forest stand; for 12 years – an afforestation premium which is compensation for the exclusion of land from agricultural production.

However, local government units and organisational units of communes, districts and voivodeships are not eligible for obtaining a maintenance premium and an afforestation premium.



ARiMR udziela rolnikom wsparcia finansowego na zalesianie oraz tworzenie terenów zalesionych oraz pomoc na inwestycje zwiększające odporność ekosystemów leśnych i ich wartość dla środowiska. ■ ARMA provides farmers with financial support for afforestation and creation of woodland as well as aid for investments increasing the resilience of forest ecosystems and their value for the environment.

mów leśnych – wsparcie na zalesianie i tworzenie terenów zalesionych oraz pomoc na inwestycje zwiększające odporność ekosystemów leśnych i ich wartość dla środowiska.

Pierwsze z działań adresowane jest do rolników gospodarujących na gruntach rolnych o słabszej jakości, które nie zapewniają odpowiednich plonów. Na takich terenach rolnik (osoba fizyczna lub prawna, jednostka samorządu terytorialnego, jednostka organizacyjna gminy, powiatu lub województwa)



Rolnicy, gospodarujący na gruntach rolnych o słabszej jakości, nie gwarantującej odpowiednich plonów, mogą posadzić las i uzyskać na ten cel dofinansowanie z ARIMR.

- Farmers farming on agricultural land of lower quality, not guaranteeing adequate yields, may plant a forest and obtain co-financing from the ARMA for this purpose.

może posadzić las i uzyskać na ten cel dofinansowanie z Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Wsparcie na zalesienie ma charakter jednorazowej, zryczałtowanej płatności, która ma zrekompensować koszty wykonania zalesienia oraz jego ochrony. Wysokość pomocy uzależniona jest m.in. od tego, czy sadzone będą drzewa liściaste czy iglaste, rodzaju gruntów, nachylenia terenu, czy wyboru sposobu zabezpieczenia uprawy leśnej.

Ponadto w kolejnych latach do zalesionych gruntów rolnik może otrzymać dodatkową pomoc: przez 5 lat – premię pielęgnacyjną za wykonywanie zabiegów pielęgnacyjnych lub ochronnych w uprawie leśnej; przez 12 lat – premię zalesieniową, która jest rekompensatą za wyłączenie gruntu z produkcji rolniczej.

Do otrzymania premii pielęgnacyjnej i premii zalesieniowej nie są jednak uprawnione jednostki samorządu terytorialnego i jednostki organizacyjne gmin, powiatów oraz województw.

Z kolei na pomoc w ramach drugiego działania – wsparcie na inwestycje zwiększające odporność ekosystemów leśnych – może liczyć właściciel lasu, który jest osobą fizyczną, prawną lub jednostką organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej; ma nadany numer identyfikacyjny w trybie przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności; zobowiąże się do wykonania inwestycji zgodnie z wymogami planu, sporządzonego przez nadleśniczego.

Dofinansowanie dotyczy lasów prywatnych w wieku 11–60 lat; o powierzchni 0,1–40 ha; stanowiących własność lub współwłasność wnioskodawcy lub jego małżonka; nieobjętych premią pielęgnacyjną PROW; z opracowanym Uproszczonym Planem Urządzenia Lasu albo wydaną na podstawie inwentaryzacji stanu lasu decyzją starosty, która określa zakres gospodarki leśnej; wykazanych jako las w ewidencji gruntów i budynków.

Właściciele lasów mogą otrzymać też dodatkowe wsparcie na zabiegi ochronne przed zwierzyną. W przypadku wprowadzania drugiego piętra w drzewostanie lub podszytu, lub dolesiania luk, lub założenia remizy, np. na zabezpieczenie sadzonek repelentami lub osłonkami, czy na ogrodzenie remizy metalową siatką.

Grunty, które mogą zostać objęte pomocą w ramach obu działań, muszą, co do zasady, być położone poza obszarami Natura 2000, rezerwatami przyrody, parkami narodowymi czy krajobrazowymi lub ich otulinami.

In turn, the aid under the second measure – support for investments to improve the resilience of forest ecosystems – can be received by a forest owner being a natural, legal person or a non-corporate organisational entity; has an identification number in accordance with the provisions on the national system of the register of producers, register of farms and register of payment applications; will undertake to carry out an investment project in accordance with the requirements of the plan drawn up by a forest manager.

Co-financing relates to private forests aged 11–60 years; with an area of 0.1–40 ha; owned or co-owned by the applicant or their spouse; not covered by the RDP maintenance premium; with a developed Simplified Forest Management Plan or a starost's decision, issued based on the forest inventory, which determines the scope of forest management; listed as forests in the land and buildings register.

Forest owners may also receive additional support for treatments aimed at protecting against game. When introducing a second floor in a tree stand or undergrowth or afforesting gaps or creating a refuge, for example, for securing seedlings with repellents or casings, or for fencing a refuge with fence wire netting.



Właściciele lasów mogą otrzymać też dodatkowe wsparcie na zabiegi ochronne przed zwierzyną. ■ Forest owners may also receive additional support for treatments aimed at protecting against game.

The land which may be covered by aid under both measures must be, in principle, located outside Natura 2000 sites, nature reserves, national or landscape parks or their surroundings.

TEKST ■ BY: BIURO PRASOWE/ARIMR ■ PRESS OFFICE/ARMA

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©UFOKIM-, ©FOCUS FINDER-, ©MITIFOTO-ADOBE.STOCK.COM

Rolnictwo ekologiczne w Polsce w 2020 r.

Organic farming in Poland in 2020



ROK 2020 BYŁ PIERWSZYM OD LAT, W KTÓRYM OGÓLNA LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH W POLSCE ULEGŁA ZWIĘKSZENIU. ■ THE YEAR 2020 WAS THE FIRST ONE FOR A LONG TIME WHEN THE TOTAL NUMBER OF ORGANIC PRODUCERS IN POLAND INCREASED.

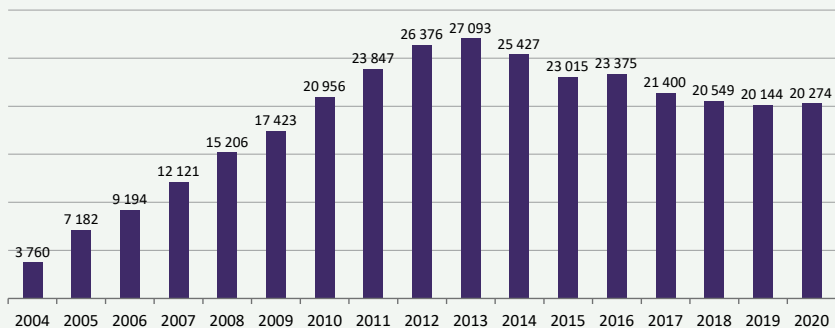
Według stanu na 31 grudnia 2020 r. działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego prowadziło 20 274 producentów, o 130 więcej niż w 2019 r. Wciąż zdecydowanie najliczniejszą grupą spośród wszystkich producentów ekologicznych stanowili producenci rolni. W 2020 r. działalność w tym zakresie prowadziło w Polsce 18 575 producentów, jednak było ich o 62 mniej niż w 2019 r. Nieznaczny wzrost ogólnej liczby producentów ekologicznych był spowodowany wzrostem liczby producentów ekologicznych prowadzących działalność w pozostałych kategoriach (m.in. przygotowania, wprowadzania na rynek produktów ekologicznych, importu produktów ekologicznych z krajów trzecich). Kolejny raz, nieustannie od 2012 r., przybywa producentów ekologicznych, prowadzących działalność w zakresie przygotowania¹. W 2020 r. było ich 1104, to o 8% więcej niż na koniec 2019 r.

As of 31 December 2020, organic farming activity was pursued by 20,274 producers, 130 more than in 2019. Still, the most numerous group among all organic producers were definitely agricultural producers. In 2020, 18,575 producers pursued activity in this regard in Poland, however, their number was by 62 lower than in 2019. The slight increase in the total number of organic producers was caused by the increase in the number of organic producers pursuing activity in other categories (*inter alia*, preparation, marketing of organic products, import of organic products from third countries). Once again, the number of organic producers pursuing activity related to preparation has been growing steadily since 2012¹. In 2020, there were 1,104 of them, by 8% more than at the end of 2019.

¹ Zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 przygotowanie oznacza czynności konserwowania lub przetwarzania produktów rolnictwa ekologicznego włącznie z ubojem i rozbiorem produktów pochodzenia zwierzęcego, a także pakowanie, znakowanie lub wprowadzanie zmian w oznakowaniu odnoszącym się do ekologicznej metody produkcji.

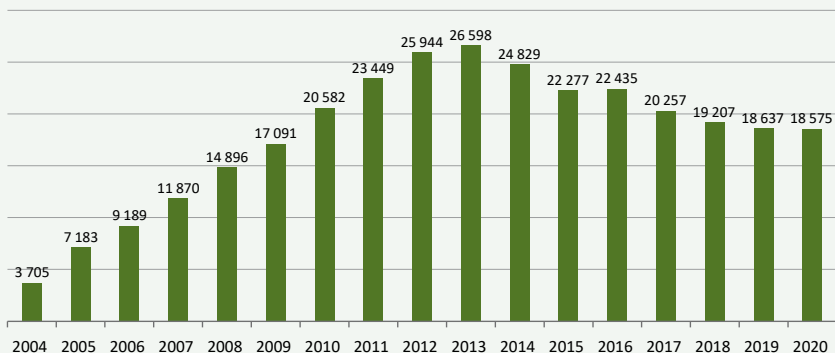
¹ According to the definition in Council Regulation (EC) No 834/2007, preparation means the operations of preserving and/or processing of organic products, including slaughter and cutting for livestock products, and also packaging, labelling and/or alterations made to the labelling concerning the organic production method.

Liczba producentów ekologicznych w Polsce w latach 2004–2020 The number of organic producers in Poland in the years 2004–2020



Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym ■ Source: GIJHARS based on the lists referred to in Article 17(1)(2) of the Act on organic farming

Liczba ekologicznych producentów rolnych w Polsce w latach 2004–2020 The number of organic agricultural producers in Poland in the years 2004–2020



Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym ■ Source: GIJHARS based on the lists referred to in Article 17(1)(2) of the Act on organic farming

W 2020 r. najwięcej producentów ekologicznych prowadziło działalność w województwach: warmińsko-mazurskim (3270), podlaskim (2953) i mazowieckim (2661). Liczba producentów z tych trzech województw stanowiła 43,8% ogólnej liczby producentów ekologicznych w Polsce. Najwięcej gospodarstw ekologicznych znajdowało się również w województwach: warmińsko-mazurskim (3241), podlaskim (2906) i mazowieckim (2179).

Ponad połowa wszystkich producentów, zajmujących się przygotowaniem, prowadziła działalność na terenie województw: mazowieckiego (269), wielkopolskiego (139), lubelskiego (102) i małopolskiego (95).

W 2020 r. o 0,33% zwiększeniu uległa ogólna powierzchnia ekologicznych użytków rolnych w Polsce, z 507,6 tys. ha do 509,3 tys. ha.



W rolnictwie ekologicznym stosowane są metody uprawy, których celem jest produkcja żywności przy zastosowaniu naturalnych substancji i procesów. ■ Organic farming applies cultivation methods aimed at producing food with the use of natural substances and processes.



Przepisy dotyczące rolnictwa ekologicznego zachęcają do przestrzegania wysokich standardów dobrostanu zwierząt i wymagają od rolników zaspokojenia konkretnych potrzeb behawioralnych zwierząt. ■ Organic farming legislation encourages to comply with the high animal welfare standards and requires farmers to satisfy the specific behavioural needs of animals.

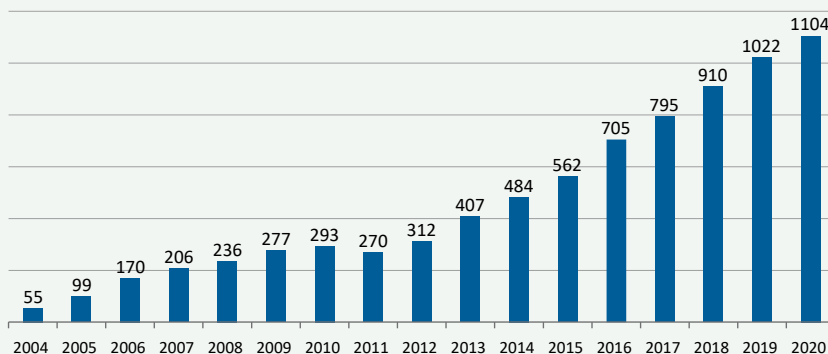
In 2020, the largest number of organic producers pursued activity in the following voivodeships: Warmińsko-Mazurskie (3,270), Podlaskie (2,953) and Mazowieckie (2,661). The number of producers in these three voivodeships accounted for 43.8% of the total number of organic producers in Poland. The largest number of organic farms were also in the following voivodeships: Warmińsko-Mazurskie (3,241), Podlaskie (2,906) and Mazowieckie (2,179).

More than half of all producers involved in preparation pursued their activity in the following voivodeships: Mazowieckie (269), Wielkopolskie (139), Lubelskie (102) and Małopolskie (95).

In 2020, the total area of organic agricultural land in Poland increased by 0.33%, from 507.6 thousand ha to 509.3 thousand ha.

Liczba producentów ekologicznych prowadzących działalność w zakresie przygotowania w Polsce w latach 2004–2020

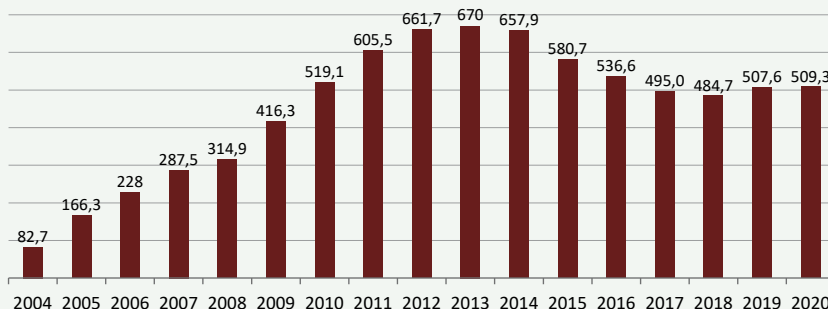
The number of organic producers involved in activity related to preparation in Poland in the years 2004–2020



Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym ■ Source: GIJHARS based on the lists referred to in Article 17(1)(2) of the Act on organic farming

Powierzchnia ekologicznych użytków rolnych w Polsce w latach 2004–2020 (tys. ha)

The area of organic agricultural land in Poland in the years 2004–2020 (thousand ha)



Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym ■ Source: GIJHARS based on the lists referred to in Article 17(1)(2) of the Act on organic farming

Turystyczny potencjał polskiej wsi

Tourism potential of the Polish countryside

Przestrzeń wiejska zajmuje ponad 93 proc. powierzchni kraju i odgrywa znaczącą rolę w polskim sektorze turystycznym. Obszary wiejskie wyróżniają się dużym potencjałem do uprawiania aktywnych form rekreacji w naturalnym krajobrazie. Polska posiada wiele rejonów wiejskich cechujących się pięknym, niejednokrotnie wręcz dziewiczym środowiskiem przyrodniczym.

The rural space occupies more than 93% of the area of the country and plays a significant role in the Polish tourism sector. Rural areas are characterised by a high potential for practising active forms of recreation in a natural landscape. Poland has many rural areas characterised by a beautiful, often even virgin, natural environment.

Najpopularniejszą formą wypoczynku na obszarach wiejskich jest agroturystyka

The most popular form of relaxation in rural areas is agri-tourism

Potencjał polskiej wsi tworzą zarówno walory naturalne, jak i kulturowe. Ma to swoje odzwierciedlenie w bardzo bogatej ofercie turystyki wiejskiej dostosowanej do różnych grup klientów. Wśród niej dostępne są unikatowe produkty turystyczne, zróżnicowane i atrakcyjne cenowo, oferujące niecodzienną atmosferę i autentyczność polskiej wsi.

Najpopularniejszą formą wypoczynku na obszarach wiejskich jest agroturystyka, czyli idea spędzania czasu wolnego w gospodarstwach rolnych, gdzie nadal produkcja rolnicza i hodowla zwierząt wyznaczają rytm życia.

Agroturystyka oferuje rolnikom możliwość dywersyfikacji i uzyskiwania dodatkowego dochodu poprzez działalność turystyczną na terenie gospodarstwa. Niejednokrotnie realizowana jest od kilkudziesięciu lat przez kolejne już pokolenia domowników.

Działalność agroturystyczna wspiera i promuje zasoby rolnicze oraz tradycję i kulturę obszarów wiejskich. Jest zjawiskiem, które bazuje na kreatywności gospodarzy i innowacyjności stosowanych rozwiązań przy jednoczesnym dostosowaniu ich do lokalnych możliwości oraz dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego obszarów wiejskich. Odgrywa zatem istotną rolę w przemianach wsi, przyczyniając się do rozwoju przedsiębiorczości oraz rynku pracy w rolnictwie i na wsi. Wpływa również na wzrost popytu na produkty rolno-spożywcze w miejscowościach turystycznych, podtrzymuje folklor, wymusza inwestycje. Sprzyja pobudzeniu aktywności

The potential of the Polish countryside is created by both natural and cultural values. This is reflected in a very rich offer of rural tourism adapted to various groups of customers. It includes unique tourist products, diversified and affordable, offering an unusual atmosphere and authenticity of the Polish countryside.

The most popular form of relaxation in rural areas is agri-tourism, i.e. the idea of spending free time on farms, where the agricultural production and breeding of animals still determine the rhythm of life.



Na koniec 2020 r. liczba gospodarstw agroturystycznych w Polsce wynosiła blisko 8 tys. ■ At the end of 2020, the number of agri-tourism farms in Poland amounted to almost 8 thousand.

Agri-tourism provides farmers with an opportunity to diversify and obtain additional income by means of tourism activity on the farm. Many times, it has been conducted for several decades by successive generations of household members.

Agri-tourism activity supports and promotes agricultural resources as well as the tradition and culture of rural areas. It is a phenomenon which is based on the creativity of farmers and the innovation of solutions used,

while adapting them to local capacities and cultural and natural heritage of rural areas. Therefore, it plays an important role in rural transformation, by contributing to the development of entrepreneurship and the labour market in agriculture and in the countryside. It also results in the increased demand for agri-food products in tourist destinations, maintains folklore and necessitates investment. It favours the activation of the communi-



Specjalizacja oferty turystycznej na obszarach wiejskich daje także możliwość realizacji pasji, takich jak jeździectwo, wędkarstwo, grzybobranie, czy też inny rodzaj aktywnego wypoczynku. ■ The specialisation of the tourism offer in rural areas also offers opportunities for practising passions such as horseriding, angling, mushroom picking or another type of active recreation.

środowisk i stymulowaniu współpracy, wykorzystując wartości związane ze specyfiką społeczną, kulturową i przyrodniczą wsi. Stwarza możliwość dochodzenia przez gospodarstwa do takiego poziomu przychodów, który wspiera ich rozwój.

Agroturystyka w połączeniu z promocją polskiej, wspaniałej żywności stanowią konkurencję wobec globalnej produkcji rolno-spożywczej oraz turystyki masowej.

Na koniec 2020 r. liczba gospodarstw agroturystycznych w Polsce wynosiła blisko 8 tys. Największa ich liczba znajduje się w województwach: małopolskim, podkarpackim i warmińsko-mazurskim. Kwatery agroturystyczne są w dużej mierze obiektami sezonowymi, dlatego najwięcej turystów nocuje w nich w miesiącach letnich.

Polska wieś oferuje różne formy turystyki np.: aktywną, edukacyjną czy kulinarną. Specjalizacja oferty turystycznej na obszarach wiejskich daje także możliwość realizacji pasji, takich jak jeździectwo, wędkarstwo, grzybobranie, czy też inny rodzaj aktywnego wypoczynku, który staje się coraz bardziej popularny w polskim społeczeństwie. Z kolei poprzez smaki, zapachy i całą gamę wrażeń turyści poznają lokalną kuchnię. Promowana jest ekologiczna żywność oraz produkty regionalne i tradycyjne. Produkty wyróżniane znakami potwierdzającymi wysoką jakość wyrobów rolno-spożywczych, stanowią element uzupełniający przekaz promocyjny turystycznej oferty obszarów wiejskich. Upowszechniana jest też idea edukacji

ties and the stimulation of cooperation, by using values related to the social, cultural and natural specificity of the countryside. It offers the possibility for farms to reach such a level of income which supports their development.

Agri-tourism, in combination with the promotion of wonderful Polish food, are competitors for the global agri-food production and mass tourism.

At the end of 2020, the number of agri-tourism farms in Poland amounted to almost 8 thousand. The largest number of them is located in the Małopolskie, Podkarpackie and Warmińsko-Mazurskie Voivodeships. Agri-tourism accommodation facilities are largely seasonal, that is why the majority of tourists stay there in the summer months.

The Polish countryside offers various forms of tourism, e.g. active, educational or culinary tourism. The specialisation of the tourism offer in rural areas also offers opportunities for practising passions such as horseriding, angling, mushroom picking or another type of active recreation which is becoming increasingly popular in Polish society. In turn, by means of tastes, aromas and a whole range of impressions tourists may discover local cuisine. Organic food and regional and traditional products are promoted. Products marked with the marks confirming the high quality of agri-food products are an element complementing the promotional message for the rural tourism offer. Also, the idea of on-farm education with regard to



Promowana jest ekologiczna żywność oraz produkty regionalne i tradycyjne. ■ Organic food and regional and traditional products are promoted.

w gospodarstwie rolnym z zakresu pochodzenia żywności i dziedzictwa kulturowego wsi.

W czasach naznaczonych epidemią koronawirusa należy podkreślić fakt, że zmienił się sposób wypoczynku. Wielu ludzi rezygnuje z wyjazdów do popularnych kurortów i decyduje się na spędzenie wolnego czasu w bezpieczniejszych warunkach polskiej wsi, w wąskim, rodzinnym gronie na łonie natury. Szansę na takie właśnie spędzenie wolnego czasu daje agroturystyka. Polska branża turystyczna wspólnie z Głównym Inspektoratem Sanitarnym przygotowała szczegółowe zalecenia i wytyczne do prowadzenia działalności w sytuacji epidemii. Odpoczywający na wsi mogą się więc czuć bezpiecznie.

Walory turystyki wiejskiej, w tym agroturystyki, w naturalny sposób korespondują z ideą Europejskiego Zielonego Ładu, kultywując np. różnorodność biologiczną. Wsparcie rozwoju turystyki krajowej stanowi też istotny element polityki rządu. Ma także swoje odzwierciedlenie w Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020, który daje możliwość otrzymania wsparcia finansowego na przedsięwzięcia powiązane bezpośrednio lub pośrednio z rozwojem turystyki wiejskiej, ochroną środowiska przyrodniczego na obszarach wiejskich, a także transferem wiedzy i doradztwa na temat roli rolnictwa w dbaniu o środowisko. Wszystkie te kwestie mają istotne znaczenie dla rozwoju w Polsce potencjału turystyki wiejskiej, kreowania jej wizerunku oraz budowania jej kapitału społecznego i kadrowego.



Pobyty na wsi jest okazją do kontaktu ze zwierzętami hodowanymi w danym gospodarstwie. ■ Staying in the countryside is an opportunity to have contact with animals bred on a given farm.

the origin of food and the cultural heritage of the countryside is being promoted.

In the times marked by the coronavirus epidemic, we must stress the fact that the way of recreation has changed. Many people give up their trips to holiday resorts and decide to spend free time in the safer conditions of the Polish countryside, in a narrow, family circle in the open. Agri-tourism offers an opportunity to spend free time in such a way. The Polish tourism industry, together with the Chief Sanitary Inspectorate,

prepared specific recommendations and guidelines for pursuing activity in the situation of the epidemic. So those, who relax in the countryside, may feel safe.

The values of rural tourism, including agri-tourism, in a natural manner correspond to the idea of the European Green Deal, by nurturing, for example, biodiversity. Support for the development of national tourism is also an important element of the government policy. It is also reflected in the Rural Development Pro-

gramme 2014–2020, which offers an opportunity to receive financial support for projects linked, directly or indirectly, to the development of rural tourism, protection of the natural environment in rural areas and the transfer of knowledge and advice on the role of agriculture in taking care of the environmental. All these issues are essential for the development of the potential of rural tourism in Poland, for creating its image and for building its social and human capital.

TEKST ■ By: ROBERT JAKUBIK/MRIRW ■ MARD

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRIRW ■ MARD, ©ANIMAFLOA PICSSTOCK-, ©AROCZAU-, ©FOTOVAPL-, ©IGOR-STOCK.ADOBE.COM

Diablak i inne atrakcje and other attractions



Wędrując po Polsce, odwiedzając jej piękne zakątki, nie można pominąć Beskidu Żywieckiego. Ta niewielka stosunkowo kraina znajduje się na pograniczu województw śląskiego i małopolskiego, przy granicy ze Słowacją.

Geologiczna historia tych ziem sprawiła, że jest to wyjątkowo malownicza i zróżnicowana kraina. Należy do Zewnętrznych Karpat Zachodnich, a w ich ramach do Beskidów Zachodnich. To drugie, po Tatrach, najwyższe pasmo gór w Polsce.

When hiking around Poland and visiting its beautiful corners, we cannot ignore the Żywiec Beskids. This relatively small region is located on the border of the Śląskie and Małopolskie Voivodeships, near the border with Slovakia.

The geological history of this land made this region become exceptionally picturesque and diversified. It belongs to the external Western Carpathians and within them – to the Western Beskids. This is the second, after the Tatra Mountains, highest mountain range in Poland.



Diablak (1723 m n.p.m) – najwyższy szczyt masywu Babiej Góry w Paśmie Babiogórskim należącym do Beskidu Żywieckiego. ■ Diablak (1,723 m above sea level) – the highest peak of the Babia Góra massif in the Babiogórskie Range belonging to the Żywiec Beskids.



Wschód słońca widziany z Babiej Góry. ■ Sunrise seen from Babia Góra.

Beskid Żywiecki zbudowany jest ze skał fliszowych powstałych w okresie kredy. Podczas formowania się łuku górskiego Karpat w trzeciorzędzie, warstwy osadowe zostały sfałdowane i wypiętrzone. Czasem następowało odwrócenie warstw i te młodsze znalazły się pod warstwami starszymi. Dziś możemy obserwować skutki tych naturalnych odsłonień skalnych np. pod Małą Babią Górą w Zerwie Cyłowej, czy w wodospadzie na Mosornym Potoku lub na urwistych brzegach potoków.

Najwyższy szczyt Babia Góra (1725 m n.p.m.) oraz Piłsko (1557 m n.p.m.) mają nagie i skaliste szczyty. Wrażenie robi też asymetryczne nachylenie stoków – północne lub północno-zachodnie są bardziej strome, czasem wręcz urwiste. To co charakteryzuje Beskidy, to osuwiska a w górnych partiach niektórych szczytów – gołoborza.

Miłośnicy wędrowek górskich mają tutaj istny raj. Jest bardzo dużo szlaków o różnym stopniu trudności. Najbardziej niebezpieczne zamykane są zimą. Dotyczy to szczególnie szlaku na królową Beskidu Żywieckiego – Babią Górę. Szlak ten to Perć Akademików. Szlak żółty z kilkoma łańcuchami i klamrami pomagającymi w wędrowce.

Wędrowanie po górach to dla miłośników tego typu wypoczynku najwspanialszy urlop. Dziś są dostępne również ścieżki rowerowe, co sprawia, że każdy znajdzie dla siebie coś atrakcyjnego. Na licznych szlakach znajduje się wiele schronisk i bacówek.

The Żywiec Beskids are built of flysch rocks formed in the Cretaceous period. During the formation of the Carpathian mountain range, in the Tertiary period the sedimentary layers were subject to folding and rising. Sometimes, the layers were inverted and the newer ones were below the older layers. Today, we can observe the effects of these natural rock denudations, for example, under Mała Babia Góra in Zerwa Cyłowa or in the waterfall on the Mosorny Stream or on the craggy banks of the streams.

The highest peaks of Babia Góra (1,725 meters above sea level) and Piłsko (1,557 meters above sea level) have the bare and rocky tops. Impressive is also the asymmetric inclination of the slopes – northern or north-western ones are more steep, sometimes even craggy. The characteristic feature of the Beskids are landslides and, in the upper parts of some peaks – boulder fields.

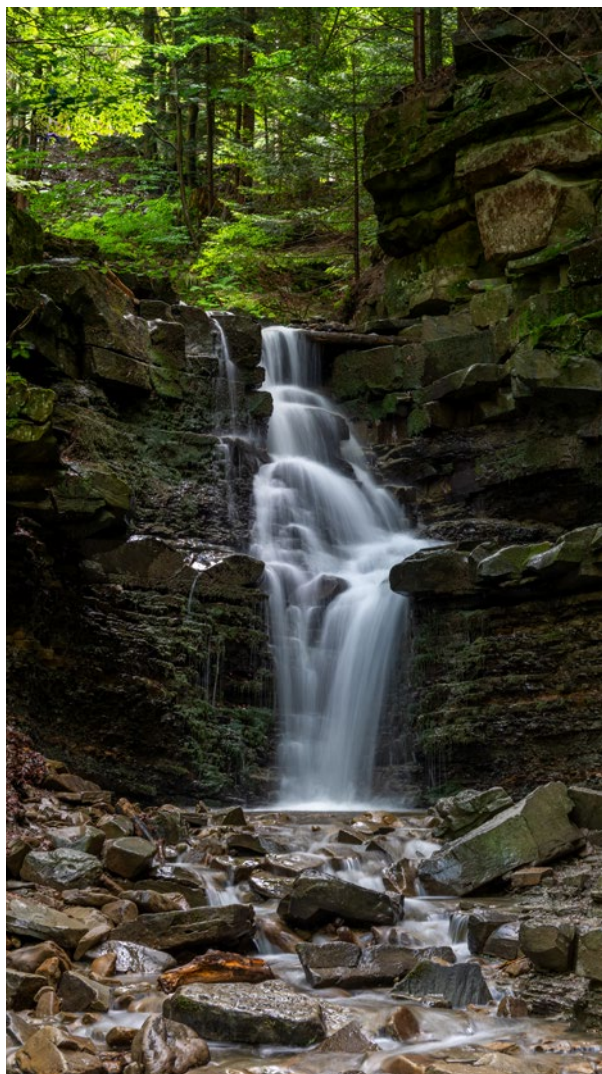
There is a real paradise here for enthusiasts of mountain hiking. There are a lot of trails with various degrees of difficulty. The most dangerous ones are closed in winter. This applies particularly to the trail leading to the queen of the Żywiec Beskids – Babia Góra. This trail is called Perć Akademików (Path of Academics). It is the yellow trail with several chains and handles to help us hike.

Hiking in the mountains is the greatest holiday for those who enjoy this type of recreation. Today, bicycle paths are also available, thanks to which everyone will find here something

Ta piękna kraina zaprasza także do zwiedzenia szeregu pięknych, malowniczych miejscowości; Węgierskiej Górki, Milówki, Rajczy, Ujsoł, Zwardonia, Zawoi czy też największego miasta Żywiec – Żywca.

Stolica regionu jest pięknie położona w Kotlinie Żywieckiej nad jeziorem Żywieckim, u zbiegu rzek Soły i Koszarawy. To historyczne miasto, w którym warto zwiedzić Stary Zamek, Pałac Habsburgów oraz oczywiście nie tylko dla miłośników piwa – Muzeum Browaru Żywiec.

Wędrując po Beskidzie Żywieckim pamiętajmy, że jest to unikatowy obszar przyrodniczy. Na jego terenie utworzony został Babiogórski Park Narodowy oraz Żywiecki Park Krajobrazowy, w obrębie którego jest dwanaście rezerwatów przyrody.



Ośmiometrowy naturalny wodospad na Mosornym Potoku, najwyższy w Beskidach. Woda spada z pionowego progu zbudowanego z warstw fliszu karpackiego (naprzemiennie ułożonych warstw skał osadowych pochodzenia morskiego). ■ Eight-metre high, natural waterfall on the Mosorny Stream, the highest waterfall in the Beskids. The water falls from a vertical threshold made of layers of Carpathian flysch (alternating layers of sedimentary rocks of marine origin).



Ryś jest jednym z największych drapieżników Europy. Został opisany naukowo przez Karola Linneusza w 1758 r. pod nazwą *Felis lynx*. W Polsce jest gatunkiem występującym rzadko i chronionym. ■ Lynx is one of the largest predators of Europe. It was described scientifically by Carl Linnaeus in 1758 under the name of *Felis lynx*. In Poland, it is a rare and protected species.

attractive for themselves. There are many shelters and shepherd's huts along the numerous trails.

This beautiful region also invites us to visit a number of beautiful, picturesque places: Węgierska Górka, Milówka, Rajcza, Ujsoły, Zwardoń, Zawoja or the largest city of Żywiec – Żywiec.

The capital of the region is beautifully located in the Żywiec Valley upon the Żywiec Lake, at the junction of the Soła and Koszarawa rivers. It is a historic city where it is worth visiting the Old Castle, the Habsburg Palace and, of course, not only for beer lovers – the Żywiec Brewery Museum.



Krogulec – nieliczny w naszym kraju (lub lokalnie średnio liczny) ptak lęgowy. Jest drugim pod względem liczebności (po myszołowicie) dziennym ptakiem drapieżnym w Polsce. ■ Eurasian sparrowhawk – a breeding bird occurring in small numbers in our country (or in medium numbers locally). It is the second (after the European buzzard) daytime bird of prey in Poland in terms of abundance..

When hiking around the Żywiec Beskids, we should remember that it is a unique natural area. The Babiogórski National Park and the Żywiecki Landscape Park, within which



Jezioro Żywieckie – zbiornik retencyjny na rzece Sole koło Żywca, położony na granicy Kotliny Żywieckiej i Beskidu Małego. Obecnie wykorzystywany w celach turystycznych, do produkcji energii elektrycznej oraz ochrony przeciwpowodziowej, a także do uregulowania dopływów górnej Wisły. ■ Żywieckie Lake – a retention basin on the Soła River near Żywiec, located on the border of the Żywiec Basin and the Little Beskids. Currently used for tourist purposes, for the production of electricity and flood protection as well as for regulating the tributaries of the Upper Vistula.

Miłośnicy obserwacji ptaków mogą tutaj spotkać np. rzadkiego głuszca, a ponadto jarząbka, pustułkę zwyczajną, krogulca, puszczyka czy jastrzębia gołębiarza. Z gadów można spotkać jaszczurki i żmije zygzakowate. Z ssaków występują tutaj jelenie, dziki, sarny lisy, borsuki, kuny leśne, rysie, żbiki i wilki.

Przemierzając różnorodne szlaki, podziwiając wspaniałe krajobrazy, czy też korzystając zimą z wyciągów i ośrodków narciarskich, warto też zapoznać się z kulturą i sztuką regionu. Nie można również zapominać o tradycji kulinarnej, bowiem Żywiecczyzna, jak każdy region ma swoje charakterystyczne specjały. Górskie specyfika regionu, brak urodzajnej ziemi sprawiają, że dania tej kuchni są proste. To jednak nie oznacza, że nie są smaczne.

Długie zimy powodowały, że na zapasy przeznaczano to co mogło być długo magazynowane – ziemniaki, fasolę, cebulę, brukiew, groch, rzepę kiszonki i przetwory mleczne.

Częstym pożywieniem były prażuchy. To nic innego, jak podprażona mąka lub kasza manna, albo ich mieszanka, którą zalewano wodą aż do wchłonięcia i okraszano skwarkami lub samym tłuszczem. Z zup popularne były wodzionka i miętówka. Mięso jadano rzadko.

Poznając Żywiecczyznę, warto również wstąpić do Muzeum Miejskiego w Żywcu, gdzie zobaczymy piękne stroje górali żywieckich.

there are twelve nature reserves, have been established there. Bird-watching enthusiasts can meet here, e.g. the rare wood grouse, and moreover, the hazel grouse, common kestrel, Eurasian sparrowhawk, tawny owl or Northern goshawk. As regards the reptiles, we can meet here lizards and common European adders. Mammals occurring here include deer, wild boar, roe deer, foxes, badgers, martens, lynx, wildcats and wolves.

When travelling along various trails and admiring fabulous landscapes or using ski lifts and ski resorts in winter, it is also worth becoming familiar with the culture and art of the region. We should not also forget about the culinary tradition, because Żywiecczyzna, just like each region, has its own characteristic specialities. The mountainous specific nature of the region and the absence of fertile soils are the reasons for which the dishes of this cuisine are simple. However, this does not mean that they are not tasty.

Owing to long winters, everything which could be stored for a long time – potatoes, beans, onions, swedes, peas, turnips, pickled and milk products – was treated as stocks.

A frequently eaten dish was *prażuchy*. It is just slightly roasted flour or semolina, or a mixture of these two, poured with water until the water is absorbed and then sprinkled with greaves or just fat. Popular soups were *wodzionka* (bread soup) and *miętówka* (mint soup). Meat was rarely eaten.



Rynek z kamienną wieżą i konkatedrą Narodzenia Najświętszej Maryi Panny w Żywcu. ■ Marketsquare with a stone tower and the Co-Cathedral of the Nativity of the Blessed Virgin Mary in Żywiec.

Beskid Żywiecki zaprasza przez cały rok. Wspaniałe krajobrazy, zmieniające się w zależności od pory roku sprawiają, że ziemia ta daje możliwości odpoczynku, zwłaszcza aktywnego, każdego dnia, przez cały rok. Warto tutaj przyjechać zobaczyć to wszystko samemu, a przede wszystkim poznać gościnnych górali żywieckich, ich życie i zwyczaje, tradycje i kulturę.

When exploring Żywiecczyzna, it is also worth visiting the Municipal Museum in Żywiec, where we will see the beautiful costumes of the Żywiec highlanders.

The Żywiec Beskids invite us to come there all year round. Wonderful landscapes, changing according to the season, are the reason for which this land gives us an opportunity to relax, especially in an active manner, every day, all year long. It is worth coming here to see all these things with our own eyes, and, first of all, to become acquainted with the hospitable Żywiec highlanders, their life and customs, traditions and culture.



Wieża Zegarowa Starego Zamku w Żywcu. ■ Clock Tower of the Old Castle in Żywiec.



Zachód słońca nad Żywcem. ■ Sunset over Żywiec.

TEKST ■ By: **DARIUSZ MAMIŃSKI/MRiRW** ■ MARD

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: ©TOMASZ WARSZEWSKI-, ©ALEX WHITE-, ©MAREK R. SWADZBA-, ©P_MIGAS-, ©HANS-, ©ROMUALD-, ©BLACKMEDIAHOUSE-. ©ART MEDIA FACTORY-, ©SAWOMIR-ADOBE.STOCK.COM

Przysmaki z gór

Specialties from the mountains

Z ŁUKASZEM KONIKIEM, ZNANYM SZEFEM KUCHNI, POSZUKIWACZEM NIEZWYKŁYCH SMAKÓW ROZMAWIAŁA MAŁGORZATA KSIĄŻYK. ■ ŁUKASZ KONIK, A WELL-KNOWN CHEF, A SEEKER OF UNUSUAL TASTES, IS INTERVIEWED BY MAŁGORZATA KSIĄŻYK.

Powszechna jest opinia, że polskie góry najpiękniej prezentują się jesienią. Czy podzielasz ten pogląd?

Tak, polska złota jesień to najlepszy czas na górskie wędrowki. Warto wybrać się tu, żeby podziwiać kolorowe, mieniące się jesienną paletą barw zbocza Beskidów, Bieszczad czy skaliste szlaki Gór Stołowych lub strzeliste ściany Przełomu Dunajca.

Zdania na ten temat są jednak podzielone, ze względu na często zdarzającą się tu jesienią kapryśną pogodę.

W czasie deszczu góry stają się tajemnicze. Niesamowicie wyglądają np. mgły unoszące się nad drzewami i polanami. Wędrowni w deszczu na niejednym turyście potrafią wywrzeć ogromne wrażenie. Trzeba oczywiście odpowiednio się do takich wypraw przygotować.

A po powrocie, kiedy człowiek jest zziębnięty i przemoczony, trzeba się rozgrzać. Masz jakieś kulinarne propozycje?

Nic wtedy tej roli nie spełni lepiej i nic nie smakuje tak dobrze jak gorąca kwaśnica. Kwaśnica jest sztandarową potrawą kuchni góralskiej. To tradycyjna zupa przygotowana na bazie kapusty kiszonej, gotowana na baraninie lub żeberkach wędzonych. Jest pokrzepiająca i pyszna. Dawniej była przygotowywana przez górali żywieckich przy okazji świniobicia, które w gospodarstwie było dużym wydarzeniem.

Żeby kwaśnica była dobra, trzeba do jej przygotowania używać bardzo dobrych składników. Najważniejsza jest oczywiście kiszona kapusta. Kiszona, a nie kwaszona. Procesy te są często mylone.

Na czym więc polega różnica między nimi?

Kiszenie to bardzo stara metoda konserwowania żywności. Kapustę przeznaczoną do kiszenia trzeba odpowiednio przygotować. Najpierw główki trzeba umieścić w ciemnym miejscu, aby usunąć z liści chlorofil i związki siarki. W ten sposób pozbawia się je nieprzyjemnego zapachu i goryczy. Tak przygotowaną kapustę trzeba poszatkować, a następnie zmieszać z przyprawami: solą, pieprzem, kminkiem. Nie można też zapominać o liściach laurowych. Następnie kapustę zamyka się szczelnie, aby mógł rozpocząć się proces fermentacji. Fermentacja musi potrwać około 2 tygodni.

It is commonly said that the Polish mountains are the most beautiful in autumn. Do you share this opinion?

Yes, the Polish golden autumn is the best time for mountain hiking. It is worth going there to admire the slopes of the Beskids, Bieszczady Mountains, rocky trails of the Stołowe Mountains or soaring walls of the Dunajec River Gorge, so colourful and sparkling with the palette of autumn colours.

However, the opinions on this matter are different, due to fitful weather that often happens here in autumn.

In the rain, the mountains become mysterious. For example, the mist hovering over trees and clearings looks amazing. Hiking in the rain can make a huge impression on many tourists. Of course, we need to get prepared properly for such trips.

And after returning, when we are cold and rain-soaked, we need to warm up. Do you have any culinary suggestions?

Nothing will play this role better and nothing tastes as good as hot *kwaśnica*. *Kwaśnica* is a flagship dish of highlander cuisine. This is a traditional soup prepared on the basis of sauerkraut, cooked on mutton or on smoked ribs. It is refreshing and delicious. In the past, it was prepared by the Żywiec highlanders on the occasion of pig slaughtering, which was a great event on the farm.

If *kwaśnica* is to be tasty, we need to use very good ingredients to prepare it. The most important, of course, is sauerkraut i.e. fermented cabbage. Fermented, not pickled. These processes are often confused.

So what is the difference between them?

Fermentation is a very old method of preserving food. Cabbage intended for fermentation must be properly prepared. First, the heads must be put in a dark place so as to remove chlorophyll and sulfur compounds from the leaves. In this way, they are deprived of an unpleasant smell and bitterness. Cabbage prepared in this way must be chopped and then mixed with spices: salt, pepper, caraway. We also must not forget about bay leaves. Then, cabbage is closed in a tight container so that the fermentation process can begin. Fermentation must take about 2 weeks.

Schab jagnięcy w panierce rozmarynowej
Lamb loin in rosemary coating



Składniki:

- Schab jagnięcy bez kości – 1 szt.
- Sól, pieprz
- Czosnek – 1 ząbek
- Bulka tarta – 50 g
- Rozmaryn świeży – kilka gałązek
- Olej – do smażenia

Wykonanie:

Schab jagnięcy pokroić na części po około 150 g. Ząbek czosnku przepotłować i natrzeć schab po obu stronach. Przyprawić solą i pieprzem. Obsmażyć z każdej strony na złoty kolor. Wstawić do rozgrzanego do 180°C piekarnika na około 15 minut.

Bulkę tartą zblendować ze świeżym rozmarynem i szczyptą soli. Schab jagnięcy po wyjęciu z piekarnika obtoczyć w bułce z rozmarynem. Podawać z pieczonymi ziemniakami z ogniska.

Ingredients:

- 1 boneless lamb saddle
- Salt, pepper
- 1 garlic clove
- 50 g bread crumbs
- A few springs of fresh rosemary
- Rapeseed oil (for frying)

Method:

Cut the saddle into ca. 150 g portions. Halve the garlic clove and rub the saddle on both sides. Season all portions with salt and pepper. Fry on each side until golden. Roast in the oven preheated to 180°C for about 15 minutes.

Mix bread crumbs with fresh rosemary leaves and a pinch of salt. After removing the meat from the oven, coat each piece in such prepared bread crumbs. Serve with potatoes baked on fire.



Kwaśnica na żeberkach *Polish sauerkraut soup with pork ribs*

Składniki:

- Kapusta kiszona – 300 g
- Marchew – 2 szt.
- Seler – 1 szt.
- Pietruszka – 1 szt.
- Żebra wieprzowe wędzone – 500 g
- Boczek wędzony – 100 g
- Ziemniaki – 3 szt.
- Cebula – 1 szt.
- Czosnek – 3 ząbki
- Sól, pieprz
- Majeranek – 1 łyżka
- Ziele angielskie – 4 szt.
- Liść laurowy – 2 szt.

Wykonanie:

Marchew, seler i pietruszkę pokroić w kostkę i zalać 2–3 litrami wody. Przyprawić solą, pieprzem, majerankiem, zielem angielskim i liściem laurowym. Włożyć żebra wędzone, pokrojoną kiszoną kapustę i gotować około godziny. W osobnym garnku ugotować pokrojone w kostkę ziemniaki i dodać do zupy. Cebulę i boczek pokroić w kostkę i usmażyć. Pod koniec smażenia dodać posiekany czosnek i całość przelać do zupy. Całość gotować na wolnym ogniu jeszcze około 30 minut.

Ingredients:

- 300 g sauerkraut
- 2 carrots
- 1 celery
- 1 parsley root
- 500 g smoked pork ribs
- 100 g smoked bacon
- 3 potatoes
- 1 onion
- 3 garlic cloves
- Salt, pepper
- 1 tbsp dried marjoram
- 4 allspice berries
- 2 bay leaves

Method:

Dice the carrots, celery and parsley root, and pour over with 2–3 litres of water. Season with salt, pepper, marjoram, allspice and bay leaves. Then add the ribs, chopped sauerkraut and cook for about 1 hour. In a separate saucepan, cook peeled and diced potatoes until soft, and then add them to the soup. Dice the onion and bacon, and fry until golden. Near the end, add chopped garlic and then add all to the soup. Cook all over a low heat for another 30 minutes.

Natomiast kapusta kwaszona ma wprawdzie podobny wygląd, ale proces jej wytwarzania jest zupełnie inny. Polega na zalaniu poszatkowanych liści octem z dodatkiem cukru, przypraw oraz substancji konserwujących.

■ Kapusta kiszona jest zdrowsza?

Tak, to prawdziwa skarbnica zdrowia. Do swojej codziennej diety powinny ją włączyć osoby z nadwagą oraz cierpiące na choroby serca. Taka kapusta to także cenne źródło witamin z grupy B, C, A, E, K oraz fosforu, magnezu, potasu i wapnia. Ma wiele cennych właściwości zdrowotnych, np. przyspiesza metabolizm, poprawia też odporność organizmu.

■ Jakie jeszcze są tradycyjne górskie smaki?

Na terenach zamieszkiwanych przez Górali nie było dobrych warunków przyrodniczych do rozwoju rolnictwa, dlatego kuchnia góralska opiera się na produktach, które można było wytworzyć w surowym i chłodnym klimacie. Dlatego właśnie popularne są w niej dwa, niezbyt wymagające warzywa: kapusta i ziemniaki. Z ziemniaków górskie gospodynie potrafią przygotować niezwykle smakołyki. Halyszki – to ziemniaczane kluseczki podawane z domową bryndzą. Chrupiące placki ziemniaczane pieczone się tu na blasze i podaje ze skwarkami lub także z bryndzą. Natomiast przepyszne moskole – placki przygotowywane na bazie ziemniaków gotowanych serwuje się z bundzem.

On the other hand, pickled cabbage looks similar but the process of its production is completely different. It consists in pouring chopped leaves with vinegar with addition of sugar, spices and preservatives.

■ Is sauerkraut healthier?

Yes, it is a real source of health. It should be included in a daily diet by people who are overweight and suffering from cardiac diseases. Such cabbage is also a valuable source of group B, C, A, E, K vitamins as well as phosphorus, magnesium, potassium and calcium. It has many valuable health-promoting properties, e.g. it accelerates metabolism, it also improves the immunity of the body.

■ What are the other traditional mountain flavours?

In the areas inhabited by the highlanders, there were no good natural conditions for the development of agriculture, therefore, highlander cuisine is based on products that could be produced in a severe and cool climate. That is why two, not very demanding, vegetables are popular in it: cabbage and potatoes. Using potatoes, highlander housewives are able to prepare unusual delicacies. *Halyszki* – are small potato dumplings served with homemade *bryndza*. Crispy potato pancakes are baked here on a baking sheet and served with greaves or also with *bryndza*. On the other hand, delicious *moskole* – pancakes prepared on the basis of cooked potatoes are served with *bundz*.



Moskole z bundzem

Moskole pancakes with bunc cheese (Polish sheep milk cheese)

Składniki:

- Ziemniaki – 500 g
- Bundz 100 g
- Cebula – 1 szt.
- Czosnek – 1 ząbek
- Jajo – 1 szt.
- Mąka pszenna – 150 g
- Sól, pieprz
- Olej rzepakowy do smażenia

Ingredients:

- 500 g potatoes
- 100 g bunc cheese
- 1 onion
- 1 garlic clove
- 1 egg
- 150 g wheat flour
- salt, pepper
- rapeseed oil (for frying)

Wykonanie:

Ziemniaki ugotować, wystudzić i przecisnąć przez prasę. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju razem z rozgniecionym czosnkiem i dodać do ziemniaków. Przyprawić solą i pieprzem. Dodać jajko, mąkę i wyrobić ciasto. Uformować placki i smażyć na suchej patelni na złoty kolor. Gotowe placki podać z pokruszonym serem bundz.

Method:

Peel and cook the potatoes until soft, strain, cool and grind. Dice the onion, crush the garlic and fry both until golden, then add to the ground potatoes. Season with salt and pepper. Add the egg, flour and knead dough. Shape the pancakes and fry on a dry frying pan on both sides until golden. Serve the pancakes with crumbled bunc cheese on top.

■ Bundz i bryndza – nie dla wszystkich to znane produkty...

To tradycyjne sery górskie. Bundz – to ser wytwarzany z mleka owczego. Konsystencją przypomina trochę mozzarellę. Bryndza to miękki podpuszczkowy ser o intensywnym smaku, także z owczego mleka.

Warunki przyrodnicze terenów górskich sprzyjały wypasowi na halach owiec. Dlatego po wiosennym redyku, kiedy stada wypędzane były na hale, rozpoczynał się sezon produkcji owczych serów. Niektóre z nich takie jak: bryndza, oscypek i redykolka wpisane są na listę produktów objętych unijną ochroną.

■ Przedstawioną przez Ciebie tradycyjną górską kuchnię, można określić raczej jako jarską, a co z potrawami mięsnymi?

Mięso na tych terenach było drogie i trudno dostępne i pojawiało się na stole jedynie w dni świąteczne lub z okazji rodzinnych uroczystości. Potrawy mięsne przygotowywane były z baraniny lub jagnięciny, ze względu na popularny na tym obszarze chów owiec. Pyszny jest pieczony schab jagnięcy, podawany z pieczonymi ziemniakami.

Alternatywą dla tradycyjnych mięs mógł być pstrąg, występujący w strumieniach i jeziorach górskich. Po góralsku przygotowuje się go, najpierw podsmażając, a następnie zapiekając z warzywami i suszonymi śliwkami.

Uzupełnieniem tradycyjnego, ale skromnego jadłospisu górali były dary lasu: jagody, grzyby, orzechy. W przydomowych ogrodach były też drzewa owocowe. Ze względu na surowy klimat rosły tu głównie jabłonie, śliwy, a czasami grusze. Część owoców suszono i przeznaczano na zimowe zapasy.

■ Jesteś kucharzem, który szanuje tradycje, ale do przygotowywanych przez siebie potraw dodajesz coś nowego. Jak unowocześniasz góralskie potrawy?

Staram się zawsze wykorzystywać produkty lokalne. W tym m.in. wędzoną śliwkę suszoną – suskę sechłońską. Miałem okazję zobaczyć jak prawidłowo wędzi się takie śliwki. Smak i zapach jest nie do opisania. Właśnie dodanie takiej wędzonej śliwki do gotującej się kwaśnicy, nada lekko wędzonego i słodkiego aromatu.

■ Zrobiło się bardzo smacznie. Zapraszamy więc w polskie góry. Niezależnie od pory roku znajdziecie tu produkty, które zadowolą wasze podniebienia.

■ Bundz and bryndza – not everyone knows these products...

These are traditional mountain cheeses. *Bundz* is a cheese made of sheep's milk. Texture slightly resemble those of *mozzarella*. *Bryndza* is a soft rennet cheese with an intense taste, also made of sheep's milk.

The natural conditions of the mountain areas were conducive to grazing sheep in mountain pastures. Therefore, after the spring transhumance, when the herds were driven out to the pastures, the season for producing sheep cheeses was started. Some of them, such as *bryndza*, *oscypek* and *redykolka* are included in the list of products covered by EU protection.

■ Traditional highlander cuisine you present can be described rather as vegetarian, but what about meat dishes?

Meat in these areas was expensive and difficult to acquire and appeared on the table only on holidays or on the occasion of family ceremonies. Meat dishes were made of mutton or lamb, due to the popularity of sheep rearing in this area. Delicious is roasted lamb loin, served with baked potatoes.

An alternative to traditional meats could be trout, present in mountain streams and lakes. It is prepared in highlander style – at first, it is slightly fried and then baked with vegetables and prunes.

The traditional, yet modest menu of the highlanders was complemented with the gifts of the forest: berries, mushrooms, nuts. There were also fruit trees in the home gardens. Due to the severe climate, mainly apple trees, plum trees and sometimes pear trees grew here. Some fruit were dried and stored for winter.

■ You are a chef who respects traditions, but you add something new to the dishes you prepare. How do you modernise highlander dishes?

I always try to use local products. This includes, *inter alia*, smoked prune – *suska sechłońska*. I had an opportunity to see how such prunes are properly smoked. The taste and smell is indescribable. Adding such a smoked prune to *kwaśnica* being cooked will give it a slightly smoked and sweet aroma.

■ The atmosphere got very tasty. So, we invite you to visit the Polish mountains. Regardless of the season, you will find here products that will satisfy your palate.



Łukasz Konik – znany szef kuchni. Jedną z ciekawszych postaci polskiej branży kulinarnej. Kreatywny poszukiwacz niezwykłych smaków, który pokazuje, że polska kuchnia nie musi być nudna. Jest absolwentem Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu. Zawodowe doświadczenie zdobywał w najlepszych restauracjach oraz hotelach w kraju i poza jego granicami. Od kilku lat reprezentuje Polskę na arenie kulinarnej podczas targów międzynarodowych m.in. w Indiach, Wietnamie, Tajlandii, Korei, Chinach, Jakarcie, Tajwanie, Singapurze, gdzie promuje kuchnię polską. Wspólnie ze swoim kulinarnym zespołem prowadzi warsztaty, pokazy, eventy, podczas których odkrywa tajniki kuchni. Obecnie zarządza cateringiem dietetycznym, jednym z największych w Polsce. ■ Łukasz Konik – a well-known chef. One of the most interesting persons in the Polish culinary industry. A creative seeker of unusual flavours who shows that Polish cuisine does not need to be boring. He is a graduate of the Academy of Hotel Management and Catering Industry in Poznań. He gained his professional experience in the best restaurants and hotels at home and abroad. For several years, he has been representing Poland in the culinary arena during international fairs, *inter alia*, in India, Vietnam, Thailand, Korea, China, Jakarta, Taiwan, Singapore, where he promotes Polish cuisine. Together with his culinary team, he conducts workshops, shows, events, during which he reveals the secrets of cuisine. Currently, he manages one of the largest diet caterings in Poland.

Dbamy o jakość

We care about quality

Jednym z kluczowych celów systemu jakości żywności, obejmującego produkty zarejestrowane jako chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub gwarantowana tradycyjna specjalność, jest dostarczenie na rynek produktów posiadających gwarantowaną jakość i rozpoznawalne pochodzenie geograficzne. Wytwarzanie i promowanie produktów o specyficznych cechach wspiera różnorodność produkcji rolnej i wpływa korzystnie na rozwój gospodarki na terenach wiejskich poprzez zwiększenie dochodów rolników oraz zatrzymanie społeczności wiejskiej na tych obszarach.

System jakości żywności jest systemem dobrowolnym, niosącym za sobą wiele korzyści zarówno dla producentów, jak i konsumentów. Producenci, dzięki unijnemu systemowi jakości żywności, zyskują prawną ochronę nazw wytwarzanych przez nich produktów, dzięki czemu zmniejsza się ryzyko nieuczciwej konkurencji. Ponadto, unijny symbol ChNP, ChOG, GTS potwierdza specyficzną jakość produktów i wyróżnia je na półkach

One of the key objectives of the food quality system covering products registered as a protected designation of origin, a protected geographical indication or a traditional speciality guaranteed is to market products with the guaranteed quality and recognisable geographical origin. The production and promotion of products with specific characteristics support the diversity of agricultural production and have a positive impact on the development of the rural economy by increasing the income of farmers and keeping the rural community in these areas.

The food quality system is a voluntary system, entailing many benefits for both producers and consumers. Thanks to the EU food quality system, producers obtain the legal protection for the names of products they produce, thus the risk of unfair competition is reduced. In addition, the EU PDO, PGI, TSG symbols confirm the specific quality of products and make them stand out on store shelves. Regular inspection of prod-



Producenci, dzięki unijnemu systemowi jakości żywności, zyskują prawną ochronę nazw wytwarzanych przez nich produktów, dzięki czemu zmniejsza się ryzyko nieuczciwej konkurencji.

Thanks to the EU food quality system, producers obtain the legal protection for the names of products they produce, thus the risk of unfair competition is reduced.

sklepowych. Systematyczna kontrola produktów daje pewność, że produkt jest oryginalny i w pełni wytworzony zgodnie z zatwierdzoną przez Komisję Europejską specyfikacją.

Aby zapewnić wiarygodność produktów, posiadających chronione nazwy oraz budować lub podtrzymywać zaufanie konsumentów, niezbędny jest sprawny i szczelny mechanizm kontrolny, działający w całym łańcuchu produkcji, przetwórstwa i dystrybucji.

Kontrole urzędowe produktów, posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG, GTS, obejmują:

- sprawdzenie czy produkt jest zgodny ze stosowną specyfikacją produktu;
- monitorowanie stosowania zarejestrowanych nazw w odniesieniu do produktu wprowadzonego na rynek zgodnie z zakresem ochrony.

Kontrola zgodności ze specyfikacją przeprowadzana jest przed wprowadzeniem produktu rolnego lub środka spożywczego do obrotu. Oznacza to, że zanim producent oznakuje artykuł rolno-spożywczy chronioną nazwą, musi otrzymać świadectwo jakości lub certyfikat potwierdzające zgodność

ucts guarantees that a product is genuine and fully produced in accordance with the specification approved by the European Commission.

What is necessary to guarantee the reliability of products with protected designations and to build or maintain consumer confidence, is as an efficient and tight control mechanism operating throughout the production, processing and distribution chain.

Official inspections of products with the registered names as PDO, PGI, TSG include:

- checking that a product is in line with an appropriate product specification;
- monitoring the use of registered designations with respect to a product placed on the market in accordance with the scope of protection.

The compliance with the specification is checked before placing an agricultural product or a foodstuff on the market. This means that before a producer marks an agri-food product with a protected name, he must obtain a quality certificate or a certificate of conformity of the production process with the

procesu produkcji ze specyfikacją. Certyfikaty i świadectwa jakości wydawane są na rok lub dłużej (maksymalnie do trzech lat). W tym czasie może być przeprowadzana kontrola doraźna procesu produkcji, żeby sprawdzić czy konsekwentnie spełniane są wymagania specyfikacji.

Kontrola zgodności ze specyfikacją odbywa się zgodnie z programem kontroli, który opracowywany jest na podstawie specyfikacji produktu opublikowanej w rozporządzeniu KE oraz wniosku o rejestrację danej nazwy produktu rolnego lub środka spożywczego. Podczas kontroli zawsze przeprowadzana jest ocena organoleptyczna i mogą zostać pobrane próbki do badań laboratoryjnych. Wszystkie wymagania, które wymienione są w specyfikacji zostają objęte kontrolą. A zatem prawidłowo przygotowana przez producentów specyfikacja i stosowanie się do niej to klucz do pozytywnego wyniku kontroli i uzyskania dokumentu uprawniającego do używania zarejestrowanych nazw oraz unijnych symboli.



Zanim producent oznakuje artykuł rolno-spożywczy chronioną nazwą, musi otrzymać świadectwo jakości lub certyfikat potwierdzające zgodność procesu produkcji ze specyfikacją.

Before a producer marks an agri-food product with a protected name, he must obtain a quality certificate or a certificate of conformity of the production process with the specification.

Jeśli podczas kontroli stwierdzone zostanie, że produkcja nie spełnia wymagań specyfikacji, wówczas producent wzywany jest przez organ kontrolny do usunięcia uchybień. Nieusunięcie uchybień skutkuje tym, że producent nie otrzyma dokumentu uprawniającego do stosowania zarejestrowanej nazwy (tj. świadectwa jakości lub certyfikatu zgodności).

W Polsce za kontrolę produktów ChNP, ChOG, GTS odpowiada Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz upoważnione przez ministra właściwego ds. rynków rolnych jednostki certyfikujące.

Drugim elementem systemu kontroli jest monitoring stosowania zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG lub GTS w oznakowaniu produktów wprowadzanych do obrotu. Monitoring ma na celu ochronę zarejestrowanych nazw przed wykorzystywaniem ich w nieuczciwy sposób, czyli w odniesieniu do produktów, które nie spełniają wymagań specyfikacji lub nie posiadają świadectwa jakości/certyfikatu zgodności. Ten rodzaj kontroli chroni interesy zarówno producentów, jak i konsumentów. Dla producentów prawna ochrona zarejestrowanych nazw zmniejsza ryzyko zafałszowań lub innego rodzaju bezprawnego używania zarejestrowanych nazw lub korzystania z ich renomy. Natomiast konsumenci, dzięki systematycznym kontrolom, w mniejszym stopniu narażani są na wprowadzanie w błąd i mogą mieć pewność, że wybierając produkt z unijnym symbolem ChNP, ChOG lub GTS, otrzymują produkt, którego jakość jest gwarantowana przez niezależne organy kontrolne.

Zakres ochrony zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG lub GTS jest bardzo szeroki. Są one chronione przed wszelkim

specification. Certificates of conformity and quality certificates are issued for one or more years (up to three years). At this time, an ad hoc inspection of the production process may be carried out to verify that the requirements of the specification are consistently complied with.

An inspection of the conformity with the specification is carried out in accordance with an inspection programme which is developed pursuant to the product specification published in the EC Regulation and to the application for registering the specific name of an agricultural product or a foodstuff. During the inspection, an organoleptic assessment is always carried out and samples for laboratory testing may be taken. All the requirements listed in the specification will be checked. Therefore, the specification properly prepared by the producers and the conformity with this specification are the key to a positive result of the inspection and to obtaining a document authorising to use the registered names and EU symbols.

If during the inspection it is found that the production does not meet the requirements of the specification, the producer is called upon by the inspection body to remove these irregularities. Failure to remove the irregularities results in the fact that the producer does not obtain a document authorising him to use the registered name (i.e. a quality certificate or a certificate of conformity).

In Poland, the inspection of PDO, PGI and TSG products is the responsibility of the Agricultural and Food Quality Inspection and the certification bodies authorised by the Minister responsible for agricultural markets.

The second element of the inspection system is the monitoring of the use of registered names as PDO, PGI or TSG in the labelling of products placed on the market. The objective of the monitoring is to protect registered names from being used in a fraudulent manner, i.e. with respect to products which do not meet the requirements of the specification or do not have a quality certificate/certificate of conformity. This type of inspection protects the interests of both producers and consumers. For producers, the legal protection of registered names reduces the risk of adulteration or other type of illegal use of registered names or the use of their reputation. On the other hand, thanks to regular inspections, consumers are less exposed to being misled and can be sure that when they choose a product with the EU PDO, PGI or TSG symbol, they receive a product whose quality is guaranteed by independent inspection bodies.

bezpośrednim lub pośrednim wykorzystaniem w celach komercyjnych w doniesieniu do produktów nieobjętych rejestracją, o ile produkty te są porównywalne do produktów zarejestrowanych pod tą nazwą lub jeśli stosowanie nazwy pozwala na czerpanie korzyści z renomy nazwy chronionej. Ponadto, zabronione jest wszelkie nadużywanie, imitacja lub przywołanie ich, nawet jeśli wskazane jest prawdziwe pochodzenie produktu lub jeśli chroniona nazwa została przetłumaczona lub towarzyszy jej określenie takie, jak „rodzaj”, „typ”, „metoda”, „na sposób”, „imitacja” lub inne podobne określenie. Nazwy te chronione są również przed wszelkim innym nieprawdziwym lub wprowadzającym w błąd określeniem miejsca pochodzenia lub wytwarzania, właściwości lub podstawowych cech produktów, znajdującym się na opakowaniu, w materiale reklamowym lub w innych towarzyszących dokumentach, jak również przed stosowaniem opakowań, mogących stworzyć fałszywe wrażenie co do jego pochodzenia. W zasadzie każda praktyka, która mogłaby wprowadzić konsumenta w błąd co do rzeczywistego pochodzenia produktu, jest zakazana.

Za nieprzestrzeganie przepisów o ochronie zarejestrowanych nazw, grożą dotkliwe kary finansowe. W przypadku użycia nazw chronionych w odniesieniu do produktów niespełniających wymagań specyfikacji lub narusza zakres jej ochrony może zostać nałożona kara pieniężna do wysokości dziesięciokrotnego przeciętnego wynagrodzenia (a w przypadku ponownego używania niewłaściwie zarejestrowanej nazwy,

The scope of protection for registered names as PDO, PGI or TSG is very extensive. They are protected against any direct or indirect commercial use with respect to products not covered by the registration, provided that such products are comparable to those registered under that name or where the use of the name allows to draw benefits from the reputation of the protected name. In addition, any abuse, imitation of or reference to a product is prohibited, even if the true origin of a product is indicated or if the protected name has been translated or is accompanied by a term such as “kind”, “type”, “method”, “a la”, “imitation of” or any other similar term. These names are also protected against any other false or misleading indication of the place of origin or production, properties or basic characteristics of products, included on the packaging, in advertising material or in other accompanying documents, and also against the use of packaging likely to create a false impression as to its origin. As a rule, any practice which could mislead the consumer as to the true origin of a product is prohibited.

For the non-compliance with the legislation on the protection of registered names, severe financial penalties may be imposed. Where protected names are used with regard to products which do not comply with the requirements of the specification, or where the scope of their protection is violated, a financial penalty may be imposed, of up to the ten-fold average remuneration (or, in the event of reuse of an improperly registered name, the penalty may amount to the twenty-fold average



Polityka jakości UE ma na celu ochronę nazw określonych produktów w celu promowania ich unikalnych cech, związanych z ich pochodzeniem geograficznym oraz tradycyjnym know-how.

The EU quality policy is aimed at protecting the names of specific products so as to promote their unique characteristics, related to their geographical origin and traditional know-how.

karę można zwiększyć do dwudziestokrotności przeciętnego wynagrodzenia i wówczas nie może być niższa od wysokości kary pieniężnej, nałożonej poprzednio za takie naruszenie).

Kary przewidziane są również za niewłaściwe używanie oznaczenia, jego skrótu lub symbolu. Wówczas może być nałożona kara w wysokości do 200% korzyści majątkowej uzyskanej lub korzyści majątkowej, którą można uzyskać za wprowadzony do obrotu produkt rolny lub środek spożywczy.

Kary mogą być nałożone również za nieużywanie unijnego symbolu ChNP, ChOG, GTS w oznakowaniu produktów opatrzonych zarejestrowaną nazwą.

System jakości żywności dostarcza na rynek produkty, którym konsument może ufać, a producentom pozwala na wyróżnienie produktów wysokiej jakości i łatwiejszą sprzedaż produktów posiadających zarejestrowane nazwy. Ponieważ wartość dodana oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności opiera się na zaufaniu konsumentów, niezbędny jest skuteczny system weryfikacji i kontroli.

remuneration and then it cannot be lower than the amount of the penalty previously imposed for such a violation).

Penalties are also envisaged for the improper use of the labelling, its abbreviation or symbol. Then, a penalty of up to 200% of a financial benefit obtained or likely to be obtained for an agricultural product or foodstuff placed on the market may be imposed.

Penalties may also be imposed for the non-use of the EU PDO, PGI, TSG symbol in the labelling of products bearing a registered name.

The food quality system places on the market products which the consumer can trust and allows producers to distinguish high-quality products and sell products with registered names in an easier manner. Since the added value of geographical indications and traditional specialities guaranteed is based on consumer confidence, an effective verification and inspection system is necessary.

TEKST ■ By: GŁÓWNY INSPEKTORAT JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH
■ MAIN INSPECTORATE OF AGRICULTURAL AND FOOD QUALITY INSPECTION

Odmiany pszenicy ozimej i jarej

Winter and spring wheat varieties

Spośród 38 spółek hodowli roślin uprawnych i zwierząt gospodarskich o szczególnym znaczeniu dla gospodarki narodowej nadzorowanych przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, sześć zajmuje się obecnie hodowlą roślin: pięć z nich prowadzi hodowlę roślin rolniczych, a jedna – ogrodniczych. Spółki prowadzą zarówno hodowlę twórczą, jak i zachowawczą.

From among 38 companies involved in the breeding of crops and livestock of particular importance for the national economy supervised by the National Support Centre for Agriculture, six are currently involved in the breeding of crops: five of them breed agricultural crops and one – horticultural crops. The companies conduct both creative and conservative breeding.

Hodowla twórcza to tworzenie nowych odmian, zaś hodowla zachowawcza to utrzymanie uzyskanych odmian na jak najwyższym poziomie. Spółki dysponują wartościowym materiałem genetycznym roślin (zboż, roślin bobowatych, traw, buraka cukrowego, buraka pastewnego, ziemniaka, warzyw,

creative breeding is the creation of new varieties, while conservative breeding is the keeping of the obtained varieties at the highest possible level. The companies have valuable genetic material of crops (cereals, legumes, grasses, sugar beet, fodder beet, potato, vegetables, flowers and ornamental plants) and every year



Pszenica ozima Hondia. ■ Hondia winter wheat

kwiatów i roślin ozdobnych) oraz rokrocznie rejestrują nowe odmiany, które są dostępne dla rolnika, a poprzez to kreują i upowszechniają postęp biologiczny w polskim rolnictwie. Własnością spółek jest 312 odmian roślin rolniczych i 345 odmian roślin warzywnych; posiadają 52,6% odmian roślin rolniczych i 55,2% odmian warzywnych, pochodzących z krajowej hodowli wpisanych do Rejestru Odmian. Każdego roku spółki hodowli roślin KOWR pokrywają około 45 mln zł kosztów hodowli, tak żeby polski rolnik miał cały czas dostęp do rodzimych odmian, przede

they register new varieties which are available to the farmer and thus create and disseminate biological progress in Polish agriculture. The companies own 312 varieties of agricultural crops and 345 varieties of vegetable crops; they have 52.6% of varieties of agricultural crops and 55.2% of varieties of vegetable crops coming from national breeding and entered into the Register of Varieties. Each year, the NSCA crop breeding companies cover about PLN 45 million of breeding costs so that the Polish farmer has a continuous access to native varieties, mainly those which are highly productive, resistant to biotic and abiotic stress, have the valuable quality and performance properties, increased drought tolerance and high level of winter hardiness, high field resistance to diseases and use nutrients in a very good manner. The companies breed several tens of crop species, but the cereals are definitely a dominant group. Every year, farmers expect new varieties of cereals and the companies supervised by the NSCA, as the best breeders in Poland, are trying to meet these expectations. The great interest of farmers is enjoyed by the winter and spring wheat varieties of 3 companies supervised by the NSCA: Poznańska Hodowla Roślin Sp. z o.o., DANKO Hodowla Roślin Sp. z o.o. and Małopolska Hodowla Roślin Sp. z o.o.

In recent years, the cultivation area of winter wheat in Poland has been about 2 million ha which accounts for about 28%

wszystkim wysoko plonujących, odpornych na stropy biotyczne i abiotyczne, o cennych cechach jakościowych i właściwościach użytkowych, zwiększonej tolerancji na suszę oraz wysokim poziomie zimotrwałości, dużej polowej odporności na choroby oraz bardzo dobrze wykorzystujących składniki pokarmowe. Spółki prowadzą hodowlę kilkudziesięciu gatunków roślin, jednak zdecydowanie dominującą grupą są zboża. Rolnicy rokrocznie oczekują nowości wśród odmian zbóż, a spółki nadzorowane przez KOWR, jako najlepsi hodowcy w Polsce, starają się sprostać tym oczekiwaniom. Dużym zainteresowaniem rolników cieszą się odmiany pszenicy ozimej i jarej trzech spółek nadzorowanych przez KOWR: Poznańska Hodowla Roślin Sp. z o.o., DANKO Hodowla Roślin Sp. z o.o. i Małopolska Hodowla Roślin Sp. z o.o.

Powierzchnia uprawy pszenicy ozimej w ostatnich latach w Polsce wynosi około 2 mln ha, co stanowi ok. 28% ogólnej powierzchni uprawy zbóż. Ozima forma pszenicy ma duże znaczenie w produkcji. Szacuje się, że co najmniej połowa zbiorów zboża przeznaczona jest na cele młynarsko-piekarskie. Do uprawy na cele konsumpcyjne wykorzystuje się odmiany o wysokiej wartości technologicznej z grupy A lub B.

Pszenicę zwyczajną jarą uprawia się w Polsce na powierzchni około 500 tys. ha, co stanowi około 7% w ogólnej produkcji zbóż. Na zainteresowanie tą formą pszenicy wpływa zarejestrowanie nowych odmian charakteryzujących się lepszą plennością, mniejszym porażeniem przez choroby, a przede wszystkim bardzo dobrymi parametrami jakościowymi ziarna.

Absolutnym liderem na rynku pszenicy w Polsce jest spółka DANKO Hodowla Roślin, zarówno pszenicy ozimej, jak i jarej. DANKO jest „numerem 1” w reprodukcji nasiennej pszenicy ozimej, w liczbie uprawianych odmian, w przetrzymaniu i w reprodukcji odmian ościstych. Zarejestrowane odmiany pszenicy ozimej hodowli DANKO cechuje bardzo dobra i dobra jakość ziarna. Spółka DANKO jest też „numerem 1” w kraju w ilości uprawianych odmian, powierzchni reprodukcji nasiennej oraz jakości ziarna pszenicy zwyczajnej jarej. Obecnie w Rejestrze odmian znajduje się 11 odmian pszenicy ozimej i pięć odmian pszenicy jarej hodowli i własności spółki. DANKO obecnie jest absolutnym liderem, jeśli chodzi o sprzedaż kwalifikowanego materiału siewnego zbóż w Polsce. Udział spółki w krajowym rynku nasiennym zbóż, mimo ogromnej konkurencji (szczególnie ze strony krajów Europy Zachodniej), jest bardzo wysoki i wynosi prawie 35%. Spośród licznych odmian hodowli DANKO wiele cieszy się szczególnym uznaniem nie tylko rodzimych, ale także zagranicznych producentów. Są to:

- pszenica ozima COMANDOR, która swoją popularność zawdzięcza bardzo dobrej jakości ziarna, dobrej zimotrwałości

of the total cultivation area of cereals. The winter form of wheat is of high importance in production. It is estimated that at least half of the harvest of this cereal is intended for milling and bakery purposes. Varieties of high technological value from Group A or B are used for cultivation for consumption purposes.

Common spring wheat is cultivated in Poland on an area of about 500 thousand ha, which accounts for about 7% in the total production of cereals. The interest in this form of wheat results from the registration of new varieties characterised by the better yield, lower susceptibility to diseases and, above all, very good quality parameters of the grain.

The absolute leader in the wheat market in Poland is the DANKO Hodowla Roślin company, breeding both winter and spring wheat. DANKO is the number 1 in the reproduction of seed winter wheat, in the number of varieties cultivated, in overwintering and in the reproduction of awned varieties. The varieties of winter wheat registered by the DANKO breeding



Pszenica ozima Arkadia. ■ Arkadia winter wheat.

company are characterised by the very good and good quality of the grain. The DANKO company is also the number 1 in the country in terms of the number of varieties cultivated, the area of seed reproduction and the quality of the grain of common spring wheat. Currently, the Register of Varieties contains 11 winter wheat varieties and five spring wheat varieties bred and owned by the company. DANKO is currently an absolute leader when it comes to the sale of certified seed material of cereals in Poland. The company's share in the domestic seed market of cereals, despite the enormous competition (in particular, on the part of the Western European countries), is very high and amounts to nearly 35%. Among numerous varieties of the DANKO breeding company, many enjoy a special recognition with domestic, but also foreign, producers, namely these are:

- COMANDOR winter wheat, which owes its popularity to the very good grain quality, good winter hardiness (4.5 on a sca-

(4,5 w skali 90), wysokiej odporności na choroby oraz na porażenie ziarna (grupa E/A);

- pszenica ozima HONDIA, która wyróżnia się bardzo wysokim plonowaniem na terenie całego kraju, bardzo wysoką zimotrwałością (5,5 w skali 90), rewelacyjnymi parametrami jakościowymi ziarna oraz możliwością uprawy przy opóźnionych siewach – nr 1 w plenności przy opóźnionych siewach! (grupa E/A);

- pszenica ozima ARKADIA, która od lat króluje na polskich polach dzięki bardzo wysokiej zimotrwałości (6 w skali 90), niskim wymaganiom glebowym oraz bardzo ładnym, dobrze wyrównanym ziarnie o wysokich parametrach jakościowych (grupa A/E);

- pszenica jara TELIMENA – doceniona jest przez rolników za wyjątkowo piękne, grube i wysokojakościowe ziarno, jest przydatna do uprawy na glebach słabszych, doskonała jako komponent mieszanek zbożowych oraz jako przewódka (grupa E/A).

le of 90), high resistance to diseases and to sprouting of grain (group E/A);

- HONDIA winter wheat, which is characterised by the very high yield across the country, very high winter hardiness (5.5 on a scale of 90), excellent quality parameters of the grain and the possibility of cultivation with late sowing – number 1 when it comes to the late sowing yield! (group E/A);

- ARKADIA winter wheat, which has been dominant in Polish fields for years thanks to its very high winter hardiness (6 on a scale of 90), low soil requirements and very nice, uniform grain with the high-quality parameters (group A/E);

- TELIMENA spring wheat – it is appreciated by farmers for its exceptionally beautiful, thick and high-quality grain, it is useful for cultivation on weaker soils, ideal as a component of cereal mixtures and as an alternative variety (group E/A).

Also, the Poznańska Hodowla Roślin (PHR) company breeds new varieties of winter and spring wheat. In recent

years, the breeding and production of certified seeds have been strongly intensified, resulting in new varieties which met with great interest on the part of Polish farmers. Currently, the Register of Varieties contains 6 winter wheat varieties and 1 spring wheat variety bred and owned by the company. The most popular PHR varieties chosen by farmers include:

- FORMACJA winter wheat which is the flagship variety in the company's offer – right after the first season, it has become a standard of winter wheat in the COBORU studies and has been included in the list of recommended varieties, which is not the case for varieties which are available for such a short period of time to a wider group of farmers, this is a variety with very high yield, very high level of winter hardi-

ness – 4.5 on a scale of 90, exceptional tillering ability and very high resistance to diseases (group A);

- LEGENDA winter wheat is a variety with the high yield, even up to 108% of the standard in the COBORU studies, with the excellent winter hardiness (6 on a scale of 90), is assessed as the most winter hardy variety in the market, with the high plants resistant to lodging, useful for farms breeding livestock and not sensitive to late sowing dates (group A);

- ASTORIA winter wheat – this is the only Polish elite variety of winter wheat characterised by the record-breaking content of protein and gluten in the grain, which maintains the high parameters even under unfavourable conditions, has the high tillering performance, resistance to diseases and lodging, with the beautiful, exceptionally shapely grain, which is very uniform and has the high falling number, suitable for the cultivation across the country (group E).



Pszenica ozima Formacja. ■ Formacja winter wheat.

Również spółka Poznańska Hodowla Roślin (PHR) hoduje nowe odmiany pszenicy ozimej i jarej. W ostatnich latach hodowla i produkcja kwalifikowanych nasion zostały bardzo zintensyfikowane, czego efektem są nowe odmiany, które spotkały się z dużym zainteresowaniem polskich rolników. Obecnie w Krajowym rejestrze odmian znajduje się sześć odmian pszenicy ozimej oraz jedna odmiana pszenicy jarej hodowli i własności spółki. Najchętniej wybierane przez rolników odmiany PHR to:

- pszenica ozima FORMACJA, która jest flagową odmianą w ofercie spółki – już po pierwszym sezonie stała się wzorcem pszenicy ozimej w badaniach COBORU i została wpisana na listy odmian zalecanych, co nie zdarza się w przypadku odmian tak krótko dostępnych dla szerszego grona rolników, odmiana o bardzo wysokiej plenności, bardzo wysokiej zimotrwałości na 4,5 w skali 90, wyjątkowej zdolności krzewienia i bardzo wysokiej odporności na choroby (grupa A);

- pszenica ozima LEGENDA jest odmianą wysoko plonującą, nawet do 108% wzorca w badaniach COBORU, o doskonałej zimotrwałości (6 w skali 90), jest oceniana jako najbardziej zimotrwała odmiana na rynku, o wysokich i odpornych na wyleganie roślinach, przydatna dla gospodarstw prowadzących hodowlę zwierząt, niewrażliwa na opóźniony termin siewu (grupa A);

- pszenica ozima ASTORIA – jest to jedyna polska odmiana elitarna pszenicy ozimej, charakteryzująca się rekordową zawartością białka i glutenu w ziarnie, która utrzymuje wysokie parametry nawet w niekorzystnych warunkach, o wysokiej sile krzewienia, odporności na choroby i wyleganie, o pięknym, wyjątkowo dorodnym ziarnie, które charakteryzuje się bardzo dobrym wyrównaniem i wysoką liczbą opadania, przystosowana do uprawy na terenie całego kraju (grupa E).

Jednym z głównych kierunków działalności spółki Małopolska Hodowla Roślin jest hodowla zbóż jarych i ozimych, w tym także pszenicy ozimej i jarej. Obecnie w Rejestrze odmian znajduje się osiem odmian pszenicy ozimej i trzy odmiany pszenicy jarej hodowli i własności spółki. W ostatnich latach spółce udało się wyhodować i wypromować odmiany pszenicy o wysokim potencjale plonowania, bardzo dobrej odporności na choroby i wirusy oraz dobrej jakości ziarna. Wśród pszenic ozimych i jarych najlepiej sprzedawanymi odmianami hodowli Małopolskiej Hodowli Roślin są:

- pszenica ozima MEDALISTKA – jest to odmiana wysoka, średnio późna, o wysokim potencjale plonotwórczym dzięki bardzo dobrej zimotrwałości, dobrej zdrowotności i tolerancji na zakwaszenie, o wysokiej odporności na wyleganie i osypywanie ziarna, bardzo dobrze utrzymuje parametry jakościowe, daje wyrównane ziarno o małej ilości poślada, o wysokim wskaźniku sedymentacji (grupa B);

- pszenica ozima BŁYSKAWICA jest odmianą o wczesnym terminie kłoszenia i dojrzewania, bardzo wysokim potencjale plonowania na poziomie A1 oraz A2, odporna na wczesnoletnią suszę, o bardzo dobrej odporności na wyleganie i wysokiej odporności na choroby grzybowe i wirusowe (grupa B);

- pszenica jara HARENDA – jest to odmiana średnio wczesna, o bardzo wysokim potencjale plonowania na poziomie A1 oraz A2, o dobrej wartości technologicznej ziarna i bardzo dobrej odporności na wyleganie a także wysokiej odporności na choroby i bardzo dużej tolerancji na zakwaszenie gleby, przydatna do zasiewów późnojesiennych (grupa A/B);

- pszenica jara MHR JUTRZENKA jest odmianą o wysokim i stabilnym plonowaniu, o bardzo dobrej odporności na wyleganie i bardzo dobrej odporności na choroby, o wczesnym terminie dojrzewania, ziarno bardzo dobrze wyrównane i przy-

One of the main activities of the Małopolska Hodowla Roślin company is the breeding of spring and winter cereals, including winter wheat and spring wheat. Currently, the Register of Varieties contains eight winter wheat varieties and three spring wheat variety bred and owned by the company. In recent years, the company has managed to breed and promote wheat varieties with the high yielding potential, very good resistance to diseases and viruses and good quality of the grain. Among winter and spring wheat, the best-selling varieties of the Małopolska Hodowla Roślin company are:



Pszenica ozima Astoria. ■ Astoria winter wheat.

- MEDALISTKA wheat winter – a high, medium-late variety with the high yielding potential thanks to the very good winter hardiness, good health and tolerance to acidification, high resistance to grain lodging and shedding, it maintains quality parameters in a very good manner, gives the uniform grain with a low amount of offal and a high sedimentation index (group B);

- BŁYSKAWICA winter wheat is a variety with early earing and maturing periods, a very high yielding potential at the A1 and A2 level, is resistant to early summer drought, with the very good resistance to lodging and high resistance to fungal and viral diseases (group B);

- HARENDA spring wheat – it is a medium early variety with the very high yielding potential at the A1 and A2 levels, with the good technology value of the grain and the very good resistance to lodging, high resistance to diseases and very high tolerance to soil acidification, is useful for late autumn sowing (group A/B);

- MHR JUTRZENKA spring wheat is a variety with the high and stable yield, with the very good resistance to lodging and very good resistance to diseases, with the early maturing period, the grain is very uniform and useful for milling purposes,



Pszenica jara Jutrzenka. ■ Jutrzenka spring wheat.

datne do celów przemiałowych, zalecana do uprawy na mieszankach zbożowych i strączkowych (grupa A).

Dzisiejszy rolnik już na etapie planowania powinien uwzględnić konkretną odmianę do określonego kierunku użytkowania, zarówno do warunków siedliska jak i poziomu agrotechniki. W dokonywaniu trafnego wyboru pomaga narzędzie jakim jest Porejestrowe Doświadczalnictwo Odmianowe (PDO), którego podstawowym celem jest utrzymanie efektywnego dopływu informacji o wartości gospodarczej i użytkowej odmian i ich rekomendacji do różnych systemów gospodarowania.

Główne korzyści z realizacji programu Porejestrowego Doświadczalnictwa Odmianowego to:

- systematyczny dopływ rzetelnej informacji o wartości gospodarczej odmian dla różnych rejonów kraju i warunków uprawy;
- ułatwienie rolnikom trafnego wyboru najwartościowszych odmian do uprawy, dostosowanych do lokalnych warunków gospodarowania;
- regulacja dopływu do rolnictwa odmian z Krajowego rejestru oraz ze Wspólnotowych katalogów odmian roślin rolniczych (CCA) i warzywnych (CCV);
- efektywne wykorzystanie postępu biologicznego w rolnictwie.

Dobrze dobrana odmiana i kwalifikowany materiał siewny wysokiej jakości są punktem wyjścia do uzyskania wysokich plonów, o dobrych parametrach jakościowych. Zastosowanie nawet najlepszej technologii uprawy, z wykorzystaniem najlepszego sprzętu, najlepszych nawozów i środków ochrony roślin nie przyniesie wymiernych efektów produkcyjnych, jeżeli wykorzystamy do siewu materiał siewny złej jakości. Spółki nadzorowane przez KOWR oferują rolnikom nowoczesne, wydajne i zdrowe odmiany oraz kwalifikowany materiał siewny najwyższej jakości, dostosowany do rodzimych warunków klimatycznych i glebowych. Oferta spółek jest bardzo bogata i spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagającego producenta.

recommended for cultivation on cereal and legume mixtures (group A).

The modern farmer should, as early as the planning stage, take into account a specific variety for the specified type of use, both to the conditions of the habitat and the level of agricultural technology. The tool helping make a right choice is the Post-Registration Variety Testing (PDO), the main objective of which is to maintain an efficient supply of information on the economic and use value of varieties and their recommendations to various farming systems.

The main benefits of the implementation of the Post-Registration Variety Testing programme are:

- regular provision of reliable information on the economic value of varieties for various regions of the country and the cultivation conditions;
- facilitating farmers to rightly choose the most valuable varieties for cultivation, adapted to local farming conditions;
- regulating the supply of varieties from the national register and from the Common Catalogue of Varieties of Agricultural Plant Species (CCA) and Common Catalogue of Varieties of Vegetable Species (CCV) into agriculture;
- efficient use of biological progress in agriculture.

A well-selected variety and certified, high-quality seed material are the starting point for obtaining the high yields, with good quality parameters. The use of even the best cultivation technology, the best equipment, the best fertilisers and plant protection products will not bring measurable production results if we use poor quality seed material for sowing. The companies supervised by the NSCA offer farmers modern, efficient and healthy varieties and certified seed material of the highest quality, adapted to local climatic and soil conditions. The offer of the companies is very rich and will meet the expectations of even the most demanding producer.



ONZ ogłosiła rok 2021 Międzynarodowym Rokiem Owoców i Warzyw.

Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) promuje zwiększenie spożycia warzyw i owoców.

Warzywa, owoce i ich przetwory w codziennym jadłospisie to fundament zdrowia! Ich uprawa to ważny element gospodarki – zapewnia utrzymanie milionom rodzin rolniczych.

The UN designated 2021 the International Year of Fruits and Vegetables.

The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) is promoting increased consumption of fruits and vegetables.

Vegetables, fruits and their preserves in the daily diet are the foundation of health! Cultivating these plants is an integral part of the economy, providing a livelihood for millions of farming families.



INTERNATIONAL YEAR OF
FRUITS AND VEGETABLES
2021



ODPOCZYWAJ
NA WSI

Wybierz



wypoczynek na polskiej wsi

Take a rest in the Polish countryside

