

Wiosna - Spring 2015

# Polish Food

**O naszych serach**

About our cheeses

关于我们的奶酪

**Polska krajem ekologicznej żywności**

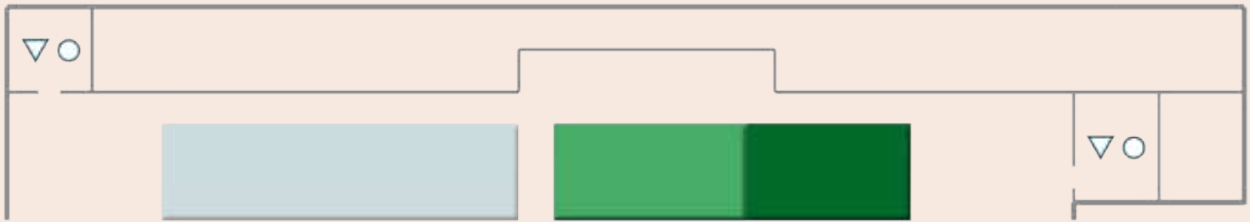
Poland as a country of organic food

波兰为有机食品的国度

**Rośnie wymiana handlowa  
Polski z Chinami**

The commercial trade between  
Poland and China is growing

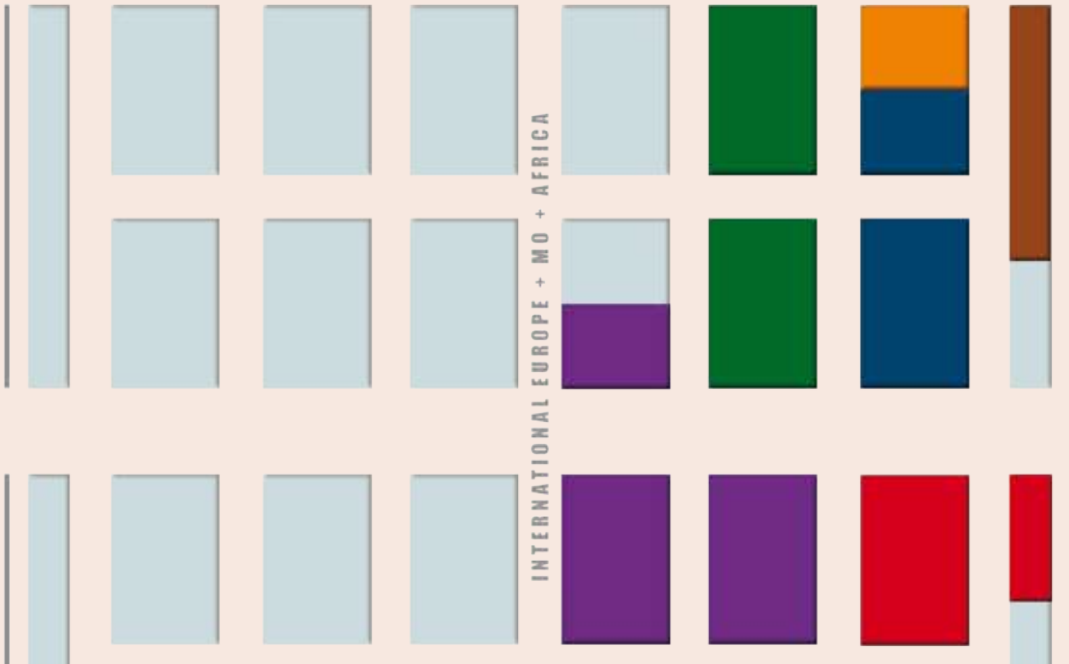
波兰与中国间的贸易不断增长



HALL W5

MAIN CORRIDOR

HALL W3



Discover Polish food in China  
SIAL China 2015  
6-8 May 2015

中国SIAL2015国际食品和饮料展览会  
2015年5月6-8日

### Polish sector in HALL W4

- Ministry of Agriculture and Rural Development
- Agricultural Market Agency + Polish companies
- Polish Information and Foreign Investment Agency + Polish companies
- SRW RP - European Meat campaign
- Fruit Union - Bicolored Apples campaign
- Polish Chamber of Milk - Trade Milk campaign
- Polish companies

### 波兰展台 / 展区 W4展厅

- 农业及乡村发展部
- 农业市场局 + 波兰公司 / 企业
- 波兰信息及外国投资局 + 波兰公司 / 企业
- 波兰共和国屠宰商及肉类加工商协会 - 欧洲肉类食品推广
- 水果联盟 - 波兰双色苹果推广
- 波兰牛奶商会 - 牛奶及奶制品推广
- 波兰公司 / 企业

Poland – The Special Amber Sponsor  
赋予波兰称号“波兰 – 特别琥珀赞助商”

MAREK SAWICKI  
MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU WSI  
MINISTER OF AGRICULTURE  
AND RURAL DEVELOPMENT



Rynek chiński jest dla nas ważny i dotychczasowa współpraca pozwala na optymizm w tym zakresie. Na tym ogromnym rynku polska wieprzowina zdobyła już sobie uznanie i nic nie stoi na przeszkodzie, aby była na nim dalej obecna.

Chinese market is important for us and previous cooperation allows us to be optimistic in this respect. Polish pork already gained recognition on this huge market and nothing prevents its further presence there.

### SZANOWNNI PAŃSTWO!

Polski eksport produktów rolno-spożywczych wciąż rośnie i to pomimo rosyjskiego embarga. Nasze produkty zdobywają uznanie konsumentów swoją wysoką jakością i niepowtarzalnym smakiem. Embargo wpłynęło na dynamikę wzrostu, która się osłabiła, ale nie zatrzymało powiększenia wolumenu sprzedaży.

Podjęmujemy wszelkie starania dotyczące wprowadzenia zabezpieczeń przed rozszerzaniem się wirusa ASF. W marcu br. rozmawiałem na ten temat z unijnym komisarzem ds. zdrowia i bezpieczeństwa żywności Vytenisem Andriukaitisem, któremu

### LADIES AND GENTLEMEN!

Polish export of agri-food products is still growing despite Russian embargoes. Our products gain consumers' recognition for their high quality and unique taste. Embargos affected the pace of growth, which decreased, but did not stop the growth in sales volumes.

The European Commission services positively assessed our actions with regard to combating African swine fever.

Służby Komisji Europejskiej pozytywnie oceniły prowadzone przez nas działania w zakresie zwalczania afrykańskiego pomoru świń.

przedstawiłem plan wdrożenia, na obszarze objętym ograniczeniami (strefa II), programu bioasekuracji, mającego na celu zminimalizowanie ryzyka rozprze-

We make every effort to establish protection against the expansion of the ASF virus. In March this year I talked about it with the EU Commissioner for Health and Food Safety, Vytenis Andriukaitis, to whom I presented a plan of implementing, within the area under restrictions (zone II), a bio-assurance program aimed at minimizing the risk of the ASF spread. The European Commission services present at the meeting positively as-

strzenia się ASF. Obecnie na tym spotkaniu służby Komisji Europejskiej pozytywnie oceniły prowadzone przez nas działania w zakresie zwalczania afrykańskiego pomoru świń. Dlatego też wspierają one starania Polski w ubieganiu się w handlu międzynarodowym m.in. o uznanie polskiej wieprzowiny, tak jak ma to miejsce na poziomie Unii Europejskiej i wprowadzenie regionalizacji dotyczącej ASF.

Cieszę się, że pozytywne sygnały w sprawie polskiej wieprzowiny płyną z Japonii. Jest szansa, że tam-

Polska wieprzowina to produkt zawierający korzystne kwasy typu omega, łatwy w kulinarnej obróbce i bardzo smaczny.

tejsi konsumenci wkrótce będą mogli delektować się tym doskonałym mięsem.

Jestem przekonany, że stanie się tak również w odniesieniu do naszych chińskich partnerów. Rynek chiński jest dla nas ważny i dotychczasowa współpraca pozwala na optymizm w tym zakresie. Na tym ogromnym rynku polska wieprzowina zdobyła już sobie uznanie i nic nie stoi na przeszkodzie, aby była na nim dalej obecna.

Jeszcze w wielu miejscach pokutuje pogląd sprzed 20-30 lat kiedy to uważano, że nasza wieprzowina jest bardzo tłusta, a potrawy z niej ciężko strawne. Od lat jest to już inne mięso. Starania hodowców i ciężka praca, włożona w modernizację gospodarstw, sprawiły, że jest to już zupełnie inne mięso. Polska wieprzowina to produkt zawierający korzyst-

Dania pieczone, duszone, czy smażone zdobywają podniebienia wciąż nowych smakoszy.

ne kwasy typu omega, łatwy w kulinarnej obróbce i bardzo smaczny.

Na wielu targach i wystawach zagranicznych prezentujemy nie tylko walory naszych mięs i innych produktów spożywczych, w tym mleka oraz serów, ale także urządzamy pokazy kulinarne. Na nich prezentowane są nasze tradycyjne potrawy w nowych aranżacjach. Dania pieczone, duszone, czy smażone zdobywają podniebienia wciąż nowych smakoszy.

essed our actions with regard to combating African swine fever. Therefore, they support Polish

Polish pork is a product containing beneficial omega fatty acids, it is easy to process and very tasty.

efforts in international trade to, i.e., recognize Polish pork, like at the level of the EU, and introduce regionalization of ASF.

I am glad about the positive signals concerning Polish pork from Japan. There is a chance that its consumers will soon be able to enjoy this excellent meat.

I am convinced that the same happens with our Chinese partners. Chinese market is important for us and previous cooperation allows us to be optimistic in this respect. Polish pork already gained recognition on this huge market and nothing prevents its further presence there.

In many places people still have the view from before 20-30 years when our pork was considered very fat and dishes made of it were perceived as hard to digest. It has been different meat for years now. The breeders' efforts and hard work to modernize farms have changed the meat completely.

Roasted, braised or fried dishes keep winning new gourmets' palates.

Polish pork is a product containing beneficial omega fatty acids, it is easy to process and very tasty.

At many international fairs and exhibitions we present not only values of our meat and other food products, including milk and cheese, but also arrange culinary demonstrations. We present at them our traditional meals in new arrangements. Roasted, braised or fried dishes keep winning new gourmets' palates.



马雷克·萨维茨基 (MAREK SAWICKI)  
农业及农村发展部

中国市场对我们很重要，且截至目前为止的合作让人持乐观态度。波兰猪肉在此广大市场上已获得认可，没有什么可阻止其进一步进入。

尊敬的各位！

尽管俄国实施禁运，波兰的农业食品出口却持续增长中。我们的产品以其高质量和独特风味获得消费者认可。禁运对增长变化产生影响，使其削弱，但并未中止销售量的增加。

我们将尽一切努力防止非洲猪瘟病毒（ASF）的扩张。我曾于今年三月与欧盟食品健康及安全事务委员 VYTENIS ANDRIUKAITIS 谈话，并提出在限制区（第二区）实施生物保护计划，旨在最大限度地降低非洲猪瘟病毒传播的风险。出席的欧洲委员会公部门肯定我们在对抗非洲猪瘟病毒上所采取的行动，因此他们支持波兰在国际贸易上所作的努力，使具欧盟水平的猪肉获得认同，并展开非洲猪瘟病毒区域化。

我很高兴听到来自日本对波兰猪肉的正面讯息。该地的消费者有可能在短期内能尝到此鲜美的肉类。

我深信我们的中国合作伙伴也将跟进，中国市场对我们很重要，且截至目前为止的合作让人持乐观态度。波兰猪肉在此广大市场上已获得认可，没有什么可阻止其进一步进入。

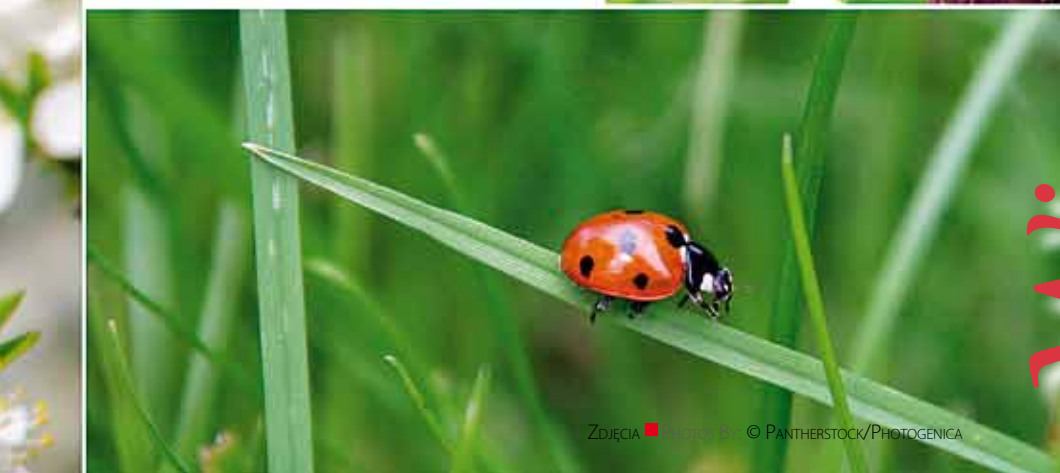
在许多地方仍难以除去20-30年前的概念，认为我们的猪肉非常油腻，以此做菜肴难以消化，不知多年来已完全改观。饲养者的努力及为农场现代化所付出的辛劳工作，使得它成为完全不同的肉类。波兰猪肉含有有益的欧米伽脂肪酸，易于烹饪处理且非常美味。

我们借多项展览会和国际交易会展示肉类及其他食品的优点，包括牛奶及奶酪等，同时也安排烹饪示范，我们以新方式展示传统菜肴。烧烤、红烧或香煎菜肴赢得日益增加的美食家鉴赏。









# Wiosenne przebudzenie

Spring revival

春之觉醒



**1** **List od Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi**  
 Note from Minister of Agriculture and Rural Development  
 来自农业及乡村发展部部长的信

**8** **Magiczny, biały skarb**  
 Magical, white treasure  
 神妙的白色珍宝

**14** **Wiosenne inspiracje kulinarne**  
 Spring culinary inspirations  
 春天的烹饪灵感

**18** **O naszych serach**  
 About our cheeses  
 关于我们的奶酪

**20** **Dlaczego warto spróbować polskiej wieprzowiny?**  
 Why is the Polish pork worth tasting?  
 为何波兰的猪肉值得一试?

**24** **Kultowa kura**  
 The hit hen  
 广受欢迎的鸡

**28** **Jabłka dwukolorowe z Polski**  
 Bicoloured apples from Poland  
 来自波兰的双色苹果





- 32** **Polska krajem ekologicznej żywności**  
 Poland as a country of organic food  
 波兰为有机食品的国度
- 35** **Witajcie w Małopolsce**  
 Welcome to Małopolska  
 欢迎来到小波兰
- 41** **Czas na opowieść o Polsce w Chinach**  
 It's time to tell a story about Poland in China  
 该是中国了解波兰的时候了
- 44** **Najwyższa jakość z unijnym wsparciem**  
 The highest quality with the EU support  
 拥有欧盟支持的最高质量
- 47** **Żywność z górnej półki**  
 Upper segment food  
 高级食品
- 50** **Z Ambasadorem Chin o polskich przysmakach**  
 With the Ambassador of China about Polish delicacies  
 与中国大使对话波兰美食
- 53** **Rośnie wymiana handlowa Polski z Chinami**  
 The commercial trade between Poland and China is growing  
 波兰与中国间的贸易不断增长
- 57** **Żywność prawem chroniona**  
 Food protected by law  
 受法律保护的食品



# Magiczny, biały skarb

Magical, white treasure

神妙的白色珍宝





BIAŁY, NIEZWYKLE CENNY, A JEDNOCZEŚNIE JEDEN Z NAJTAŃSZYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH, WYJĄTKOWY NAPÓJ – MLEKO ■ WHITE, EXTREMELY VALUABLE, AND, AT THE SAME TIME, ONE OF THE CHEAPEST FOOD PRODUCTS, AN EXTRAORDINARY DRINK – MILK ■ 白色、珍贵且最廉价的食物之一，即为独特饮品 – 牛奶。



W Polsce mleko pozyskuje się od krów, owiec i kóz. Największe znaczenie ma jednak mleko krowie. Pochodzące od zdrowej, dobrze żywionej krowy mlecznej, jest jednym z najzdrowszych naturalnych produktów żywnościowych. Zawiera wiele ważnych i potrzebnych na co dzień składników odżywczych, a także witamin i minerałów. Mleko to także wartościowe i łatwo przyswajalne dla organizmu źródło wapnia i białka.

Kraj urodzajny, żyzny, obfitujący w dostatek nazywany jest tradycyjnie krainą mlekiem i miodem płynącą. Takim krajem jest Polska. Nasze mleko i miód mają świetną jakość dzięki czystemu, naturalnemu środowisku i glebom nieskażonym nadmierną chemizacją.

W gospodarstwach ekologicznych krowy dające mle-



WYTWARZANY Z MLEKA ŚWIEŻY, BIAŁY SER JEST GŁÓWNYM SKŁADNIKIEM JEDNEGO Z NAJPOPULARNIJSZYCH W POLSCE CIAST – SERNIKA ■ THE FRESH COTTAGE CHEESE PRODUCED FROM MILK IS THE MAIN INGREDIENT OF ONE OF THE MOST POPULAR CAKES IN POLAND – CHEESECAKE ■ 以鲜奶制成的白色奶酪为奶酪蛋糕的主要成分，属波兰最受欢迎的点心

In Poland, milk is obtained from cows, sheep and goats. However, cow milk has the greatest significance. Coming from a healthy, well-fed milky

cow, it is one of the healthiest natural food products. It contains many vital nutrients needed every day, as well as vitamins and minerals. Milk is also a valuable and easily-digestible source of calcium and proteins.

A productive, fertile country, abundant in wealth, is traditionally referred to as the land of milk and honey. Poland is such a country. Our milk and honey are of a great quality, thanks to clean, natural environment and soils, unpolluted by excessive use of chemical fertilizers.

In organic farms, milky cows graze on natural meadows. Traditional methods are used here, meeting the requirements of environmental protection. The production process uses simultaneously the latest achievements in the field of animal health control. Animals eat, what is given by nature: grass, hay and cereals; that is why farms produce delicious meadow-scenting milk. It has high parameters of microbiological and health quality.

Large commercial farms use the most advanced methods with regard to construction and equipment of cowsheds, feeding technology, as well as animal welfare. As a result, cows have comfortable living conditions, which is reflected in the quality and flavour qualities of milk.

ko pasą się na naturalnych łąkach. Stosowane są tu tradycyjne metody chowu, spełniające wymagania ochrony środowiska. Przy produkcji wykorzystuje się jednocześnie najnowsze osiągnięcia w dziedzinie kontroli zdrowia zwierząt. Zwierzęta żywią się tym, co daje natura: trawą, sianem i zbożem, dlatego gospodarstwa produkują pyszne, pachnące łąką mleko. Posiada ono wysokie parametry jakości mikrobiologicznej i zdrowotnej.

W gospodarstwach wielkotowarowych wykorzystywane są natomiast najnowocześniejsze metody w zakresie budowy i wyposażenia obór, technologii żywienia, a także dobrostanu zwierząt. Dzięki temu krowy mają komfortowe warunki życia, co przekłada się na jakość i walory smakowe mleka.

Mleko i jego przetwory należy spożywać codziennie. O jego dobroczynnych właściwościach

Milk and its products should be consumed every day. Its beneficial properties have been known as early as in the ancient times. If you want your child to be healthy and in good shape, include milk in

his or her daily diet. If your child does not like milk, it is all right – try Polish cheeses, cottage cheese and blue cheese, yoghurts or other delicacies originating from milk. No one can say no to them.

One of such delicacies is the traditional Easter pash, prepared once a year during the most important Christian holiday. This sweet delicacy, in the form of a truncated pyramid, is created on the basis of milk, cream, butter with the addition of yolks, sugar, vanilla, and mixed dried fruit and nuts. It is usually decorated with raisins and orange peel.

On the other hand, the fresh cottage cheese produced from milk is the main ingredient of one of the most popular cakes in Poland – cheesecake. The smell and unique taste of this household pastry sweeten many holidays tables. A fluffy cheesecake is also the essential element of family and social meetings. It can be baked, as well as prepared with the use of a non-bake method.

Polish sweets originating from milk are perfect with tasty coffee, aromatic tea, and at the same time can enhance the magical atmosphere of every meeting.

TEKST ■ BY: MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRiRW

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: BOGUSŁAW BIAŁY STUDIO BBS, © PANTHERSTOCK/PHOTOGENICA

wiedzieli już starożytni. Chcesz, aby twoje dziecko było zdrowe i w dobrej formie, włącz mleko do jego codziennej diety. Jeśli nie lubi mleka, nic nie szkodzi – sięgnij po polskie twarogi, sery żółte i pleśniowe, jogurty lub inne mleczne przysmaki. Nikt się im nie oprze.

Jednym z takich rarytasów jest przygotowywana raz w roku, z okazji najważniejszego chrześcijańskiego święta, tradycyjna, wielkanocna pascha. Ten bardzo słodki smakołyk, w postaci ściętej piramidki, powstaje na bazie mleka, śmietany, masła z dodatkiem żółtek, cukru, wanilii i bakalii. Ozdabiany jest zwykle rodzynkami i skórką pomarańczową.

Wytwarzany z mleka świeży, biały ser jest natomiast głównym składnikiem jednego z najpopularniejszych w Polsce ciast – sernika. Zapach i niepowtarzalny smak tego domowego ciasta uatrakcyjnia wiele świątecznych stołów. Puszysty sernik to także nieodzowny element rodzinnych i towarzyskich spotkań. Może być pieczony, jak również przygotowywany na zimno.

Polskie mleczne słodkości doskonale komponują się z dobrą kawą, aromatyczną herbatą, sprzyjając przy tym magicznej atmosferze każdego spotkania.

JEDNYM Z RARYTASÓW JEST PRZYGOTOWYWANA RAZ W ROKU Z OKAZJI NAJWAŻNIEJSZEGO CHRZEŚCJAŃSKIEGO ŚWIĘTA TRADYCYJNA, WIELKANOCNA PASCHA ■ ONE OF DELICACIES IS THE TRADITIONAL EASTER PASH, PREPARED ONCE A YEAR DURING THE MOST IMPORTANT CHRISTIAN HOLIDAY ■ 每年一度为基督宗教中最重要的复活节节庆所准备的帕斯喀俄式甜点实为珍馐之一



白色、珍贵且最廉价的食品之一，即为独特饮品 – 牛奶。

波兰的奶制品取自牛、绵羊及山羊，然而其中最重要的是牛奶。牛奶取自健康且营养良好的乳牛，为最健康的自然食品之一，当中含有许多日常所需的营养成分、维生素及矿物质。牛奶也是具价值且人体容易吸收的钙和蛋白质来源。

传统上称土地富饶、肥沃的国家为流着奶与蜜的国度，波兰正是如此，环境洁净、自然且土壤中无过度化学品，使得牛奶与蜂蜜品质绝佳。

有机农场的乳牛在天然草地上放养，此地采用符合环保要求的传统饲养法，生产时利用动物健康检查的最新发展趋势，动物以自然供给的食物为生，如：青草、干草和谷物等，所以农场生产美味香醇且带青草香的牛奶，具有高微生物和健康质量。

多样化经营的农场采用最先进的牛棚建造技术和设备，动物福利受重视，因此牛只拥有舒适的生活条件，将此转化为质量和风味俱佳的牛奶。

牛奶和奶制品当每日食用，古人早就深谙其价值。想让孩童健康且强壮，就应当让他每日饮用。不喜欢牛奶也无所谓，可以食用波兰的白奶酪、黄奶酪及蓝奶酪、酸奶或其他奶制品 取代，这些美食没有人能抗拒。

每年一度为基督宗教中最重要的复活节节庆所准备的帕斯喀俄式甜点实为珍馐之一。这道极甜的甜点状似截断的金字塔，以牛奶、奶油、黄油和蛋黄、糖、香草及干果制成，一般以葡萄干及橘皮作为点缀。

以鲜奶制成的白色奶酪为奶酪蛋糕的主要成分，属波兰最受欢迎的点心，此具香气和独特口味的家庭式蛋糕让年节的餐桌更显丰盛、美味。质地松软的奶酪蛋糕为家中及聚会时不可或缺的元素，可以经过烘烤或制成冷奶酪蛋糕。

波兰的奶制甜品与咖啡、香茶成为绝配，倍增聚会气氛。  
玛格热塔·科匈日克 (MALGORZATA KSIĄZYK) / 农业及乡村发展部





# Ekologia na talerzu

Ecology on our plate

盘中的环保





KAŻDA PORA ROKU MA SWÓJ UROK. JEDNAK TO WIOSNA JEST NAJBARDZIEJ RADOSNA. PO ZIMOWYCH ZAWIEJACH I SZARUGACH, PO KRÓTKICH DNIACH I DŁUGICH NOCACH WRESZCIE MAMY WIĘCEJ SŁOŃCA I CORAZ WYŻSZE TEMPERATURY. PRZYRODA BUDZI SIĘ DO ŻYCIA ■ EVERY SEASON HAS ITS CHARM. HOWEVER, SPRING IS THE MOST CHEERFUL. AFTER SNOWSTORMS AND FOUL WEATHER PREVALENT IN WINTER, AFTER SHORT DAYS AND LONG NIGHTS, WE CAN FINALLY ENJOY SUNLIGHT AND HIGHER TEMPERATURES. THE NATURE AWAKES ■ 每个季节都有其魅力所在，然而春天是最令人愉悦的。在冬季雪暴和风雨、昼长夜短的季节结束后，我们终于能享受较多的阳光和日渐增高的气温，大地开始活跃。

## Wiosenne inspiracje kulinarne

Spring culinary inspirations

春天的烹饪灵感



Wiosna ma w sobie coś z radości narodzenia, pierwszej miłości, dobrego początku. Zawsze barwy tej pory roku są najżywsze, najświeższe i niepowtarzalne. I choć dziś, w dobie nowoczesnych technologii, mamy wiele produktów żywnościowych dostępnych przez cały rok, to jednak te wiosenne nowalijki są wyjątkowe. Pierwsze warzywa, owoce i grzyby niosą z sobą wyjątkową świeżość i aromat.

Lekkość wiosny przenosi się na taki sam stan kuchni. W polskim klimacie czterech pór roku, wiosna najradzykalniej zmienia nasze menu. Tęsknimy za świeżością i lekkością smaków, dlatego

Spring brings to mind the joy of birth, first love, a good start. The colours of this season are always the brightest, the most fresh and unique. And though today, in the age of modern technologies, we have many food products available all year round, these spring early vegetables are exceptional. The first vegetables, fruit and mushrooms bring exceptional freshness and aroma.

The light nature of spring translates into the same state of the cuisine. In the Polish climate of four seasons, spring is the one, which changes our menu the most radically. We miss freshness and lightness of flavors; that is why, at that time, cottage cheese with cream, young chive and radish, or hot scrambled eggs with the first forest-smelling chanterelles taste best. The chanterelles, slightly blanched on butter, to which we add eggs – the symbol of reviving life – with the addition of young chive, make a unique morning meal.

Light breakfasts are characteristic for this season. Healthy, traditional milk soup – porridge with a touch of delicious jam,

cottage cheese with early vegetables, and rye bread, tasty-scenting or roasted with natural sourdough, with butter, cottage cheese and radish; this is a spring feast at the beginning of a new day, filled with a poetry of flavours.

How about lunch? After the nourishing, filling and heavy winter soups, there comes the time for delicate soups, rich in vitamins, full of freshness and subtle flavours. The simplest one is the vegetable soup. It is best to make it with young soup-greens, with a touch of cream. A clear, vegetable bouillon with



PACHNĄCY, PIECZONY NA NATURALNYM ZAKWASIE CHLEB ŻYJNI Z MASŁEM, BIAŁYM SEREM I RZODKIEWKĄ ■ TASTY-SCENTING, ROASTED WITH NATURAL SOURDOUGH, WITH BUTTER, COTTAGE CHEESE AND RADISH ■ 配上天然面包酸烘培的黑麦面包涂黄油及白奶酪和小萝卜

to wówczas najlepiej smakuje twarożek ze śmietaną, młodziutkim szczypiorkiem i rzodkiewką lub też gorąca jajecznica z pierwszymi, pachnącymi lasem kurkami. Wiosenne, lekko zblanszowane na maśle kurki, do których wbijamy jajka – odwieczny symbol odradzającego się życia – z dodatkiem młodego szczypiorku, czynią wyjątkowym porannym posiłek.

Lekkie śniadania to cecha tej pory roku. Zdrowa, tradycyjna mleczna zupa – owsianka z odrobiną pysznej konfitury, twarożek z nowalijkami i pachnący lub pieczony na naturalnym zakwasie chleb żytni z masłem, białym serem i rzodkiewką to wypełniona poezją smaków wiosenna uczta u zarania nowego dnia.

A obiad? Po pożywnych, syjących i ciężkich zupach zimowych przychodzi czas na zupy delikatne, bogate w witaminy, pełne świeżości i subtelnych smaków. Najprostsza jest warzywna. Najlepsza jest ta z młodziutkiej włoszczyzny z odrobiną śmietanki. Świetnie smakuje też czysty, warzywny bulion z młodziutką natką pietruszki i lanymi kluseczkami.

OSTATNI POSIŁEK DNIA – KOLACJE, DOPEŁNIAJĄ DOSKONAŁE WĘDLINY ■ CURE MEATS WILL COMPLEMENT THE LAST MEAL OF THE DAY, DINNER ■ 晚餐以美味的冷切肉为主角







SCHABOWY TO SYMBOL POLSKIEJ KUCHNI I TRADYCJI KULINARNYCH ■ THE PORK CHOP IS A SYMBOL OF THE POLISH CUISINE AND CULINARY TRADITIONS  
 ■ 排骨是波兰菜和传统烹饪的象征

Drugie dania także dziś są lżejsze. W kuchni staropolskiej królowała wołowina i dziczyzna. Teraz ważne miejsce zajęła wieprzowina. W ostatnich 10-15 latach jej jakość zmieniła się bardzo – to już inne mięso. Współczesna, polska wieprzowina pełna jest korzystnych dla organizmu składników, jak np. kwasów typu omega, inny jest też tłuszcz, a mięso kruche i soczyste przyrządza się krócej i zdrowiej. Nadal wspaniałą jest kotlet schabowy, najlepszy oczywiście z kością. Schabowy to symbol polskiej kuchni i tradycji kulinarnych. Dziś jednak lżejszy i częściej smażony na oleju roślinnym. Do niego pasować będą pierwsze młode ziemniaki gotowane w całości, ze skórką, polane roztopionym masłem i posypane świeżutkim koperkiem.

Polski schabowy to często danie główne, do którego najlepiej pasuje prawdziwe, schłodzone zsiadłe mleko podane w glinianym garnuszku.

Kolejne wspaniałe, wiosenne danie obiadowe to gotowana młoda kapustka zaprawiona zasmażką z masła i mąki, podawana także z młodymi ziemniakami i roztrzepanym, zsiadłym mlekiem lub maślanką do popicia.

Ostatni posiłek dnia – kolację, dopełniają doskonale sery i wędliny serwowane z aromatycznymi pomidorami lub świeżymi, gruntowymi ogórkami. Swój urok ma też ciepła kolacja. Pyszne są świeżo złowione, drobne okonie lub płotki zezłoczone na gorącym oleju rzepakowym z pierwszego tłoczenia. Chrupiące rybki wspaniale smakują z pajdą równie chrupiącego chleba posmarowanego pachnącym masłem.

Takie kulinarne bogactwo oferują piękne, polskie gospodarstwa agroturystyczne. Położone w różnych regionach naszego kraju proponują bogactwo regionalnych smaków, gwarantując świetne warunki pobytu i też liczne atrakcje turystyczne.

young parsley tops and egg noodles also tastes great.

The main dishes are also lighter today. Beef and game were the king and queen of the old Polish cuisine. Nowadays, pork took an important place at our tables. In the last 10-15 years, its quality has significantly changed – it is already a different meat. Contemporary Polish pork is full of components favourable for the organism, such as e.g., omega fatty acids; the fat is also different, and tender and juicy meat is prepared in a shorter time and is more healthy. However, pork chop is still great – the best, of course, with bone. The pork chop is a symbol of the Polish

cuisine and culinary traditions. Today, however, it is lighter and more frequently fried on vegetable oil. It fits perfectly with the first young potatoes, boiled whole, unpeeled, poured with melted butter and sprinkled with fresh dill.

The Polish pork chop is often served as the main course, with which real, chilled, soured milk served in a clay cup, fits the best.

Another splendid spring lunch dish is boiled young cabbage, battered with butter and flour, served with young potatoes and beaten, soured milk or buttermilk as a drink.

The last meal of the day – dinner, is enriched by excellent cheeses and cured meats served with aromatic tomatoes or fresh, field cucumber. A hot dinner also has its charm. Freshly caught, small European perches or roaches, golden-coloured, fried on hot virgin canola oil, are delicious. Crispy fish taste great with a slice of equally crispy bread with mouth-watering butter.

Such a culinary richness is offered by beautiful Polish agritourist farms. Located in different regions of our country, they offer an abundance of regional flavours, guaranteeing great housing conditions and numerous tourist attractions.

春天带来重生的喜悦、初恋的感觉及美好的开始。每年此时的色彩最鲜丽，亮眼且独特。尽管在技术先进的今日，大多数食品一年四季皆可得，然而早春的菜蔬还是无法取代的。最先上市的蔬菜、水果和蘑菇带来独特的新鲜风味。

春天的轻盈也感染了厨房的状态。在波兰的四季当中，春天最大程度地改变我们的餐饮内容。我们渴望新鲜和清淡的口味，因而此时酸奶酪加鲜韭菜和小萝卜或鸡蛋炒森林鸡油菌格外美味。春季的鸡油菌以黄油略炒再打上几颗具重生永恒象征的鸡蛋，撒上鲜韭菜后就是一道独特的早餐。

清淡的早餐是该季节的特色。健康的传统牛奶麦片粥加一点美味的果酱、白奶酪及早春蔬菜，配上天然面包酸烘培的黑麦面包涂黄油及白奶酪和小萝卜，可说是春日晨光中盈满诗意的盛宴。

午餐呢？在经过营养、丰盛且浓重的冬季汤品后，该换上清淡且富含维生素的鲜美汤料。最简易的是蔬菜汤，最好是以鲜嫩的绿色蔬菜略加鲜奶油调味，纯蔬菜清汤配面条和香菜味道绝妙。

主菜也变得比较清淡。传统波兰的菜肴以牛肉和野味为主，如今为猪肉取代。近10-15年来其品质变化极大，已经是不同的肉类了。当代波兰猪肉充满对身体有益的成分，如：欧米伽酸，脂肪也有所不同，肉质鲜嫩多汁且烹煮时间缩短也更健康了。猪排仍是最美味的，当然以带骨的最佳。排骨是波兰菜和传统烹饪的象征，如今较不油腻且通常以植物油煎，可配浇上黄油并撒莳萝的带皮水煮新鲜土豆。

波兰排骨经常成为主菜，配上以陶罐承装的冰镇酸奶。

另一美味的春日午餐为以面粉和奶油勾芡的水煮鲜包心菜，配上新鲜土豆和搅拌后的酸奶或脱脂奶油当饮料。

一天当中的最后一餐，晚餐以美味的奶酪及冷切肉为主角，配上鲜美西红柿或新鲜黄瓜。以热食为晚餐也有其妙处，刚捕获的小鲈鱼或湖拟鲤以初榨菜籽油煎黄后十分美味，酥鱼配涂香黄油的厚片香脆面包味道绝佳。

波兰农场旅游提供这一类丰富的饮食体验。我国各个不同地区提供丰盛的地方美食，除了良好的居住条件外，还有众多旅游景点。

达留士·马铭斯基 (DARIUSZ MAMIŃSKI)/

农业及农村发展部

ZIEMIANKI ZE SKWARKAMI POSYPANE KOPERKIEM  
CZĘSTO PODAWANE SĄ Z SIADŁYM MLEKIEM ■  
POTATOES WITH CRACKLINGS, SPRINKLED  
WITH DILL, ARE OFTEN SERVED WITH SOUR  
MILK ■ 土豆配脂渣，撒上莳  
萝并佐以酸奶







# O naszych serach

## About our cheeses

## 关于我们的奶酪

Łagodny, pikantny, delikatny, orzechowy, owocowy, aromatyczny lub słodkawy – jaki powszechnie znany produkt charakteryzuje się taką różnorodnością smaku? Ser dojrzewający, potocznie zwany żółtym. Ceniony nie tylko za unikalny smak i zapach, charakterystyczny dla każdego rodzaju sera, ale także za niezliczone możliwości zastosowania – począwszy od kanapek i przekąsek, przez rozmaite sałatki i wykwintne desery po wyszukane dania główne. Idealnie komponuje się z owocami, konfiturami, miodem, orzechami, a także winem.

Mild, spicy, delicate, nut-flavoured, fruit-flavoured, aromatic or sweet – which commonly known product is characterized by such a diversity of flavours? Maturing cheese, popularly known as yellow cheese. It is appreciated not only for the unique taste and smell, characteristic for each type of cheese, but also for the numerous possibilities of application – from sandwiches and snacks, through various salads and exquisite desserts, to sophisticated main courses. It fits well with fruit, jams, honey, nuts, and wine.



Produkcja sera dojrzewającego to proces złożony i długotrwały – jakość mleka, procesy obróbki, czas, temperatura oraz szereg innych czynników decydują o smaku, strukturze, barwie i stopniu wilgotności produktu finalnego. Do wyprodukowania 1 kg sera potrzeba około 10 litrów mleka.

Sery dojrzewające charakteryzuje wysoka zawartość wapnia i niska zawartość laktozy, dzięki czemu mogą być spożywane przez osoby wykazujące nietolerancję tego składnika. Mówi się, że jeden plasterk ser to równowartość szklanki mleka. Ma to znaczenie zarówno w profilaktyce osteoporozy, jak i prawidłowym rozwoju dzieci. Ciekawostką jest to, że sery poprawiają nastrój, dzięki zawartości tryptofanu – aminokwasu biorącego udział w produkcji serotoniny zwanej hormonem szczęścia.

Ludzie spożywali ser już 5000 lat p.n.e. Ten niezwykle popularny wyrób, dzięki swojej różnorodności i wszechstronności zagościł na dobre w najbardziej znanych kuchniach świata.

Polskie sery dojrzewające doceniane w wielu krajach mają szansę pojawić się również na chińskich stołach. Biorąc pod uwagę szeroką gamę serów produkowanych w Polsce, jesteśmy pewni, że chińscy konsumenci zachwycą się ich niepowtarzalnym smakiem, pochodzącym wprost z natury. Szeroka gama produktów zaspokoi gusta nawet najbardziej wymagających koneserów. Polski ser to gwarancja smaku, jakości i pełnowartościowych składników odżywczych.

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

ZDJĘCIE ■ PHOTO BY: BOGUSŁAW BIAŁY STUDIO BBS

The production of maturing cheese is a complex and long process – the milk quality, processing, time, temperature and a number of other factors determine the flavour, structure, colour and degree of humidity of the final product. In order to produce 1 kg of cheese, approximately 10 litres of milk is needed.

Maturing cheeses are characterized by high calcium content and low lactose content, thanks to which they may be consumed by people suffering from lactose intolerance. It is said that one slice of cheese is the equivalent of one glass of milk. This is important both in osteoporosis prevention, as well as in the correct development of children. An interesting thing is that cheeses are proven to raise spirits, thanks to tryptophan content – an amino acid, which is involved in the production of serotonin, commonly known as the hormone of happiness.

People have enjoyed cheese as early as in 5000 BC. This extremely popular product, thanks to its diversity and versatility, found a permanent spot in the most well-known cuisines of the world.

Polish maturing cheeses, appreciated in many countries, have an opportunity to find their way onto Chinese tables. Taking into account a broad range of cheeses produced in Poland, we are sure that Chinese consumers will be amazed by their unique taste, originating directly from nature. A wide range of products will satisfy the tastes of even the most demanding connoisseurs. Polish cheese guarantees great flavour, quality and high-value nutrients.

温和、辛辣、细腻、坚果味、果香、芳香或甜蜜，是那种产品具有如此多样的口味？答案是熟化干酪，也就是一般俗称的黄奶酪。各类型的奶酪因其独特味道和气味受重视，其多样的应用方式更是弥足珍贵，可加入三明治、小吃、各式沙拉及美味点心或精致主菜中，与水果、果酱、蜂蜜、坚果和葡萄酒形成完美的搭配。

熟化干酪得经过复杂且长期的过程，牛奶质量、处理过程、时间、温度及众多其他因素决定最终产品的味道、质地、颜色和水分含量。生产1公斤乳酪大约需要10公升牛奶。

熟化干酪的特性在于高钙和低乳糖，因此不容易消化该成分者也可以食用。据说一片奶酪相当于一杯牛奶，对骨质疏松症患者或儿童的正常发育都非常重要。有趣的是，奶酪能改善情绪，因其含制造血清素，也就是俗称幸福荷尔蒙的色氨酸（氨基酸）。

纪元前5000年人类已开始食用奶酪。该异常著名的产品具备多样性和多功能性，在世界知名的菜肴中都可可见踪迹。

波兰的熟化干酪在许多国家皆受欢迎，日后也有机会出现在中国家庭的饭桌上。鉴于波兰生产的奶酪范围广泛，我们深信中国的消费者将因其独特性和来自大自然的风味而着迷。广泛的产品足以满足口味最挑剔的品鉴家，波兰奶酪实为口味、质量和完整营养成分的保证。


达留士·马铭斯基 (DARIUSZ MAMIŃSKI) / 农业及农村发展部



Dlaczego warto spró



WIEPRZOWINA Z POLSKI POD WZGLĘDEM JAKOŚCI ZAJMUJE JEDNO Z WIODĄCYCH MIEJSC W UNII EUROPEJSKIEJ I ŚWIECIE ■ PORK FROM POLAND, IN TERMS OF QUALITY, OCCUPIES ONE OF THE LEADING PLACES IN THE EU AND THE WORLD ■ 波兰的猪肉质量在欧盟和世界上皆居领先地位。



Ekspert mięsa wieprzowego z UE dynamicznie wzrastał na przestrzeni ostatniej dekady i z wynikiem 2,2 mln ton zajmuje drugie miejsce (po USA 2,4 mln ton) w świecie. Tak wysoka pozycja wieprzowiny z państw UE osiągnięta została dzięki wielu czynnikom, z których najważniejszym jest jej jakość.

Do 1980 jakość polskiej wieprzowiny i jej przetworów była wynikiem głównie ekstensywnej hodowli zwierząt, opartej o rodzime rasy oraz żywienia paszami pozwalającymi uzyskać unikalne walory smakowe. Tradycyjne technologie przetwórcze umożliwiały produkcję niezwykle szerokiego asortymentu przetworów wieprzowych, z których polski bekon i szynka konserwowa uchodziły za najlepsze na świecie.

W ostatnich 40 latach w produkcji wieprzowiny w Polsce nastąpiły bardzo istotne zmiany. W oparciu o wyniki prac naukowych i doświadczenie praktyczne hodowców polskich i innych państw europejskich (głównie duńskich i holenderskich) wprowadzono szereg zmian szczególnie w zakresie:

- genetyki (krzyżowanie towarowe ras rodzimych z rasami mięsny- mi, pozbawionymi genu niskiej odporności na stres, uzyskujące

# Wycisnąć polskiej wieprzowiny?

## Why is the Polish pork worth tasting?

## 为何波兰的猪肉值得一试?



ponad 60% chudego mięsa w tuszy),

- żywienia zwierząt (zbilansowanymi paszami, zawierającymi podstawowe składniki, tzn. białko, tłuszcz, węglowodany i wodę oraz niezbędne witaminy i mikroelementy), pozwalające na znaczną poprawę efektywności tuczu,
- ograniczenia a w wielu przypadkach wyeliminowania z pasz m.in. dodatku antybiotyków, stymulatorów wzrostu oraz mączek mięsno-kostnych,
- wdrożenia zasad dobrostanu zwierząt zarówno w hodowli i transporcie, jak i przygotowaniu zwierząt do uboju,
- rygorystyczne przestrzeganie zasad bezpieczeństwa zdrowotnego mięsa i jego przetworów w sferze uboju, przetwórstwa i obrotu towarowego.

Szczególną uwagę zwraca się w Polsce na jakość sensoryczną oraz właściwości prozdrowotne produkowanej wieprzowiny. Główne działania prowadzone w tym zakresie to: obniżenie zawartości w tuszy tłuszczu podskórnego (słoniny), zwiększenie zawartości tłuszczu śródmięśniowego (kształtującego smak i soczystość mięsa w trakcie spożywania), zmianę profilu kwasów tłuszczowych (zwiększenie udziału kwasów nienasyconych), utrzymanie wysokiego poziomu witamin z grupy A, D, E, K i B oraz stosunkowo wysokiej zawartości makroelementów (głównie potasu, wapnia i magnezu) i mikroelementów (fosforu, selenu i żelaza).

Niezwykle istotna dla importerów jest możliwość dostosowania się polskich producentów do wymagań kupującego zarówno w zakresie asortymentu (tusze, półtusze, elementy zasadnicze, pozyskane wg wymagań kupującego w stanie wychłodzenia lub zamrożenia oraz olbrzymi asortyment przetworów mięsnych), jak i wielkości i terminowości dostaw.

Export of pork from the EU has been growing dynamically over the past decade and with the 2.2 million tons comes in second (following the USA with 2.4 million tons) in the world. Such a high position of the EU pork is a result of many factors of which the most important is its quality.

Until 1980 the quality of Polish pork and its preparations was mainly a result of the extensive animal breeding based on the domestic breeds and nutrition with a fodder allowing obtaining unique flavour qualities. Traditional technologies of processing enabled to produce an extremely wide assortment of pork preparations of which Polish bacon and canned ham were considered as the best in the world.

In the period of recent 40 years very important changes occurred in pork production in Poland. As a result of the scientific works and the practical experience of the breeders from Poland and other European countries (mainly Denmark and Holland) a number of changes have been introduced in particular with regard to:

- genetics (crossing of the domestic breeds and meat breeds deprived of gene of low resistance to stress, receiving more than 60% of lean meat in the carcass),
- animal nutrition (with a balanced fodders containing the basic components, i.e. protein, fat, carbohydrates and water together with necessary vitamins and microelements) enabling the substantial improvement in the efficiency of fattening,
- limitation and, in many cases, elimination from the fodder of, among others, antibiotics additions, growth stimulants and meat-bone meals,
- implementation of the principles of animal welfare both in breeding, transport and preparation of the animals for slaughter,
- rigorous compliance with the principles of health safety of the meat and its preparation in the area of slaughter, processing and trade.

Special attention is paid in Poland to the sensory quality and health-promoting properties of the produced pork. Main actions conducted in this respect include: reduction of the content of subcutaneous fat in the carcass (back fat), increase of the content of intramuscular fat (influencing taste and juiciness of meat during consumption), change in the profile of fatty acids (increasing the amount of unsaturated acids), maintenance of the high level of vitamins from A, D, E, K and B groups and relatively high content of macroelements (mainly potassium, calcium and magnesium) and microelements (phosphorus, selenium and iron).

Extremely important for the importers is the ability of Polish producers to adapt to the requirements of the buyer both in terms of assortment (carcasses, half carcasses, basic elements obtained as required by the buyer cooled or frozen and a great assortment of meat products) as well as the size and timeliness of deliveries.



TEKST ■ By: **JANUSZ RODZIEWICZ/ PREZES STOWARZYSZENIA RZEŹNIKÓW I WĘDLINIARZY RP/PRESIDENT OF THE ASSOCIATION OF BUTCHERS AND PROCESSED MEAT PRODUCERS**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: FOTOLIA, EWA JAROSZEWICZ/ ARIMR

波兰的猪肉质量在欧盟和世界上皆居领先地位。

过去十年来欧盟的猪肉出口量增长快速，达2.2百万吨，全球排名第二（在美国2.4百万吨之后）。欧盟国家的猪肉取得极高地位是由许多因素成就的，其中最重要的就是质量。

截至1980年，波兰的猪肉和其加工产品的质量是因大范围的动物饲养所促成的，以本土品种为主的饲料饲养，味道独特。传统加工技术使用下，猪肉加工产品不仅系列多，所生产的熏肉和火腿被认为是世界上最佳的。

过去40年来波兰在猪肉生产方面产生重要转变。基于波兰和其他欧洲国家（主要是丹麦及荷兰）的科学研究和实际饲养经验，在下列范围内进行了一连串的改变：

- 遗传学（本土品种与肉类品种杂交育种，以除去低抗压力基因，并获得60%以上的瘦肉）。
- 动物饲料（均衡饲料，含下列基本成分：蛋白质、脂肪、碳水化合物、水分及必要的维生素和微量元素）以改善其养壮效率。
- 在许多情况下降低饲料中添加抗生素、生长促进剂及肉骨粉等。
- 实施动物饲养、运输及屠宰准备时的福利原则。
- 严格遵守肉类及加工产品屠宰、加工和贸易时的健康安全原则。

在波兰主要留意感官品质及猪肉制品符合健康的属性。这方面的主要活动包括：降低畜体皮下脂肪（猪油）含量；增加肌肉的脂肪含量（食用时增进风味和肉质鲜美度）；改变脂肪酸结构（增加不饱和脂肪酸的比例）；维持高比例的维生素A、D、E、K及B群和相对高比例的宏量元素（主要为：钾、钙及镁）及微量元素（磷、砷及铁等）。

对进口商而言非常重要的一项是使波兰生产商在产品范围内（根据买方要求冷藏或冷冻的畜体和半畜体、基本成分，和种类繁多的肉类加工产品等），使量和供货时间配合买方要求。

**JANUSZ RODZIEWICZ** 亚努士·罗杰维茨 / 波兰  
屠宰商及肉类加工商协会主席



SZCZEGÓLNĄ UWAGĘ ZWRACA SIĘ W POLSCE NA JAKOŚĆ SENSO-  
RYCZNĄ ORAZ WŁAŚCIWOŚCI PROZDROWOTNE PRODUKOWANEJ WIE-  
PRZOWINY ■ SPECIAL ATTENTION IS PAID IN POLAND TO THE SENSORY  
QUALITY AND HEALTH-PROMOTING PROPERTIES OF THE PRODUCED  
PORK ■ 在波兰主要留意感官品质及猪肉制品符合  
健康的属性





# Kultowa kura





## The hit hen 广受欢迎的鸡





JAJKA KURY RASY ZIELONONÓŻKA KUROPATWIANA CHARAKTERYZUJE NISKI POZIOM CHOLESTEROLU W ŻÓŁTKU ■ EGGS FROM GREEN LEG HENS HAVE A LOW LEVEL OF CHOLESTEROL IN THE EGG YOLK ■ 绿腿竹鸡的鸡蛋特色在于蛋黄的胆固醇含量低

Zielononóżka kuropatwiana to polska rodzima rasa kur, która została wyodrębniona pod koniec XIX wieku. Dawniej była bardzo popularna wśród hodowców, jednak z czasem zaczęła być powoli wypierana przez inne rasy kur, bardziej wydajne. Dlatego dla zachowania jej niezwykłych cech i walorów została objęta „Programem ochrony zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich”.

Upierzenie zielononóżki przypomina barwa pióra kuropatwy, choć największą uwagę przykuwają długie oliwkowo-zielone skoki, od których wzięła swoją nazwę.

Cechą charakterystyczną zielononózek jest ich duża wytrzymałość na niskie temperatury, bardzo dobrze rozwinięte umiejętności żerowania oraz duża odporność na choroby. Dzięki temu znakomicie przystosowała się do chowu w naturalnych warunkach środowiskowych i często można ją spotkać w gospodarstwach agroturystycznych i ekologicznych.

Tuszki kur zielononózek, jak wykazały różne badania, charakteryzują się bardzo małym otłuszczeniem oraz niską zawartością tłuszczu surowego w porównaniu do innych ras kur. Ma to wpływ na wyjątkowe walory smakowe i kulinarne mięsa, które są bardzo cenione w dietetyce i chętnie wykorzystywane w przygotowywaniu różnych potraw.

Jedną z nich jest danie znane i bardzo popularne w województwie mazowieckim o nazwie rosół dworski mazowiecki. Delikatny ale wyrazisty smak oraz tradycyjna receptura przekazywana z pokolenia na pokolenie, spowodowały, że rosół stał się główną potrawą przygotowywaną podczas świąt oraz rodzinnych uroczystości.

Ponadto kury rasy zielononóżka kuropatwiana odznaczają się dużą nieśnością, a jajka te charakteryzuje niski poziom cholesterolu w żółtku. Dzięki temu często są wykorzystywane w przygotowaniu produktów żywnościowych np. makaronów, które mogą stanowić podstawę dania lub być dodatkiem np. do zup.

Green-legged partridge hen is the Polish native breed which has been recognised as such at the end of the 19th century. In the past it was very popular among the breeders, however, over time began to be slowly forced out by other more efficient breeds. For this reason, to preserve its unusual features and qualities the breed has been covered by "Program of protection of genetic resources of farm animals".

Plumage of green legged hen resembles that of partridge in case of its colour, though the greatest attention is drawn by long olive green tarsometatarsus from which the hen took its name.

A characteristic feature of the green legged is its high resistance to low temperatures, highly developed feeding abilities and high resistance to diseases. As a result, it has perfectly adapted to be reared in the conditions of natural environment and is often encountered on the agritourism and ecological farms.

Carcass of the green legged partridge hen, as has been proved by diverse research, is characterised by minimal fatness and low content of a crude fat as compared to other hen breeds. It has its effects on the exceptional flavour and culinary qualities of the meat, which are much appreciated in dietetics and gladly used in preparing the various dishes.

One of them is a dish known and very popular in the Mazowieckie Province called Mazovian court broth. Delicate and yet distinctive flavour and the traditional recipe passed down from generation to generation, made the broth became the main dish of holidays and family celebrations.

In addition, green legged partridge hen is characterised by high amount of eggs, and these are characterized by low level of cholesterol in their yolk. As a result, they are often used at preparing the food products e.g. noodles, which can constitute the basis for the dishes or serve as an addition to e.g. soups.

DOMOWY ROSÓŁ DROBIOWY JEST ESENCJONALNY I ZARAZEM ŁAGODNY W SMAKU. DOSKONAŁE SYCI I ROZGRZEWA ■ HOME POULTRY BROTH IS STRONG AND, AT THE SAME TIME, MILD IN FLAVOR. IT SATIATES AND WARMS UP ■ 家庭式鸡汤为精华所在，味道清淡。食用具饱足感且可暖身



TEKST ■ By: JOANNA LENDZION-CZAJKOWSKA/MRiRW

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: JAROSŁAW MICHAŁEK, FOTOLIA



KURY TE ODBARZONE SĄ SILNYM INSTYNKTEM MACIERZYŃSKIM ■ THESE HENS HAVE A STRONG MATERNAL INSTINCT ■ 这些鸡具备强烈的雌性本能

绿腿竹鸡为波兰的本土品种，于十九世纪末被单独划分出来。过去曾极受饲养者欢迎，然而后来渐由其他更有效率的品种取代。因此，为了保存其特性和价值而将其列入“家禽家畜遗传资源保护计划”中。

绿腿鸡的羽毛近似鹧鸪，然而最引人之处还是在于其绿色鸡爪，名称因此而来。

绿脚鸡的特性在于善耐低温，啄食能力良好且对疾病抵抗力佳。完全适于在自然环境下饲养，经常可在观光农场及生态农场中见到他们的踪迹。

根据研究显示，绿腿鸡脂肪量小，与其他鸡只品种比较，所含粗脂肪低，对肉质的独特味道和烹饪价值具影响，为营养学所重视，并用于准备各式菜肴。

马佐夫舍省的马佐夫舍庄园清汤即为相当受欢迎的菜肴之一。其细腻独特的风味加上传统配方代代相传，为节庆和家庭活动中准备的主要菜肴之一。

此外绿腿鸡的下蛋率高，其鸡蛋蛋黄胆固醇水平低。因此经常用于食品制作如：面食等，可以单独成为菜肴或作为汤等的附加材料。

JOANNA LENDZION-CZAJKOWSKA 尤安娜·冷琼-查伊科夫斯卡/农业和乡村发展部



SĄ PRZYSTOSOWANE DO CHOWU W WARUNKACH NATURALNYCH ORAZ BARDZO SAMODZIELNE W POSZUKIWANIU POŻYWIENIA ■ THEY ARE ADJUSTED TO BREEDING IN NATURAL CONDITIONS AND VERY SELF-RELIANT IN THE SEARCH FOR FOOD ■ 极能适应自然饲养条件且能独自觅食



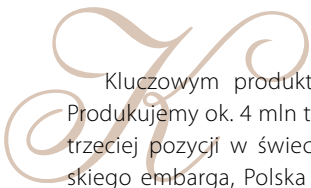
# Jabłka **dwukolorowe** z Polski

Bicoloured apples from Poland

来自波兰的双色苹果



POD WZGLĘDEM PRODUKCJI OWOCÓW I WARZYW POLSKA JEST ZIELONYM ZAŁĘBIEM EUROPY. WARUNKI KLIMATYCZNE, WYJĄTKOWO SPRZYJAJĄCE PRODUKCJI OWOCÓW I WARZYW, SPRAWIAJĄ, ŻE WYRÓŻNIAJĄ SIĘ ONE SZCZEGÓLNYM SMAKIEM I AROMATEM ■ IN TERMS OF PRODUCTION OF FRUITS AND VEGETABLES, POLAND IS THE GREEN FIELD OF EUROPE. THE EXCEPTIONALLY FAVOURABLE CLIMATIC CONDITIONS FOR PRODUCTION OF FRUITS AND VEGETABLES GIVE THEM THEIR SPECIAL TASTE AND AROMA ■ 在蔬果生产上，波兰可说是欧洲的绿色盆地。得天独厚的蔬果生产气候条件，使其味道和香气独特。



Kluczowym produktem są oczywiście polskie jabłka. Produujemy ok. 4 mln ton jabłek rocznie, co plasuje nas na trzeciej pozycji w świecie. Do chwili wprowadzenia rosyjskiego embarga, Polska była największym światowym eksporterem jabłek.

Embargo wymogło na polskich eksporterach i producentach konieczność szybkiej dywersyfikacji dotychczasowych kierunków sprzedaży.

W listopadzie 2014 r. podjęte zostały pierwsze działania w ramach kampanii promocyjnej „Europejskie jabłka dwukolorowe”. Ten 3-letni program zaplanowany został jako spójny zestaw działań informacyjno-promocyjnych przeznaczony dla menedżerów, handlowców, przedstawicieli firm dystrybucyjnych, sieci handlowych, a także administracji, konsumentów i mediów. Działania będą zmierzały do nawiązania bezpośrednich kontaktów poprzez uczestnictwo w międzynarodowych targach, misjach gospodarczych i spotkaniach branżowych. Przedsięwzięcia marketingowe, takie jak reklama i PR, mają na celu stworzenie pozytywnego wizerunku europejskich jabłek dwukolorowych i zwiększenie pozytywnych postaw konsumenckich. Działaniami objęte będą dwa rynki: Chiny i Zjednoczone Emiraty Arabskie.

Celem programu jest również prezentacja odmian jabłek produkowanych w Polsce, a mało znanych na światowych rynkach: Idared, Champion, Ligol, Najdared, Jonagored czy Gloster. Polskie odmiany są mniej wybarwione od odmian dotychczas pożądaných na rynkach państw trzecich. Ich smak też jest odmienny – mniej słodki z lekko kwaskową nutą. Jednakże konsumenci, którzy skosztują tej odmienności, rozsmakują się w niej. Unikalny smak tych jabłek wynika z warunków klimatycznych panujących w Polsce. Lato jest w naszym regionie ciepłe, z dużym nasłonecznieniem w okresie od lipca do początku września



The Polish apples are, of course, the key product. We produce approx. 4 million tons of apples per year, which puts us on the third position in the world. Until the introduction of the Russian embargo, Poland has been the largest world's exporter of apples.

The embargo forced the Polish exporters and producers to rapidly diversify their previous directions of export.

In November 2014, the first actions were undertaken under the promotional program "Bicoloured Apples from Europe".

The Bicoloured Apples from Europe is a 3-year program, scheduled as a consistent set of informational-promotional activities, dedicated to managers, sales rep-







CHAMPION

oraz z ograniczoną ilością deszczy. Druga połowa września i październik to okres chłodnych nocy i ciepłych dni, co stymuluje wytwarzanie dużej ilości cukrów w owocach. Nie występuje zjawisko naturalnego przegrzewania jabłek na drzewie.

Należy podkreślić, że w ciągu ostatnich dziesięciu lat zostały zainwestowane potężne środki finansowe na podniesienie jakości oraz poprawę całej infrastruktury produkcyjnej w Polsce. Wynikiem tych inwestycji jest jedna z najnowocześniejszych w świecie baz przechowalniczych i sortowniczych. Jabłka mogą być przygotowywane w sposób spełniający oczekiwania najbardziej wybrednych konsumentów, równocześnie gwarantując doskonałą jakość.

representatives, representatives of distribution companies and commercial networks, as well as administration, consumers and mass media. The actions will be aimed at establishing direct contacts through participation in international fairs, economic missions and industry meetings. Marketing activities, such as advertisement and PR, are supposed to create a positive image of European bicolour apples and increase the positive consumer attitudes. The actions will cover two markets: China and United Arab Emirates.

The purpose of the program is also to present the varieties of apples produced in Poland, which are not well-known on global markets: Idared, Champion, Ligol, Najdared, Jonagored or Gloster. The Polish varieties are less stained than the varieties, which have been previously of interest on third country markets. Their taste is also different – less sweet, with a slightly sourish undertone. However, the consumers, who sample this distinct taste – take delight in it. The unique flavour of Polish apples is a result of the climatic conditions prevailing in Poland. In our region, summer is warm, with plenty of sunshine during the period from July to the beginning of September, and with sparse rainfalls. The second half of September and October is a period of cold nights and warm days, which stimulates generation of large amounts of carbohydrates in fruits. The phenomenon of natural overheating of apples on trees does not occur.

It should be emphasized that, during the last ten years, huge financial resources have been invested in improving the quality and the whole production infrastructure in Poland. The result of these investments is one of the most advanced storage and sorting bases in the world. Apples can be prepared in a manner meeting the expectations of the pickiest consumers, at the same time guaranteeing a perfect quality.



LIGOL



在蔬果生产上，波兰可说是欧洲的绿色盆地。得天独厚的蔬果生产气候条件，使其味道和香气独特。

波兰的重点产品自然是苹果。我们年生产约4百万吨，世界排名第三。在欧罗斯实施禁运前，波兰是全球最大的苹果出口国。

禁运驱使波兰的出口商和制造商针对现有出口方向进行快速的经营多样化。

在“欧洲双色苹果”计划框架下，2014年11月采取了首度的推广活动。

来自欧洲的双色苹果为一个三年计划，作为信息推广的整体一贯活动，特别针对专业经理、贸易商、分销商及零售连锁，及行政、消费者和媒体等设计。活动旨在通过参与国际展会、贸易代表团和业务会议，建立直接联系。广告及公关等营销活动在建立欧洲双色苹果的正面形象，并扩展积极的消费态度。活动包含下列两大市场：中国及阿拉伯联合酋长国。

该计划的目的是展示全球市场上鲜为人知的波兰生产的品种，如：IDARED、CHAMPTON、LIGOL、NAJDARED、JONAGORED 及 GLO-STER。波兰的品种比起目前第三国市场上所需的品种色泽浅。口味也有不同，少甜且带点酸。然而品尝过此不同口味的消费者，即喜欢上该口味。波兰苹果的独特风味取决于此地的气候条件。我地区的夏天温暖且从7月至9月初日照充足，雨水量也有限。9月下半及10月夜间凉而白天温暖，刺激果糖的制造，不会产生苹果在树上的自然过热现象。

必须强调的是过去10年里，已有巨额资金投入提升质量并改善

波兰的生产基础设施中。投资结果产生了世界最现代

的储存和分类中心之一。苹果可以以满

足最严苛消费者期望的方式准备，

同时确保卓越的品质。

内文及摄影：LEGEND GROUP





# Polska krajem ekologicznej żywności

Poland as a country of organic food

波兰为有机食品的国度



NA POLACH NIE STOSUJE SIĘ CHEMICZNYCH ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN ■ ON THE FIELDS, NO CHEMICAL PLANT PROTECTION PRODUCTS ARE USED ■ 农地不使用化学农药

Polska jest krajem, w którym zużycie chemicznych środków w rolnictwie zawsze było niższe niż w większości krajów europejskich. Jakość ekologiczna użytków rolnych w naszym kraju, a także różnorodność biologiczna terenów wiejskich należą do najlepszych i najbogatszych w Europie. Czynniki te powodują, że polskie rolnictwo jest predestynowane do stosowania ekologicznych metod produkcji żywności.

Gospodarstwo ekologiczne to nie tylko produkcja, to pasja i miłość do otaczającego środowiska. Do nawożenia roślin uprawnych stosowane są tu jedynie nawozy organiczne. Ochrona roślin prowadzona jest poprzez działania profilaktyczne i środki naturalne. Na polach nie stosuje się chemicznych środków ochrony roślin. Zwierzęta hodowla-

Poland is a country in which consumption of chemical agents in farming has always been lower than in most European countries. Organic quality of agriculture areas in our country as well as biological diversity of rural areas are the best and the richest in Europe. These factors cause that the Polish farming is predestined to take advantage of organic methods of food production.

An organic farm is not only production, it is passion and love to the surrounding environment. Here, only organic fertilisers are used to fertilise crop plants. The plants are protected using prophylactic measures and natural resources. On the fields, no chemical plant protection products are used. Farm animals are fed on natural fodder, produced on the farm.



PRODUKTY OZNAKOWANE JAKO EKOLOGICZNE SĄ WYTWARZANE ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI ■ PRODUCTS LABELLED AS ORGANIC ARE PRODUCED IN ACCORDANCE WITH THE APPLICABLE REGULATIONS ■ 有机标示的产品依照适用规定所制造

ne karmione są naturalnymi paszami, wytwarzanymi w gospodarstwie.

W Polsce produkcja ekologiczna podlega kontroli zewnętrznych jednostek certyfikujących, które we współpracy z producentem są odpowiedzialne za jakość oferowanej, ekologicznej żywności. Produkty oznakowane jako ekologiczne wytwarzane są zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu potwierdzenia tej zgodności w Polsce, podobnie jak w całej Unii Europejskiej, każdy z producentów ekologicznych objęty został ścisłym systemem nadzoru.

Według analiz EUROSTATU, pod względem liczby gospodarstw ekologicznych Polska zajmuje w Unii Europejskiej jedno z pierwszych miejsc. Intensywny rozwój rolnictwa ekologicznego w naszym kraju nastąpił w ostatnim dziesięcioleciu i był zróżnicowany regionalnie. Mamy ponad 25 tys. ekologicznych gospodarstw rolnych. Najwięcej, ponad 4 tys. znajduje się w województwie warmińsko-mazurskim, ponad 3,5 tys. w zachodniopomorskim, a ponad 3,4 tys. podlaskim. Średnia wielkość gospodarstwa ekologicznego wynosi ok. 25 hektarów i z roku na rok wzrasta. Liczba przetwórci ekologicznych także rośnie, obecnie jest ich ponad 400.

Polska, ekologiczna żywność wytwarzana w warunkach naturalnych, przyjaznych środowisku, a jednocześnie wyróżniająca się wysoką jakością, cieszy się rosnącym zainteresowaniem konsumentów na całym świecie. Poszukiwane produkty zaskakują zarówno walorami zdrowotnymi, jak i smakowymi. Oferowane są również w cenach akceptowalnych przez konsumentów.

Organic production in Poland is controlled by external certification bodies which in cooperation with the producer are responsible for the quality of the organic food offered. Products labelled as organic are produced in accordance with the applicable regulations. To confirm this compliance in Poland, and in the European Union as a whole, each producer of the organic food has been included in the close surveillance system.

According to analyses by EUROSTAT, Poland is placed among one of the first places in the European Union in terms of the number of organic farms. Intensive development of organic farming in our country occurred in the last decade and was regionally diversified. We have more than 25,000 organic farms. Most of them, more than 4,000 are located in Warmińsko-Mazurskie Province, more than 3,500 in Zachodniopomorskie Province, and more than 3,400 in Podlaskie Province. Average size of the organic farm is approx. 25 hectares and is growing year over year. Also, the number of organic food-processing plants is growing, at present there are more than 400 of them.

The Polish organic food produced in natural conditions, which are environmentally friendly, and at the same time distinguished by high quality is becoming more and more popular among consumers all over the world. What surprises in the sought products are both health and taste qualities. Moreover, they are also offered at prices acceptable by the consumers.

TEKST ■ BY: **MICHAŁ RZYTKI/MRiRW**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: © PANTHERSTOCK/PHOTOGENICA, INSTYTUT WARZYWNICTWA

DO NAWOŻENIA ROŚLIN UPRAWNYCH STOSOWANE SĄ JEDYNIENIE NAWOZY ORGANICZNE ■ ONLY ORGANIC FERTILISERS ARE USED TO FERTILISE CROP PLANTS ■ 作物施肥仅使用有机肥料





波兰在农业化学剂的使用上，一向较大部分的欧洲国家低。我国农业用地的生态质量及农村用地的生态多样性为欧洲最佳及最丰富者。这些因素显示波兰农业非常适于使用环保方法生产食品。



W POLSCE PRODUKCJA EKologiczna podlega kontroli zewNIĘTRZNYCH JEDNOSTEK CERTYFIKUJĄCYCH, KTÓRE WE WSPÓLPRACY Z PRODUCENTEM SĄ ODPOWIEDZIALNE, ZA JAKOŚĆ OFEROWANEJ EKologicznej ŻYWNOSCI ■ ORGANIC PRODUCTION IN POLAND IS CONTROLLED BY EXTERNAL CERTIFICATION BODIES WHICH IN COOPERATION WITH THE PRODUCER ARE RESPONSIBLE FOR THE QUALITY OF THE ORGANIC FOOD OFFERED ■ 在波兰由外部的认证机构进行有机生产检验，其与制造商合作并为所提供的有机食品质量负责

有机农场不仅意味着生产，更是对周遭环境的兴趣和热爱。这里只以有机肥料为作物施肥。以预防行动和自然措施进行植物保护。

田地里不施用保护植物的化学药剂，畜养的动物以农场生产的天然饲料喂养。

在波兰由外部的认证机构进行有机生产检验，其与制造商合作并为所提供的有机食品质量负责。具有有机标志的产品按照适用规定所生产。在波兰和整个欧盟地区，每个有机制造商都受严格的监管系统管理，以取得其合格证明。

根据欧盟统计局分析，波兰的有机农场数量在全欧盟中排名居前。我国有机农业于近十年来集约化发展，且呈现区域多样化。我们

拥有超过2万5千所有机农场。其中以瓦尔米亚—马祖里省居冠，占4000家以上，西滨海省3千5百所以上，波德拉谢省3千4百所以上。有机农场的平均规模约 25公顷且每年逐渐增加中。 有机产品加工厂的数目也在增加，目前超过400家。

波兰的有机食品以天然条件生产，对环境友好，同时以其高质量使得全球感兴趣的消费者数量日增。所向往的产品在健康价值和味道上皆令人惊喜。所供应的项目在价格上也能令消费者接受。

**MICHAŁ RZYTKI** 米豪·日特基/农业和乡村发展部



ZWIERZĘTA HODOWLANE KARMIONE SĄ NATURALNYMI PASZAMI ■ FARM ANIMALS ARE FED ON NATURAL FODDER ■ 动物以天然饲料喂养



BIESZCZADY - WCIĄŻ DZIKIE, NIE DO KOŃCA ODKRYTE, CHWILAMI TAJEMNICZE ■ THE BIESZCZADY MOUNTAINS - STILL WILD, NOT ENTIRELY DISCOVERED, EVEN MYSTERIOUS ■ 别什查德山区 - 尚为野生, 未完全开发并带神秘的地区

# Witajcie w Małopolsce

## Welcome to Małopolska

## 欢迎来到小波兰

Małopolska to jeden z najatrakcyjniejszych turystycznie regionów Polski. Nieskażona przyroda, zróżnicowany krajobraz i bezcenne zabytki to jego największe atuty, przyciągające turystów z kraju i ze świata. To również najsilniejszy ośrodek agroturystyki w Polsce.

Na bogaty i zróżnicowany krajobraz regionu Małopolski składają się masywy górskie: od gór typu alpejskiego na południu (Tatry), poprzez łagodniejsze stoki Beskidów i Gorców, po wapienne Pieniny. Malowniczy przełom rzeki Dunajec w Pieninach to wspaniały pomnik natury, a dostarczający niezapomnianych wrażeń spływ rzeką na tratwach jest turystyczną atrakcją na miarę światową.

Wielką atrakcją turystyczną jest jurajska Wyżyna Krakowsko-Częstochowska z malowniczymi ostańcami wapiennymi, spośród których najsłynniejsza jest Maczuga Herkulesa w Pieskowej Skale. W obrębie wyżyny leży unikatowa Pustynia Błędowska – największy w Europie obszar lotnych piasków.

Małopolska bogata jest też w zasoby naturalne, wody mineralne wykorzystywane w leczeniu wielu schorzeń. Najsłynniejsze uzdrowiska w Małopolsce to Krynica, Muszyna i Piwniczna, Rabka, Szczawnica z Krościenkiem oraz podkrakowskie Swoszowice. Z walorów leczniczych swego mikroklimatu słyną sanatoria, umiej-

Małopolska is one of Poland's most attractive regions in terms of tourism. Its greatest assets are: its unspoiled nature, varied landscape and precious historical buildings and art treasures, which attract tourists from Poland and abroad. Małopolska is also the strongest region in terms of agritourism in Poland.

The rich and diverse landscape of Małopolska includes mountain ranges – from the towering Tatra Mountains, through gentler slopes of the Beskids and Gorce, to limestone Pieniny. The picturesque gorge of the Dunajec River in the Pieniny region is a magnificent monument of nature. A raft trip down the river is an unforgettable experience and an attraction that draws tourists from around the world.

The Cracow-Częstochowa Upland, formed in the Jurassic period, is a great tourist attraction with its picturesque buttes, the most famous of which is the Mace of Hercules in the Pieskowa Skala valley. The Błędów Desert, Europe's largest area of loose sand, is located in the upland.

Małopolska is rich in natural resources and mineral waters used in the treatment of many diseases. Its most famous spa towns are Krynica, Muszyna, Piwniczna, Rabka, Szczawnica with the nearby town of Krościenko, and Swoszowice, beyond Cracow. The sanatoriums in the salt mines of Wieliczka and Bochnia near Cracow are famous for their healthy microclimate. These are unique. The natural assets of the region are complemented by its cultural heritage. Its numerous historic buildings and museums are major tourist attractions. Some of them are one-of-a-kind locations, like the Wieliczka Salt Mine, which is a UNESCO World Heritage site.



## POZNAJ POLSKĄ ŻYWNOSĆ ■ DISCOVER POLISH FOOD

WZGÓRZE WAWELSKIE Z ZAMKIEM KRÓLEWSKIM I KATEDRĄ, PEŁNE SĄ ZGROMADZONYCH PRZEZ WIEKI DZIEŁ SZTUKI ■ THE WAWEL HILL WITH A ROYAL CASTLE AND A CATHEDRAL IS FULL OF WORKS OF ART GATHERED OVER THE CENTURIES ■ 瓦维尔山丘尚的皇家城堡及大教堂充满数世纪来累积的艺术珍宝

scowione w dwóch kopalniach soli w Wieliczce i Bochni koło Krakowa – prawdziwy ewenement w skali światowej.

Uzupełnieniem walorów przyrodniczych jest bogactwo kulturowe regionu. Liczne zabytki i muzea stanowią atrakcję turystyczną, często na skalę światową, jak np. kopalnia Soli w Wieliczce – obiekt wpisany na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO. Niewątpliwie wartym odwiedzenia artystycznym, historycznym i administracyjnym centrum Małopolski jest Kraków – dawna stolica Polski. Świadectwem potęgi kraju i jego władców jest odwiedzane przez rzesze turystów Wzgórze Wawelskie z zamkiem królewskim i katedrą, pełne gromadzonych przez wieki dzieł sztuki.

### Kultura i zwyczaje małopolskiej wsi

Turystów do Małopolski przyciągają nie tylko walory przyrodnicze i zabytki kultury materialnej. Wielkim walorem Małopolski jest duża różnorodność etnograficzna. Na jej obszarze występują wielorakie grupy ludności, które kultywują i pielęgnują odrębność swoich zwyczajów, mowy, strojów, kultury materialnej i związki z tradycją. Daje się to zaobserwować podczas świąt i związanych z nimi obyczajów, obchodzonych do dziś na małopolskiej wsi, zwłaszcza w czasie obchodów największych świąt kościelnych, takich jak Boże Narodzenie, Wielkanoc czy Boże Ciało, podczas którego organizowane są procesje.

### Nie tylko nocleg

Coraz więcej turystów z kraju i z zagranicy, odwiedzających Małopolskę, zatrzymuje się w gospodarstwach agroturystycznych, oferujących nie tylko wygodne pokoje i smaczną kuchnię regionalną, ale też różnorodność form spędzenia wolnego czasu.

W gospodarstwach agroturystycznych istnieje możliwość rezerwacji pobytu w pokojach gościnnych, samodzielnych mieszkaniach czy domkach wakacyjnych. W większości kwatery przygotowywane są tradycyjne domowe posiłki. Jeżeli gospodarz nie oferuje wyżywienia – można zaopatrywać się na miejscu w świeże produkty i przygotowywać posiłki we własnym zakresie.



Cracow, Poland's former capital and the artistic, historical and administrative center of Małopolska, is a must-see. The Wawel Hill with the Royal Castle and Cathedral, rich in works of art collected over the centuries, is a testimony of the former power of the country and its rulers. The site is visited by crowds of tourists.

### Culture and Customs of Rural Małopolska

It is not only nature and cultural heritage that attract tourists to Małopolska. Its ethnographic diversity is also a great asset. There are diverse groups of people living in Małopolska, who cherish their different customs, local dialects, costumes, cultural artifacts and tradition. This can be seen during feasts and the customs that are associated with them, particularly during the most important Church holidays, like Christmas, Easter and the Feast of Corpus Christi with its famous processions.

### More than Accommodation

More and more Polish and foreign tourists visiting Małopolska stay on tourist farms, which offer not only comfortable accommodation but also tasty regional cuisine and various leisure opportunities.

Tourist farms offer accommodation in guest rooms, independent apartments and holiday cottages. Most of them provide traditional home-cooked meals. Otherwise, guests have an opportunity to buy fresh products locally and prepare their meals themselves.

Some tourist farm owners offer their guests additional attractions, for example bonfires, horse-drawn carriage and bicycle rides, demonstrations of bread-baking, as well as butter and cheese-making using traditional methods, weaving on a loom and angling. They also organize shows of folk music, songs and ceremonies, meetings with interesting people, folk artists, sight-seeing excursions combined with animal and bird watching (so-called photo-safaris). Visitors can even work with the farmer in the fields, around the homestead and in bee yards.

MAGICZNA PODRÓŻ LABIRYNTEM SOLNYCH KORYTARZY TO IDEALNA OKAZJA, ŻEBY POZNAĆ UNIKALNE PEJZAŻE NIEZWYKŁYCH KOMÓR, ODKRYĆ TRADYCJĘ I HISTORIĘ WIELICKIEJ KOPALNI ■ A MAGICAL JOURNEY THROUGH A LABYRINTH OF SALT CORRIDORS IS AN IDEAL OPPORTUNITY TO GET TO KNOW THE UNIQUE LANDSCAPES OF UNUSUAL CHAMBERS, DISCOVER TRADITION AND HISTORY OF THE WIELICZKA SALT MINE ■ 盐矿通道的神妙迷宫之旅，为认识独特硐室景观并发掘维利奇卡盐矿传统及历史的绝佳机会





ZAMEK W ŁAŃCUCIE JEST JEDNĄ Z NAJPIĘKNIJSZYCH REZYDENCJI ARYSTOKRATYCZNYCH W POLSCE. OTOCZONY JEST STARYM, MALOWNICZYM PARKIEM W STYLU ANGIELSKIM ■ THE ŁAŃCUT CASTLE IS ONE OF THE MOST BEAUTIFUL ARISTOCRATIC RESIDENCES IN POLAND. IT IS SURROUNDED BY AN OLD, PICTURESQUE ENGLISH-STYLE PARK ■ 万楚特城堡为波兰最美的贵族宅邸之一，由古老且如诗如画的英国式公园所环绕

## Flagship Attractions of Rural Tourism

Local tourism promotion organizations use different ways to attract tourists to rural Małopolska. An example of such a "magnet" are specially developed tourist products. Two of them, developed by the Sącz Tourist Organization, have proved rural tourism hits.

The first goes by the name of the Herb-Scented Małopolska Village route. The route is composed of 20 attractively located agritourist facilities specialized in growing and using herbs. A stay on such a fragrant farm is an excellent opportunity to enjoy nature and the traditions of rural Małopolska.

The owners of farms situated on the route are skilled in herb cultivation in cottage gardens, they know their properties and ways of drying them, arranging herb bouquets and using herbs in regional cuisine and unconventional medicine.

Apart from maintaining vegetable and herb gardens, the farm owners offer tourists healthy regional cuisine based on herbs and healthy food from their own farms. Many of the owners also provide a wide range of natural rejuvenation treatments based on herbs, which have a very relaxing and energizing effect. These include herbal baths, massages and aromatherapy. These attractions are perfect for people who value peace and quiet, the environment and excellent regional cuisine.

MACZUGA HERKULESA – POWSTAŁA Z TWARDYCH WAPIENI SKALNYCH. ZNAJDUJE SIĘ W PIEKOWEJ SKALE NA OBSZARZE OJCOWSKIEGO PARKU NARODOWEGO ■ THE MACE OF HERCULES – MADE OF HARD ROCK LIMESTONES. IT IS LOCATED IN PIESKOWA SKAŁA WITHIN THE AREA OF THE OJCÓW NATIONAL PARK ■ 赫尔克里斯之棍 – 由坚硬的石灰岩形成，位于奥伊楚夫国家公园内的狗岩上

Część gospodarzy oferuje gościom dodatkowe atrakcje, takie jak: wspólne ogniska, zbieranie minerałów, przejażdżki po okolicy zaprzęgiem konnym, rowerami, pokazy pieczenia chleba, robienia masła i sera tradycyjnymi metodami, tkania na krosnach czy wspólnego wędkowania. Organizowane są spotkania z muzyką, piosenką i obrzędami ludowymi, spotkania z ciekawymi ludźmi, twórcami ludowymi, wycieczki krajoznawcze po okolicy, połączone z obserwacją zwierząt i ptaków ("foto-safari"), a nawet wspólna z gospodarzami praca na roli, w zagrodzie i pasiece.

## Hity turystyki wiejskiej

Lokalne organizacje, zajmujące się promocją turystyki, w różny sposób starają się przyciągnąć na małopolską wieś turystów. Takim magnesem są np. specjalnie opracowane produkty turystyczne. Dwa z takich produktów, stworzone przez Sądecką Organizację Turystyczną, zyskały miano hitów turystyki wiejskiej.

Pierwszy produkt to szlak „Małopolska Wieś Pachnąca Ziołami”, który tworzy 20 atrakcyjnie położonych obiektów agroturystycznych, wyspecjalizowanych w zakresie uprawy i szerokiego wykorzystania ziół. Pobyt w takim wonnym gospodarstwie to wspaniała okazja do bliskiego spotkania z naturą oraz tradycją małopolskiej wsi.

Właściciele obiektów, znajdujących się na szlaku, posiadają wszechstronną wiedzę o uprawie ziół w przydomowych ogródkach, znają ich właściwości, sposoby suszenia, układania bukietów, a także wykorzystania ich w kuchni regionalnej, czy w medycynie niekonwencjonalnej.

Gospodarze, oprócz tego, że uprawiają ogrody warzywno-ziołowe, prowadzą też zdrową, regionalną kuchnię z wykorzystaniem ziół oraz wartościowej żywności z własnych gospodarstw. Wielu z nich proponuje także bogatą ofertę zabiegów odnowy biologicznej, opartych na kuracjach ziołowych działających niezwykle odprężająco i energetyzująco – m.in. kąpiele ziołowe, różnorodne masaże oraz aromaterapię. Oferta została opracowana z myślą o osobach ceniących spokój, ekologię oraz znakomitą regionalną kuchnię.

Drugim hitem turystyki wiejskiej tego regionu jest szlak „Małopolska Wieś dla Dzieci”. Szlak tworzy 16 gospodarstw agroturystycznych.







ŁOPATKA ORAZ FRAGMENTY SZYNKI STANOWIĄ PODSTAWĘ PRODUKCJI KIELBASY WIEJSKIEJ Z PODSTOLIC ■ SHOULDER AND PARTS OF HAM ARE THE BASIS FOR PRODUCTION OF RURAL SAUSAGE FROM PODSTOLICE ■ 波德斯托利策的乡村香肠以猪的肩部及部分火腿作为制作基础

Another flagship attraction of rural tourism in the region is the route called Małopolska Village for Children. It comprises 16 tourist farms.

Each facility has a safe fenced playground and some also offer additional attractions such as rope course or a swimming pool. The owners keep farm animals and pets and serve regional cuisine based on organic products.

Każdy obiekt posiada bezpieczny ogrodzony teren z placem zabaw, a część gospodarstw ma także dodatkowe atrakcje, takie jak park linowy czy basen. Właściciele gospodarstw hodują zwierzęta gospodarskie i domowe oraz prowadzą regionalną kuchnię z wykorzystaniem produktów z ekologicznych upraw.

### Produkty tradycyjne Małopolski

Atutem Małopolski jest też jej specyficzna, regionalna kuchnia oraz oryginalne produkty tradycyjne. W rejestrze produktów tradycyjnych jest obecnie 68 wyrobów z Małopolski. Do najbardziej znanych zaliczane są: bryndza, kielbasa wiejska z Podstolic i chleb jurajski.

Bryndza podhalańska to jeden z najbardziej znanych serów tatrzańskich, który od lat wzbudza uznanie miłośników kuchni regionalnej i tradycyjnej w kraju i za granicą. Wytwarzanie serów owczych było nieodzownym elementem towarzyszącym przez stulecia wypasowi owiec na Podhalu. Pasterze, którzy wychodzili z owcami w góry (na hale), spędzali tam kilka miesięcy. W tym czasie żywili się właściwie wyłącznie owczym mlekiem i jego przetworami. Sięgająca XV w. wiedza dotycząca sposobu oraz zasad wytwarzania bryndzy, przekazywana z pokolenia na pokolenie, stała się sztuką, której tajniki znane są obecnie tylko producentom z tego regionu.

Kielbasa wiejska z Podstolic o niepowtarzalnym smaku i zapachu pochodzi z miejscowości położonej kilka kilometrów na południe od Krakowa. Rzeźnictwo i masarstwo ma tam wielowiekową tradycję, a metoda produkcji kielbasy wiejskiej pozostała niezmienną od lat. Do jej wytwarzania używane jest mięso wieprzowe, pozyskiwane ze świeżo ubitego zwierzęcia, głównie łopatką oraz fragmenty szynki. Czasem, gdy mięso wieprzowe jest zbyt tłuste, mieszkańcy Podstolic dodają trochę mięsa cielęcego lub wołowego. Smak mięsa wzbogacają przyprawy, takie jak pieprz, czosnek i odrobina cukru.

Chleb jurajski pieczony jest od początku lat 20. XX wieku według specjalnej, tradycyjnej receptury, która zapewnia mu niepowtarzalny smak. Pieczony był przez gospodynie w gospodarstwach domowych oraz w małych piekarniach, które znajdowały się w kilku wsiach obecnej gminy Klucze, na obszarze Jury Krakowsko-Częstochowskiej.

Dzięki dodatkowi płatków ziemniaczanych, chleb jurajski długo zachowuje świeżość, bez użycia jakichkolwiek konserwantów.

### Traditional Products of Małopolska

Małopolska boasts special regional cuisine and original, traditional products. Currently, 68 products from Małopolska are on the list of traditional foodstuffs. Bryndza Podhalańska cheese, Podstolice Rural Sausage and Jurajski Bread are the best known among these products.

Bryndza Podhalańska is one of the best known cheeses made in the Tatra area. For years it has been valued highly by regional and traditional cuisine lovers in Poland and abroad. Sheep farming in the Podhale region at the foot of the Tatra Mountains has been associated with the production of cheese for centuries. The shepherds used to spend several months with their sheep in high pastures. During this period they drank virtually only sheep's milk and ate sheep's milk products. The knowledge of Bryndza cheese-making dates back to the 15th century. Passed on from generation to generation, it has become an art whose secrets are known only to the regional producers.

Podstolice Rural Sausage, with a unique aroma and taste, comes from the village of Podstolice, situated several kilometers to the south of Cracow. Butchery and meat processing have a tradition dating back centuries in the village and the local method of producing Rural Sausage has remained unchanged for years. The sausage is made of pork, mainly shoulder meat, and some ham, from a freshly slaughtered animal. Sometimes, when the pork is too fat, a bit of veal or beef is added. The taste of the meat is enhanced with spices such as pepper, garlic and a bit of sugar.

Jurajski Bread has been baked since the 1920s according to a special traditional recipe which gives it a unique taste. Initially, it was baked by farmer's wives and small bakeries in several villages of the present rural district of Klucze in the Cracow-Częstochowa Upland.

Thanks to addition of potato flakes, Jurajski Bread stays fresh for a long time without any preservatives.

TEKST ■ BY: ANDRZEJ RATAJCZYK/THE WARSAW VOICE

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: IWONA CHROMIAK/MRIRW, EWA JAROSZEWICZ/ARIMR, MRIRW

小波兰为波兰最具旅游吸引力的地区之一。未受破坏的自然、多样化的景观及珍贵的古迹等是其最大资产，吸引来自国内外的游客。这也是波兰最热门的农业旅游中心。

小波兰地区丰富且变化多端的景观由山脉组成：自南部阿尔卑斯类型的山脉（塔特拉）至较和缓的贝斯基底及勾尔采山丘等。皮耶尼内山脉中杜纳耶茨的河谷深具魅力，可说是大自然的纪念碑，乘木筏沿河漂流所带来的难忘体验，使它成为世界级的旅游景点。

克拉科夫—琴斯托霍瓦的侏罗纪高原为壮丽的观光景点，其石灰岩山丘残迹风景如画，最著名者属狗岩上的赫尔克里斯之棍。独特的布恩杜夫沙漠就置于高原内部，为欧洲最广大的流沙区。

小波兰具丰富的自然资源和矿泉，可用于治疗各种疾病。小波兰最著名的水疗城镇包括：克雷尼察、穆希纳、皮夫尼奇纳、拉布卡、什恰夫尼察及克罗希千科及卡拉科夫附近的斯沃索维奇等。以微气候的治疗价值而闻名的疗养院分别是位于克拉科夫附近的维利奇卡和波赫尼亚盐矿，属世界级的罕有地。

该地区丰富的文化价值与自然景观相辅相成。众多的古迹和博物馆成为观光景点，甚或是世界级景点，如维利奇卡的盐矿已被列入联合国教科文组织的世界遗产。小波兰最值得参观的艺术、历史及行政中心无疑地属波兰前首都克拉科夫。作为国家和统治者强大象征的皇家城堡立于瓦维尔山丘上，其大教堂和千古来所搜集的无数艺术珍宝吸引了无以计数旅客前往参观。

### 小波兰农村的文化风俗

小波兰地区吸引旅客的不止在于其自然和文化古迹价值，多样化的民族也是小波兰的巨大优势，多个群体在此定居，培育并保存其不同风俗、语言、服饰、物质文化及与文化的关联等。从小波兰农村中沿袭至今的节庆及相关习俗可看出，尤其是庆祝最大的宗教节庆如：圣诞季、复活节或圣体节期间所举办的游行活动可见一斑。

### 不止是住宿

愈来愈多来自国内外的旅客在观光农场驻足，这些农场不仅提供舒适的房间、美味的地区菜肴，同时也供应多样化的休闲方式。观光农场提供客房、独立住屋和度假屋等多种入住选择。大部分的住宿中都提供传统的家庭式菜肴。如果屋主不供应餐点，可于当地购买新鲜材料并自行烹煮。

部分屋主为客人准备各种附加活动，如：营火、采集矿石、乘马车或单车兜风、以传统方式烤面包、做黄油和奶酪、以织布机织布或共同垂钓等。举办各种音乐、歌唱、民俗仪式的相关活动、与有趣的人士、民俗创作者聚会、结合鸟类和动物观赏（“野生动物摄影”）的各地观光旅游，甚或在农场或养蜂场的共同农家角色扮演活动等。

### 热门的农村旅游

负责推广旅游的地方组织以各种方式吸引游客至小波兰乡村。为此特别开发的旅游产品成为吸引人的磁石。由松奇旅游组织所创的两项产品获得热门乡村旅游美名。

其一为“小波兰乡村的香草”路线，由20座具吸引力的农业旅游设施所组成，专门种植并运用各类香草。在这样芬芳的农场中停留是与自然和小波兰乡村传统相遇的最佳时机。

这条路线上的设施所有人拥有香草种植的丰富知识，熟知其属性、干燥和花束制造方式，并将其运用在地方菜肴或替代疗法中。

农场主人不止在园中种植蔬菜和香草，更以农场生长的香草烹煮各式地方菜肴，健康且具营养价值。他们也提供丰富的健康护理疗程，具松弛且带来活力的各种香草疗法，如：香草浴、各式按摩及芳香疗法等，专门为重视宁静、生态和美味地方菜肴者所设计。

第二条热门乡村旅游路线为“为儿童设计的小波兰乡村旅游”。该路线由16所农业旅游农场组成，以适当的基础设施提供充满活力、多样，且安全至上的休闲方式，不同年龄层的儿童及其父母皆可参与。

每所建筑区内都经过安全隔离，附设游戏场，甚至是绳索公园或游泳池等附加设备。农场主人养殖各种农场动物和家畜，并提供运用生态种植产品的地方菜肴。



CHLEB JURAJSKI PIECZONY JEST OD POCZĄTKU LAT 20. XX WIEKU WEDŁUG SPECJALNEJ, TRADYCYJNEJ RECEPTURY, KTÓRA ZAPEWNIĄ MU NIEPOWTARZALNY SMAK ■ THE JURASSIC BREAD HAS BEEN BAKED SINCE 1920s ACCORDING TO A SPECIAL TRADITIONAL RECIPE, WHICH GUARANTEES ITS UNIQUE TASTE ■ 侏罗纪面包自20世纪初以来根据特殊的传统配方烘焙，具有特殊味道



观光农场提供小客人与其父母消磨周末和整个假期的机会，全年无休。孩子们通过游戏认识乡村传统和风俗、小波兰的自然风情及该地区相关的故事等。

### 小波兰的传统产品

小波兰的优势在于其独特的地方菜肴及原创的传统产品。传统产品注册中，目前有69项来自小波兰的制品，其中最知名的为白羊奶酪、波德斯托利策乡村香肠及侏罗纪面包。

波德哈雷羊奶酪为塔特拉地区最知名的奶酪之一，多年来为国内外热爱地区及传统菜肴人士所认可。羊奶酪制作为百年来波德哈雷地区羊群放牧不可缺少的一环。与羊群前往山上的牧羊人那儿待上数月，期间只以羊奶和其加工产品维生。羊奶酪制作方法可以回溯至15世纪，该知识代代相传，成为一门艺术，只有该地区的生产者才知道的秘密。

其独特风味归因于生产所用的原料。生产波德哈雷羊奶酪所使用的羊奶产自“波兰山区的羊”，品种与波德哈雷的历史及传统有紧密关联。波德哈雷羊奶酪产地为波兰，几可说是全欧洲最洁净地区，这项事实自有其意义。制作羊奶酪的动物以塔特拉和波特哈雷独特植物维生，对其质量有重要影响。

波德斯托利策的乡村香肠具独特风味及气味，来自克拉科夫往南数公里的地区。肉类屠宰及加工在当地有数世纪的传统，而乡村香肠的制作方法多年来始终未变。其生产使用新鲜屠宰的猪肉，主要是肩部和火腿部分。有时猪肉太过油腻，波德斯托利策的居民便添加一些小牛肉或牛肉，以胡椒、大蒜和微量糖等调味料增加其风味。

生香肠以绳挂在木棒上烟熏，所使用的木材主要为榉木、桤木和果树等。烟熏时间视许多因素而定，如：所使用木材的适度，甚或天气等。

侏罗纪面包自20世纪初以来根据特殊的传统配方烘焙，使其具有独特的味道。由克拉科夫—琴斯托霍瓦地区，现在的库鲁策市镇所属数乡的家庭主妇或小型面包店所烘焙。

起初以黑麦面粉烘焙，因为这些地区的土壤不甚肥沃。当地主妇称“可增加珍贵性”的小麦粉只在过节或重要场合时才少量添加。随着时间推移，黑麦和小麦粉的使用比例才固定：分别为六分黑麦粉及四分小麦粉，以此比例制作的面包是最美味的。

添加土豆薄片后，侏罗纪面包可维持新鲜度，不需使用任何防腐剂。

**ANDRZEJ RATAJCZYK** 安哲伊·拉泰茨克/华沙之声



PLAC MARIACKI Z KOŚCIOŁEM MARIACKIM, W KTÓRYM ZNAJDUJE SIĘ ARCYDZIEŁO RZEźBIARSKIE PÓźNEGO GOTYKU – NOWY OŁTARZ GŁÓWNY DŁUTA WITA STWORZA. Z WYŻSZEJ WIEŻY CO GODZINĘ ROZBRZMIĘWA HEJNAŁ ■ THE MARIACKI SQUARE WITH THE ST. MARY'S CHURCH IS A PLACE THAT FEATURES THE MASTERPIECE GOTHIC SCULPTURE, THE ALTARPIECE OF VEIT STOOS. EVERY HOUR, THE BUGLE-CALL IS PLAYED FROM THE HIGHER TOWER ■ 维特·斯特沃什 (WITA STWORZ) 所雕刻的新主祭坛位于圣母广场中的圣母院，此为晚期哥特式雕塑杰作。高塔上每钟头吹奏号角乐音



# Czas na opowieść o Polsce w Chinach

It's time to tell a story about Poland in China

该是中国了解波兰的时候了

Tradycyjne polskie rynki eksportu żywności to kraje Unii Europejskiej oraz Rosja i Ukraina, gdzie dotychczas sprzedawano kilkadziesiąt procent produktów rolno-spożywczych. Jednak przedłużający się kryzys ekonomiczny w UE, który osłabił siłę nabywczą europejskiego konsumenta, a także niepokoje u wschodnich granic Polski spowodowały, że coraz więcej krajowych eksporterów zaczyna dostrzegać świat pozaeuropejski, w tym potencjalnie największy rynek dla polskiej żywności, jakim są Chiny.

Oczywiście współczesne Chiny to jeden z najbardziej konkurencyjnych rynków świata, a polscy przedsiębiorcy nie mają zbyt wielu doświadczeń na tym rynku, ale jednocześnie są to Chiny zglobalizowane, być może najbardziej w swojej historii otwarte na

Traditional Polish export markets for food are the member states of the European Union as well as Russia and Ukraine, where several dozen percent of agrifood products had been sold until now. However, the prolonged economic crisis in the EU that weakened the purchasing power of an average European consumer, as well as the unrest across the Eastern border of Poland resulted in the fact that more and more national exporters are starting to notice the non-European market, including the potentially largest market for Polish food – China.

It is true that modern China is one of the most competitive markets in the world, and Polish entrepreneurs do not have a lot of experience there, but also modern China is also global China, China that is open to the external world probably on the





świat zewnętrzny, natomiast tamtejsi konsumenci są coraz bogatsi i zainteresowani tym, co znajduje się poza światem chińskim. Na to wszystko nakłada się fakt, że gospodarka chińska odchodzi od modelu proeksportowego i Państwo Środka będzie coraz więcej importować.

To wszystko sprawia, że istnieje wielka szansa, aby Chińczycy konsumenci, którzy chcą spróbować smaków świata, spróbowali także specjałów z Polski.

Bowiem Polska to po pierwsze smak nieznanymi i wspomniana wcześniej ciekawość świata. Chińczycy stanowią najliczniejszą grupę światowych turystów, która wydaje najwięcej pieniędzy. Takie przykłady z różnych branż można mnożyć, a wszystkie one pokazują, że zainteresowanie Polską wpisuje się w zainteresowanie tym, co nowe i co pochodzi spoza Chin.

Po drugie Polska to smak świeży i nowy. Kraj nad Wisłą dobrze kojarzy starsze pokolenia Chińczyków, a młodsze przestaje już go mylić z Finlandią i Holandią, choć nazwy te brzmią po chińsku podobnie. Chiński konsument od kilku dekad zna już smak USA, Japonii, Niemiec, Francji, Australii, czy Włoch. Zna marki i produkty z tych krajów. A Polska pojawia się jako nowy, nieodkryty ląd i pociągająca przygoda. Smak nowy i świeży.

Po trzecie ekologia i zdrowa żywność o wysokiej jakości. Kiedy pytam chińskich znajomych o Polskę, to wyłania się obraz kraju wybitnych jednostek i geniuszy, takich jak Chopin, Kopernik, Curie-Skłodowska, urodzonych w kraju pięknych lasów, w którym oddycha się czystym powietrzem i gasi pragnienie zdrową wodą z miejscowych rzek. To oznacza, iż także polska ziemia rodzi wspaniałe owoce. Kto nie chciałby spróbować mleka, warzyw, czy zdrowej, smacznej żywności z krainy pięknych lasów i łąk, jezior i rzek, czystej wody i świeżego powietrza?

Po czwarte ta kraina, dawniej tak odległa, oryginalna i ciekawa, może stać się dużo bliższa. A to za sprawą nowego kolejowego projektu Jedwabnego Szlaku 2.0, który może połączyć tę krainę z Państwem Środka.

largest scale in its history, while Chinese consumers are more and more affluent and interested what is there outside the Chinese world. It is also combined with the fact that the Chinese economy is now diverging from the pro-export model and China will be importing more and more.

It all creates a great opportunity for Chinese consumers who wish to try delicacies from all over the world could also try Polish specialties.

For them, Polish has an exotic taste and stimulates their interest in the world. Chinese people constitute the largest group among the world's tourists that also spends the most money. The list of such examples from different industries might go on and on, and all of them show that the interest in Poland fits into the interest in what is new and from outside China.

Secondly, Poland has a new and fresh taste. The older generations of Chinese people have good associations with Poland, while the younger generations are no longer mixing it up with Finland and Holland, even though the names of these countries are similar in Chinese. Chinese consumers have known the taste of USA, Japan, Germany, France, Australia or Italy for a few decades. They know products and brands from these countries. To them, Poland is an exotic land, a *carte blanche*, and an attractive adventure. It has a new and fresh taste.

Thirdly, it is all about ecology and high-quality healthy food. When I ask my Chinese friends about Poland, they talk about a country of geniuses and outstanding individuals like Chopin, Kopernik, Curie-Skłodowska, born in the country of beautiful woods, where you breath in clean air and quench your thirst with healthy water from local rivers. It also means that Polish land gives fantastic fruit. Who wouldn't like to try milk, vegetables or healthy, tasty food from a country of great and beautiful forests and meadows, of lakes and rivers, of clean water and fresh air?

Fourthly, that country, so distant, exotic and interesting in the past, may become a so much closer one. All this due to the new railway product, the Silk Road 2.0, which might connect Poland with China.



波兰的传统出口市场分别为欧盟国家、俄罗斯和乌克兰，截至目前所销售的农产品和食品占数十百分点。然而欧盟长期的经济危机使欧洲消费者购买力减弱，加上波兰东部边境的动荡不安，使得国内专家逐渐探视欧洲以外的世界，其中包括对波兰食品而言为最大潜在市场的中国。

中国可说是全球最具竞争力的市场之一，然而波兰企业家对该市场的经验不多，中国一方面已全球化，或许正处于历史上对外最开放的时期，当地的消费者也越来越富裕，开始对中国以外的世界感兴趣。这一切显示出中国经济正脱离出口导向模式，进口将逐渐扩大。

所以有意品尝世界各风味的中国消费者，也极有可能借机尝试波兰的特色美食。

首先，波兰的风味不为人知，正如先前所说为令人好奇的世界。中国人是全球消费最大的游客群。来自各行业的类似例子很多，显示出对波兰的兴趣出自于中国对自身以外新事物的好奇。

再者，波兰可说是新鲜和新口味的代表。老一辈的中国人对维斯瓦河畔的国度有良好的印象，而新一代的年轻人也不再将其与芬兰和荷兰混谣，虽然这些国家的中文名称听起来相似。中国消费者数十年来已熟知来自美国、日本、德国、法国、奥地利及意大利的风味。对这些国家的品牌和产品不陌生。波兰成为未发现的新大陆，等待探险。充满新奇和新鲜的风味。

第三点是高质量的健康生态食品 当我问起中国朋友们对波兰有何了解时，得出的印象为这是拥有肖邦、哥白尼和居里夫人等名人和天才的国家，森林美丽、空气清新且河川水源健康等。这意味着波兰的土地孕育出丰盛的果实。谁不想尝试来自美丽森林、草地、湖泊、河流所产的牛奶、健康美味食品及洁净的水源和新鲜空气呢？

第四点，这个过去如此遥远、独特且令人好奇的国度可以变得非常亲近，丝绸之路铁路计划2.0，可完成与中国间的连线，使这一切成真。

**RADOSLAW PYFFEL/RUI DE XING/瑞德兴**

波兰亚洲研究中心主席





# Najwyższa jakość z unijnym wsparciem

The highest quality with the EU support

拥有欧盟支持的最高质量

POLSKI PRZEMYSŁ MIĘSNY NALEŻY DO JEDNEGO Z NAJNOWOCZEŚNIEJSZYCH W EUROPIE ■ THE POLISH MEAT INDUSTRY IS ONE OF THE MOST ADVANCED ONES IN EUROPE ■ 波兰的肉类行业为欧洲最现代化的行业之一

Polskie wędliny są znane i cenione przez konsumentów na całym świecie. Co jest źródłem ich sukcesu? Odpowiedź na to pytanie choć prosta, jest nieco złożona. Bo pytając o polskie wędliny, np. o szynkę, można usłyszeć, że pachnie jak szynka, smakuje jak szynka, więc to na pewno szynka.

Takich samych odpowiedzi można spodziewać się pytając o polską kielbasę, baleron, czy inne wędliny. Zatem o sukcesie polskich produktów mięsnych z całą pewnością decydują szeroko pojęte walory smakowe, ale nie tylko. Żeby wyprodukować takie wędliny, potrzebna jest odpowiednia technologia produkcji, pakowania, przechowywania, a także bardzo wysoki poziom higieny całego procesu wytwarzania. Technologie nie są tanie, ale żeby zaistnieć na europejskim i światowym rynku, są po prostu konieczne. Szefowie polskich zakładów przetwórczych z branży mięsnej rozumieją to doskonale. Dlatego gdy ich firmy nie miały własnych środków na zainwestowanie w nowoczesne technologie, zaczęto poszukiwać innych sposobów finansowania. Jednym z podstawowych źródeł realizacji takich przedsięwzięć były unijne programy pomocowe. Najważniejszy z nich to Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013. W jego ramach przedsiębiorcy z branży mięsnej mogli ubiegać się o przyznanie pomocy z działania „Zwiększanie wartości dodanej podstawowej produkcji rolnej i leśnej”, które wdrażała Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Wsparcie finansowe z ARiMR otrzymało ok. 600 podmiotów, działających w branży mięsnej, czyli ok. 40 proc. wszystkich firm z tego sektora. Łączna kwota przyznanego im wsparcia wyniosła ponad 1 mld zł. Zakres zrealizowanych inwestycji był bardzo różny. Najwięcej przedsięwzięć dotyczyło unowocześnienia technologii oraz infrastruktury zakładowej. Inwestorzy rozbudowali hale magazynowe, chłodnicze i produkcyjne. Wyposażyli swo-

Polish cured meats are known and appreciated by consumers all around the world. What is the source of their success? The answer to this question, though simple, is slightly complex. Because asking about Polish cured meats, e.g. ham, you can hear that it smells like ham, tastes like ham, so it has to be ham.

Such answers can be expected also to questions about the Polish sausage, cured pork shoulder or other cured meats. Therefore, the success of Polish meat products is certainly determined by broadly understood flavour qualities, but not only that. In order to produce such cured meats, a proper technology of production, packaging, and storing is necessary, as well as a very high level of hygiene of the whole production process. These technologies are not cheap, but in order to become a player on the European and world market, they are simply necessary. The heads of the Polish meat processing plants are



je zakłady w nowoczesne maszyny i urządzenia, dzięki którym mogli poprawiać jakość swoich wyrobów, a także pokusić się o tworzenie zupełnie nowego asortymentu produktów.

Bardzo popularne było inwestowanie w linie do pakowania wyrobów. Doskonałej jakości wędliny czy mięsa były pakowane próżniowo lub przy użyciu opakowań typu MAP, czyli wypełnionych gazem ochronnym. Dzięki tym zabiegom walory jakościowe produktów pozostawały niezmienione przez długi czas, a ich przydatność do spożycia zdecydowanie wydłużyła się. Wielu przedsiębiorców decydowało się również na inwestowanie w urządzenia produkcyjne, np. kutry, wilki, masownice, nadziewarki, urządzenia do obróbki termicznej, czy też w całe linie nadziewająco-odwieszające. Wszystkie te urządzenia zostały wykonane według najnowszych technologii, z wykorzystaniem stali nierdzewnych oraz z zastosowaniem sterowania mikroprocesorowego. Tego typu inwestycje gwarantują najwyższy poziom higieny podczas procesu wytwarzania, a także zapewniają automatyzację i powtarzalność produkcji.

Inne przedsiębiorstwa zdecydowały się na zakup z funduszy PROW 2007-2013 całych linii ubojowych, zarówno do trzody, jak i bydła, czy drobiu, elementów infrastrukturalnych ułatwiających produkcję oraz zapewniających jej lepsze zmechanizowanie, dzięki między innymi liniom automatycznego transportu pojemników i opakowań, regałom magazynowym wraz z informatycznym programem do magazynowania.

Zakłady przetwórcze zrealizowały także projekty, które polegały na zakupie systemów informatycznych służących do zarządzania przedsiębiorstwem.

Wszystkie te inwestycje przyczyniły się do lepszego zarządzania przedsiębiorstwem, a także zróżnicowania asortymentu, dostosowanego do zmieniających się potrzeb klienta, oraz polepszenia jakości, smaku, zapachu, a także do zapewnienia bezpieczeństwa dla zdrowia.

TEKST ■ By: PAWEŁ WOJCIESZAK/DEPARTAMENT KOMUNIKACJI SPOŁECZNEJ,  
DEPARTAMENT OCENY PROJEKTÓW INWESTYCYJNYCH  
ZDJĘCIE ■ PHOTO BY: MRIRW



well aware of this. That is why, when their companies did not have own funds for investing in the modern technologies, they sought other methods of financing. One of the fundamental sources for implementation of such projects were the EU assistance programs. The Rural Development Programme for the years 2007-2013 was the most important one. Under this project, entrepreneurs from the meat industry could apply for aid on actions "Increasing added value of basic agricultural and forest production", implemented by the Agency for Restructuring and Modernization of Agriculture (ARMA).

Approx. 600 entities, operating in the meat industry, received financial support from ARMA, which constitutes ca. 40% of all companies from this sector. The total amount of the aid granted to them amounted to more than PLN 1 billion. The scope of the completed investment projects was very varied. The largest number of projects related to modernization of technologies and infrastructure of the plants. The investors expanded their storage, cooling and production halls. They equipped their plants with modern machines and devices, thanks to which they could improve the quality of their products, as well as attempt to create a completely new assortment of products.

Investing in product packaging lines was particularly popular. Cured meats or meats of perfect quality were vacuum-packed or packaged by using MAP-type packages, namely packages filled with protective gas. Thanks to these treatments, the qualities of products remained unchanged for a long time, and they definitely became suitable for consumption for much longer. Many entrepreneurs also decided to invest in production equipment, e.g., cutters, mincing machines, tumblers, stuffers, heating equipment, or entire stuffing-hanging lines. All these devices were made according to the latest technologies, using stainless steel and with the application of microprocessor control system. This type of investments guarantees the highest level of hygiene during the production process, as well as ensures automation and repeatability of production.

Other companies decided to purchase entire slaughter lines with the funds of the Polish RDP 2007-2013, both for swine, as well as cattle and poultry, as well as infrastructural elements, facilitating production and ensuring its better mechanization thanks to, among other things, automatic transport lines of containers and packaging, storage shelves with an IT storage program.

Processing plants also implemented projects consisting in purchasing IT systems used for company management.

All these investments contributed to better company management, diversity of assortment, adjusted to the changing customer needs, as well as to improvement in quality, flavour, smell, and to ensuring health safety.

POLSKIE WĘDLINY SĄ ZNANE I CENIONE PRZEZ KONSUMENTÓW NA CAŁYM ŚWIECIE ■ POLISH CURED MEATS ARE KNOWN AND APPRECIATED BY CONSUMERS WORLDWIDE ■ 波兰的猪肉加工制品为全球消费者所熟知和重视



波兰的肉类行业为欧洲最现代化的行业之一。

波兰的冷切肉为全球消费者所认可和重视，成功之源是什么？ 问题的答案虽简单，却又有些复杂。问到有关诸如火腿等波兰冷切肉时，你听到的回答可能不外乎闻起来像火腿，味道像火腿，因此绝对是火腿等等。

问及波兰香肠、熏颈肉或其他冷切肉时，皆可预期获得同样的答案。然而决定波兰肉类制品成功的关键，不仅在于普遍所认为的味道上的价值而已，还必须有适当的生产技术、包装、储存以及高水平的卫生制作过程配合，才得以生产出这样的冷切肉。技术所费不貲，然而要在欧洲及全球市场上立足，此不可或缺。波兰肉类行业的加工厂负责人深谙其中道理。因此，当企业无资金投资先进技术时，便寻找其他的资金投入方式。执行这些项目的基本来源之一便是欧盟援助计划。其中最重要的是2007-2013年度的农村发展计划。在此框架下，肉类行业的企业主可申请援助由农业重组及现代化部门实施的“增进农业及林业基本生产的附加值”行动。

约 600家从事肉类行业的单位自农业重组及现代化部门的财务支持中受益，也就是该产业所有企业的40%。所批准的支持总额超过10亿兹罗提。投资范围非常广阔，大多数项目涉及现代化技术及工厂基础设施。投资者用以扩建仓库、冷藏库及生产车间，为工厂配备先进机器及设备，以改善产品质量，并企图创造全新的产品系列。

投资产品包装线非常受欢迎，优良品质的冷切肉或肉类以真空包装或充保护气体的MAP类型包装。这道手续使产品质量得以长时间维持，而其保质期也得以延长。许多企业主决定投资于生产设备，如：切割机、碎肉机、滚揉机、灌肠机、热处理设备或整条灌肠及挂吊生产线。所有这些设备以最先进技术制作，采用不锈钢并使用微处理器控制。这类投资可确保制造过程最高水平的卫生，同时也提供生产自动化及可重复性。

其他企业决定以2007-2013年度的农村发展计划基金采购猪、牛、家禽等完整屠宰线、便于生产并通过容器及包装自动传输路线、货架及存储计算机程序以加强机械化的基础设施元件。

加工厂也购入计算机系统以管理企业项目。

所有这些投资都有助于加强企业管理及产品范围的多样性，以适应客户需求的变化并提高质量、味道和气味并确保健康与安全。

帕维尔·沃伊切沙克（**PAWEŁ WOJCIESZAK**） / 传播处、投资项目评估处 / 农业重组及现代化管理局

DZIĘKI ZAINWESTOWANIU W NAJNOWOCZĘSNIJSZE TECHNOLOGIE, PRODUKTY ZACHOWUJĄ SWOJE WALORY SMAKOWE I JAKOŚCIOWE ■ THANKS TO INVESTMENTS IN CUTTING-EDGE TECHNOLOGIES, PRODUCTS KEEP THEIR FLAVOR AND QUALITY ■ 通过对最新式技术的投资，产品保留其口感和品质



# Żywność z górnej półki

## Upper segment food

### 高级食品

Wspólna Polityka Rolna Unii Europejskiej umożliwia prowadzenie szerszych działań promocyjnych i informacyjnych na rynkach wybranych produktów rolnych. Celem unijnego mechanizmu „Wsparcie działań promocyjnych i informacyjnych na rynkach wybranych produktów rolnych” jest wzmacnianie wizerunku produktów w oczach konsumentów oraz uświadomienie ich, że produkty te mają określone cechy oraz wewnętrzne zalety gwarantujące ich wysoką jakość.

W Polsce mechanizm ten administrowany jest przez Agencję Rynku Rolnego. Finansowe wsparcie pozwala przedsiębiorcom skuteczniej konkurować na rynku. Uczestnikiem mechanizmu mogą być reprezentatywne, zrzeszające producentów i wytwórców rolnych, organizacje branżowe oraz organizacje międzybranżowe zrzeszające przetwórców lub dystrybutorów.

Programami promocyjnymi objęty jest także rynek chiński. Realizowana jest tu m.in. kampania "Dwukolorowe Jabłka Europejskie" (Bicolored Apples from Europe). Organizatorami jej są: Stowarzyszenie Polskich Dystrybutorów Owoców i Warzyw "Unia Owocowa" oraz Związek Sadowników Rzeczpospolitej Polskiej. Kampania finansowana jest przy wsparciu Unii Europejskiej oraz Rzeczpospolitej Polskiej, a także środków Funduszu Promocji Owoców i Warzyw. Działania skupią się przede wszystkim na podkreśleniu cech tych owoców, ich walorów spożywczych i smakowych.

Common Agricultural Policy of the European Union enables the conduct of the broader promotional and information activities on the markets of the selected agricultural products. The purpose of the EU mechanism "Support for promotional and information activities on the markets of selected agricultural products" is to strengthen the image of the products in the consumer's eyes and inform them that these products have specific qualities and internal advantages that guarantee their high quality.

This mechanism is administered in Poland by the Agricultural Market Agency. Financial support makes it possible for the entrepreneurs to compete on the market more effectively. Participation in the mechanism is possible for any representative trade organisation associating the producers and agricultural manufacturers, as well as the inter-trade organisation associating food processors or distributors.

Promotional programs cover also the Chinese market. Among others, the "Bicolour Apples from Europe" campaign is implemented there. Its organizers are: "Fruit Union" Association of Polish Fruits and Vegetables Distributors and Association of Fruit Growers of the Republic of Poland. Campaign is financed with the support the EU and the Republic of Poland, as well as from the measures of Fruit and Vegetable Promotion Fund. Actions will mainly focus on emphasising the features of these fruits, their food and flavour qualities.

*„Zapraszamy do odkrywania jednego z najsmaczniejszych skarbów Europy - jabłek. Produkowane w zgodzie z naturą, w czystym środowisku, nasze, dwukolorowe jabłka są smaczne i zdrowe. Podlegają restrykcyjnym europejskim normom w zakresie produkcji, spełniają wysokie standardy przechowywania i transportu. To wszystko sprawia, że oferujemy konsumentom produkt plasujący się w światowej czołówce pod względem walorów i jakości” - Jolanta Kazimierska, prezes Stowarzyszenia Unia Owocowa.*



*"You are welcome to explore one of the tastiest treasures of Europe – apples. Produced in harmony with nature, in clean environment, our bicolour apples are tasty and healthy. They are subject to the restrictive European standards with regard to the production and meet the high standards of storage and transportation. All this makes us provide the consumers with a top world product in terms of its qualities and values” – Jolanta Kazimierska, President of the Fruit Union Association.*



Kolejna kampania informacyjno-promocyjna pt. „Trade Milk” dotyczy wybranych przetworów mlecznych. Program przygotowany został przez Polską Izbę Mleka wraz z Polską Federacją Hodowców Bydła i Producentów Mleka. Jego celem jest m.in. umocnienie w Chinach pozytywnego wizerunku wybranych produktów mleczarskich poprzez przekazywanie wiedzy na temat różnorodności oferty, w szczególności w odniesieniu do wysokiej jakości, wartości odżywczych i gwarancji bezpieczeństwa produktów. Kampania finansowana jest ze środków Unii Europejskiej, budżetu krajowego oraz Funduszu Promocji Mleka.

Another information-promotional campaign entitled "Trade Milk" applies to the selected dairy products. The program has been prepared by the Polish Chamber of Milk together with the Polish Federation of Cattle Breeders and Dairy Farmers. Its aim is to, among others, strengthen in China the positive image of the selected dairy products by transferring the knowledge about the diversity of the offer, in particular with regard to the high quality, nutritional value, and guarantee of product safety. Campaign is financed from the funds of the European Union, national budget and Milk Promotion Fund.

*„Dokładamy starań, aby sprostać oczekiwaniom konsumentów wszystkich kontynentów. Podnosimy jakość, wzbogacamy asortyment i dostosowujemy oferty do wymagań poszczególnych rynków. Nasza aktywność i sukcesy w zakresie pomocy w nawiązywaniu kontaktów handlowych zachęciły nas do stworzenia dużego projektu promującego polskie mleko w Chinach. Nasze mleczne specjały będą prezentowane m.in. na targach SIAL China” – Agnieszka Maliszewska, dyrektor Biura Polskiej Izby Mleka.*



*“We make every effort to meet the expectations of the consumers from all the continents. We improve the quality, enrich the assortment and adjust the offer to the requirements of the particular markets. Our activities and successes regarding the assistance in establishing the commercial relations have also encouraged us to create a large project of promotion of Polish milk in China. Our dairy delicacies will be presented, among others, on the SIAL China fairs” – Agnieszka Maliszewska, Office director of the Polish Chamber of Milk.*

Kampania informacyjno-promocyjna pt. „Europejskie mięso – tradycja, jakość i smak” to kontynuacja działań prowadzonych na rynkach zagranicznych już wcześniej. Dotyczy świeżego schłodzonego lub mrożonego mięsa i jego przetworów, w tym świeżej schłodzonej lub mrożonej wołowiny, wieprzowiny i drobiu. Prezentowane są produkty mięsne, wyprodukowane zgodnie z systemami jakości.

Information-promotional campaign entitled "European meat – tradition, quality and taste" is a continuation of the activities conducted before on the foreign markets. It concerns fresh, chilled or frozen meat and its preparations, including fresh, cooled or frozen beef, pork and poultry. There are meat products presented, produced in accordance with the quality systems.

*„Zachęcamy do poznawania walorów smakowych wysokiej jakości europejskiego mięsa wołowego, wieprzowego i drobiowego. Chcemy zaprezentować konsumentom z różnych kontynentów dobrą markę polskiego mięsa, przedstawić zgodne z naturą zasady naszej produkcji oraz przybliżyć walory kulinarne europejskiego mięsa. Podczas organizowanych w ramach kampanii prezentacji, polscy kucharze przyrządzają potrawy zgodnie z bogatą tradycją kulinarną Starego Kontynentu. Produkcja naszego mięsa wsparta jest na solidnych filarach – doświadczeniu producentów i przetwórców, sprawdzonych technikach i technologiach produkcji – Janusz Rodziewicz, prezes Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP.*



*“We encourage you to find out about the flavour value of the high quality European beef, pork and poultry meat. We want to present to the consumers from different continents a good brand of Polish meat, present the principles of production consistent with the nature and bring closer the culinary qualities of European meat. During the presentations organized under the campaign, Polish cooks prepare dishes in accordance with the rich culinary tradition of the Old Continent. Production of our meat is supported on the solid pillars – the experience of producers and food processors, proven production techniques and technologies” – Janusz Rodziewicz, President of the Polish Association of Butchers and Processed Meat Producers.*

欧盟的共同农业政策使更广泛的推广和信息行动得以在特定产品市场中进行。欧盟机制“特定农业产品市场的推广和信息活动支持”，旨在增强消费者对产品的形象，并使其了解产品所具备的特点并为高质量的保证。

在波兰，这种机制是由农业市场署所管理。财务支持使企业得以更有效地在市场上竞争。该机制的参与者可以是具代表性加入的制造商、农业行业组织制造商及联合贸易组织的加工厂家或分销商。

推广计划中亦将中国市场纳入，执行“欧洲的双色苹果”(BICOLORED APPLES FROM EUROPE)等宣传。其主办者分别为：波兰蔬果经销商协会“水果联盟”及波兰果农联盟。宣传活动由欧盟、波兰共和国及蔬果推广基金所资助。活动注重于突显这些水果的特色、其食用及味道价值等。

“我们邀请您来探索欧洲最美味的瑰宝之一 - 苹果。于洁净环境中取自自然的双色苹果，美味且有益健康。受欧洲严格的生产标准约束，符合储存及运输的高标准。因此我们供应给消费者的产品在价值和质量上于全球名列前茅” - JOLANTA KAZIMIERSKA 约安娜·卡齐米尔斯卡，水果联合协会

另一场推广信息活动，名称为：“TRADE MILK”有关选定的奶制品。该计划由波兰牛奶商会及波兰牛只及牛奶生产商联合会所准备。其目标在通过对产品供应多样化的认知，强化特定牛奶产品在中国的正面形象，尤其是关于高质量、营养价值及食品安全保证等方面。该活动由欧盟资金、国家预算及牛奶推广基金所资助。

“我们竭力满足各大洲消费者的期望”。我们提高质量、扩展产品范围并使供应项目配合特定市场的要求。我们在协助建立业务联系上的积极及所获得的成功，鼓舞我们建立在中国推广波兰牛奶的大型项目。我们的特制乳制品将于中国国际食品和饮料展览会上展示 - AGNIESZKA MALI-SZEWSKA，波兰牛奶商会办公室主任。

推广及信息宣传活动，名称为：“欧洲肉类产品 - 传统、质量及品味”此为先前已进行的国外市场活动的延续。有关冷藏或冷冻的新鲜肉类和其加工产品，包括冷藏或冷冻的新鲜牛肉、猪肉及禽肉等。展示依质量体系所生产的肉类产品。

“我们鼓励对欧洲牛肉、猪肉和禽肉的高质量味道价值加以认识。我们有意向各大洲的消费者推介波兰的优质肉类，介绍我们符合自然原则的产品并使其食用价值近于欧洲肉类。在活动框架下所举办的展示中，波兰厨师依照旧大陆的丰富传统准备菜肴。我们的肉类生产具备强大的支柱，以生产商及加工者的经验、成熟的技术和生产工艺为主 - JANUSZ RODZIEWICZ，波兰共和国屠宰商及肉类加工工业协会主席。

**PIOTR KONDRACIUK**/农业市场署





JEGO EKSELENCJA XU JIAN, AMBASADOR NADZWYCZAJNY I PEŁNOMOCNY CHIŃSKIEJ REPUBLIKI LUDOWEJ. W POLSCE PEŁNI SWOJĄ MISJĘ OD 2012 ROKU ■ HIS EXCELLENCY XU JIAN, AMBASSADOR EXTRAORDINARY AND PLENIPOTENTIARY OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA, HAS BEEN CONDUCTING HIS MISSION IN POLAND SINCE 2012 ■ 中华人民共和国特命全权大使，徐坚，自2012年在波履职

## Z Ambasadorem Chin o polskich przysmakach

With the Ambassador of China about Polish delicacies

与中国大使对话波兰美食

**Panie Ambasadorko, polskim przedsiębiorcom Chin jawią się, jako gospodarka wielkich możliwości, stąd zainteresowanie tym rynkiem jest duże. Czy według Pana jest na nim miejsce dla polskich produktów żywnościowych?**

Przyjacielska współpraca między Chinami a Polską nieustannie rozwija się i pogłębia. Polski eksport rolno-spożywczy na rynek ChRL bardzo szybko się rozwija, dzięki ciężkiej pracy władz obu stron. W dalszym ciągu istnieje jeszcze duży potencjał wzrostu w zakresie wymiany handlowej tymi produktami. Oba kraje muszą się jednak nawzajem poznać i wzmocnić wspólną płaszczyznę porozumienia w celu rozszerzenia dalszej współpracy.

**Czy chińscy konsumenci znają polską żywność?**

Polska żywność jest coraz bardziej popularna na chińskim rynku dzięki swojej dobrej jakości i niepowtarzalnym walorom smakowym. Wierzę, że produkty te spotkają się z uznaniem chińskich

**Mr Ambassador, to the Polish entrepreneurs China appears to be the economy of great opportunities, hence the great interest in this market. In your opinion, is there a place for Polish food products?**



POLSKA ŻYWNÓŚĆ JEST CORAZ BARDZIEJ POPULARNA NA CHIŃSKIM RYNKU DZIĘKI SWOJEJ DOBREJ JAKOŚCI I NIEPOWTARZALNYM WALOROM SMAKOWYM ■ POLISH FOOD IS MORE AND MORE POPULAR ON THE CHINESE MARKET, THANKS TO ITS GOOD QUALITY AND UNIQUE FLAVOR ■ 波兰食品以其高品质和独特口感，在中国市场上日益受欢迎

Friendly cooperation between China and Poland is continuously developing and deepening. Polish agri-food exports to the PRC market is developing very quickly, thanks to the hard work of the authorities on both sides. There is still a great potential for growth in trade in these products. Both countries must, however, pay more attention to concerns of each other and intensify our common ground of understanding in order to expand cooperation furtherly.

**Are Chinese consumers familiar with Polish food?**

Polish food is becoming more and more popular in the Chinese market due to its high quality and unique taste values.

konsumentów i zostaną przez nich docenione już w bardzo niedalekiej przyszłości.

Chcę jednak podkreślić, że chiński rząd przykłada duże znaczenie do sytuacji epizootycznej, a przypadki pojawienia się w Polsce ASF znacznie skomplikowały sytuację na rynku wieprzowiny.

**Podczas wielu spotkań zarówno na szczeblu rządowym, jak i biznesowym wyjaśniamy, że sytuacja epizootyczna w Polsce jest opanowana, a populacja trzody chlewnej pozostaje pod ścisłą kontrolą rządowych służb weterynaryjnych.**

Mam nadzieję, że stronie polskiej szybko uda się rozwiązać problemy związane z zaistniałą sytuacją i dzięki ciężkiej pracy władz obu stron współpraca będzie mogła zostać wznowiona.

Odpowiednie chińskie władze podejmą decyzje w sprawie bilateralnych porozumień, obowiązującego prawa i międzynarodowych praktyk.

**Jakie polskie produkty można spotkać w ofercie chińskich supermarketów?**

Prawdę mówiąc, na obecnym etapie wybór polskiej żywności w chińskich supermarketach nie jest tak duży, jak byśmy oczekiwali, zwłaszcza w średnich i małych miastach, ale np. w Pekinie popularnością cieszą się polskie wyroby mleczne, drób i soki. Również polska wódka jest popularna w chińskich barach. Oczekujemy, że coraz więcej polskiego jedzenia znajdzie się na stołach chińskich rodzin i że więcej Polaków skorzysta z chińskich przysmaków, takich jak np. herbata, chińskie wino.

**A jakie polskie przysmaki najczęściej goszczą na stole Pana Ambasadora?**

Moja ulubiona potrawa to żurek. Często powtarzam, za moimi polskimi przyjaciółmi – zjedz żurek, a wszystkie troski znikną. Moim polskim przysmakiem są także kiełbasy, ale godne polecenia są również wazę soki i przetwory mleczne.

ŻUREK TO ZNANA OD WIEKÓW TRADYCYJNA POLSKA ZUPA ■ SOUP MADE FROM FERMENTED RYE FLOUR IS A TRADITIONAL POLISH DISH, KNOWN FOR CENTURIES ■ 酸裸麦汤为百年传统的波兰汤

W PEKINIE POPULARNE SĄ POLSKIE WYROBY MLECZNE ■ IN BEIJING POLISH MILK PRODUCTS ARE POPULAR ■ 波兰奶制品在北京极受欢迎



I believe that these products will meet with approval of the Chinese consumers, who will get to like them in the very near future.

However, I want to emphasize that the Chinese government attaches great importance to the epizootic situation, and the cases of ASF in Poland have greatly complicated the situation in the pork market.

**During numerous meetings, both at the governmental and the business level, we explain that the epizootic situation in Poland is under control, and the pigs remain under the strict control of the government veterinary services.**

I hope that the Polish side will manage to quickly resolve the problems associated with the existing situation and due to the increased work of the authorities on both sides, it will be possible to resume cooperation. Competent Chinese authorities will make decision according to bilateral agreements, relevant laws and international practice.

**What Polish products can be found on offer of Chinese supermarkets?**

To tell the truth, at the current stage, the selection of Polish food in Chinese supermarkets is not as large as we would expect, especially in medium and small cities, but, for example, in Beijing, Polish dairy, poultry and juices enjoy popularity. Polish vodka is also popular in Chinese bars. We expect that there will be more and more Polish food on the tables of Chinese families and more Polish people also enjoy diversified Chinese delicacies, such as tea, Chinese wine, etc.

**And what are the delicacies which can be found on the Ambassador's table most frequently?**

My favourite dish is żurek. I often repeat after my Polish friends – eat żurek and all the worries disappear. My Polish delicacy are also sausages, as well as your juices and dairy products worth recommending.





•大使先生，对波兰企业家来说，中国经济蕴藏巨大机遇，市场具有巨大利益。您认为，波兰食品能在中国占据一席之地吗？

中波友好合作不断发展和深化。在两国政府的努力下，波兰农产品对华出口增长迅速，但仍有增长的巨大潜力。为进一步扩大合作，两国要更加注重彼此的关注点并继续深化互信。

•中国消费者了解波兰食品吗？

波兰食品因其高品质和独特的口味在中国市场上越来越受欢迎。我认为这些产品将满足中国消费者的需求，在不久的将来，他们将逐渐喜欢上波兰食品。

但我想强调，中国政府重视动物疫病情况，波兰出现非洲猪瘟病例使猪肉市场受到冲击。



ŚWIEŻO WYCISNIĘTY SOK DOSTARCZA ORGANIZMOWI BUDULCA W NIEZMIENIONEJ FORMIE, CZYLI O NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI ■ FRESHLY SQUEEZED JUICE PROVIDES THE ORGANISM WITH BUILDING COMPOUND IN AN UNCHANGED FORM AND HENCE OF HIGHEST QUALITY ■ 鲜榨果汁为身体提供不变的生命力，也就是最高质量

•我们在政府和商业各层面的许多会晤中解释过，波兰疫情是可控的，生猪均在政府兽医机构的严格监控下。

我希望波方尽快解决当前问题，在两国政府的不断努力下，重启合作是可能的。中国主管部门将依据两国协议、相关法律和国际惯例做出相应决定。

•在中国超市有哪些波兰产品？

现阶段，中国超市的波兰产品尚不如我们期待的那么多，特别是在中小城市。但在北京，波兰乳制品、禽肉、果汁很受欢迎。波兰伏特加在中国酒吧也受热捧。我们期待越来越多的波兰食品出现在中国家庭的餐桌上，也希望更多的波兰人民喜欢茶叶、白酒等丰富多彩的中国食品。

•大使餐桌上出现最多的美食是什么？

我最爱的菜肴是ZUREK。我常对波兰朋友讲，吃ZUREK解千愁。我还喜欢波兰香肠、果汁和乳制品。

# Rośnie wymiana handlowa Polski z Chinami

The commercial trade between Poland and China is growing

波兰与中国间的贸易不断增长

W okresie gospodarki rynkowej w Polsce zaszły bardzo duże zmiany w handlu zagranicznym produktami rolno-spożywczymi. Nastąpił przede wszystkim dynamiczny wzrost obrotów tymi towarami. Dość duża dynamika handlu była w pierwszej połowie lat 90. Natomiast druga połowa tamtej dekady i pierwsze lata poprzedniej przyniosły stagnację. Ożywienie nastąpiło w latach poprzedzających wejście do Unii Europejskiej, kiedy w miarę postępującej liberalizacji obrotów ze Wspólnotą, Polska z importera netto stała się eksporterem netto żywności i produktów rolnych. Tym niemniej o dynamicznym wzroście obrotów można mówić dopiero po akcesji (począwszy od 2004 r.). W 2014 r., w porównaniu z 2000 r., wartość eksportu tych produktów zwiększyła się blisko 8-krotnie i przekroczyła 21 mld euro, a wartość importu wzrosła 4,5-krotnie do blisko 15 mld euro. Dodatkowo saldo w 2014 r. wyniosło ponad 6,5 mld euro (-0,5 mld euro w 2000 r.). Głównym rynkiem zbytu, jak i zaopatrzenia polskiego sektora rolno-spożywczego z udziałem około 80 proc. w eksporcie i 70 proc. w imporcie, jest Unia.

Po wejściu do UE polscy eksporterzy wykorzystali możliwości, jakie płynęły z nieograniczonego dostępu do ogromnego rynku. Z drugiej strony jednak skutkuje to dużym stopniem uzależnienia krajowego sektora rolno-spożywczego od jednego rynku. Rynki byłych państw WNP, w tym szczególnie Rosji, stanowiły drugi co do wielkości rynek zbytu polskich produktów rolno-spożywczych. Ich znaczenie było daleko mniejsze. Kraje te nie odzyskały wiodącej pozycji, jaką miały przed kryzysem ekonomicznym w drugiej połowie lat 90. Jednak z całą pewnością można stwierdzić, że Polski eksport rolno-spożywczy jest nadmiernie uzależniony od rynku UE i rynków Rosji oraz związanych z nią gospodarczo pozostałych państw WNP. W związku z tym jakiegokolwiek działania, mające na celu dywersyfikację rynków zbytu, bądź wspierające ten proces w dłuższej perspektywie, są wręcz pożądane.

Polski handel zagraniczny produktami rolno-spożywczymi z Chinami w tym okresie również dynamicznie się rozwijał. W imporcie do 2008 r. obserwowano wyraźną tendencję wzrostową. W późniejszych latach jego rozmiary, pomimo niewielkich wahań, nie wykazywały większych, trwałych tendencji. Natomiast eksport zaczął się rozwijać dopiero w bieżącej dekadzie, a w szczególności w latach 2013 i 2014. Było to związane z procesem poszukiwania nowych rynków zbytu przez polskich

In the period of market economy, very significant changes in foreign trade of agricultural and food products took place in Poland. First of all, a dynamic growth in turnover of these goods occurred. In the first half of 1990s, there was quite a high dynamism of trade. On the other hand, the other half of that



POLSKA Z IMPORTERA NETTO STAŁA SIĘ EKSPORTEREM NETTO ŻYWNOCI I PRODUKTÓW ROLNYCH  
 ■ POLAND, FROM A NET IMPORTER, BECAME A NET EXPORTER OF FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS  
 ■ 波兰从农产品及粮食净进口国变成净出口国

decade and the first years of the previous one brought along stagnation. The market got invigorated in the years preceding Poland's accession to the European Union, when, along with the growing turnover liberalization with European Community, Poland, from a net importer, became a net exporter of food and agricultural products. Nevertheless, a dynamic increase in turnover appeared no sooner than after the accession (starting from 2004). In 2014, as compared to 2000, the export value of these products increased nearly 8 times and exceeded 21 billion Euro, and the value of import increased 4.5 times to nearly 15 billion Euro. The credit balance in 2014 amounted to more than 6.5 billion Euro (-0.5 billion Euro in 2000). The main sales market, as well as supply market, for the Polish agricultural and food sector, with share of approximately 80% in export and 70% in import, is the European Union.

After accession to the EU, Polish exporters took advantage of the possibilities that came with unrestricted access to a huge



eksporterów w warunkach względnie stabilnego popytu krajowego i ograniczenia możliwości sprzedaży na dotychczasowych zagranicznych rynkach. Sytuacja gospodarcza krajów UE i innych krajów rozwiniętych jest nadal daleka od optymalnej, co przekłada się na spowolnienie popytu. Oprócz tego mamy do czynienia z ograniczeniami natury pozaekonomicznej na rynku Rosji.

W latach 2000-2014 wartość towarów importowanych z Chin wzrosła blisko 2,5-krotnie. Wzrost eksportu był wielokrotnie większy. W analizowanym okresie jego wartość zwiększyła się blisko 28-krotnie. Pomimo tego znaczenie Chin w Polskim handlu rolno-spożywczym pozostaje nadal niewielkie. W imporcie udział Chin sięgał na początku wieku 5 proc. Obecnie towary rolno-spożywcze sprowadzane z tego kraju stanowią już tylko około 2 proc. Udział Chin w eksporcie rolno-spożywczym jest marginalny, ale dzięki notowanemu w ostatnich dwóch latach wzrostowi zbliżył się do 1 proc. Wartość importu wielokrotnie przewyższała eksport. Dopiero w ostatnich latach różnica ta znacznie zmalała, dzięki czemu, w porównaniu z początkiem bieżącej dekady, deficyt w obrotach zmalał o około połowę (do 120-140 mln euro).

Na chińskim rynku sprzedajemy głównie:

- jelita, pęcherze i żołądki zwierząt (z wyjątkiem rybich), całe i w kawałkach,
- mięso i podroby jadalne (w poprzedniej dekadzie), jelita, pęcherze i żołądki zwierząt (z wyjątkiem rybich), całe i w kawałkach,
- truskawki, maliny, orzechy niepoddane obróbce cieplnej lub ugotowane na parze lub w wodzie, zamrożone, nawet zawierające dodatek cukru lub innego środka słodzącego,
- skóry i pozostałe części ptaków z ich piórami lub puchem, pióra i części piór,
- serwatkę,
- mięso ze świń, świeże, schłodzone lub zamrożone (ostatnie dwa lata),
- mleko i śmietana zagęszczone lub zawierające dodatek cukru,
- wyroby cukiernicze (włącznie z białą czekoladą), niezawierające kakao,
- czekolada i pozostałe przetwory spożywcze zawierające kakao,
- jadalne podroby z bydła, świń, owiec, kóz, koni, osłów, mułów,
- alkohol etylowy nieskażony o objętościowej mocy alkoholu mniejszej niż 80 proc. obj.; wódki, likiery i pozostałe napoje spirytusowe,
- chleb, bułki, pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka, herbatniki i pozostałe wyroby piekarnicze,
- produkty pochodzenia zwierzęcego, gdzie indziej niewymienione (CN 0511),
- herbata, nawet aromatyzowana,
- przetwory spożywcze, gdzie indziej niewymienione, ani niewłażone (CN 2106).

Rynek chiński, oprócz lokalnej specyfiki, jest przede wszystkim znacznie bardziej oddalony od tradycyjnych rynków zbytu polskich produktów rolno-spożywczych, które są eksportowane głównie na rynki europejskie. Odległość wyznacza koszty związane z ich transportem na tamtejszy rynek. W okresie

market. However, on the other hand, this leads to a high degree of dependence of the domestic agricultural and food sector on one market. The markets of the former CIS states, particularly Russia, were the second largest target market for Polish agricultural and food products. Their importance was far smaller. These countries have not regained the leading position they had had before the economic crisis in the second half of the 1990s. However, it is certain that Polish agricultural and food export is extremely dependent on the EU market, as well as the Russian markets and the markets of other CIS states economically connected to it. As a result, any actions designed to diversify the target markets, or supporting this process in a longer perspective are nothing if not desired.

During this period, Polish foreign trade of agricultural and food products with China was also developing dynamically. Until 2008, a clear upward trend in import was observed. In the later years, its volumes, despite small fluctuations, did not show any major, permanent tendencies. The export began to develop no sooner than in the current decade, especially in the years 2013 and 2014. This was related to the process of searching for new target markets by Polish exporters under conditions of relatively stable domestic demand and restriction of the possibility of selling on the previous foreign markets. The economic situation of the EU countries and other developed countries is still far from optimal, which is reflected in slowdown in demand. In addition, we are dealing with limitations of non-economic nature on the Russian market.

In the years 2000-2014, the value of goods imported from China increased nearly 2.5 times. The increase in export was many times greater. In the examined period, its value increased nearly 28 times. In spite of that, the importance of this country in the Polish agricultural and food trade still remains minor. In import, at the beginning of the century, the share of China reached 5%. Currently, agricultural and food products imported from this country make up only approximately 2%. The share of China in export of agricultural and food products is marginal, but thanks to the growth recorded in the recent two years, it came close to 1%. The value of import greatly exceeded the export. This difference has decreased significantly only in recent years, thanks to which, as compared with the beginning of the current decade, the deficit in turnover has decreased by about a half (to 120-140 million Euro).

On the Chinese market, we sell mainly the following:

- intestines, bladders and stomachs of animals (except for fish), whole and in pieces,
- meat and edible giblets (in the previous decade), intestines,





POLSKA OBOK SERBII JEST NAJWIĘKSZYM W ŚWIECIE PRODUCENTEM I EKSPORTEREM MALIN MROZONYCH, A PONADTO ZNAJDUJE SIĘ W PIERWSZEJ PIĄTCE NAJWIĘKSZYCH ŚWIATOWYCH EKSPORTERÓW MALIN ŚWIEŻYCH I SCHŁODZONYCH ■ POLAND NEXT TO SERBIA IS THE WORLD'S LARGEST PRODUCER AND EXPORTER OF FROZEN RASPBERRIES, AND IT'S IN THE TOP FIVE LARGEST OF THE WORLD'S EXPORTERS OF FRESH AND CHILLED RASPBERRY ■ 波兰为除了塞尔维亚之外，最大的世界冷冻覆盆子生产国及出口国，同时也为世界五大新鲜冷藏覆盆子出口国之一

ostatnich kilku lat ceny paliw kształtowały się na wysokim poziomie, co w przypadku rynku tak oddalonego, jak chiński, stanowiło zasadniczą barierę w handlu. Jeżeli obserwowany w 2014 r. spadek cen paliw kopalnych utrzyma się w kolejnych latach, będzie to sprzyjało rozwojowi eksportu na ten rynek. Lokalna specyfika, czyli struktura, relacje popytu i podaży czy systemy wytwórcze, decydują o tym, jakie towary mogą być sprzedawane na danym rynku lub z niego eksportowane.

Ostatnie lata pokazały, że na rynku chińskim można zwiększyć sprzedaż i osiągnąć poprawę salda obrotów. Najbardziej zwiększyła się sprzedaż wyrobów czekoladowych (nadwyżka w handlu w 2014 r. wyniosła 60,9 mln euro), zagęszczonych mleka i śmietany (23,1 mln euro), serwatki (17,8 mln euro), mięsa ze świń, świeżego, schłodzonego lub zamrożonego (11,2 mln euro), mięsa i podrobów jadalnych z drobiu objętego pozycją 0105, świeżego, schłodzonego lub zmrożonego (9,6 mln euro), przetworów spożywczych, gdzie indziej niewymienionych, ani niewłączonych (5,5 mln euro), mleka i śmietany niezagęszczonych bez cukru (4,3 mln euro) oraz jadalnych podrobów z bydła, świń, owiec, kóz, koni, osłów, mułów (3,8 mln euro). Rozmiary eksportu wymienionych tu towarów są nadal relatywnie niewielkie, ale dalszy rozwój sprzedaży na tym rynku może przyczynić się do częściowego zrównoważenia nałożonych ograniczeń w eksporcie i poprawy salda obrotów, a w dalszej perspektywie do postępu w zakresie dywersyfikacji rynków zbytu.

bladders and stomachs of animals (except for fish), whole and in pieces,

- strawberries, raspberries, nuts not subject to heat treatment or boiled or steamed, frozen, even containing an addition of sugar or other sweetening matter,
- skin and other parts of birds with their feathers or down, feathers and parts of feathers,
- whey,
- pig meat, fresh, chilled or frozen (the last two years),
- milk and cream, concentrated or containing an addition of sugar,
- confectionery (including white chocolate), not containing cocoa,
- chocolate and other food products containing cocoa,
- edible giblets from cattle, pigs, sheep, goats, horses, donkeys, mules,
- uncontaminated ethanol with an alcohol content of 80% by volume; vodkas, liqueurs and other spirits,
- bread, bread rolls, pastry, cakes and cookies, biscuits and other bakery products,
- animal-origin products, not mentioned elsewhere (CN 0511),
- tea, also flavoured,
- food products, not mentioned or included elsewhere (CN 2106).

The Chinese market, apart from its local specific nature, above all, significantly differs from the traditional target markets for Polish agricultural and food products, which are exported mainly to European markets. The distance determines the costs related to their transport to the Chinese market. During the last several years, the level of fuel prices was set high, which, in the case of a market located as far away as the Chinese market, was the main barrier in trade. If the drop in prices of fossil fuels observed in 2014 persists in the future years, it will foster the development of export to this market. The local specific character, namely the structure, relations of demand and supply or production systems, determine which products may be sold on a given market or exported from it.

Recent years have shown that sale on the Chinese market can be increased, and improvement in the turnover balance can be achieved. The sales, which have grown the most, included chocolate products (the surplus in trade in 2014 amounted to 60.9 million Euro), concentrated milk and cream (23.1 million Euro), whey (17.8 million Euro), pork – fresh, chilled or frozen (11.2 million Euro), meat and edible giblets from poultry covered by item 0105 – fresh, chilled or frozen (9.6 million Euro), food products not mentioned or included elsewhere (5.5 million Euro), non-concentrated milk and cream without sugar (4.3 million EUR), as well as edible giblets from cattle, pigs, sheep, goats, horses, donkeys, mules (3.8 million Euro). The export of the aforementioned goods is still relatively small, but further development of sales on this market may contribute to partial balancing of the imposed restrictions in export and improvement in turnover balance, and, in the further perspective, to progress in diversification of target markets.



在波兰市场经济期间，农业及粮食产品间的对外贸易产生极大的变化，主要在于这些产品营业额的显著增长。90年代开始较大幅的贸易增长在，然而此十年间的后半及过往前十年的前半逐渐停滞。加入欧盟前景气始恢复，与共同体间贸易逐渐自由化的结果，波兰从净进口国成为食品及农业产品的净出口国。贸易强劲增长则要从加入后（自2004年起）说起，与2000年相较，2014年的产品出口值增加近8倍，超过210亿欧元，而进口增加4.5倍至近150亿欧元。2014年余额超过65亿欧元（2000年为负5亿欧元）。波兰农业及食品产业部门的主要市场及供应地为欧盟，出口占80%，进口占70%。加入欧盟后，波兰得以利用该巨大市场上无限制进入的可能性。然而从另一方面来说，这使得国内农业和食品产业部门在极大程度上形成对单一市场的依赖。前独联体国家，尤其是俄罗斯，成为波兰农业及食品产品的第二大市场，其重要性远小得多，这些国家未恢复90年代后半经济危机前的领先地位。然而可以确定的是，波兰农业及食品出口过度依赖欧盟市场、俄罗斯市场及与其经济相关的前独联体国家。因此，所有针对市场多样化或支持该过程的所有行动，从长远看来皆是可取的。

波兰与中国在农业和食品产品间的贸易在此期间也发展良好，截至2008年的进口观察到明显上升趋势，之后几年尽管有小幅波动，但未有大幅且持久的趋势。而出口发展于最近十年间开始，尤其是2013及2014年。此与波兰专家在国内需求稳定并减少现有国外市场销售可能的条件下，找寻新市场有关。欧盟及其他发达国家的经济情势仍不乐观，导致需求放缓。除此之外，我们要面对的还有俄罗斯市场上非经济性质的限制。

2000-2014年期间自中国进口的货物总值成长2.5倍，出口增幅为数倍。在分析期内，该数值成长近28倍。尽管如此，该国在波兰的农业食品贸易上的重要性仍然不大。中国进口量于本世纪初占5%，目前该国的农业食品进口只占2%左右，中国在农业食品出口的份额微不足道，然而近两年来的成长接近1个百分点，进口值远超过出口数倍。直到近几年，该差异才大幅缩小，因此与这十年的初期比较，赤字约减少一半（至120-140百万欧元）。

我们销往中国市场的产品主要为：

- 动物（除了鱼以外）的肠、膀胱及胃，完整或块状。
- 肉类及食用杂碎（前十年）、动物（除了鱼以外）的肠、膀胱及胃，完整或块状。
- 未经热处理、蒸过或水煮、冷冻或含糖及其他甜味剂的草莓、覆盆子、坚果等。
- 鸟类的皮或其他带羽毛或绒羽的部分及羽毛部分。
- 乳清。
- 新鲜、冷藏或冷冻猪肉（近两年）。
- 浓缩或添加糖的牛奶及奶油。
- 糖果制品（包含白巧克力），不含可可粉。
- 巧克力及其他含可可的加工食品。
- 牛、猪、绵羊、山羊、马、驴、骡等可食用内脏。
- 酒精浓度低于80%的未变性酒精，伏特加、烈性酒及其他酒精饮料。
- 面包、小圆面包、糕点、糕饼、饼干及其他烘培制品。
- 他处未列出的动物来源产品（CN0511）
- 茶，可以是添加味道的，
- 他处未列出或未包括的加工食品（CN2106）

中国市场除了具备当地特性外，与主要出口欧洲的波兰农业粮食产品的传统市场大不相同。距离决定运输至当地市场的相关成本，近几年来，燃料价格维持较高水平，成为与距离遥远的中国市场间的贸易基本障碍。如果2014年所观察到的矿石燃料价格下降趋势于未来数年持续着，将有助于出口至该市场的发展。地方特性，也就是结构、供需关系及制造系统等都是决定那些商品向哪个市场销售或从中出口的关键。

近年来的趋势显示可向中国市场增加销售并改善贸易平衡。销售增长最大者为巧克力产品（2014年顺差为60.9百万欧元）、炼乳及奶油（23.1百万欧元）、乳清（17.8百万欧元）、新鲜、冷藏或冷冻猪肉（11.2百万欧元）、包含0105项目在内的新鲜、冷藏及冷冻的家禽可食用内脏及肉（9.6百万欧元）、他处未列出或未包含的加工食品（5.5百万欧元）、无糖未浓缩牛奶及奶油（4.3百万欧元）及牛、猪、绵羊、山羊、马、驴、骡的可食用内脏（3.8百万欧元）。这里列出的商品出口规模都相对地不大，然而在该市场的进一步发展可能将部分抵消出口的限制并改善贸易平衡，进一步促成市场的多元性。

维斯瓦夫·沃帕丘克（WIESŁAW ŁOPACIUK）

市场研究机构

农业和粮食经济研究所 - 国家研究所



# Żywność prawem chroniona

## Food protected by law

### 受法律保护的食品

W współczesnym świecie coraz większego znaczenie nabiera problem jakości i bezpieczeństwa żywności. Coraz częściej są to główne kryteria wyboru produktów przez konsumentów. Bezpieczeństwo żywności ma zasadnicze znaczenie dla uzyskania zaufania konsumentów i nadania produkcji żywności zrównoważonego charakteru.

W Polsce, zgodnie z krajowymi ustawami kompetencyjnymi, organami urzędowej kontroli żywności przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt są: Inspekcja Weterynaryjna, Państwowa Inspekcja Sanitarna, Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcja Handlowa.

Inspekcja Weterynaryjna realizuje zadania z zakresu ochrony zdrowia zwierząt oraz bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego w celu zapewnienia ochrony zdrowia publicznego. Szeroki zakres kompetencji inspekcji określony został ustawowo. Na czele Inspekcji Weterynaryjnej stoi Główny Lekarz Weterynarii, który ma status centralnego organu administracji rządowej podległego ministrowi właściwemu do spraw rolni-

The issue of food quality and safety is gaining importance nowadays. Quality and safety become main criteria of food products choice among consumers. Food safety has major importance in winning trust of consumers and shaping sustainable character of food production.

In Poland, in accordance with law regulations, official food supervisory authorities controlling food in terms of compliance with feed and food law and rules regarding health and wellbeing of animals are: Veterinary Inspection, State Sanitary Inspection, Main Inspectorate of Plant Health and Seed Inspection, Agricultural and Food Quality Inspection, Trade Inspection.

Veterinary Inspection performs tasks related to animal health protection as well as to safety of products of animal origin in order to ensure protection of public health. A broad range of Inspection competences has been specified by law. The Chief Veterinary Officer is the head of Veterinary Inspection, with a status of central authority of government administration reporting to the Minister of Agriculture. The Chief Veterinary Officer is assisted by Chief Veterinary Inspectorate. There are 16 Voivodeship Veterinary Officers that perform tasks specified in legal regulations under supervision of a voivodeship governor. At the same time





PAŃSTWOWA INSPEKCYJA OCHRONY ROŚLIN I NASIENICTWA NADZORUJE M.IN. STAN ZDROWIA ROŚLIN ORAZ ZAPOBIEGA ZAGROŻENIOM ZWIĄZANYM Z OBROTEM I STOSOWANIEM ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN ■ THE MAIN INSPECTORATE OF PLANT HEALTH AND SEED INSPECTION SUPERVISES OVER HEALTH OF PLANTS AND PREVENTS THE HAZARDS RELATED TO TRADE AND THE USE OF PLANT PESTICIDES ■ 国家植物保护及种子繁殖检查机构执行法规规定的相关监督任务，包括植物健康、防止销售及农药使用的相关风险等

Voivodeship Veterinary Officers report to the Chief Veterinary Officer with regard to provision of sanitary-epizootic safety within the area they are responsible for. At poviats level there are ca. 300 poviats veterinary officers reporting to the Voivodeship Veterinary Officer. In Poland operate 9 borders veterinary officers who report directly to the Chief Veterinary Officer. Moreover, Veterinary Inspection operates assisted by independent veterinarians and other persons designated to perform tasks of Veterinary Inspection.

State Sanitary Inspection has been appointed to perform tasks within public health, in particular by supervision of the health conditions of food, nutrition and tools of everyday use, including production, transport storage and sales conditions and collective catering conditions. It acts on a basis of law regulations and reports to Health Minister. It is managed by the Chief Sanitary Inspector that is a central authority of government administration. Chief Sanitary Inspector determines broad lines of actions of the State Sanitary Inspection and, in the case of sanitary safety related hazards, detailed modalities of State Sanitary Inspectors, as well as principles of interaction with other state inspection authorities. State voivodeship, state poviats and state border sanitary inspector manages operations of respectively voivodeship, poviats and border sanitary-epidemiological station.

The Main Inspectorate of Plant Health and Seed Inspection performs defined statutorily tasks related to supervision over health of plants, prevention of hazards related to trade and the use of plant pesticides and supervision over manufacturing, assessment and trade of seeds. The Chief Inspector of Plants Health and Seeds managing the Inspection is a central authority of government administration and reports to the Minister of Agriculture. At the regional level, inspection tasks are performed by the voivodeship governor via voivodeship inspectors as Managers of Voivodeship Inspectorates of Plant Health and Seed Inspection. At the local level operate representative powers and branches of voivodeship inspectorates, including border departments. In Poland operate 16 voivodeship inspectorates and 271 local offices as well as 12 border departments.

The Agricultural and Food Quality Inspection performs tasks specified by law regulations. They include, among others, supervision over agricultural and food quality products, as well as over certifying units in ecological agriculture and system of protection of regional and traditional products. The purpose of this inspection is protection of consumers and manufacturers, by providing access to reliable information on agriculture-food products, prevention of unfair market practices, facilitation of commercial exchange – both with third-party states and within the area of uniform internal EU market, guaranteeing honesty of sales transactions, as well as promotion of good production practices.

ctwa. Swoje zadania Główny Lekarz Weterynarii wykonuje przy pomocy Głównego Inspektoratu Weterynarii. W Polsce jest także 16 wojewódzkich lekarzy weterynarii, którzy wykonują zadania określone w przepisach prawa weterynaryjnego pod zwierzchnictwem wojewody. Jednocześnie wojewódzcy lekarze weterynarii podlegają bezpośrednio Głównemu Lekarzowi Weterynarii w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa sanitarno-epizootycznego na obszarze swojej właściwości. Na szczeblu powiatu właściwym organem do wykonywania zadań Inspekcji Weterynaryjnej jest ok. 300 powiatowych lekarzy weterynarii, którzy podlegają wojewódzkiemu lekarzowi weterynarii. Kompetencje w zakresie weterynarii posiada także 9 granicznych lekarzy weterynarii, którzy podlegają bezpośrednio Głównemu Lekarzowi Weterynarii. Dodatkowo działania Inspekcji Weterynaryjnej są wspierane przez lekarzy weterynarii wolnej praktyki i inne osoby wyznaczone do wykonywania zadań Inspekcji Weterynaryjnej.

Państwowa Inspekcja Sanitarna została powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku, w tym warunkami produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego. Działa w oparciu o ustawę i podlega ministrowi właściwemu do spraw zdrowia. Kierowana jest przez Głównego Inspektora Sanitarnego, który jest centralnym organem administracji rządowej. Główny Inspektor Sanitarny ustala ogólne kierunki działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub w przypadku zagrożenia bezpieczeństwa sanitarnego, szczegółowe zasady postępowania państwowych inspektorów sanitarnych, a także zasady współdziałania z innymi organami kontroli państwowej. Państwowy wojewódzki, państwowy powiatowy i państwowy graniczny inspektor sanitarny kierują działalnością odpowiednio wojewódzkiej, powiatowej i granicznej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa realizuje określone ustawowo zadania związane z nadzorem nad zdrowiem roślin, zapobieganiem zagrożeniom związanym

z obrotem i stosowaniem środków ochrony roślin oraz nadzorem nad wytwarzaniem, oceną i obrotem materiałem siewnym. Kierujący inspekcją Główny Inspektor Ochrony Roślin i Nasiennictwa jest centralnym organem administracji rządowej i podlega ministrowi właściwemu do spraw rolnictwa. Na poziomie regionalnym zadania inspekcji wykonuje wojewoda za pośrednictwem wojewódzkich inspektorów jako kierowników wojewódzkich inspektoratów ochrony roślin i nasiennictwa. Na poziomie lokalnym działają delegatury i oddziały wojewódzkich inspektoratów, w tym oddziały graniczne. Na terenie kraju działa 16 wojewódzkich inspektoratów i 271 jednostek terenowych oraz 12 oddziałów granicznych.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych realizuje zadania określone w ustawie. Należy do nich między innymi nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych, a także nad jednostkami certyfikującymi w rolnictwie ekologicznym oraz nad systemem ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych. Celem działania tej inspekcji jest ochrona konsumentów i producentów, poprzez zapewnienie dostępu do rzetelnych informacji na temat artykułów rolno-spożywczych, zapobieganie nieuczciwym praktykom rynkowym, ułatwienie wymiany handlowej – zarówno z państwami trzecimi, jak i na obszarze jednolitego rynku wewnętrznego UE, gwarantowanie rzetelności transakcji handlowych, a także promowanie dobrej praktyki produkcyjnej.

Organem koordynującym i nadzorującym realizację zadań jest Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, który jest centralnym organem administracji rządowej, podległym ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych.

W strukturze organizacyjnej Głównego Inspektoratu działa 6 wysoko wyspecjalizowanych laboratoriów. W terenie działania inspekcji realizuje 16 wojewódzkich inspektorów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Inspekcja Handlowa jest wyspecjalizowanym organem kontroli, powołanym do ochrony interesów i praw konsumentów oraz interesów gospodarczych państwa. Inspekcja Handlowa prowadzi kontrole zarówno w obszarze artykułów żywnościowych, jak i nieżywnościowych oraz usług. Zadania Inspekcji Handlowej w zakresie kontroli środków spożywczych zostały określone ustawowo. Inspekcja ta sprawuje kontrolę środków spożywczych w handlu detalicznym w zakresie jakości handlowej, a także kontrolę legalności i rzetelności działania przedsiębiorców. Inspekcją Handlową kieruje Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów przy pomocy Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów. Zadania Inspekcji wykonuje również 16 wojewódzkich inspektorów podległych wojewodom oraz delegatury zlokalizowane w większych miastach powiatowych.

Wszystkie te inspekcje uczestniczą w unijnym Systemie Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Paszach RASFF.

An authority coordinating and supervising performing tasks is Chief Inspector of Agricultural and Food Quality that is a central authority of government administration, reporting to Minister of Agriculture.

Within the organizational structure of Chief Inspectorate operate six highly specialised laboratories. In the field inspection tasks are performed by 16 voivodship inspectors of agricultural and food quality.

The Trade Inspection is a specialized inspection authority appointed to protect interests and rights of consumers and economic interests of the state. Trade Inspection conducts inspection both in the area of foodstuffs as well as other articles and services. Tasks of Trade Inspection with regard to inspection of food products are regulated by law. Inspection controls foodstuffs in retail trade with regard to commercial quality, as well as legality and honesty of activities of entrepreneurs. Commercial inspection is managed by the President of the Office of Competition and Consumer Protection assisted by the Office of Competition and Consumer Protection. Inspection tasks are performed by 16 voivodship inspectors reporting to voivodship governors and local authorities located in larger poviats cities.

All these inspections participate in EU Rapid Alert System for Food and Feed RASFF.

INSPEKCJA WETERYNARYJNA REALIZUJE ZADANIA Z ZAKRESU OCHRONY ZDROWIA ZWIERZĄT ORAZ BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO ■ VETERINARY INSPECTION PERFORMS TASKS RELATED TO ANIMAL HEALTH PROTECTION AS WELL AS TO SAFETY OF PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN ■ 兽医检查在执行动物健康保护及动物产品安全方面的任务





现代世界中，食品质量及安全的问题愈来愈重要，逐渐成为消费者选择产品的主要标准。食品安全在取得消费者信任并赋予粮食产品可持续发展性质上具有重要意义。

在波兰，根据国家法规约束、官方食品管理机关所进行的饲料和食品合格检查及有关动物健康和福利的规定为：兽医检验、国家卫生检验、国家植物保护及种子繁殖检验、农产品及食品商品等级检查、贸易检查等

兽医检查在执行动物健康保护及动物产品安全方面的任务，以确保公共安全保护。范围广泛的检查权限经由立法规定。兽医检验以首席兽医官为主导，属农业事务主管部门管理的中央政府行政机关。其主要任务由兽医总检查机构协助进行。波兰一共有16名省立兽医，执行直属省长管辖下兽医法规定范围内的任务。同时，省立兽医在其管辖区域内针对卫生及流行病的安全向首席兽医官负责。在县级范围内，执行兽医检验任务者为大约 300名的县立兽医，直属省立兽医管辖。兽医领域内具备权限的还包括由直属首席兽医官管辖的9名边境兽医。此外兽医检疫活动由自由执业的兽医及受指定执行兽医检查任务的人士支持。

国家卫生检查的设立在执行公共卫生方面的任务，包括对食品、营养及用品健康条件的监督，还有食品生产、运输及储存和销售等条件及集体餐饮条件等范围的监督。以该法为基础行动并属卫生事务主管部长管辖。由中央政府行政机关的首席卫生督察管理。由首席卫生督察制定国家卫生检查或有卫生安全威胁时各机关主要行动方向，国家卫生督察员的主要处理原则及与其他国家检查机关的合作原则。国家级省立、国家级县立及国家级边境卫生督察员管理适当的省立、县立及边境的卫生流行病学站。

国家植物保护及种子繁殖检查机构执行法规规定的相关监督任务，包括植物健康、防止销售及植物保护剂使用的相关风险及对种子材料的生产、监督和销售等。管理植物保护及种子繁殖检查的首席督察直属农业事务主管部长管辖。区域层面的检查任务由省长通过省立督察员执行，管理省立植物保护及种子繁殖检查。地方层级由省立检查机构的代表团或分部执行，包括边境分部在内。全国共有16所省立检查机构及271所区域单位及12所边境分部。

农产品与食品商品等级检查执行法规所规定的任务。其中包含农产品及食品商品等级监督，及生态农业认证单位监督及地区和传统产品保护系统监督等。该检查的目标在进行消费者及制造商保护，通过对农产品及食品相关信息提供，防止不公平的市场行为，促进与第三国间的贸易及欧盟统一市场内的贸易，确保公平交易并推广良好的生产规范。

负责任执行的协调及监督机关为农产品及食品商品等级首席督察，其为中央政府行政机关，直属农业市场事务的主管部长管辖。

总检查机构的组织结构内有6所高度专业化的实验室运作。区内有16位省立农产品及食品商品等级督察员执行任务。

贸易检查为专业化的检查机构，针对消费者利益及权益保护及国家经济利益而设立。贸易检查进行食品和非食品及服务方面的检查。贸易督察在食品检查方面的任务已由法规规范，进行零售食品在商品等级及企业主营的合法性及公正性检查。贸易检查由竞争及消费者保护局局长通过竞争及消费者保护局协助管理。检查任务另由16所直属省长管辖的省立检查机关及位于较大县立城市的代表处执行。

所有这些检查机构参与欧盟的危险食品及饲料快速警报系统RASFF。

玛格热塔·科甸日克 (MALGORZATA KSIĄZYK) / 农业及乡村发展部



# Polska żywność w Mediolanie

Polish food in Milan

波兰食品在米兰

1 MAJ – 31 PAŹDZIERNIKA 2015 R.

1 MAY – 31 OCTOBER 2015

2015年5月1日 – 10月31日

#Polska  
#####  
EXPO Milano 2015





Zapraszamy do Polski  
We invite you to Poland  
欢迎来到波兰

