Warszawska Kolej Dojazdowa

https://smakpolskiegodrobiu.pl/polski-drob

POLSKI DRÓB

Już od kilku lat drób jest najchętniej wybieranym przez konsumentów mięsem na świecie – nie tylko ze względu na korzystną cenę, ale przede wszystkim z uwagi na uwarunkowania dietetyczne, kulturowe i religijne, smakowitość oraz łatwość z jaką można drób przyrządzić na wiele sposobów. Według szacunków ekspertów (OECD), do 2030 roku globalna produkcja mięsa drobiowego wzrośnie najbardziej ze wszystkich rodzajów mięs, bo aż o 17,8%, odpowiadając za 41% globalnej produkcji mięsa.

Jak Polska plasuje się w globalnych statystykach?

Nasz kraj od 2014 roku jest niekwestionowanym liderem produkcji drobiu w Unii Europejskiej. Od 2020 roku osiągamy poziom wytwarzania przekraczający 2,9 mln ton w zakładach zatrudniających powyżej 50 osób. Uwzględniając do tego mniejsze zakłady zatrudniające 10 osób i więcej, szacuje się, że całkowita produkcja drobiu w Polsce w 2021 r. po raz kolejny zbliży się do poziomu 3,2 mln ton. Warto zauważyć, że wskaźniki te udaje się osiągać mimo nękającej polski drób przez ostatnie lata grypy ptaków czy też pandemii COVID-19, która na dłuższy czas praktycznie zamroziła zamówienia w sektorze HORECA.

Możemy się też pochwalić tym, że aż 20% unijnej produkcji drobiarskiej jest ulokowana w naszym kraju. Zgodnie z danymi unijnej organizacji drobiarskiej AVEC, w znajdujących się na drugim miejscu Niemczech, produkcja w 2020 r. była niemal o połowę niższa niż w Polsce. Co ciekawe, według tego samego źródła, Polska znajduje się na 7. miejscu na świecie, wyprzedzając takie potęgi jak Argentyna, Turcja czy Tajlandia.

Wykres sporządzony na podstawie danych GUS. Za 2021 rok - dane wstępne.

Według wstępnych danych, w 2021 r. połowa wyprodukowanego mięsa drobiowego wyjechała za granicę, w blisko 63% trafiając na rynek unijny. Głównym odbiorcą naszego drobiu spoza UE była

Wielka Brytania. Wartość polskiego eksportu drobiu (mięso i przetwory) wyniosła blisko 3,2 mld EURO.

Co stanowi o sukcesie polskiego drobiarstwa?

Dzięki ogromnym inwestycjom, które dały pracę dziesiątkom tysięcy ludzi, możemy poszczycić się jednym z najnowocześniejszych sektorów, który jednocześnie czerpie z tradycji i wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

Ze względu na fakt, że każdy etap produkcji żywności może mieć wpływ na bezpieczeństwo finalnego produktu, w UE od wielu lat ma zastosowanie zintegrowane podejście „od pola do stołu". Realizacja tej idei oznacza, że wszyscy uczestnicy łańcucha żywnościowego są jednakowo odpowiedzialni, a dzięki temu i zaangażowani w system produkcji. Wszystkie etapy produkcji mięsa drobiowego, począwszy od produkcji pasz, pozyskiwania piskląt, hodowli zdrowych ptaków, zabezpieczenia gospodarstw (czyli tzw. bioasekuracji), transportu ptaków do rzeźni, poprzez pozyskiwanie mięsa i przetwórstwo, aż do jego opakowania i odpowiedniego oznakowania, są ściśle monitorowane. Ponadto, każdy etap produkcji jest kontrolowany przez wyznaczone organy urzędowej kontroli, również pod kątem obowiązkowej rejestracji każdego z uczestników łańcucha żywnościowego.

Zastosowanie całościowego podejścia do produkowanej żywności, umożliwia zachowanie przejrzystości w łańcuchu produkcyjnym oraz zapewnienie pełnej identyfikowalności na każdym etapie: produkcji pasz, gospodarstwa, czy stosowanych dodatków. Dzięki temu możliwe jest śledzenie całego cyklu, a konsument ma możliwość uzyskania wszelkich niezbędnych informacji dotyczących wyprodukowanego mięsa. Weterynaryjny numer identyfikacyjny producenta mięsa drobiowego jest również jedną z obowiązkowych informacji umieszczonych na opakowaniu mięsa.

Kolejnym wymogiem w produkcji jest spełnianie obowiązkowych norm handlowych, wyznaczonych na poziomie unijnym. Ich celem jest poprawa jakości produktu końcowego, ochrona konsumentów, a także zapewnienie spójności w zakresie jakości drobiu na rynku UE. Zasady te dotyczą w szczególności opisu handlowego, klasy jakości, czy limitów zawartości wody w mięsie drobiowym.

Wielu producentów dodatkowo uczestniczy w dobrowolnych systemach jakości, zarówno polskich, takich jak QAFP, ale też i międzynarodowych: QS, IFS, czy BRC.

Czy nadal wierzymy mitom?

Warto wiedzieć, że w Unii Europejskiej zakazane jest zarówno stosowanie antybiotyków w innym celu, niż leczenie chorych ptaków, jak i używanie hormonów do stymulowania wzrostu.

Również warunki utrzymywaniu drobiu są ściśle regulowane prawem europejskim oraz stosownymi instrukcjami Inspekcji Weterynaryjnej. Wszelkie naruszenia dotyczące dobrostanu ptaków są karane, jednak warto zauważyć, że choćby z punktu widzenia ekonomiki produkcji, każdy hodowca drobiu stara się jak najlepiej dbać o swoje gospodarstwo. Ptaki zestresowane, które nie mogą zaspokajać swoich naturalnych potrzeb nie będą przyrastać w odpowiednim tempie, będą bardziej podatne na choroby i upadki, przez co produkcja stałaby się nieopłacalna. Dlatego też, producenci starają się utrzymać jak najwyższy poziom dobrostanu na swoich fermach.

Warto również przypomnieć, że w Unii Europejskiej zakazane jest stosowanie jakichkolwiek substancji chemicznych do dezynfekcji tuszek drobiowych, jak ma to miejsce w innych częściach świata. W UE nacisk stawia się na utrzymywanie ścisłych zasad bioasekuracji na fermie drobiu oraz szeroko pojmowaną profilaktykę. Ponadto, od 2009 roku u kurcząt brojlerów, a od 2010 roku u indyków realizowane są programy zwalczania najważniejszych dla zdrowia publicznego szczepów *Salmonelli.* Każde stado jest badane przed ubojem, a w przypadku wyniku dodatniego, mięso nie może być umieszczone na rynku.

Stawiajmy na polski drób!

Kupując polski drób, konsument ma gwarancję, że przy jego produkcji zostały spełnione normy polskie i unijne w całym cyklu produkcyjnym, a mięso ma doskonałą jakość, co zapewni wyśmienity smak przyrządzanych z takiego mięsa potraw.