

Mgr inż. Katarzyna OPONOWICZ¹

Dr inż. Dominika GŁĄBSKA²

Dr hab. inż. Dominika GUZEK¹

Mgr inż. Witold CHOIŃSKI¹

Prof. dr hab. Krystyna GUTKOWSKA¹

¹ Zakład Badań Konsumpcji, Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji

² Zakład Dietetyki, Katedra Dietetyki, Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

SYSTEMY CERTYFIKACJI ŻYWNOŚCI JAKO WARUNEK WZROSTU WYMIANY HANDLOWEJ MIĘSA WOŁOWEGO Z TURCJĄ®

Food certification systems as a necessary condition to obtain increase
of beef trade with Turkey®

Według danych Tureckiego Ministerstwa Rolnictwa popyt na żywność wzrastał w latach 2007-2012 o 14%, a w kolejnych latach po ok. 6% rocznie [6]. Tendencja ta ma się utrzymać także w latach 2016-2017. Polska w ostatnim okresie zajmuje 18 miejsce pod względem importu oraz 21 pod względem eksportowym wśród partnerów wymiany handlowej Turcji [10]. W wyniku wieloletniej pracy hodowców i przemysłu mięsnego, polska wołowina odznacza się określonymi cechami sensorycznymi i walorami odżywczymi, w tym odpowiednim poziomem kruchości oraz soczystości, a przy tym zachowuje wysoką, a co najważniejsze powtarzalną jakość. Dobra perspektywa wielopłaszczyznowej współpracy z Turcją wynika także z bardzo zbliżonej kultury biznesu producentów europejskich, w tym polskich i tureckich oraz doświadczeń nabytych we współpracy w świecie biznesu. Stabilny i relatywnie szybki rozwój tureckiej gospodarki, perspektywa przystąpienia do Unii Europejskiej i postępujący wzrost poziomu zamożności tureckiego społeczeństwa stwarza duże możliwości eksportu polskiego mięsa wołowego na rynek Turcji.

According to the data of the Turkish Ministry of Agriculture, the food demand increased both during the 2007-2012 period (14%) and during following years (6% per year). The tendency is expected to be observed also during 2016-2017 period. Poland, among Turkey trade partners, is currently 18th country in the classification of import and 21st country in the classification of export. As a result of many years of meat industry development, Polish beef is characterized by specific sensory features and nutritional value, while especially important is its tenderness and juiciness, as well as is characterized by high and repeatable quality. The prospect of multi-dimensional cooperation with Turkey results also from the similar business culture of European traders (including Polish and Turkish ones) and experiences associated with business cooperation. The stable and relatively fast development of Turkish economy, the chance of joining European Union and increase of the wealth of Turkish society are factors resulting in possibilities of increasing export of Polish beef to Turkey.

WPROWADZENIE

Polska i Turcja mogą poszczycić się wieloletnimi tradycjami współpracy gospodarczej, w tym, w zakresie sektora mięsa wołowego. Wieloletnie, pozytywne doświadczenia biznesowe i potencjał polskiej branży mięsnej to szansa za rozwój współpracy polsko-tureckiej w obszarze wymiany handlowej oraz ogromna możliwość na rozwój sektora mięsa wołowego w Polsce. Od ponad 10 lat, systematycznie rośnie poziom dochodu narodowego przypadającego na głowę mieszkańca Turcji. Według szacunków, w roku 2023 dochód ma osiągnąć poziom 25 tys. USD.

Turcja jest jedną z najszybciej rozwijających się gospodarek świata. Od kilku lat znajduje się w fazie wzrostu. W 2011 r., gdy kraje UE tkwiły w recesji, wzrost tureckiego PKB był

wyższy niż w Chinach i wynosił 8%. Zahamowanie w roku 2012 wskaźnika do poziomu 4,6% było chwilowe. Długoterminowe prognozy ekspertów przewidują stały wzrost ok. 3-5% rocznie w perspektywie kilku lat, mimo zmieniających się warunków, jaki tworzy toczący się konflikt syryjski.

Wraz ze wzrostem poziomu zamożności społeczeństwa przewiduje się też wzrost konsumpcji mięsa, w tym mięsa wołowego. Wzrastająca zamożność społeczeństwa, powoduje wzrost wydatków na żywność. Wg danych Tureckiego Ministerstwa Rolnictwa popyt na żywność wzrastał w latach 2007-2012 o 14%, a w kolejnych latach po ok. 6% rocznie. Tendencja ta ma się utrzymać także w latach 2016-2017. Spożycie mięsa wołowego w Turcji, jest na niskim poziomie. Średnio wynosi ono 10,7 kg/osobę/rok. Jest więc znacznie niższe niż w krajach rozwiniętych. Przewiduje się, że rynek

turecki w kontekście sprzedaży mięsa wołowego jest rynkiem bardzo perspektywnym, o dużym potencjale wzrostu. Dodatkowym czynnikiem napędzającym popyt na mięso jest perspektywa wciąż intensywnego funkcjonowania i rozwoju rynku turystycznego (ok. 35 mln turystów rocznie odwiedzających Turcję).

Celem artykułu jest analiza możliwości zwiększenia wymiany handlowej mięsa wołowego z Turcją, przy uwzględnieniu zapotrzebowania rynku tureckiego oraz potencjału i barier współpracy polsko-tureckiej. W artykule wskazano systemy certyfikacji żywności jako warunek wzrostu wymiany handlowej i określono zakres poszczególnych systemów.

WYMIANA HANDLOWA POMIĘDZY POLSKĄ A TURCJĄ

Polska w ostatnim okresie zajmuje 18 miejsce pod względem importu oraz 21 pod względem eksportowym wśród partnerów wymiany handlowej Turcji. Turcja należy do głównych partnerów handlowych Polski, biorąc pod uwagę kraje Bliskiego Wschodu i Azji. Utrzymujący się na przestrzeni kilkunastu lat systematyczny deficyt w dwustronnych obrotach handlowych z Turcją został przełamany w 2010 r., kiedy to odnotowano dodatnie saldo dla Polski. Wynosiło ono wówczas ponad 351 mln USD. Wzrost polskiego eksportu do Turcji od 2011 r. spowodował zwiększenie dodatniego dla Polski salda wymiany dwustronnej do blisko 1 mld USD. Znaczny udział we wzroście eksportu polskich produktów na rynek turecki odnotowano dla mięsa wołowego.

W całej strukturze polskiego eksportu do Turcji największą rolę odgrywają wyroby przemysłu elektromaszynowego, które stanowią ok. 60%. Duży udział mają też wyroby przemysłu chemicznego, metale nieszlachetne oraz wyroby z nich, a także tworzywa sztuczne i wyroby z kauczuku oraz gotowe artykuły spożywcze.

W polskim imporcie z Turcji dominują wyroby przemysłu elektromaszynowego – maszyny, urządzenia mechaniczne, pojazdy, statki, sprzęt elektryczny, materiały i artykuły włókiennicze, metale nieszlachetne oraz artykuły z nich, tworzywa sztuczne, gotowe artykuły spożywcze oraz produkty przemysłu chemicznego i pokrewnych.

Prognoza rozwoju demograficznego, wzrost zamożności społeczeństwa tureckiego oraz co za tym idzie wzrost poziomu konsumpcji, a także przenoszenie zachodniego modelu konsumpcji, wskazują na zwiększenia wydatków na żywność dobrej jakości, w tym: m.in. na drób, wysokiej jakości mięso wołowe, baranie, kozie, produkty mleczne, żywność typu fast food czy potrawy typu convenience.

WARUNKI PRODUKCJI I ZAPOTRZEBOWANIE NA MIĘSO WOŁOWE NA RYNKU TURECKIM

Warunki środowiska, uwarunkowania geograficzne oraz struktura gospodarstw rolnych w Turcji to kluczowe kryteria niskiej opłacalności produkcji mięsa wołowego w tym kraju. Krótki okres opadów deszczu w Turcji (średnio dwumiesięczny okres w ciągu roku) i górzystość terenu powoduje, że hodowla bydła mięsnego na pastwiskach jest w Turcji mało opłacalna.

STANDARDY JAKOŚCIOWE EUROPEJSKIEJ WOŁOWINY

Wołowina produkowana w Europie, w tym w Polsce ma naturalną przewagę w zakresie smakowej wartości nad mięsem wytwarzanym w Turcji. Jest to przede wszystkim zasługa stosowania jednych z najbardziej rozwiniętych na świecie technologii przetwarzania mięsa. Wejście Polski do Unii Europejskiej pociągnęło za sobą szereg zmian dla przemysłu mięsnego w Polsce. Zmiany te wynikały z dostosowania produkcji do wymagań jakościowych i standardów higienicznych Wspólnoty. Kontrola jakości sektora rolno-spożywczego na terenie Unii Europejskiej, w tym w Polsce odbywa się na kilku poziomach. Realizowany jest w ten system produkcji rolnej, zgodnej z filozofią „od pola do stołu”. Standardy nakładane przez wymagania Wspólnoty dają gwarancje kontroli produkcji w sektorze rolno-spożywczym na każdym etapie, a w konsekwencji gwarancje jakości dla konsumenta [2].

Podstawowe standardy wymagane unijnym prawem [1], obowiązujące w Polsce:

• GHP (*Good Hygienic Practice*) – Dobra Praktyka Higieniczna

To określone działania i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności, zgodnie z art. 3 ust. 3 pkt. 8 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225. Wymagania GHP obejmują:

- lokalizację i otoczenie zakładu,
- rozmieszczenie pomieszczeń i wyposażenia w zakładzie,
- dobór odpowiedniego wyposażenia technologicznego i technicznego,
- opracowanie procedury mycia, dezynfekcji,
- opracowanie procedur konserwacji maszyn i urządzeń,
- zapewnienie bezpieczeństwa mikrobiologicznego i odpowiedniej jakości wszystkich surowców używanych w zakładzie produkcji,
- stosowanie odpowiednich procedur i operacji technologicznych,
- szkolenie i higienę osobistą pracowników.

• GMP (*Good Manufacturing Practice*) – Dobra Praktyka Produkcyjna

To grupa standardów stosowanych w produkcji przemysłowej, zapewniających wysoką jakość, czystość użytych surowców i komponentów gotowego produktu, a także pełną kontrolę nad jakością i pochodzeniem surowców. Stosowanie standardów GMP daje konsumentom większy poziom komfortu i pewność co do wysokiej jakości produktu.

• HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) – System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli

System ten to grupa działań, mających na celu identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń bezpieczeństwa żywności z punktu widzenia jej jakości zdrowotnej oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń, podczas przebiegu wszystkich etapów

produkcji i dystrybucji. System pozwala również na określenie metod ograniczania tych zagrożeń.

- **SPS (*Sanitary Performance Standards*)**
– **Sanitarne Standardy Postępowania**

Standardy te obejmują aspekty higieny zakładu mogące wpływać na bezpieczeństwo żywności, np. zwalczanie szkodników, odpowiednią wentylację i oświetlenie oraz instalacje wodno-kanalizacyjne.

- **SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*)**
– **Standardowe Sanitarne Procedury Operacyjne**

Program zabiegów sanitarnych, mających na celu zapewnienie właściwych warunków higienicznych i bezpieczeństwa w produkcji żywności. Zgodnie z wymogami SSOP zakład musi opracować, wdrożyć i utrzymać pisemne procedury dla działań mających na celu zapobieganie bezpośrednio skażeniu i zafałszowaniu produktu. Na program SSOP składają się następujące elementy:

- Higieniczno-Sanitarne procedury operacyjne,
- Odpowiedzialność pracowników,
- Działania kontrolne,
- Przedoperacyjne procedury sanitarne,
- Operacyjne procedury sanitarne,
- Konserwacja maszyn i urządzeń oraz wyposażenia,
- Działania naprawcze,
- Rejestracja działań i kontroli.

Wszystkie plany SSOP muszą być udokumentowane i okresowo przeglądane w celu analizy zmian.

Na jakość polskiego mięsa wołowego wpływają, wymagane przepisami prawa wspólnotowego, systemy bezpieczeństwa i jakości produkcji, ale przede wszystkim ma dobre, naturalne warunki hodowli stad bydła mięsnego. Są one, ze względów klimatycznych, dogodniejsze w krajach Unii Europejskiej, w tym w Polsce niż w Turcji. Bydło mięsne w krajach Unii, w tym w Polsce hodowane jest w większości w warunkach naturalnego przebywania na pastwiskach przez większość roku. Ponadto w Polsce wiele stad wypasnanych jest na obszarach objętych programem „Natura 2000”. Wszystkie te czynniki, zapewniają polskiej wołowinie, unikalne, trudne do powtórzenia walory smakowe i gwarancje spełnienia wymagań stawianych przez coraz bardziej wymagających tureckich konsumentów.

CHARAKTERYSTYKA WALORÓW SENSORYCZNYCH POLSKIEJ WOŁOWINY

W wyniku wieloletniej pracy hodowców i przemysłu mięsnego, polska wołowina odznacza się określonymi cechami wizualnymi i sensorycznymi, właściwymi walorami odżywczymi, a także odpowiednim poziomem kruchości oraz czystości, a przy tym zachowuje wysoką, a co najważniejsze powtarzalną jakość. Smakowitość wołowiny jest wynikiem oddziaływania na zmysł smaku i zapachu. Cecha ta ma swoje przełożenie w strukturze chemicznej mięsa. Związki, które posiadają naukowo udokumentowane oddziaływanie na aromat i smak mięsa to przede wszystkim: aminokwasy, cukry

redukujące i kwasy tłuszczowe. To głównie z tych związków chemicznych, podczas obróbki termicznej mięsa, powstają określone i charakterystyczne dla mięsa wołowego związki gwarantujące pożądane cechy sensoryczne. Zawartość i proporcje związków chemicznych w mięśniach wołowych zależne są od szeregu czynników, zarówno hodowlanych, jak i ubojowych oraz poubojowych. Największy wpływ na smakowitość mięsa, mają: genetyka zwierzęcia, rasa, sposób hodowli i żywienia bydła. Jedną z najważniejszych cech poubojowych decydujących o walorach sensorycznych wołowiny jest dojrzewanie mięsa i warunki jego przechowywania (przemiany poubojowe w tkance mięśniowej) [3, 8, 9].

POTENCJAŁ WSPÓŁPRACY MIĘDZY KRAJAMI W KONTEKŚCIE DOTYCHCZASOWYCH DOŚWIADCZEŃ BIZNESOWYCH

Dobra perspektywa wielopłaszczyznowej współpracy z Turcją wynika także z bardzo zbliżonej kultury biznesu producentów europejskich, w tym polskich i tureckich oraz doświadczeń nabytych we współpracy w świecie biznesu.

Dotychczasowe doświadczenie biznesowe w eksporcie mięsa wołowego przez polskie zakłady mięsne w latach 2009-2012 jest dodatkowym czynnikiem, który może być mocną stroną nawiązania trwałej współpracy pomiędzy tymi rynkami. Polska branża mięsna posiada doświadczenie również w dostarczaniu mięsa i jego wyrobów w zakresie standardów oraz wymagań stawianych przez partnerów biznesowych w zakresie certyfikacji systemu halal, zgodnego z zasadami wyznaczonymi przez wymagania religijne, jakie stawia rynek turecki. Turcja to kraj silnie zakorzeniony w tradycji islamu. Ponad 98% tureckiego społeczeństwa deklaruje wyznanie tej wiary oraz przywiązanie i postępowanie wg. jej zasad, dlatego produkcja w systemie halal jest warunkiem i standardem niezbędnym dla eksportu polskiego mięsa wołowego na tamtejszy rynek. Polscy eksporterzy, posiadają wieloletnie doświadczenie w dostarczaniu mięsa w tym systemie na rynek turecki, w pełni respektując zasady systemu halal, dostosowując swoją produkcję i ofertę do tych zasad [4, 7].

Dotychczasowy sukces polskich producentów wołowiny wynika z bardzo wysokiej jakości oferowanego produktu, ale także z dobrej współpracy polskich producentów z tureckimi importerami. Sukces oparty jest na wzajemnym zaufaniu i zbliżonych metodach współpracy, mających oparcie w 600 letniej tradycji współpracy handlowej pomiędzy obydwojoma krajami.

Tureccy konsumenci mają bogate doświadczenia dotyczące kuchni śródziemnomorskiej. Polska zaś, to tradycja kuchni kontynentalnej. W sensie kulturowym, doświadczenia te wzajemnie uzupełniają się, a ich połączenie tworzy nową, wyższą jakość kultury żywienia.

BARIERY WSPÓŁPRACY POLSKO-TURECKIEJ

Turcja od 1 stycznia 1996 roku jest państwem stowarzyszonym z Unią Europejską oraz członkiem jednolitego obszaru gospodarczego. Funkcjonuje również w unii celnej

Tabela 1. Wartości eksportu polskiego mięsa wołowego do Turcji w latach 2010-2012

Table 1. The value of Polish exports of beef to Turkey in 2010-2012

Lata	MIĘSO WOŁOWE	
	Świeże, schłodzone (tony)	Mrożone (tony)
2010	20581	2872
2011	61497	101
2012	32997	3693

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych pochodzących ze Zintegrowanego Systemu Informacji Rolniczej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Source: Own study on the basis of the data from the Integrated Agricultural Information System of the Ministry of Agriculture and Rural Development

Tabela 2. Udział eksportu mięsa wołowego do Turcji w strukturze eksportu mięsa wołowego z Polski ogółem

Table 2. The share of Polish exports of beef to Turkey in the structure of exports

Lata	Udział Turcji w eksporcie mięsa świeżego, schłodzonego ogółem (%)	Udział Turcji w eksporcie mięsa mrożonego ogółem (%)
2010	8,90	6,81
2011	27,39	0,25
2012	15,55	7,57

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych pochodzących ze Zintegrowanego Systemu Informacji Rolniczej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Source: Own study on the basis of the data from the Integrated Agricultural Information System of the Ministry of Agriculture and Rural Development

z obszarem UE w ramach, w których bariery taryfowe zostały zniesione dla produktów przemysłowych oraz przetworzonych artykułów rolnych. Nadal utrzymywane są jednak pewne ograniczenia celne i ilościowe (kwoty) w odniesieniu do niektórych towarów sektora rolnego. Dotyczy to m.in. mięsa i współpracy z Polską, dlatego też istotnym i zmiennym w czasie czynnikiem jest polityka taryfowa tureckich władz w zakresie importu mięsa wołowego. Podyktowane jest to realizacją przez rząd turecki planu utrzymania stabilności cen żywności na tureckim rynku detalicznym. Odpowiedzialnym za jego realizację jest Państwowa Agencja Mięsa i Mleka podporządkowana Ministerstwu Żywności Rolnictwa i Hodowli. Układ ten jest pozabiznesowym czynnikiem ograniczającym wolnorynkową wymianę handlową pomiędzy krajami.

Dotychczasowe doświadczenia polskich przedsiębiorców w obszarze współpracy handlowej z partnerami rynku tureckiego, wskazuje na obecność zmiennych ograniczeń,

Tabela 3. Najważniejsze rynki eksportowe dla polskiej wołowiny w okresie I-XII 2011 r

Table 3. The most important export markets for Polish beef in the period of January-December 2011

Struktura eksportu mięso wołowe świeże, chłodzone (2011 r)		
kraj	wartość (tys. EUR)	Wolumen (ton)
Turcja	175 028	61 497
Włochy	129 055	39 201
Niderlandy	99 362	38 633
Niemcy	99 105	32 687
Hiszpania	47 864	14 360
Francja	21 967	5 705
Republika Czeska	19 223	4 567
Słowacja	12 002	3 859
Rosja	9 013	3 631
Dania	10 703	3 141
Izrael	10 016	2 460
Macedonia	5 820	2 210
Wielka Brytania	9 126	1 635
Grecja	4 501	1 401
Uzbekistan	4 916	1 219

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych pochodzących ze Zintegrowanego Systemu Informacji Rolniczej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Source: Own study on the basis of the data from the Integrated Agricultural Information System of the Ministry of Agriculture and Rural Development

głównie z zakresu obowiązujących taryf celnych i kwot importu. Ograniczenia te mają bezpośredni wpływ na wolumen eksportu polskiej wołowiny do Turcji, poziom jej cen detalicznych i dostępność dla konsumenta. Obniżenie ceł ze strony tureckiego rządu i jego agend w roku 2011-2012 miało bezpośrednie odzwierciedlenie w danych statystycznych. W ciągu 10 miesięcy, od otwarcia tureckiego rynku i obniżenia cła, tureccy importerzy zakupili polską wołowinę za łączną kwotę prawie 100 milionów Euro, licząc po cenach zakupu od polskiego producenta, wynoszącą wówczas +/- 3 €/kg. W kolejnych latach, z powodu okresowej zmiany wewnętrznych regulacji prawnych dotyczących warunków dobrostanu zwierząt w Polsce (zakaz uboju na potrzeby religijne wprowadzony w Polsce), import polskiej wołowiny do Turcji został zahamowany [5].

PODSUMOWANIE

Stabilny i relatywnie szybki rozwój tureckiej gospodarki, perspektywa przystąpienia do Unii Europejskiej i postępujący wzrost poziomu zamożności tureckiego społeczeństwa stwarza duże możliwości eksportu polskiego mięsa wołowego na rynek Turcji. Tradycja hodowli, doświadczenie hodowców, warunki środowiskowe, zaplecze naukowe oraz nakłady finansowe, które na przestrzeni ostatnich lat zostały ukierunkowane na rozwój i doskonalenie hodowli bydła mięsnego oraz zbudowanie nowoczesnego, spełniającego wyśrubowane standardy europejskie zaplecza zakładów uboju, rozbioru i przetwórstwa mięsnego w Polsce spowodowały, że możemy stać się znaczącym dostawcą mięsa wołowego na rynek turecki.

LITERATURA

- [1] **50 Years of Food Safety of European Union 1957-2007**, European Commission.
- [2] **Bezpieczeństwo żywności. 2014.** Komisja Europejska.
- [3] **KOŁCZAK T., 2007.** Jakość wołowiny, Komisja Nauk Rolniczych, Leśnych i Weterynaryjnych PAU.
- [4] **Prognoza Cen Rynkowych** Podstawowych Produktów Rolno-Żywnościowych, Agencja Rynku Rolnego, październik 2015.
- [5] **Prospects for EU agricultural markets and income 2015-2025**, European Commission, December 2015.
- [6] **Republic of Turkey Prime Ministry Investment Support and Promotion Agency – ISPAT** www.invest.gov.tr, data dostępu 01.10.2016
- [7] **Rynek mięsa – stan i perspektywy nr 49**, październik 2015.
- [8] **ZYMON M. 2012.** Walory odżywcze i smakowe wołowiny oraz możliwości ich kształtowania, Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy.
- [9] **ZYMON M. 2014.** Czym jest smakowitość wołowiny i co ją kształtuje? Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy.
- [10] <https://turkey.trade.gov.pl/pl/>, data dostępu 01.10.2016