



## Polskiej Izby Mleka

18.06.2021

# # 21

### Konsument musi mieć pewność, że żywność jest bezpieczna

Dla współczesnych konsumentów kluczową kwestią jest jakość i bezpieczeństwo kupowanej żywności. Widocznym trendem jest wybór certyfikowanych produktów „Bez GMO”. Konsumenty obawiają się żywności modyfikowanej genetycznie i jej unikają, a firmy m.in. z branży mleczarskiej starają się sprostać tym wymaganiom, oferując produkty z mleka od krów karmionych paszami niezawierającymi GMO.

Żywność zmodyfikowana genetycznie od momentu pojawienia się budzi kontrowersje – ma zarówno zwolenników jak i przeciwników. Ci pierwsi dowodzą, że jest bezpieczna dla zwierząt i dla ludzi, że pomaga chronić środowisko i pomoże rozwiązać problem głodu na świecie. Rośliny modyfikowane genetycznie mogą bowiem być uprawiane w mało korzystnych warunkach, gdyż są odporne na zbyt niską oraz wysoką temperaturę, suszę, czy słabą glebę. Poza tym genetycznie zmodyfikowane rośliny dają wyższe plony. Natomiast ochronie środowiska ma sprzyjać fakt, że uprawiając odmiany zmodyfikowane genetycznie można zredukować ilość pestycydów używanych do ochrony roślin (dzięki modyfikacjom genetycznym rośliny mogą zyskać np. odporność na szkodniki, dzięki czemu nie ma konieczności stosowania oprysków, natomiast odporność na herbicyd ułatwia walkę z chwastami).

(...)

Żywność modyfikowana genetycznie – jej bezpieczeństwo – wciąż budzi wiele obaw wśród konsumentów. Badania prowadzone na przestrzeni lat przez Komisję Europejską w krajach członkowskich pokazały, że pomimo tego, iż powierzchnia upraw GMO na świecie rośnie, to coraz więcej konsumentów nie akceptuje żywności tego typu. Toteż coraz więcej firm, by oferować konsumentom produkty, których jakość i bezpieczeństwo nie budzą żadnych wątpliwości, decyduje się na proces certyfikacji „Bez GMO”. Certyfikaty takie posiadają m.in. wiodące polskie mleczarnie – oznacza to, że w swojej ofercie posiadają wyłącznie produkty wytworzone z mleka od krów żywionych paszami niezawierającymi GMO.

– Rosnące wymagania konsumentów, oczekujących nie tylko produktów zdrowych i bezpiecznych, ale także produkowanych z zachowaniem najwyższych standardów na każdym etapie „od pola do stołu” są już normą, od której nie ma odwrotu zauważa Daria Krystyna Sapińska, prezes zarządu DALMA Sp. z o.o., która specjalizuje się w produkcji pasz. – Mając tego świadomość producenci nabiału muszą dążyć do tego, aby w swojej ofercie posiadać gamę produktów nawet dla najbardziej wymagających klientów. Dotyczy to także produktów z mleka od krów żywionych bez GMO. (...)

Kampania „Wolne od GMO” realizowana jest przez Polską Izbę Mleka i sfinansowana z Funduszu Promocji Mleka.



Twitter PIM: <https://twitter.com/PolskaIzbaMleka>



Facebook PIM: <https://www.facebook.com/PolskaIzbaMleka/>



Strona Polskiej Izby Mleka: <http://www.izbamleka.pl>



18.06.2021

### Seminarium online w sprawie polityki UE w zakresie promowania produktów rolnych

Zakłady mleczarskie monitorowane w ramach Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej MRiRW w dniach 31.05 – 6.06.2021r. masło w blokach zbywały przeciętnie po 17,42 zł/kg, nieznacznie (o 4 gr/kg) taniej niż tydzień wcześniej i o 2% taniej niż przed miesiącem. Masło konfekcjonowane sprzedawano po 18,48 zł/kg (3,70 zł za 200 gramową kostkę), nieco (o 6 gr/kg) drożej niż w poprzednim tygodniu i o 2% drożej niż miesiąc wcześniej. Cena masła w blokach była wyższa niż przed rokiem o 43%, a masła konfekcjonowanego – o 23%.

Cena zbytu odtłuszczonego mleka w proszku wyniosła 11,14 zł/kg wobec 11,13 zł/kg tydzień wcześniej i 11,16 zł/kg przed miesiącem. Za pełne mleko w proszku uzyskiwano 13,82 zł/kg, nieznacznie (o 6 gr/kg) mniej niż w poprzednim tygodniu i o 12 gr/kg mniej niż w pierwszym tygodniu maja 2021 r. W odniesieniu do cen sprzed roku OMP było droższe o 28%, a PMP – o 16%.

Krajowi producenci ser Edamski zbywali, tak jak tydzień wcześniej, przeciętnie po 14,10 zł/kg, o 1% taniej niż przed miesiącem. Cena sera Gouda wyniosła 14,78 zł/kg wobec 14,79 zł/kg w poprzednim tygodniu i 14,81 zł/kg miesiąc wcześniej. W porównaniu z notowaniami sprzed roku ser Edamski był droższy o 7%, a ser Gouda – o 12%.

Źródło: KOWR



**Wydawca: Polska Izba Mleka**



*Polska Izba Mleka to największa i najprężniej działająca organizacja branży mleczarskiej w Polsce. Głównym profilem działalności Polskiej Izby Mleka jest wspieranie oraz promocja polskiej branży mleczarskiej w Polsce i za granicą.*

*Wydawca nie ponosi odpowiedzialności za treść, formę i styl artykułów. Przedstawione materiały mają charakter wyłącznie informacyjny.*



Twitter PIM: <https://twitter.com/PolskaIzbaMleka>



Facebook PIM: <https://www.facebook.com/PolskaIzbaMleka/>



Strona Polskiej Izby Mleka: <http://www.izbamleka.pl>