

EUROPEJSKI DRÓB: ZRÓWNOWAŻONY WYBÓR

SPRAWDZONY
PRODUKT

GWARANCJA SMAKU

WYSOKA JAKOŚĆ



Wskazówki dotyczące zbilansowanej i zdrowej diety można znaleźć w Piramidzie Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej:
https://knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway/food-based-dietary-guidelines-europe-table-8_en

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Badań Naukowych (REA). Unia Europejska ani organ przyznający dotację nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



Dofinansowane przez
Unię Europejską



NATIONAL POULTRY COUNCIL
CHAMBER OF COMMERCE

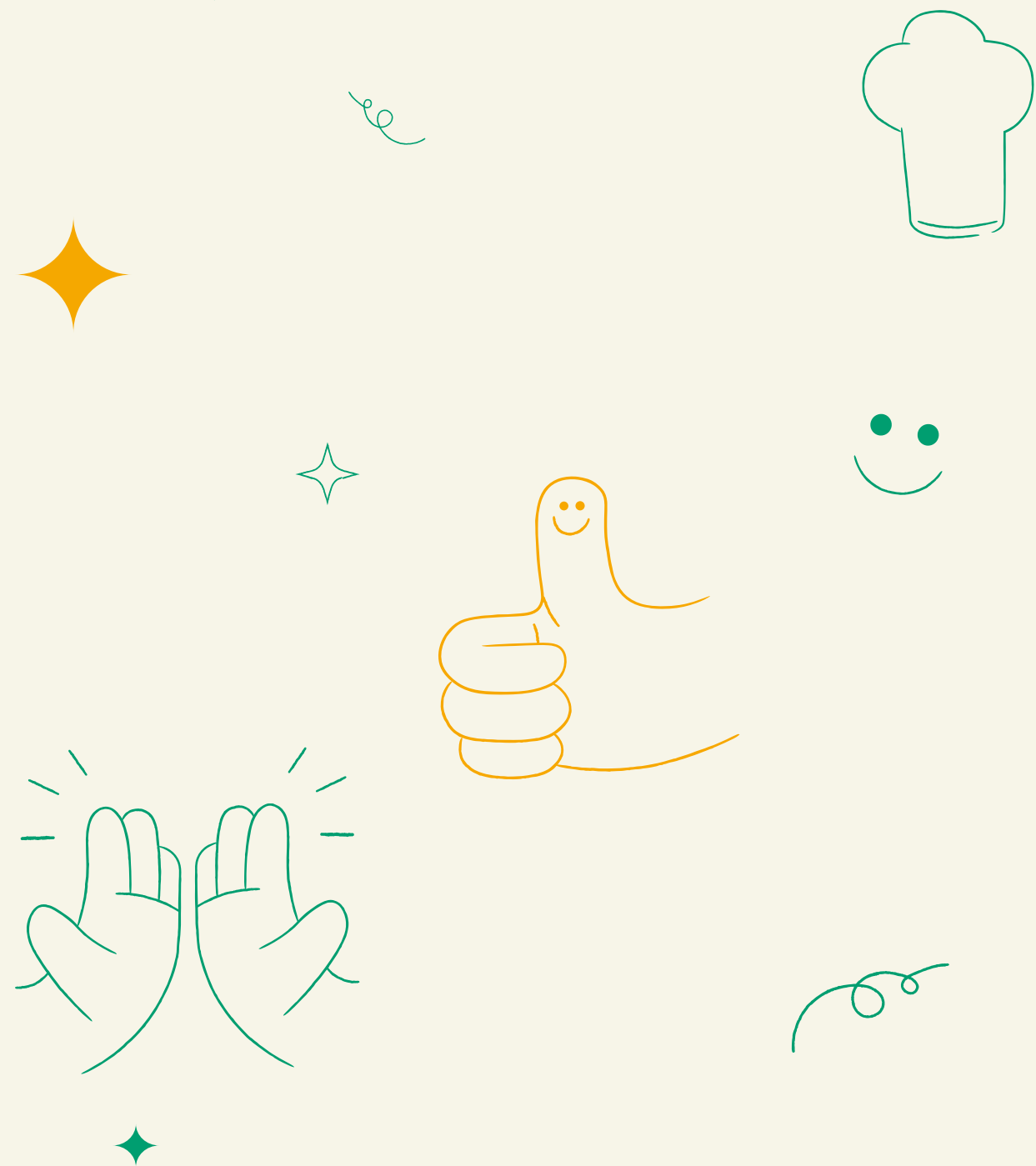
ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



EUROPEJSKI DRÓB: 😊 ZRÓWNOWAŻONY WYBÓR



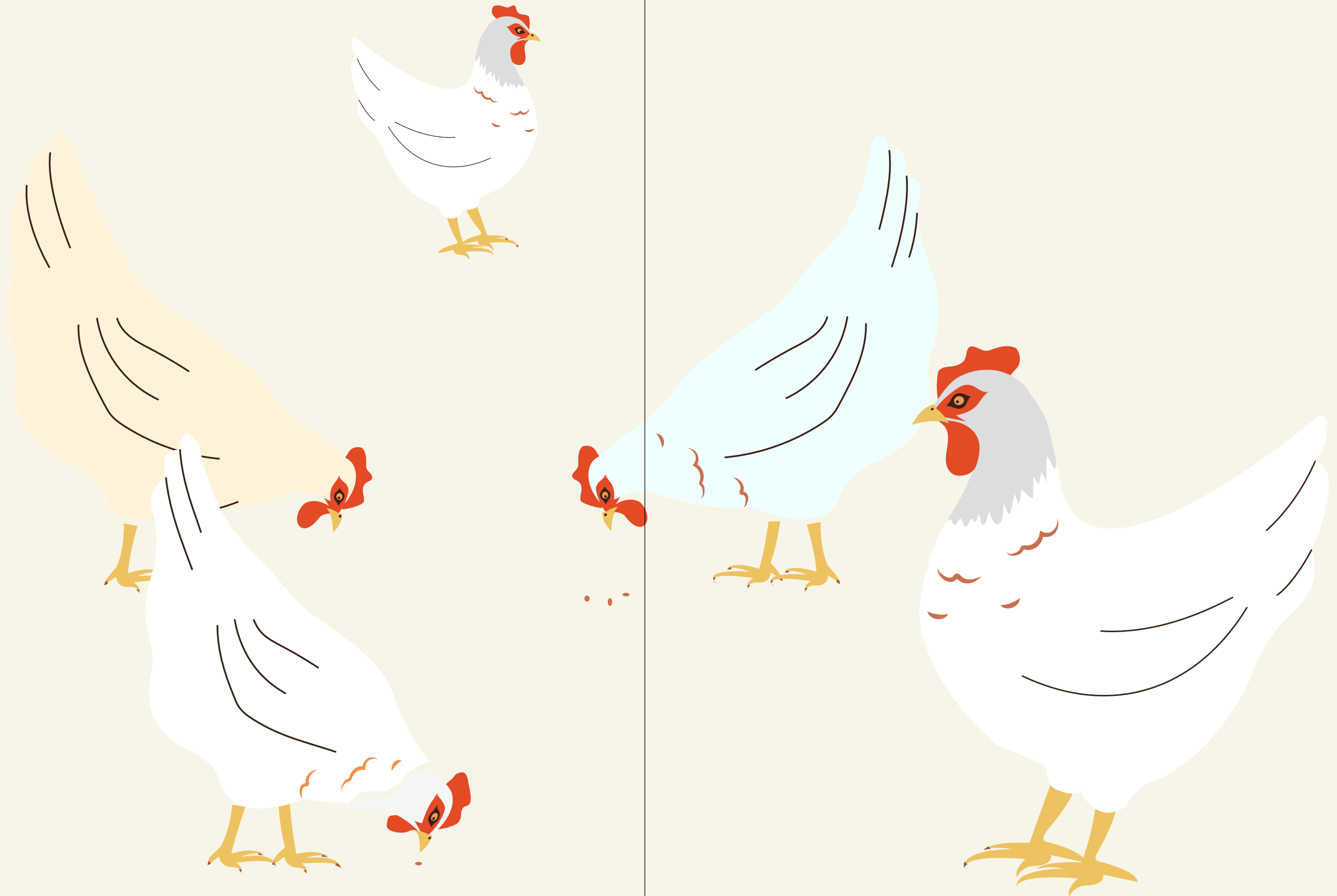
EUROPEJSKI DRÓB: ZRÓWNOWAŻONY WYBÓR



Indeks

1	Europejski sektor drobiu: produkcja i konsumpcja	8
2	Dane krajowe: Polska	12
3	Łańcuch wartości drobiu	14
4	Zrównoważony rozwój w Europejskim sektorze drobiu	16
5	Ograniczmy marnowanie żywności konsumentów!	21
7	EURSPO-Programm	23
8	KPI	24





Europejski sektor drobiu: produkcja i konsumpcja

Europejski drób dąży do bardziej zrównoważonego systemu żywienia

Europejskie mięso drobiowe jest uznawane na całym świecie za swoje pierwszorzędne standardy jakości i efektywne wykorzystanie zasobów. Producenci i interesariusze europejskiego sektora drobiarskiego są świadomi znaczenia zrównoważonego rozwoju w całym łańcuchu produkcyjnym i kierują się celami strategii Komisji Europejskiej „Od pola do stołu”, która ma na celu stworzenie sprawiedliwych, zdrowych i przyjaznych dla środowiska systemów żywnościowych. Unia Europejska utrzymuje jedno z najwyższych standardów na świecie, które są uzyskiwane dzięki surowym przepisom UE i ciągłym wysiłkom w sektorze na rzecz poprawy warunków produkcji, z naciskiem na ochronę zasobów i dobrostan zwierząt. To zaangażowanie w ciągłe doskonalenie zapewnia zrównoważony rozwój i sukces unijnego sektora drobiarskiego. Dzięki imponującym wskaźnikom konsumpcji i eksportu, Unia Europejska stała się głównym graczem w globalnej produkcji mięsa drobiowego. Sektor dąży do ustanowienia globalnego standardu zrównoważonego rozwoju, podkreślając swoją rolę jako kluczowego podmiotu w rozwoju odpornego i zrównoważonego systemu żywnościowego na całym świecie.

Unia Europejska czwartym największym producentem na świecie

Unia Europejska stała się światowym liderem w produkcji mięsa drobiowego, o czym świadczą wymowne statystyki konsumpcji i eksportu. Mięso drobiowe jest ważnym źródłem białka i podstawowym pożywieniem dla wielu obywateli Europy.¹ Dlatego też producenci i interesariusze są zobowiązani do dostarczania produktu, który jest odpowiedzialny wobec planety, zwierząt, konsumentów i społeczeństwa jako całości. Poprzez te wysiłki, sektor dąży do zrównoważonego rozwoju poprzez optymalizację wykorzystania zasobów do produkcji wysokiej jakości mięsa przy jednoczesnej redukcji odpadów. Sektor zdaje sobie sprawę ze znaczenia świadomości konsumenckiej i dąży do edukacji konsumentów w zakresie zrównoważonego

rozwoju, odporności i identyfikowalności europejskich produktów drobiowych. Inicjatywa ta umożliwi konsumentom dokonywanie świadomych wyborów i wybieranie europejskiego drobiu zamiast produktów z krajów trzecich.

EURSPO, europejska inicjatywa mająca na celu podnoszenie świadomości na temat zrównoważonego rozwoju europejskiego sektora drobiarskiego

Produkcja żywności, zwłaszcza mięsa, jest często krytykowana za wyczerpywanie zasobów naturalnych i negatywny wpływ na środowisko. Oskarżenia dotyczą również dobrostanu zwierząt, szerokiego stosowania hormonów i antybiotyków oraz możliwego wpływu na zdrowie i bezpieczeństwo ludzi. Naszym głównym celem jest rozpowszechnianie dokładnych informacji i podnoszenie świadomości konsumentów na temat rzeczywistych korzyści płynących z tego sektora oraz jego wysiłków na rzecz zrównoważonego rozwoju środowiskowego, społecznego i gospodarczego.

W odpowiedzi, cztery europejskie stowarzyszenia drobiarskie CIPC z Francji, KRD-IG z Polski, BVH z Niemiec i AVIANZA z Hiszpanii uruchomiły ambitną inicjatywę EURSPO, mającą na celu rozpowszechnianie dokładnych informacji na temat zrównoważonej produkcji i konsumpcji mięsa drobiowego w Europie. Inicjatywa ta ma na celu stworzenie scenariusza korzystnego dla obu stron: dobrze poinformowani konsumenci mogą dokonywać świadomych wyborów przy zakupie produktów, czy to w supermarketach, czy w restauracjach. Wszystkie zainteresowane strony w europejskim łańcuchu dostaw drobiu są zobowiązane do zapewnienia wysokiej jakości wyrobów, które spełniają ścisłe normy w zakresie dobrostanu zwierząt, ochrony środowiska i bezpieczeństwa żywności. Ponadto poprawa zrównoważenia rozwoju w tym sektorze przyniesie bezpośrednie korzyści naszej planecie, sektorowi rolnemu i całemu społeczeństwu poprzez promowanie bardziej przyjaznych dla środowiska metod produkcji, zwalczanie marnotrawstwa zasobów oraz wspieranie zatrudnienia i rozwoju obszarów wiejskich.

¹ Health claim already foreseen in the Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A02006R1924-20141213&qid=1665048768108>

Produkcja w UE²

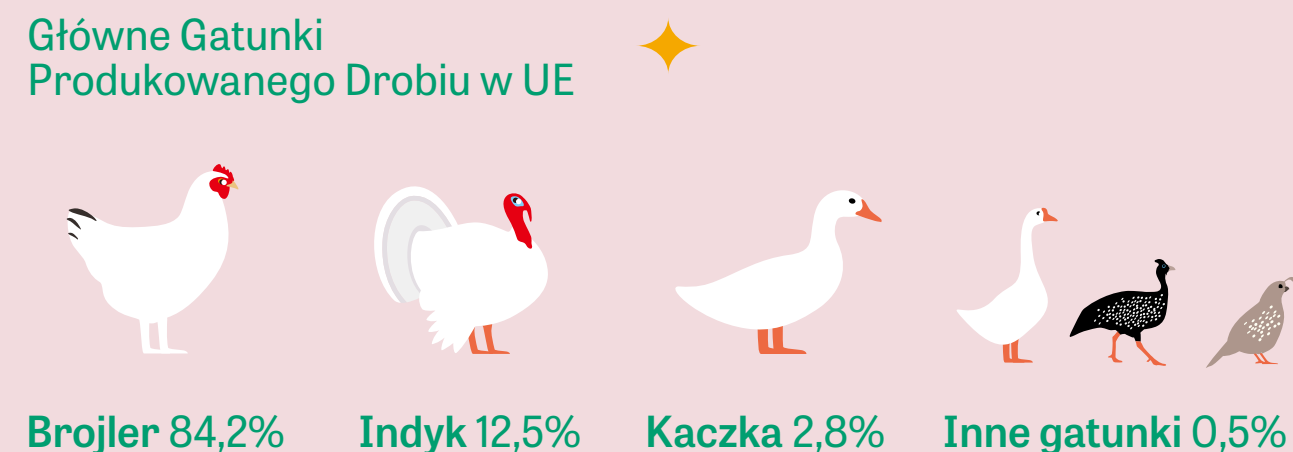


**Całkowita produkcja UE w 2023 r.:
13 328 (000 ton wagi produktu)**

Główni producenci drobiu w UE

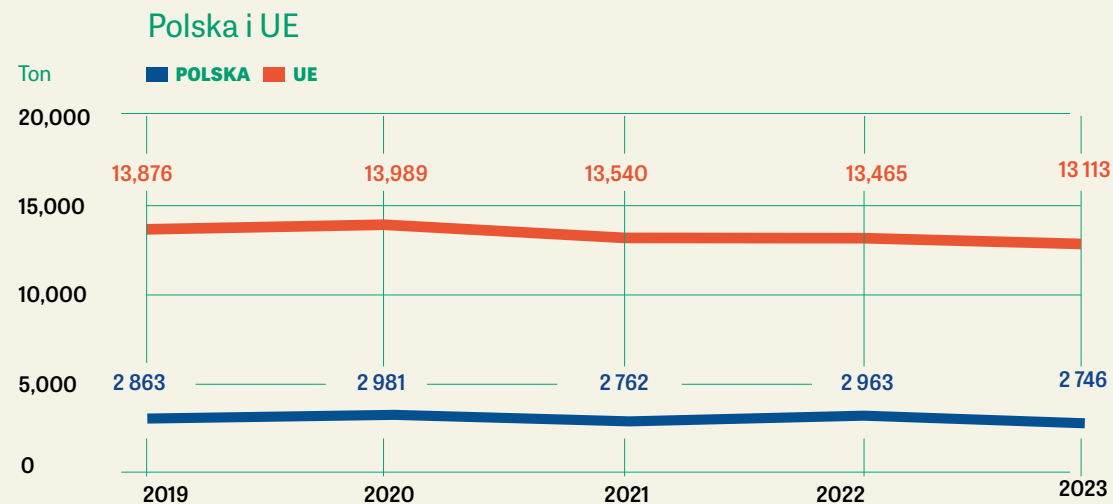


Główne Gatunki Produkowanego Drobiu w UE



² European Commission, DG AGRI DASHBOARD : POULTRY MEAT , 2024. agriculture.ec.europa.eu

Krajowa i unijna produkcja mięsa drobiowego w tonach wagi tuszy (2019-2023)



Source: OECD-FAO, Agricultural Outlook 2023-2032. 2023. <https://www.oecd-ilibrary.org/>

Konsumpcja drobiu w perspektywie globalnej³

Przewiduje się, że globalne spożycie mięsa drobiowego, wieprzowego, wołowego i baraniego wzrośnie do 2032 r.: globalne spożycie mięsa na osobę wzrośnie o 2%. Oczekuje się, że w 2032 r. mięso drobiowe będzie stanowić 41% spożycia białka pochodzącego ze wszystkich rodzajów mięsa.

Wśród konsumentów na całym świecie rośnie tendencja do zwracania coraz większej uwagi na dobrostan zwierząt, kwestie środowiskowe i zdrowotne, a drób ma najniższy ślad środowiskowy. W niektórych przypadkach te zmiany preferencji mogą prowadzić do spadku spożycia mięsa na mieszkańca, jak w przypadku Unii Europejskiej, gdzie wołowina i wieprzowina są zastępowane mięsem drobiowym. Z jednej strony produkcja drobiu jest ogólnie uważana za bardziej wydajną i mniej zasobochłonną, co czyni ją bardziej zrównoważonym rodzajem mięsa, a z drugiej strony mięso drobiowe jest bardziej przystępne cenowo w porównaniu z innymi rodzajami mięsa i zawiera zdrowe połączenie białka i niskiej zawartości tłuszczu.



Opowiadanie się za bardziej zrównoważonymi i świadomymi zakupami

Europejski sektor mięsa drobiowego jest pewien swojej zdolności do spełnienia tych zmieniających się oczekiwań konsumentów. Sektor jest zaangażowany w przestrzeganie ścisłych przepisów UE, które regulują cały proces produkcji „Od Pola do Stołu” i jest dumny ze swojego zaangażowania w ochronę zasobów naturalnych, minimalizację emisji gazów cieplarnianych oraz dostarczanie konsumentom bezpiecznego, niedrogiego i wysokiej jakości mięsa drobiowego.

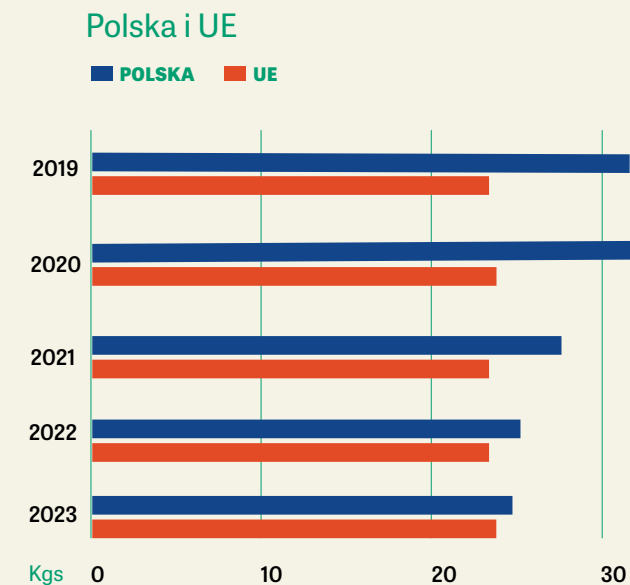
Europejskie pochodzenie stanowi gwarancję jakości. Niezależnie od kraju pochodzenia w Europie, konsumenci mogą mieć zaufanie do standardów bezpieczeństwa żywności, ochrony środowiska i dobrostanu zwierząt, które są przestrzegane w tym sektorze.⁵

³ OECD-FAO, Agricultural Outlook 2023-2032. 2023. <https://www.oecd-ilibrary.org/>

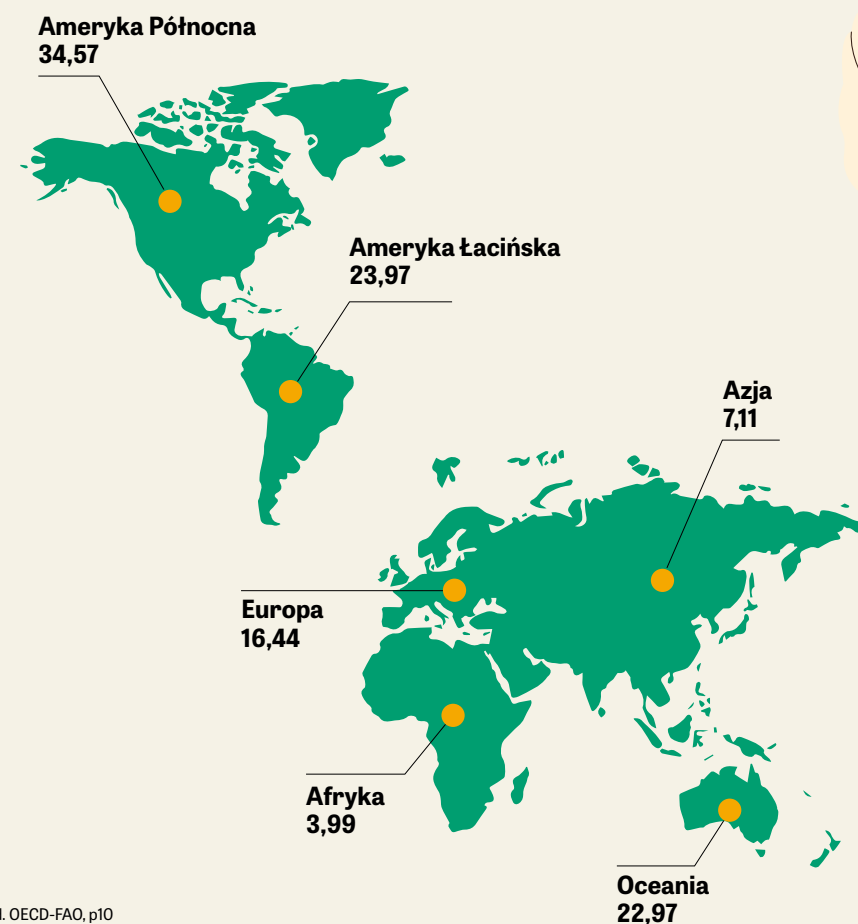
⁴ Ibid. OECD-FAO, p10

⁵ AVIAGEN 2022 Sustainability Report

Krajowe i Unijne spożycie mięsa drobiowego w kg na mieszkańca (2019-2023)⁶

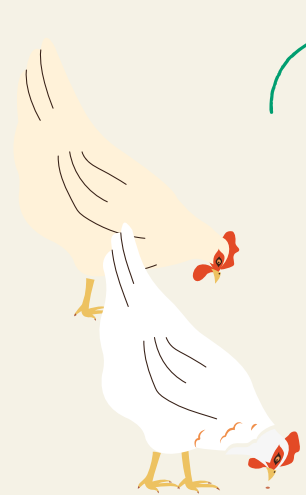


Globalne spożycie drobiu na mieszkańca w kg (2023)⁷



⁶ Ibid. OECD-FAO, p10

⁷ Ibid. OECD-FAO, p10





Dane krajowe: Polska



Produkcja i eksport mięsa drobiowego w Polsce: Aktualne dane i tendencje

Polska od lat jest liderem produkcji mięsa drobiowego w Europie wykazując stale dynamiczny rozwój sektora zarówno w produkcji, jak i eksporcie. Konsekwencją znaczącego zwiększenia produkcji mięsa drobiowego i wylęgu piskląt brojlerów wraz z rosnącym eksportem jest wzrost znaczenia Polski jako największego producenta w Unii Europejskiej. Ciągłe inwestycje w rozwój i modernizację uczyniły polski drób coraz bardziej konkurencyjnym i poszukiwanym na rynkach zagranicznych.

Produkcja mięsa drobiowego

Według AVEC, w 2023 roku Polska wyprodukowała 2 970 tys. ton mięsa drobiowego. Rok 2022 natomiast zamknęła na poziomie 2 908 tys. ton. Wskaźnik dynamiki r/r wyniósł 102,1. (opracowanie: raport Annual Raport AVEC na podstawie danych MEG according to EU Commission, national data, FAO and EUROSTAT).

Produkcja mięsa drobiowego w tysiącach ton

Rok	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Polska	2597	2863	2981	2762	2908	2970
Dynamika r/r	103,4	110,2	104,1	92,7	105,3	102,1

Źródło: Annual Raport AVEC 2024 na podstawie danych MEG according to EU Commission, national data, FAO and EUROSTAT.

Wylęgi piskląt kurzych brojler

Produkcja piskląt kurzych brojler również wykazuje znaczący wzrost. W 2022 roku wylęgło się 1 450,9 mln sztuk piskląt, natomiast w 2023 roku liczba ta wzrosła do 1 496,2 mln sztuk. W okresie I-V 2024 roku liczba ta wyniosła 656,6 mln sztuk, co stanowi wzrost o 7,1% w porównaniu do analogicznego okresu w 2023 roku.



Wylęgi piskląt indyckich (w tys. szt.)

Rok	I-V 2024	2023	2022	2021	2020	2019	2018	2017	Dynamika % 2024 / 2023
Razem	12849	31692	31748	31847	30030	32338	29255	27611	92,7
ZMIANA okres do okresu	-7,3%	-0,2%	-0,3%	6,0%	-7,1%	10,5%	6,0%	1,1%	

Eksport mięsa drobiowego

Eksport mięsa drobiowego oraz podrobów i przetworów z drobiu z Polski również wykazuje pozytywne tendencje. W roku 2023 roku eksport wyniósł 1 646 tys. ton, co stanowi wzrost o 3,8% w porównaniu do tego samego okresu w 2022 roku.

Eksport mięsa drobiowego w tysiącach ton

Rok	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Polska	1 325	1 461	1 495	1 482	1 586	1 646
Dynamika r/r	114,6	110,3	102,3	99,1	107,0	103,8

Źródło: Annual Raport AVEC 2024, na podstawie danych MEG according to EU Commission, national data, FAO and EUROSTAT

Natomiast import mięsa drobiowego do PL (CN 0207, 160231, 160232, 160239; w tys. ton) w ostatnich latach kształtował się następująco:

Import mięsa drobiowego w tysiącach ton

Rok	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Polska	79	89	63	78	69	59
Dynamika r/r	133,9	112,7	70,8	123,8	88,5	85,5

Źródło: Annual Raport AVEC 2024, na podstawie danych MEG according to EU Commission, national data, FAO and EUROSTAT

Zarówno produkcja jak i eksport drobiu w Polsce wykazują stały trend wzrostowy. Jest to możliwe dzięki innowacyjnym metodom hodowli oraz efektywnej strategii eksportowej, Polska staje się coraz bardziej znaczącym graczem na globalnym rynku drobiu.



KRD-IG

KRD-IG (Krajowa Rada Drobiarstwa – Izba Gospodarcza) jest główną organizacją reprezentującą polski sektor drobiarski, zrzeszającą producentów, przetwórców oraz eksporterów drobiu. Założona w 1991 roku, działa na rzecz wspierania i rozwoju branży drobiarskiej w Polsce, która jest jedną z największych w Europie.

KRD-IG angażuje się w promocję polskich produktów drobiowych zarówno na rynku krajowym, jak i międzynarodowym, dbając o utrzymanie wysokich standardów jakości, bezpieczeństwa oraz zrównoważonego rozwoju na każdym etapie produkcji. Organizacja odgrywa aktywną rolę w dialogu politycznym, lobbuje na rzecz korzystnych regulacji na poziomie krajowym i unijnym, a także wspiera eksport polskiego drobiu na rynki globalne. Ponadto, KRD-IG koncentruje się na edukowaniu

konsumentów na temat zdrowotnych i żywieniowych zalet drobiu, jednocześnie promując badania i innowacje w branży. Izba współpracuje również z europejskimi i międzynarodowymi organizacjami branżowymi, aby dostosować się do światowych trendów i regulacji.



Łańcuch wartości drobiu: od hodowli do konsumenta, od farm do widelca.⁹



1 — Hodowla



Pierwszym krokiem w produkcji drobiu jest jego hodowla w celu wyprodukowania zapłodnionych jaj. Kurczaki wykorzystywane do produkcji mięsa szerzej znane są jako brojlery. Jaja wylęgowe kurcząt brojlerów są zbierane kilka razy dziennie i tylko wysokiej jakości jaja są wysyłane do wylęgarni, gdzie wykluwają się z nich pisklęta brojlerów.

2 — Wylęg

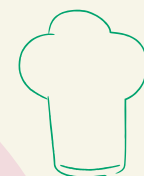
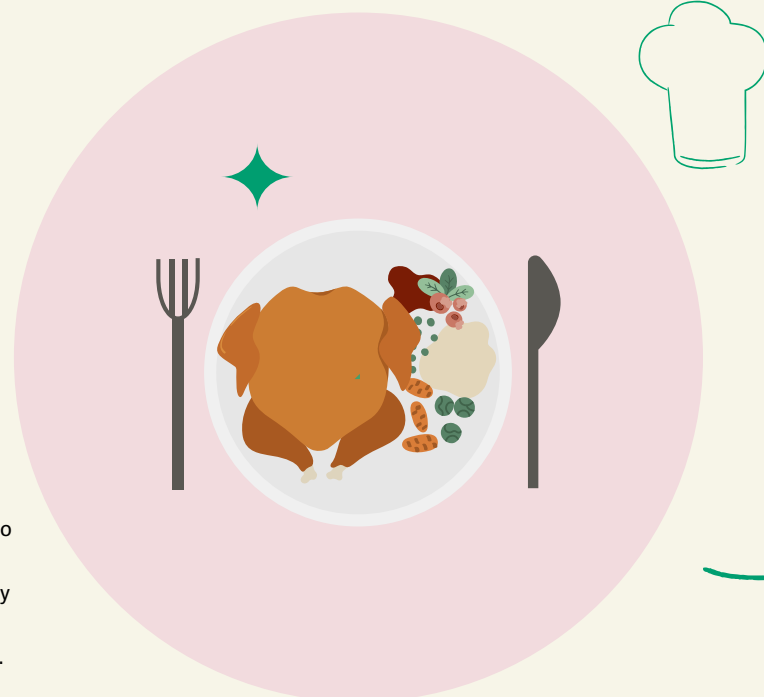


Jajka są zbierane i inkubowane w wylęgarniach, gdzie są utrzymywane w kontrolowanym środowisku do momentu wykucia się piskląt po 21 dniach. Po kontroli i szczepieniach pisklęta są transportowane do ferm tuczu w kontrolowanych warunkach.

6 — Czas na spożycie



Mięso drobiowe jest przystępną cenowo podstawą pożywnej posiłku. Konsumenti mogą mieć pewność, że spożywają bezpieczny i wysokiej jakości produkt z Europy. Ważne jest, aby konsumenti rozumieli odżywczą wartość mięsa drobiowego i dokonywali świadomych wyborów dotyczących jego spożycia.



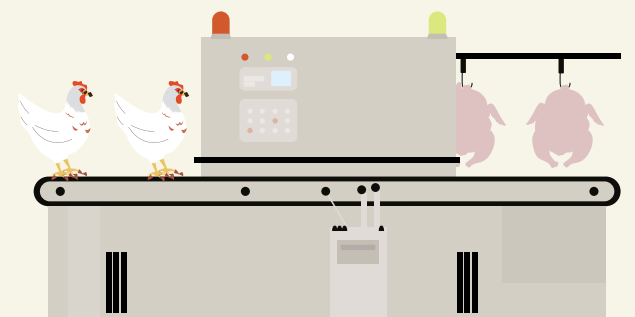
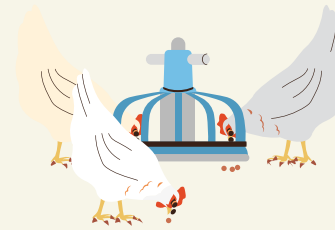
⁹SUST EU POULTRY. Production value chain of the poultry sector. 2022-2023. eu-poultry.eu

3 —

Fermy brojlerów

Po wykuciu, pisklęta są przenoszone na ферmy odchowu, gdzie są wychowywane do osiągnięcia dojrzałości przez około 5-8 tygodni. Fermy kurczaków mogą różnić się wielkością, od małych gospodarstw rodzinnych po duże obiekty przemysłowe.

Kurczaki brojlery są hodowane w przestronnych systemach podłogowych wyposażonych w zaawansowane systemy wentylacji i ogrzewania oraz są monitorowane przy użyciu innowacyjnych technologii w celu zapewnienia optymalnego dobrostanu i warunków zdrowotnych.



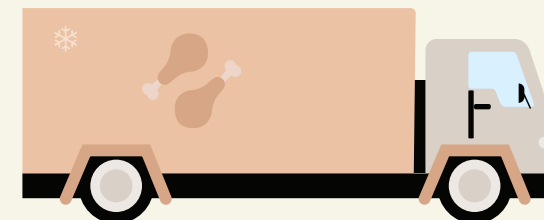
4 —

Przetwarzanie

Gdy kurczaki osiągną wagę idealną do sprzedaży mięsa, są zbierane i transportowane do zakładu przetwórczego. Zakłady przetwórcze są odpowiedzialne za ubój, rozbiór i pakowanie mięsa. Przetwarzanie mięsa z kurczaka jest złożonym i wysoce regulowanym procesem, który obejmuje różne kontrole w celu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności. Przetworzone mięso z kurczaka jest pakowane i etykietowane celem dystrybucji na rynki hurtowe i detaliczne.

5 —

Dystrybucja na Rynek



Etap dystrybucji w łańcuchu wartości kurczaka obejmuje transport produktów z miejsca produkcji do miejsca konsumpcji. Dystrybutorzy zapewniają, że mięso drobiowe pozostaje schłodzone podczas transportu z zakładu przetwórczego na rynek, dzięki czemu zakupione mięso bezpiecznie dociera do lokalnych sklepów spożywczych, marketów i restauracji w całym kraju.



Zrównoważony rozwój w Europejskim sektorze drobiu



Europejski drób: sektor idący z duchem czasu

W kontekście Europejskiego Zielonego Ładu i strategii „Od pola do stołu”, w ramach której 27 państw członkowskich UE zobowiązało się do przekształcenia Unii Europejskiej w pierwszy kontynent neutralny dla klimatu do 2050 r., europejski sektor drobiarski zobowiązał się do udziału w promowaniu sprawiedliwych, zdrowych i przyjaznych dla środowiska systemów żywnościowych.

Jesteśmy zaangażowani w zapewnienie Europejczykom zdrowej, przystępnej cenowo i zrównoważonej żywności, oferując konsumentom różnorodne produkty na rynku, od konwencjonalnych po ekologiczne, a także ograniczając marnotrawstwo żywności w łańcuchu żywnościowym, od produkcji po konsumpcję.¹⁰

Jest to również w pełni zgodne z globalnymi celami zrównoważonego rozwoju (SDG) opracowanymi przez Organizację Narodów Zjednoczonych w ramach Agendy 2030 na rzecz zrównoważonego rozwoju, w szczególności z celem 12: Zapewnienie zrównoważonych wzorców konsumpcji i produkcji.¹¹

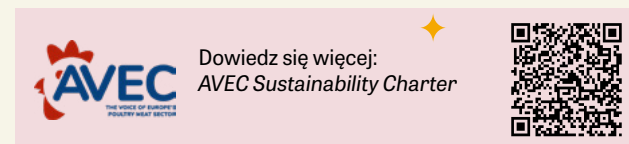
Dążenie do najlepszej równowagi między 3 filarami zrównoważonego rozwoju

W europejskim sektorze drobiarskim „zrównoważony rozwój” odnosi się do zdolności łańcucha dostaw do zaspokajania obecnych potrzeb bez negatywnego wpływu na zdolność przyszłych pokoleń do zaspokajania ich własnych potrzeb. Może to obejmować szeroki zakres form, w tym wpływ na środowisko, dobrostan zwierząt, bezpieczeństwo żywności i rentowność.¹²

In the European poultry sector, “sustainability” refers to the ability of the supply chain to meet the needs of the present without compromising the ability of future generations to meet their own needs. This can encompass a wide range of dimensions, including environmental impact, animal welfare, food safety and economic viability.

¹⁰ European Commission. Delivering the European Green Deal. 2019. commission.europa.eu/european-green-deal_en
¹¹ United Nations. Sustainable Development Goals. 2012. un.org/sustainabledevelopment
¹² Associazione Carni Sostenibili. Meats and cured meats 2019: how much do you really know? 2020. carnisostenibili.it

Europejski sektor drobiarski codziennie angażuje się w zrównoważony rozwój i zdaje sobie sprawę, że zawsze jest miejsce na ulepszenia - ambitny cel stworzenia zrównoważonego i odpornego systemu żywnościowego jest raczej kierunkiem niż stanem docelowym. Mierzmy w znalezienie najlepszego „stanu równowagi” między trzema filarami zrównoważonego rozwoju (środowiskowym, społecznym i ekonomicznym), aby zminimalizować wpływ produkcji drobiu na środowisko, zapewniając jednocześnie wysoki poziom zdrowia, dobrostanu i bezpieczeństwa żywności, a także godziwy dochód dla producentów i przystępne ceny dla konsumentów.

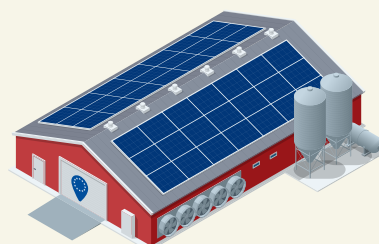


Inteligentny klimatycznie i zrównoważony środowiskowo Europejski sektor drobiarski

Europejski sektor drobiarski nieustannie poszukuje nowych sposobów na ograniczenie wykorzystania zasobów naturalnych i rozwój naszych zrównoważonych praktyk w zakresie technologii produkcji - jest to droga, która prowadzi we właściwą stronę, ponieważ produkcja drobiu ma mniejszy wpływ na środowisko niż prawie wszystkich innych białek zwierzęcych.

Redukcja emisji dzięki ulepszonej hodowli i zrównoważonemu dostępowi do paszy

Zużycie paszy stanowi 70% kosztów produkcji mięsa kurzego i jest również odpowiedzialne za znaczną część emisji gazów cieplarnianych (GHG) w sektorze, odpowiadając za ponad 55% całkowitych emisji według FAO¹³. Sektor promuje rozwój alternatyw dla soi i roślin wysokobiałkowych, które



są produkowane lokalnie w Europie, aby uniknąć ryzyka wylesiania i skrócić łańcuch dostaw¹⁴. Dzięki wydajnym praktykom hodowlanym, dzisiejsze brojlery posiadają o 50% mniejszy ślad węglowy niż ptaki w 1970 roku, a do 2030 roku mają emitować o 15% mniej niż ich dzisiejsze odpowiedniki. Wydajne praktyki hodowlane powinny być postrzegane pozytywnie jako nowoczesna odpowiedź na wyzwanie zrównoważonego rozwoju, mająca na celu zaspokojenie rosnącego globalnego popytu na żywność przy jednoczesnym zminimalizowaniu zużycia zasobów.¹⁵

Postęp hodowlany w ciągu ostatnich 20 lat znacznie zmniejszył ilość paszy wymaganej na kilogram mięsa drobiowego, co skutkuje mniejszym wykorzystaniem gruntów i mniejszą emisją gazów cieplarnianych.¹⁶ Dzięki ewoluującemu podejściu do hodowli, ptaki charakteryzują się dziś wyższą żywotnością, odpornością środowiskową, wydajnością mięsną i dobrostanem zwierząt. Postępy te przyczyniają się do znacznego aż 28% zmniejszenia wydalania azotanów i fosforanów, łagodząc potencjalne zanieczyszczenia, które mogłyby zaszkodzić ziemi, wodzie i siedliskom zwierząt.¹⁷

Poprawa śladu środowiskowego dzięki zielonym technologiom

Podczas gdy pasza odpowiada za zdecydowaną większość emisji gazów cieplarnianych z mięsa drobiowego, istnieją inne obszary, w których sektor może wprowadzić ulepszenia, zarówno na poziomie gospodarstwa i rzeźni, jak i dalej w łańcuchu.

Inwestowanie w biogazownię

Obornik, ściółka, ale także wiele odpadów organicznych z łańcuchów dostaw żywności, takich jak pióra, można wykorzystać do produkcji biogazu z podwójną korzyścią: oprócz lepszego zarządzania odpadami, energia jest pozyskiwana ze źródeł nie-kopalnych.



Wykorzystanie potencjału energii słonecznej

Duża dostępność przestrzeni (np. dachy kurników) umożliwia wykorzystanie słońca jako źródła energii odnawialnej bez zajmowania większych areatów: wiele gospodarstw jest obecnie wyposażonych w panele słoneczne do wytwarzania energii elektrycznej lub ciepła.

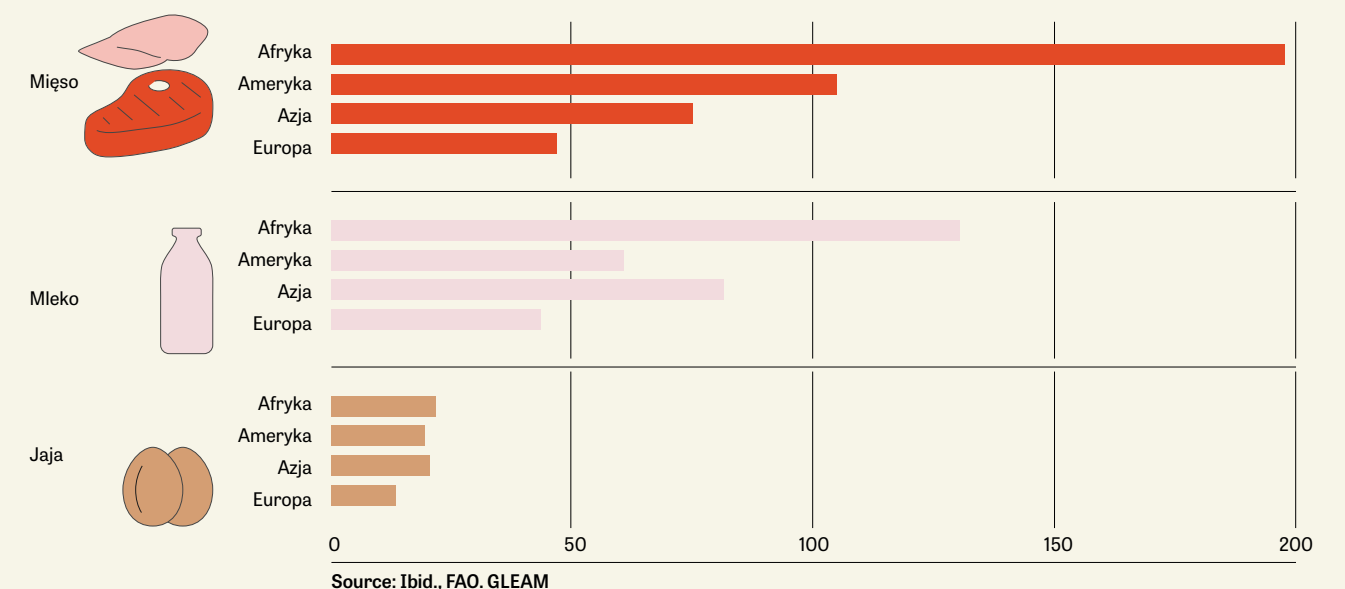
Monitorowanie i minimalizacja zużycia wody w kurnikach

Kurniki, w których żyją i dorastają kurczęta brojlery, są wyposażone w systemy komputerowe, mierzące i monitorujące zużycie wody na fermie.

W nowoczesnych fermach kurcząt systemy poidel „smoczkowych” są wykorzystywane jako kolejne narzędzie do oszczędzania wody. Gdy kurczaki naciskają zawleczkę, woda jest uwalniana. Zapobiega to rozlewaniu wody na ściółkę lub podłogę, a woda jest dostarczana tylko wtedy, gdy ptaki chcą pić.

Większość nowoczesnych kurników może być również wyposażona w systemy wymiany ciepła, które odparowują wodę na jednym końcu kurnika i przemysłowe wentylatory wyciągowe na jego drugim końcu.

Emisje gazów cieplarnianych (kg ekwiwalentu CO2) na kg wyprodukowanego białka zwierzęcego



¹³ FAO. Global Livestock Environmental Assessment Model (GLEAM). 2022. fao.org

¹⁴ AVEC. AVEC Sustainability Charter. avec-poultry.eu

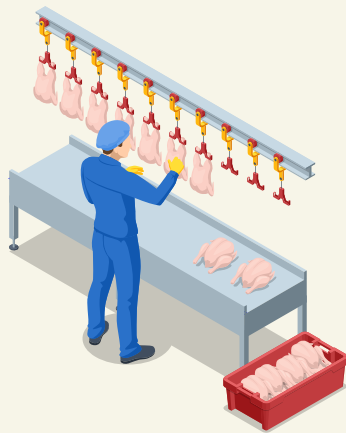
¹⁵ Ibid., Associazione Carni Sostenibili p 16

¹⁶ Ibid., Aviagen. p 10

¹⁷ Ibid., Aviagen. p 10

Nadawanie wartości odpadom w całym łańcuchu

Od produkcji paszy po hodowlę, wylęgarnie, przetwórstwo żywności i dystrybucję, Europejski sektor drobiarski nieustannie poszukuje innowacyjnych rozwiązań, aby osiągnąć cel ekologicznych i zrównoważonych praktyk. Podejście do gospodarki jako obiegu zamkniętego zapewnia, że odpady z produkcji i przetwarzania, takie jak produkty uboczne oraz straty na żywności, zyskują nowe życie w tym samym lub innym sektorze.



◆ **Cyrkularne i zasobooszczędne systemy żywnościowe: minimalizacja odpadów od produkcji do konsumpcji.**

Marnowanie żywności jest problemem ekonomicznym, środowiskowym i społecznym. Ograniczenie marnotrawstwa żywności jest okazją do obniżenia kosztów oraz rozwiązania niektórych z największych problemów środowiskowych i społecznych naszych czasów: walki ze zmianami klimatu, rozwiązania problemu braku bezpieczeństwa żywnościowego¹⁸.

Recykling produktów ubocznych na poziomie produkcji

Pomimo nieodłącznej degradowalności produktu rynkowego, mięso jest w rzeczywistości łańcuchem o najmniejszej ilości odpadów społecznych. Przyczyny tego leżą w strukturze i organizacji łańcucha dostaw, który umożliwia przetwarzanie produktów ubocznych w procesach wtórnych, ale także w wartości ekonomicznej, kulturowej i społecznej, jaką konsumenci przypisują tej żywności¹⁹.

Odchody i ściółka pochodzące z ferm drobiu są wykorzystywane do produkcji i uprawy roślin. Odpady drobiowe mogą być wykorzystywane do wytwarzania produktów o dodatkowej wartości, takich jak nawóz, pasza dla zwierząt, energia elektryczna i proszek kostny. W fazie przetwarzania, kości drobiowe, krew, skóra i stopy mogą być przetwarzane na mączkę drobiową i/lub mączkę kostną, kluczowy składnik karmy dla zwierząt domowych²⁰.

Konsumpcja to faza, w której powstaje najwięcej odpadów²¹

54% europejskich odpadów żywnościowych powstaje w gospodarstwach domowych, co odpowiada 70 kg na mieszkańca. W fazie konsumpcji domowej marnotrawstwo wynika głównie z nadmiaru zakupionej żywności, niemożności jej spożycia przed upływem daty ważności lub niewłaściwego przechowywania żywności.

Dobrostan zwierząt i dobrobyt społeczności jako najważniejsze priorytety

Aspekt społeczny związany z produkcją mięsa jest niezwykle złożony, ponieważ uwzględnia bardzo różne i pozornie odległe tematy: zwierzęta i uwzględnienie zdrowia poprzez „Jedno zdrowie”, ograniczenie stosowania antybiotyków, bezpieczeństwo i jakość żywności, wzmocnienie pozycji obszarów wiejskich, a także bezpieczeństwo żywności.

◆ Dodatkowe informacje:
Dowiedz się więcej o „Jedno zdrowie”

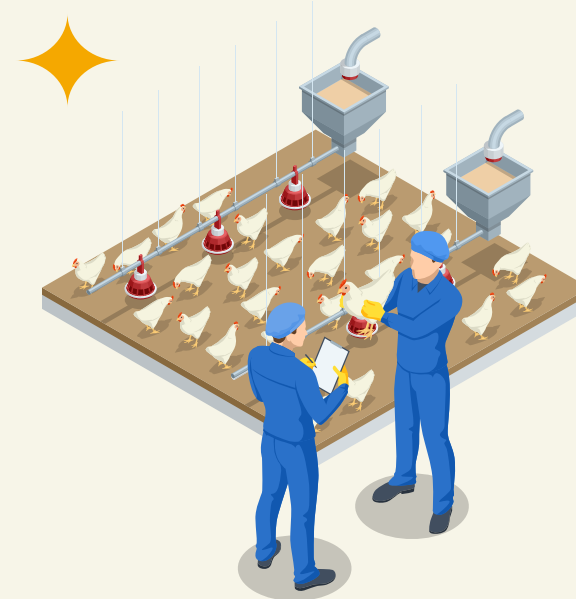


◆ **Promowanie wzrostu gospodarczego i wzmocnienie lokalnych społeczności**

W Unii Europejskiej wysiłki na rzecz wspierania wzrostu gospodarczego i wzmocnienia pozycji społeczności wiejskich poprzez hodowlę drobiu wykraczają poza zwykłe praktyki rolnicze. Działania te obejmują inicjatywy mające na celu przyciągnięcie kobiet do sektora i promowanie równości płci w rolnictwie. Poprzez dywersyfikację siły roboczej i zapewnienie równych szans, hodowla drobiu przyczynia się do rozwoju społeczno-gospodarczego obszarów wiejskich.

Sektor drobiarski odgrywa kluczową rolę w zapewnieniu środków do życia dla około 370 000 osób w UE, ze szczególnym naciskiem na gospodarstwa rodzinne (około 25 000). Gospodarstwa te są kręgosłupem branży, podtrzymując lokalne gospodarki i wspierając rozwój społeczności.

Co więcej, zaangażowanie sektora w ciągłe innowacje i współpracę ze specjalistami zapewnia przyjęcie zrównoważonych praktyk rolniczych, dodatkowo zwiększając jego wkład w stabilność gospodarczą i rozwój obszarów wiejskich.



◆ **Wysoce regulowane zdrowie i dobrostan zwierząt**

Dobrostan zwierząt jest przedmiotem europejskiej agendy politycznej od ponad czterech dekad, aby zapewniać, że hodowla zwierząt w całej Europie spełnia te same minimalne wymagania we wszystkich państwach członkowskich. Decydującym momentem było wprowadzenie Dyrektywy Rady 98/58/WE w sprawie ochrony zwierząt hodowlanych w 1998 r., a następnie specjalnej regulacji dotyczącej brojlerów, kurcząt hodowanych do produkcji mięsa (Dyrektywa Rady 2007/43/WE). Ustanowiła ona normy dotyczące maksymalnego zagęszczenia hodowli i zapewnia lepszy dobrostan zwierząt poprzez określenie warunków takich jak oświetlenie, ściółka, karmienie i wentylacja²².

Normy UE zapewniają wysoki poziom dobrostanu zwierząt we wszystkich państwach członkowskich, dzięki technologiom umożliwiającym monitorowanie w czasie rzeczywistym oraz regulację warunków temperaturowych, zarządzania paszą, wagi zwierząt i oświetlenia.

◆ **Stosuj antybiotyki „tak rzadko, jak to możliwe, ale tak często, jak to konieczne”**

Sektor drobiarski jest zaangażowany w odpowiedzialne stosowanie antybiotyków w celu zapewnienia zdrowia zwierząt przy jednoczesnym zminimalizowaniu oporności na antybiotyki. Należy obalić błędne przekonania na temat powszechnego stosowania hormonów i antybiotyków na fermach. W rzeczywistości hormony są zakazane w Europie od dziesięcioleci, podczas gdy antybiotyki są ściśle regulowane, podawane wyłącznie pod nadzorem weterynaryjnym i zgodnie ze ścisłymi protokołami, aby uniknąć pozostałości antybiotyków w mięsie i zminimalizować oporność na nie.

Ostatnie inicjatywy doprowadziły do znacznego ograniczenia stosowania antybiotyków w rolnictwie i europejskim sektorze drobiarskim.

Jak ograniczyć stosowanie antybiotyków w produkcji drobiu

Aby ograniczyć stosowanie antybiotyków w produkcji drobiu, FAO zaleca najlepsze sprawdzone praktyki, które zostały już wdrożone przez rolników w UE:

- ograniczyć stosowanie antybiotyków do leczenia zdiagnozowanych chorych ptaków,
- unikać stosowania profilaktycznego lub wspomagającego wzrost,
- utrzymywać ścisłe środki bezpieczeństwa biologicznego, w tym ograniczenia dotyczące odwiedzających, zmiany odzieży, mycia rąk, dezynfekcji pojazdów,,
- kontrolować dostęp do potencjalnych nosicieli chorób,
- zapewnienie komfortowego środowiska poprzez przestrzeganie zaleceń dotyczących wentylacji, żywienia, oświetlenia, gęstości obsady i innych²³.



¹⁸ Food Waste Index Report 2024, 2024 Food Waste Index Report 2024 | UNEP - UN Environment Programme

¹⁹ Ibid., Associazione Carni Sostenibili p 16

²⁰ Abelha, P., Gulyurtlu, I., Boavida, D. et al. (2003). Combustion of poultry litter in a fluidised bed combustor.

²¹ European Commission. Food waste and food waste prevention - Eurostat, 2024. ec.europa.eu/eurostat

²² European Commission. Animal welfare on the farm – broiler. 2007. food.ec.europa.eu/animals/animal-welfare

²³ FAO. How to reduce the use of antibiotics in poultry production. 2021. openknowledge.fao.org

◆ Produkt kulinarny bogaty w białko i będący częścią zbilansowanej diety

Mięso drobiowe jest znane z wysokiej zawartości białka i odgrywa kluczową rolę we wspieraniu masy mięśniowej i zdrowia kości, dzięki czemu jest zalecanym składnikiem zbilansowanej diety. Ten aspekt żywieniowy podkreśla jego znaczenie w promowaniu ogólnego zdrowia i dobrego samopoczucia²⁴. Zgodnie z wytycznymi żywieniowymi opartymi na żywności (FBDG)*, białe mięso jest zalecane we wszystkich państwach członkowskich jako część zdrowej i zbilansowanej diety, na przemian z rybami, jajami i żywnością pochodzenia roślinnego²⁵.

Oprócz wartości odżywczych, mięso drobiowe charakteryzuje się wszechstronnością i oferuje konsumentom szeroki wachlarz możliwości kulinarnych. Jego zdolność do adaptacji w różnych przepisach sprawia, że jest to najczęściej spożywane mięso na świecie, co odzwierciedla jego dużą popularność wśród konsumentów, którzy chcą wybrać urozmaicony i zdrowy posiłek.

Przystępność i jakość europejskiego mięsa drobiowego jest wysoko ceniona przez konsumentów, co toruje drogę do dalszego wzrostu konsumpcji. Ponieważ oczekuje się, że popyt na mięso drobiowe wzrośnie, producenci będą mieli nowe możliwości rynkowe, aby wykorzystać ten trend i dalej umacniać pozycję europejskiego mięsa drobiowego na rynku globalnym.

◆ Zasady bezpieczeństwa żywności w całym procesie produkcji.

W UE obowiązują bardzo surowe przepisy i kontrole dotyczące bezpieczeństwa żywności na całym procesie produkcji drobiu. Obejmuje to monitorowanie jakości paszy, zdrowia zwierząt²⁶, praktyk higienicznych i stosowania antybiotyków jedynie tam, gdzie jest to absolutnie konieczne. Ostatecznym celem jest zapobieganie wszelkim zagrożeniom dla zdrowia konsumentów. UE jest zobowiązana do zapewnienia swoim obywatelom bezpiecznej, pożywnej, wysokiej jakości i przystępnej cenowo żywności. Dzięki środkom takim jak strategia „Od pola do stołu”, europejski sektor drobiarski znajduje się na drodze do jeszcze zdrowszego i bardziej zrównoważonego systemu żywnościowego UE.

◆ Zapewnienie wystarczającego poziomu produkcji mięsa drobiowego

W czasie, gdy bezpieczeństwo żywnościowe ponownie stało się główną kwestią w UE i na świecie jako następstwo wojny na Ukrainie, europejski sektor drobiarski jest zaangażowany w utrzymanie wystarczającego poziomu produkcji, aby zaopatrzyć UE i ludność świata w wysokiej jakości mięso z kurczaka w przystępnej cenie. Świat, który do 2050 roku zamieszkiwać będzie 9 miliardów ludzi, potrzebuje wystarczającej podaży wysokiej jakości mięsa brojlerów w przystępnej cenie. Dlatego zapewnienie wystarczającego poziomu produkcji w Europie, aby zapewnić obywatelom Europy i ludności świata wysokiej jakości mięso drobiowe, ma kluczowe znaczenie²⁷.



◆ Europejskie pochodzenie - lokalne i wysokiej jakości!

Świadomość konsumentów dotycząca pochodzenia i jakości produktów rośnie w UE ze względu na obawy dotyczące metod produkcji i wpływu na środowisko. Raport Eurobarometru Komisji Europejskiej podkreśla znaczenie rolnictwa i obszarów wiejskich dla przyszłości, z większością respondentów wyrażających ich istotność.



²⁴ Health claim already foreseen in the Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods and in the EU Register of Health Claims

²⁵ European Commission. Health Promotion and Disease Prevention Knowledge Gateway. 2024. knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway

²⁶ Ibid., Associazione Carni Sostenibili p 16

²⁷ Ibid., p 23, AVEC.

Ograniczmy marnowanie żywności konsumentów!

Rozwiązanie problemu marnotrawienia żywności jest pilnym i wieloaspektowym zadaniem o kluczowym znaczeniu dla łagodzenia wpływu systemów żywności na środowisko i klimat oraz ułatwiania przejścia na zrównoważone praktyki, zapewniając bezpieczeństwo żywności rosnącej światowej populacji.

W samej UE w 2020 r. wytworzono prawie 59 mln ton odpadów żywnościowych, co odpowiada około 131 kg na osobę, co stanowi wartość rynkową 132 mld EUR²⁸.

Odpady z gospodarstw domowych stanowiły 53% całkowitej ilości, średnio 70 kg na mieszkańca, co spowodowało znaczące reperkusje środowiskowe i społeczne. Warto zauważyć, że odpady powstające na końcu konsumenckiego łańcucha dostaw, takie jak w gospodarstwach domowych lub usługach gastronomicznych, niosą ze sobą większe obciążenie dla środowiska w przeliczeniu na kilogram w porównaniu z odpadami na poziomie produkcji.

Poprzez przyjęcie świadomych procesów decyzyjnych i kultywowanie zdrowych nawyków konsumpcyjnych, konsumenci mogą skutecznie ograniczyć marnotrawstwo żywności, jednocześnie czerpiąc maksymalne wartości odżywcze z żywności, w tym produktów drobiowych.

Konsumenti mogą zmienić wiele zachowań, które prowadzą do marnowania żywności (np. robienie zbyt dużych zakupów), ale ich zdolność do zapobiegania marnowaniu żywności zależy od różnych czynników (np. powiązanych zasad, czynników związanych ze stylem życia). Ograniczenie marnowania żywności przez konsumentów wymaga współpracy pomiędzy wszystkimi podmiotami w systemie żywienia oraz podjęcia wysiłków w celu rozwiązania tego problemu w szerszym kontekście w ramach działań promujących zdrową, zrównoważoną dietę²⁹.

Europejski sektor drobiarski ma tu do odegrania kluczową rolę. Poprzez wdrażanie programu EURSPO podnosi świadomość konsumentów, udzielając wskazówek i porad dotyczących kupowania, obchodzenia się z oraz przechowywania produktów drobiowych oraz przygotowywania smacznych przepisów ograniczających marnotrawstwo.



²⁸ European Commission. Joint Research Centre, Tools, best practices and recommendations to reduce consumer food waste. 2023. data.europa.eu/doi/10.276charter/

²⁹ Ibid, European Commission



Jak zminimalizować marnotrawstwo żywności

Niektóre z tych przydatnych wskazówek dotyczących kupowania, wybierania, obchodzenia się z, stosowania i przechowywania drobiu w celu uniknięcia marnowania żywności można wdrożyć i stosować na co dzień:

W domu

- ◆ Dokładnie planuj swoje posiłki: Przed udaniem się do sklepu zaplanuj posiłki na cały tydzień, w tym dania z drobiu. Pomoże Ci to kupić tylko to, czego potrzebujesz i uniknąć niepotrzebnych zakupów.
- ◆ Wykorzystaj wszystkie części: Nie wyrzucaj kości ani tuszek kurczaka po ugotowaniu. Wykorzystaj je do przygotowania domowego wywaru z kurczaka, bulionu do zup i sosów, a także usmaż skórki na chrupiące „chipsy”.

- ◆ Nie wyrzucaj resztek: Bądź kreatywny z resztkami drobiu. Wykorzystaj je w kanapkach, sałatkach lub zupach, aby uniknąć ich zmarnowania.

Zrozumienie dat ważności: na świeżych produktach, takich jak drób, znajdziesz tylko datę przydatności do spożycia! Żywność z datą przydatności do spożycia to ta, która szybko się psuje. Mowa tu o produktach takich jak mięso, nabiał i gotowe do spożycia sałatki. Można je spożywać do północy daty podanej na etykiecie, ale nigdy później, chyba że zostały wcześniej ugotowane lub zamrożone.

- ♦ Wybieraj mniejsze porcje: Podawaj drób na mniejszych talerzach, aby zapobiec przejadaniu się. W razie potrzeby zawsze możesz wrócić po więcej.
- ♦ Prawidłowo przechowuj drób: Postępuj zgodnie z instrukcjami przechowywania na opakowaniu drobiu i upewnij się, że temperatura w lodówce wynosi od 1°C do 5°C.
- ♦ Monitoruj swoją spiżarnię i lodówkę: Weryfikuj posiadane produkty drobiowe, aby uniknąć kupowania duplikatów i upewnić się, że wykorzystasz je przed upływem terminu ważności.
- ♦ Stosuj zasadę FIFO (First In, First Out): Przechowując drób, używaj najpierw starszych produktów, aby zapobiec ich zepsuciu, przechowuj produkty w odpowiednio zabezpieczonych pojemnikach i używaj etykiet, aby lepiej uporządkować produkty drobiowe, które nie zostały jeszcze skonsumowane.
- ♦ Zyskaj dodatkowy czas: Twoje mięso drobiowe wkrótce straci ważność?
 - ♦ Opcja 1: Zamrożenie - świeżo kupionego kurczaka lub indyka najlepiej zapakować w odpowiednie torebki przed zamrożeniem. W ten sposób można je przechowywać nawet przez dziesięć miesięcy.
 - ♦ Opcja 2: „Ugotuj dziś i zjedz jutro!”. Ugotowane



W kawiarniach, restauracjach i hotelach

- ♦ Wybieraj mniejsze porcje: Jedząc poza domem, wybieraj mniejsze porcje, aby zmniejszyć prawdopodobieństwo pozostawienia nie zjedzonego posiłku.
- ♦ Zabierz resztki do domu: Jeśli nie możesz dokończyć posiłku drobiowego w restauracji, poproś o możliwość zabrania resztek do domu, aby cieszyć się nimi później.
- ♦ Dostosuj oczekiwania dotyczące jedzenia: Zrozum, że dostępność żywności może się zmieniać w ciągu dnia, zwłaszcza w kawiarniach i hotelach, i odpowiednio zarządzaj swoimi oczekiwaniami.

W sklepie lub na targu

- ♦ Stwórz listę zakupów: Zrób listę potrzebnych produktów przed pójściem na zakupy, aby uniknąć kupowania więcej niż to konieczne. Nie zapomnij o drobiu!
- ♦ Unikaj robienia zakupów na czczo: Robienie zakupów na czczo może prowadzić do wyborów pod wpływem impulsu i kupowania większej ilości produktów niż potrzebujesz.
- ♦ Kupuj odpowiednią ilość: Kupuj drób w odpowiedniej wielkości opakowaniach lub wybieraj drób luzem, aby uniknąć kupowania go w nadmiarze.
- ♦ Preferuj chude kawałki mięsa: Wybierając drób, najlepiej wybierać chude kawałki i unikać przetworzonych, zawierających dużo tłuszczów i sodu.
- ♦ Rozważ niedoskonałe produkty drobiowe: Szukaj przecenionych niedoskonałych produktów drobiowych, które są nadal świeże, całkowicie bezpieczne i pożywne.



Program EURSPO

„Europejski drób: zrównoważony wybór” to hasło EURSPO, nowego dwuletniego programu promocyjnego zainicjowanego przez cztery krajowe stowarzyszenia drobiarskie: CIPC (Francja), KR-D-IG (Polska), BVH (Niemcy) i AVIANZA (Hiszpania). Jego głównym celem jest podniesienie świadomości na temat zrównoważonego rozwoju europejskiego sektora drobiarskiego i podkreślenie jego zaangażowania w osiągnięcie najbardziej zrównoważonego i przyjaznego dla środowiska systemu rolno-spożywczego w Unii Europejskiej, ze szczególnym naciskiem na ograniczenie marnotrawstwa żywności.



Podnoszenie świadomości na temat korzyści płynących z wyboru produktów UE w celu promowania sprawiedliwego i zrównoważonego systemu żywnościowego w szczególności informowanie konsumentów i specjalistów o poszczególnych cechach europejskiego mięsa drobiowego pod względem zrównoważonego rozwoju środowiskowego, społecznego i gospodarczego.

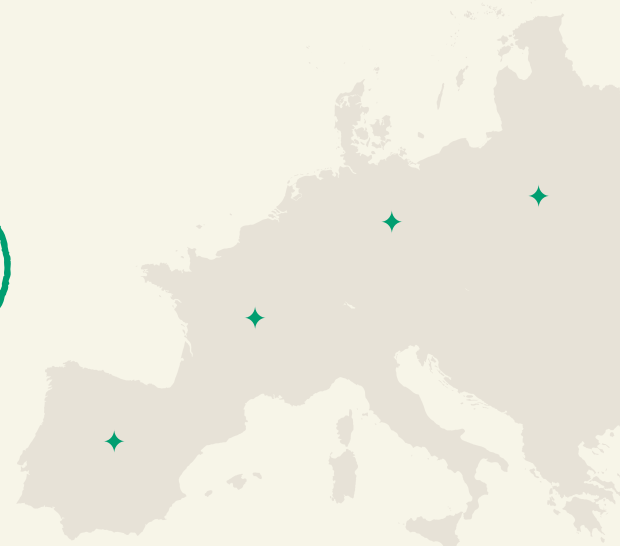
Obalanie mitów i poszerzanie wiedzy na temat europejskiego sektora drobiarskiego w zakresie metod produkcji, bezpieczeństwa i jakości żywności, zdrowia i dobrostanu zwierząt oraz ochrony środowiska.

Zwiększenie konkurencyjności i konsumpcji europejskich produktów drobiowych ze szczególnym naciskiem na promowanie mniej konsumowanych części drobiowych poprzez specjalne inicjatywy i przepisy.

Podnoszenie świadomości na temat marnowania żywności w gospodarstwach domowych poprzez edukowanie konsumentów za pomocą wskazówek i porad dotyczących kupowania, obchodzenia się i przechowywania produktów drobiowych oraz przygotowywania smacznych przepisów w celu ograniczenia marnotrawstwa.



Kraje:
Francja
Polska
Niemcy
Hiszpania



W ciągu dwóch lat trwania programu, europejscy konsumenci są zachęceni do „dokonania zrównoważonego wyboru” i wybrania europejskiego drobiu, ponieważ sektor dąży do najlepszej równowagi między trzema filarami zrównoważonego rozwoju: środowiskowym, społecznym i gospodarczym.

Grupy docelowe:



Młodzież

Osoby w wieku 18-35 lat, w tym przedstawiciele wszystkich płci, z wykształceniem podstawowym lub średnim i statusem ekonomicznym. Grupa ta obejmuje studentów i młodych profesjonalistów rozpoczynających karierę zawodową.

Rodzinne osoby decyzyjne

Dorośli w wieku 35-50 lat wszystkich płci, zwykle o średnio-wysokim statusie ekonomicznym i ogólnym wykształceniu. Często znajdują się na zaawansowanym etapie kariery, pracując jako specjaliści lub starsi specjaliści.

Kluczowi liderzy opinii

Eksperti w swoich dziedzinach z dużym wpływem, dobrymi umiejętnościami komunikacyjnymi i odpowiednią produkcją treści. Zajmują się kluczowymi kwestiami, takimi jak zrównoważony rozwój, zwiększając swój wpływ i znaczenie.

KPI



Jedna europejska kampania, cztery uczestniczące kraje

Dotarcie do ponad 13 milionów konsumentów na całym świecie dzięki działaniom EURSPO

Dotarcie do ponad 1,2 mln odbiorców za pośrednictwem wiadomości i artykułów prasowych

Jedna strona internetowa w 5 językach

Okolo 200 współpracy z influencerami

Jakie są cele EURSPO?

Okolo 1000 postów w mediach społecznościowych

Ponad 600 mln wyświetleń reklam online

Ponad 12 milionów wyświetleń filmów promocyjnych

Wydarzenia w szkołach i na uniwersytetach, wyścigi drobiu, współpraca telewizyjna i wiele więcej

Okolo 30 wydarzeń skierowanych do konsumentów i profesjonalistów

Badania konsumenckie mające na celu ocenę postrzegania mięsa drobiowego w UE





EUROPEJSKI DRÓB: 😊 ZRÓWNOWAŻONY WYBÓR

Wspieramy zrównoważony wybór



Europejski Drób



europejskidrob



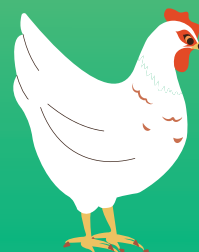
EuropejskiDrób



europejskidrob



zrownowazonidrob.eu



Wskazówki dotyczące zbilansowanej i zdrowej diety można znaleźć w Piramidzie Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej: https://knowledge4policy.ec.europa.eu/health-promotion-knowledge-gateway/food-based-dietary-guidelines-europe-table-8_en

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Badań Naukowych (REA). Unia Europejska ani organ przyznający dotację nie ponoszą za nie odpowiedzialności.

Niniejsza publikacja została sporządzona zgodnie z załącznikiem do rozporządzenia nr 1924/2006 dotyczącego oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności.