

НАЦИОНАЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВИЯ ПОЛЬШИ

Р. Паливода, Быдгощ, Польша

Изучены современные системы качества продуктов питания в Польше, проанализированы факторы, способствующие росту производства качественной молочной и мясной продукции скотоводства, свиноводства, птицеводства.

Ключевые слова: *Польша, системы качества, продукты питания, факторы, рост производства.*

Постановка проблемы. Потребители всё чаще обращают внимание на качество продовольствия и его происхождение независимо от цены. Такая развитая позиция современного потребителя создаёт спрос на узнаваемые и признанные знаки, свидетельствующие о гарантированном качестве продуктов питания. Он удовлетворяется посредством действующих в течение нескольких лет на польском рынке национальных систем качества продовольствия [1].

Цель и задачи исследований. Целью исследований стало изучение национальной системы качества продуктов питания в Польше. В соответствии с поставленной целью в задачи исследований входило: изучить современные системы качества, действующие в Польше, проанализировать факторы, способствующие росту производства качественной молочной и мясной продукции скотоводства, свиноводства, птицеводства.

Материал и методика исследований. Материалом исследований стали национальные системы качества Польши и факторы, влияющие на развитие молочного и мясного производства с получением продукции высокого качества. Исследования выполнялись на основе изучения аналитических материалов по изучаемой проблеме, обобщению полученных сведений и формулирования соответствующих выводов.

Результаты исследований. Одной из систем качества пищевых продуктов Польши является «Интегрированное производство» растений (ИП) – это современная система качества пищи, основанная на уравновешенном технологическом и био-

© Паливода Р., 2016

логическом прогрессе культур, защите растений и применении удобрений, охране окружающей среды и здоровья человека.

«Качество и традиции» – это первая и единственная в Польше система, отличающаяся высококачественными продуктами, которые производят согласно традициям много поколений. Знак можно использовать от года до трех лет с возможностью продолжить на следующий год. В систему принимаются продукты, обладающие особым качеством, репутацией или другими чертами, отличающими их от остальных в той же категории. Обслуживается Польской палатой регионального и местного продукта. Сейчас в Польше 201 продукт имеет этот знак: 36 – колбасные изделия, копченые мясные изделия, свежие и сухие колбасы, ветчина, маринованное сало и т. д., 47 – масло, сыр, творог, сметана, сливки и т. д., 33 – хлеб из разных видов муки, 20 – пирожные, каша, разные макароны, калачи и т. д., 65 – разные продукты: соки, горчица, масло, квашенные огурцы и капуста, карп, яблоки, мороженное, конфеты, фасоль, пиво, травы и т. д.

«Система QMP» (Quality Meat Program). Владелец знака является Польское объединение производителей мясного скота. Система определяет стандарты, касающиеся выращивания животных, их питания, транспортировки и производства мяса. Говядина, обозначенная товарным знаком «Система QMP», является результатом такого производства в спроектированном процессе, чтобы обеспечить естественную мягкость, нежность и сочность, превосходящие стандарты торгового качества, применявшиеся в Польше до этого. Система QMP – это лучшие породы скота, хорошие условия для скота, качественный корм, забота о качестве мяса, добросовестная информация на этикетках, постоянный контроль качества

Система качества свинины PQS (Pork Quality System) разработана и внедрена Польским союзом свиноводов «ПОЛЬСУС» и объединением «Польское мясо» для получения высококачественной свинины. Характерной для этой системы является разработка стандартов действий на каждом из этапов производства свинины как влияющих на конечное качество продукта.

«Система гарантированного качества продовольствия» QAFP (Quality Assurance for Food Products) создана отраслевой организацией – Союзом производителей и работодателей мясной промышленности. Система не сосредотачивается лишь на одной группе продуктов, но постоянно развивается за счёт новых качественных норм. До настоящего времени были созданы пакеты норм для свинины, филе цыплят, индейки и польского овсяного гуся.

Рассматривая польские продукты в рамках союзных систем гарантированного качества продовольствия, можно отметить, что в настоящее время в Польше имеется 34 продукта, зарегистрированных Европейской Комиссией [2].

«Гарантированная традиционная особенность (специализация)» (TSG) – этот знак получают продукты со специфическим названием или изготовленные из специфического сырья, которые отличаются от других продуктов из той же группы, у которых традиционный характер производства связан с использованием традиционного сырья, рецептов или технологии. В настоящее время в Польше насчитывается 9 зарегистрированных продуктов в этой группе. К ним относятся питьевые мёда (пулторак, двуйняк, труйняк и чвурняк), колбасы (можжевеловая, охотничья, кабаносы), масло из рыжиков и перекачевник (традиционное блюдо татарского меньшинства, проживающего в Польше в течение столетий).

«Защищенное обозначение происхождения» (PDO) – право на использование логотипа PDO получили до настоящего времени 9 польских продуктов: сыры (осципек, брынза подгальская, редыколка), вишня надвислянская, карп заторский, фасоль (вжавская, Пенкны Ясь из Дунайца), мёды (прикарпатский падевый и с Сейненщины).

«Защищенное географическое» (PGI) – этот знак получают продукты, в которых употребляется название региона, где их производят, у них качество связано с географическими условиями (климат, почва, растительность) и местной культурой, хоть один этап производства продукции должен происходить в районе, название которого использует производитель. В этой группе Европейская Комиссия зарегистрировала 16 польских

продуктов: клубнику кашубскую, яблоки (лонцкие, груецкие), сливы (шидловские и сусские сезлоньские), фасоль корчинскую, мёды (драхимский, крупёвский, вересковый из Боров Дольнослёнских), хлебобулочные изделия (хлеб прондницкий, обажанек краковский), сдобу и сласти (калач силезский, рогалик свентомартинский, андруты калишские), колбасу лисецкую, великопольский жареный сыр [3].

Преимущества для продавцов, возникающие от размещения на рынке продукции, имеющей одну из трех европейских качественных этикеток PDO, PGI и TSG:

- введение диапазона точек продажи продуктов, помеченных одним из трех европейских марок качества гарантирует, что продавец предложил оригинальные и ценные продукты, с определенными особенностями, которые пользуются большим спросом со стороны клиентов;

- наличие продуктов со знаком качества повышает привлекательность и конкурентоспособность точки продажи;

- маркировка позволяет легко идентифицировать показаний продукции;

- размещение на знак качества продукции оправдывает свою высокую цену, но и дает гарантию покупателю, который платит за высокое качество;

- эти продукты генерировать больше прибыли, потому что они могут быть проданы по более высокой цене, и потому, что они являются единственной гарантией оригинальности продукта, помочь в борьбе с недобросовестной конкуренцией [4].

Экологическое сельское хозяйство Польши динамично развивается. Его доля в общей площади выращивания в настоящее время составляет 2,8%. Это ответ на растущее потребительское сознание, повышение степени состоятельности потребителей, придание большего значения здоровому образу жизни и как можно более натуральным продуктам.

В Польше существует «Программа выделения польских продуктов питания». Программа «Познакомьтесь с хорошим продуктом» является выделением продукта, утверждённым Министерством сельского хозяйства и развития села. Она выполняет информационную функцию для потребителей, ищущих

высококачественные продукты. Изделия с логотипом (PDŻ), даже если они производятся промышленным и массовым способом, отвечают наивысшим требованиям в области безопасности и качества, а также, что существенно – вкусны [2].

Также действует «Контроль вне систем качества». В Польше действуют обязательные системы, служащие для обеспечения безопасности продуктов питания – «Добросовестная производственная практика» (GMP) вместе с «Добросовестной гигиенической практикой» (GHP), а также система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) – анализ рисков и критические точки контроля. Кроме того, мясные предприятия применяют, в частности, нормы ISO, а при оценке сырья – систему EUROP.

Постоянный надзор за безвредностью для здоровья ассортимента продуктов растительного и животного происхождения, производимого в Польше массовым способом, осуществляют государственные ветеринарные и санитарные власти – в частности, Инспекция торгового качества сельскохозяйственно-пищевых товаров, Ветеринарная инспекция, Государственная санитарная инспекция, Государственная инспекция защиты растений и семеноводства [1].

Польша уже много лет принадлежит к ведущим производителям и потребителям молока. В связи с природными условиями и давними традициями выращивания скота Польша особенно предрасположена к производству молока. Малая концентрация стад позволяет использовать пастбища, которые, кроме натурального корма, обеспечивают также благополучие содержания стада без ущерба для окружающей среды.

Внедрение союзных ветеринарно-гигиенических стандартов в процесс получения, хранения и транспортировки молока, а также их строгое соблюдение привели к повышению качества молока, а реструктуризация его производства способствовала росту товарности производства. Польские молочные продукты с успехом конкурируют с другими не только по питательной ценности, но также разнообразием, функциональностью, вкусом и ценой.

Инвестиции в молочной промышленности сделали возможным развитие потенциала производства продуктов высокой переработки. При возрастающем внутреннем и экспортном спросе динамично росло производство сыров (особенно топленых и жареных, но также и созревающих), которые стали польским экспортным хитом. Кроме того, увеличивается производство молочных напитков и мороженого.

Польша входит в шестерку крупнейших производителей молока в Европейском союзе. Польские молочные компании конкурируют с французскими, немецкими, голландскими, ирландскими, британскими, итальянскими и испанскими. В 2014 году, к примеру, странами ЕС было произведено порядка 148 млн тонн коровьего молока, 10,6 млн тонн из которого было произведено в Польше. Это сопоставимо с показателями Италии (10,5 млн тонн) и Нидерландов (12,4 млн тонн) за этот же период. Таким образом, в 2014 году Польша произвела 7,2% от общего объема, произведенного в ЕС молока. На примере Польши можно наглядно показать, что «молочный» успех страны, а также продуктивность и прибыльность фермы не зависят от размера стада.

Польша активно взялась за внедрение технологий в молочную индустрию. Высоких показателей стране удалось добиться благодаря активному реформированию сельского хозяйства в течение последних 11 лет.

Примечательно, что поголовье коров в Польше уменьшается, а объемы производимого молока стабильно растут. В 2010 году в Польше насчитывалось 2,54 млн коров, а в 2014 году их количество сократилось до 2,24 млн. В то же время, объемы производства молока увеличились с 8,9 млн т в 2010 до 10,6 млн т в 2014. Ферм и компаний, вовлеченных в производство молочной продукции, в 2014 году насчитывалось более 136 тыс.

Увеличить продуктивность стада Польша смогла за счет улучшения генофонда высокопродуктивных животных. В страну не просто импортировали подходящие породы, но и активно занимались дальнейшей их селекцией и адаптацией.

Помимо технологического тренда, драйверами роста польской молочной индустрии также являются:

- укрупнение частных фермерских хозяйств. К 2020 году ожидается, что размер среднего стада в польском фермерском хозяйстве возрастет вдвое и больше - до 30-36 коров (в 2013 году коров в стаде было 15 коров). Эта тенденция связана с ростом количества компаний, специализирующихся на производстве молочной продукции. Чем больше появляется молочных компаний, тем выше спрос на сырье;

- относительно низкая стоимость производства молока в Польше делает польскую молочную продукцию более конкурентоспособной по сравнению с немецкими, французскими и другими западноевропейскими аналогами. Так, например, в 2014 году цена 100 л молока на выходе с польской фермы составляла 32,25 евро, в то время как в Германии этот показатель составил 37,93 евро, во Франции – 36,54 евро, в Ирландии – 37 евро. При этом польская молочная продукция такого же высокого качества и соответствуют всем требованиям и стандартам ЕС. Это дает ей двойное преимущество – увеличивает конкурентоспособность как на внутреннем рынке ЕС, так и при экспорте в третьи страны;

- как и в растениеводстве, в польской молочной индустрии растет сегмент органической продукции, производством которой занимаются преимущественно малые и средние фермерские хозяйства, большинство из которых получают специальные субсидии от ЕС на развитие органического животноводства. Так, согласно статистике, в ЕС тонна органического молока на выходе с фермы стоит в среднем на 90 евро дороже, чем тонна обычного молока.

После вступления в ЕС Польша получила значительные инвестиции в молочную отрасль. Выйти в лидеры европейской молочной индустрии Польше удалось за счет относительно дешевой рабочей силы, инвестиций в технологии и развитие перерабатывающего сектора. До вступления Польши в ЕС в 2004 году общий объем инвестиций в польскую молочную индустрию составлял около 165 млн евро. После вступления в ЕС только за 2 года (в период с 2004 по 2006 год) Польша получила около 166 млн евро инвестиций, 83% из которых были направлены на технологическую модернизацию

перерабатывающих предприятий сектора, а также на улучшение маркетингового продвижения продукции.

Поспособствовала развитию сектора также ставка на малых и средних производителей молока. За счет этого удалось привлечь десятки миллионов евро субсидий и прямых инвестиций, которые ЕС ежегодно выделяет на развитие малого и среднего бизнеса в сфере сельского хозяйства.

В целом это и есть достаточно простой рецепт успеха, который при соответствующей поддержке государства может помочь сделать украинскую молочную индустрию не менее конкурентоспособной.

Существенные успехи Польши в развитии молочной индустрии, тем не менее, имеют свои ограничители роста. Для того чтобы сохранить высокие как для Европейского союза темпы роста этой сферы сельского хозяйства, польским фермерам и компаниям придется найти эффективные решения для ряда вызовов:

- применение современных технологий, а также более продуктивных пород коров при относительно низких закупочных ценах на молоко увеличивает период окупаемости для небольших и средних фермерских хозяйств;

- высокие цены на землю приводят к тому, что все большее количество фермеров задумывается о том, чтобы использовать ее не для пастбищ, а для выращивания сельскохозяйственных культур, что в большинстве случаев гораздо прибыльней;

- большое количество мелких и средних фермеров и относительно небольшое количество перерабатывающих мощностей приводят к тому, что далеко не все фермеры могут реализовать произведенное молоко – многие несут значительные финансовые потери;

- европейские квоты по своей сути являются инструментом плановой экономики. Квоты на молоко не исключение. Ограничение на количество молока, которое страна может произвести за год, препятствует росту фермерского бизнеса. Фермеры ограничивают инвестиции в свои компании, опасаясь того, что у них возникнут проблемы с реализацией готовой продукции.

Перспективы Польши к 2020 году следующие. Чтобы преодолеть вышеуказанные вызовы, польским производителям молока необходимо сконцентрироваться на следующих приоритетах:

- увеличение эффективности молочных ферм и предприятий за счет применения инновационных технологий;
- создание возможностей для объединения небольших и средних фермерских хозяйств, а также перерабатывающих компаний в кооперативы и другие формы объединений для упрощения организации производства готовой продукции и выхода на внешние рынки;
- развитие сектора органической молочной продукции - одного из наиболее прибыльных в сельском хозяйстве. Соотношение цен на обычное и органическое молоко можно продемонстрировать на примере Франции: в 2014 году стоимость 100 л органического молока во Франции составила 42,73 евро, а обычного – 36,54 евро. Эта тенденция актуальна для всех стран ЕС;
- создание и продвижение новых брендов молочной продукции, которые дадут возможность закрепиться на внешних рынках.

Европейское качество и относительно низкая цена польской молочной продукции делает ее конкурентоспособной как на внутреннем рынке ЕС, так и на внешних рынках. Уже сегодня Польша стоит в одном ряду с Францией, Бельгией, Голландией, Италией, Германией по качеству и объемам произведенной продукции, а также является ведущим производителем молока и молочной продукции в центрально-восточной Европе. Согласно прогнозам в ближайшие несколько лет польская молочная индустрия продолжит свой рост, а значит, страна сможет стать одним из ведущих игроков на глобальном рынке молока и молочной продукции [3].

Свинина и говядина в Польше – безопасные и вкусные. Польша принадлежит к числу крупнейших производителей красного мяса в ЕС. Она обладает очень богатыми и долголетними традициями в выращивании и разведении свиней. Уже в начале XX века польские производители живых свиней

составляли мировой авангард в области откорма беконных свиней. Несмотря на развитие фермерского выращивания свыше 80% отечественного поголовья свиней содержится в семейных индивидуальных хозяйствах, которые при кормлении животных применяют натуральные корма – главным образом, зерновые. Кроме того, в стране имеются благоприятные условия для выращивания мясного крупного рогатого скота и потенциал для развития результата говядины. В высоком качестве красного мяса, производимого в Польше, во всё большей степени убеждаются не только покупатели из стран ЕС, но и потребители из других стран. В последние годы свинина направляется примерно в 70 стран на всех континентах.

Польша обладает многовековыми традициями в разведении и выращивании домашней птицы – кур, индеек, гусей и уток. Производство живой домашней птицы является наиболее интенсифицированным направлением животноводства в стране. Мясо домашней птицы из Польши экспортируется в 80 стран Европы, Африки, Азии и Северной Америки [5].

Польша является крупнейшим производителем гусей в Европе. Выращивание этой птицы считается одной из специализаций польского сельского хозяйства. Из гусей, выращиваемых в Польше, получают не только прекрасное мясо, но и пользующиеся спросом во всём мире перья и пух. Гусям с раннего возраста предоставляются зелёные загоны, луга и пастбища. Они питаются разнообразными кормами – главным образом, дроблёным зерном. Гусь, откармливаемый в последние недели выращивания овсом, является традиционным польским продуктом, известным под названием «овсяный гусь». Он находит многих любителей и приводится в качестве примера хорошего польского продукта питания. Мясо молодых овсяных гусей содержит свыше 23% белка и около 4% жира. Благодаря достоинствам польской гусятины, более 95% этого мяса экспортируется. Марочным польским продуктом является также жир овсяных гусей, относимый к категории «полезных животных жиров» в связи со значительным содержанием ненасыщенных жирных кислот и витаминов.

Польша обладает не только давними традициями в производстве копчёностей и других мясопродуктов. О великолепном качестве польских мясных изделий свидетельствует постепенный рост их экспорта, который в 2011 г. был почти в 5,5 раза больше, чем в 2003 г. К традиционным польским продуктам особенно относятся колбасы. В производстве колбас используется, прежде всего, красное мясо (особенно свинина), но всё больше производится копчёностей из мяса домашней птицы. Идя навстречу ожиданиям потребителей, некоторые производители начинают специализироваться также на производстве говяжьих копчёностей. Исключительными вкусовыми достоинствами польские колбасы обязаны соответствующим образом применяемым процессам засолки, копчения, сушки, ошпаривания, запекания или созревания, а также дополнительной специальной композиции приправ. В Польше имеется огромное разнообразие колбас. Среди них можно выделить краковскую, живецкую, охотничью, можжевелевую колбасу, кабаносы. В стране производятся также и другие превосходные копчёности: ветчина, филейная вырезка, рулеты, корейка, бекон. Кроме того, здесь производятся замечательные паштеты. Польские мясные изделия отличаются не только неповторимым вкусом, но и необычайным ароматом.

Копчёности и другие мясные изделия производятся в Польше как традиционным способом, согласно старым рецептурам, так и при использовании современных технологий производства, а также методов разделки на порции и фасовки. Используемые технологические линии, а также многолетние польские традиции и практика перерабатывающих предприятий позволяют получать мясные изделия, обладающие разнообразными и исключительными качествами, приспособленными к дифференцированным требованиям потребителей. Новые технологии позволяют, в частности, продлить срок годности мясных изделий. Необходимо подчеркнуть, что оборудование предприятий по переработке мяса в Польше принадлежит к самым современным в Европе [1].

Выводы.

1. Национальные системы качества продовольствия дают Польше возможность занимать передовые позиции в мировом производстве продуктов питания.

2. Внедрение союзных ветеринарно-гигиенических стандартов в процесс получения, хранения и транспортировки молока, а также их строгое соблюдение привели к повышению качества молока, а реструктуризация его производства способствовала росту товарности производства. Европейское качество и относительно низкая цена польской молочной продукции делает ее конкурентоспособной как на внутреннем рынке ЕС, так и на внешних рынках.

3. Польша принадлежит к числу крупнейших производителей красного мяса в ЕС.

4. Производство живой домашней птицы является наиболее интенсифицированным направлением животноводства в стране. Польша является крупнейшим производителем гусей в Европе.

5. Используемые технологические линии, а также многолетние польские традиции и практика перерабатывающих предприятий позволяют получать мясные изделия, обладающие разнообразными и исключительными качествами, приспособленными к дифференцированным требованиям потребителей.

Перспективы дальнейших исследований. В дальнейших исследованиях необходимо проанализировать развитие органического производства пищевых продуктов в Польше.

Список использованных источников:

1. Польша со вкусом. Традиционные польские пищевые продукты [Электронный ресурс] – Режим доступа : [http://www. arr. gov. pl/data/00321/polska_smakuje_ru. pdf](http://www.arr.gov.pl/data/00321/polska_smakuje_ru.pdf)
2. Зволински Я. Системы качества пищевых продуктов Евросоюза и отечественные [Электронный ресурс] / Я. Зволински – Режим доступа : [http://www. slideshare. net/aidmseu/ros-jzwolinski-systemy-jakosci-ywnoci-ros](http://www.slideshare.net/aidmseu/ros-jzwolinski-systemy-jakosci-ywnoci-ros)
3. Как за 11 лет Польша стала молочной королевой Европы [Электронный ресурс] – Режим доступа : [http://www. bakertilly. ua/ru/news/id937](http://www.bakertilly.ua/ru/news/id937)
4. Информация для продавцов [Электронный ресурс] – Режим доступа: [http://www. trzyznakismaku. pl/informacje-dla-sprzedajacych](http://www.trzyznakismaku.pl/informacje-dla-sprzedajacych)
5. Film promujący polski potencjał eksportowy (EXPO MILANO 2015) [Электронный ресурс] – Режим доступа : [http://www. arr. gov. pl/index. php?option=com_content&view=article&id=2047&Itemid=842](http://www.arr.gov.pl/index.php?option=com_content&view=article&id=2047&Itemid=842)

*P. Палівода. **Національні системи якості продовольства Польщі.***

Вивчено сучасні системи якості продуктів харчування в Польщі, проаналізовано чинники, які сприяють зростанню виробництва якісної молочної і м'ясної продукції скотарства, свиноводства, птахівництва.

Ключові слова: *Польща, системи якості, продукти харчування, чинники, зростання виробництва.*

*R. Palyvoda. **The national food quality systems in Poland.***

We studied modern systems of food quality in Poland, analysis of factors contributing to the growth of the production of high-quality dairy and meat cattle breeding, pig breeding, poultry farming.

It has been established that the national food quality systems give Poland the opportunity to take a leading position in global food production. Implementation of the Union veterinary and hygiene standards in the process of obtaining, storage and transportation of milk, as well as their strict observance led to the improvement of the quality of milk, and the restructuring of its production contributed to the growth of commodity production. European quality and relatively low price of the Polish dairy products makes it competitive in the EU internal market and on foreign markets.

Poland is one of the largest producers of red meat in the EU.

Production of live poultry is the most intensify the focus of livestock in the country. Poland is the largest producer of geese in Europe.

Used production lines, as well as long-standing Polish tradition and practice of processing facilities allow to obtain meat products having diverse and exceptional qualities adapted to the differentiated needs of consumers.

Key words: *Poland, quality, nutritional products, factors of production growth.*