

System PQS jest przykładem podobnego rozwiązania. Dedykowany przede wszystkim konsumentom, z ofertą wysokiej jakości mięsa wieprzowego, jednocześnie stanowi nowoczesne rozwiązanie dla producenta żywca, zakładu mięsnego, przetwórcy i dystrybutora. Oferuje kompleksowe i zintegrowane podejście w zakresie produkcji mięsa wieprzowego, które umożliwia skoordynowanie działań i pełniejsze wykorzystanie wiedzy w całym procesie produkcyjnym. Dzięki powstającej integracji pionowej tworzy się ważny element współpracy w łańcuchu produkcyjnym, bazujący na dobrowolności oraz w dużej mierze na wzajemnym zaufaniu i lojalności. Jego wdrożenie wymaga nie tylko otwartości na nowe pomysły, ale przede wszystkim dyscypliny i świadomego współdziałania wszystkich uczestników łańcucha dostaw. Taki sposób produkcji nakłada na każdego uczestnika dodatkowe obowiązki, ale równocześnie pozwala wszystkim osiągnąć określone korzyści (tab.). Daje również podstawy, szczególnie rolnikom, aby oczekiwać sprawiedliwego podziału wypracowanej wartości dodanej.

**Tabela**

**Zalety produkcji w systemie PQS dla różnych grup uczestników rynku żywnościowego**

Rolnicy	Zakłady mięsne i przetwórcze	Odbiorcy: konsumenci, kucharze, grupa HoReCa
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nowa oferta dla zakładów mięsnych – żywiec o znanym pochodzeniu, o powtarzalnej, wysokiej jakości i certyfikowany.</li> <li>• Wyróżnienie na tle konkurencji.</li> <li>• Lepsze możliwości zbytu – produkcja zgodna z oczekiwaniami odbiorców (zakładów mięsnych, przetwórców, konsumentów).</li> <li>• Podnoszenie efektywności, jakości i opłacalności produkcji.</li> <li>• Rozwój integracji pionowej.</li> <li>• Dodatkowa forma zbytu dla żywca wyprodukowanego w Systemie PQS do produkcji GTS (kabanosów, kielbasy myśliwskiej i jałowcowej).</li> <li>• Korzyści z efektów 3-letniej kampanii informacyjnej.</li> <li>• Szansa na uzyskanie wsparcia finansowego z PROWA 2014-2020.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gwarantowana jakość i znane pochodzenie surowca.</li> <li>• Minimalizacja strat z tytułu wad jakości mięsa.</li> <li>• Możliwość produkcji wyrobów o najwyższej jakości.</li> <li>• Lepsza oferta dla odbiorców.</li> <li>• Wyróżnienie na tle konkurencji.</li> <li>• Wzrost zaufania konsumentów, „przywiązanie” do produktu.</li> <li>• Możliwość wykorzystania surowca PQS do produkcji GTS (kabanosów, kielbasy myśliwskiej i jałowcowej).</li> <li>• Korzyści z efektów 3-letniej kampanii informacyjnej (dodatkowo wspierane przez akcje informacyjne prowadzone przez „POLSUS”) oraz działania Związku Polskie Mięso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wysoka jakość i znane pochodzenie mięsa.</li> <li>• Atrakcyjny wygląd i smak wieprzowiny PQS.</li> <li>• Wyższa jakość serwowanych potraw.</li> <li>• Mniejsze straty podczas obróbki cieplnej.</li> <li>• Krótszy czas obróbki cieplnej.</li> <li>• Ograniczenie ilości stosowanych przypraw.</li> <li>• Dłuższy termin przydatności do spożycia.</li> <li>• Większa ochrona mikrobiologiczna mięsa (sprzedaż w formie zapakowanej).</li> <li>• Zwiększenie zaufania i lojalności gości.</li> <li>• Wyróżnienie na tle konkurencji.</li> <li>• Możliwość podejmowania świadomych decyzji zakupowych.</li> <li>• Korzyści z efektów 3-letniej kampanii informacyjnej.</li> </ul>

\*Referat plenarny – XVII Warsztaty Zootechniczne w Warszawie

## Spożycie artykułów żywnościowych z udziałem mięsa i jego przetworów

Grażyna Michalska, Jerzy Nowachowicz,  
Tomasz Bucek, Przemysław Dariusz Wasilewski,  
Małgorzata Kmiecik

Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy w Bydgoszczy

Mięso i jego przetwory uważa się za jedno z najbardziej wartościowych artykułów żywnościowych, zawierających wiele składników (w tym pełnowartościowe białko) potrzebnych do prawidłowego funkcjonowania człowieka, które trudno zastąpić innymi produktami [3, 9, 17]. Organizm ludzki przyswaja białka mięsa w ok. 65%, a więc w nieco większym stopniu niż białko zawarte w produktach roślinnych. Mięso ma wysoką wartość biologiczną, gdyż zawiera dużo składników egzogennych. Zalicza się do nich aminokwasy egzogenne (histrydina, izoleucyna, leucyna, lizyna, metionina, fenyloalanina, treonina, tryptofan, walina, arginina), składniki mineralne (sód, potas, wapń, magnez, chlor, fosfor, żelazo, miedź, mangan, kobalt, molibden, jod, siarka), witaminy z grupy B oraz A, C, D, E, K, niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe (linolenowy, linolowy i arachidowy), a także wodę. Niedostatek lub brak tych składników w pożywieniu człowieka doprowadza do zaburzeń zdrowotnych lub poważnych schorzeń [9]. Zalecane jest spożywanie mięsa chudego, gdyż tłuste ma wysoką zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych i cholesterolu, które wpływają na zwiększenie stężenia lipidów we krwi, głównego czynnika ryzyka miażdżycy tętnic i zawału serca [1]. Tłuszcz rybi jest natomiast bogaty w wielonienasycone kwasy tłuszczowe, bardzo korzystnie wpływające na zdrowie człowieka. Konsumpcja mięsa ryb, a zwłaszcza tłustych ryb morskich zawierających kwasy tłuszczowe omega-3, zapobiega powstawaniu skrzepów krwi w naczyniach krwionośnych, zmniejszając ryzyko wystąpienia za-

wałów serca, obniżając poziom złego cholesterolu (LDL) i trójglicerydów we krwi [1, 16]. W tabeli 1. zamieszczono skład chemiczny i wartość energetyczną mięsa chudego i tłustego różnych gatunków zwierząt gospodarskich.

**Tabela 1**

**Skład chemiczny i wartość energetyczna mięsa [12, 16, 18]**

Rodzaj mięsa	Zawartość (%)			Wartość energetyczna (Kcal/100 g)
	białko	tłuszcz	woda	
Wołowina chuda	20,6	3,5	74,3	120
Wołowina tłusta	18,9	24,5	55,3	307
Cielęcina chuda	21,7	3,1	73,7	120
Cielęcina tłusta	19,5	10,5	68,7	179
Wieprzowina chuda	20,1	6,4	72,3	143
Wieprzowina tłusta	15,1	35,0	49,0	389
Baranina chuda	19,9	6,4	72,1	143
Baranina tłusta	17,0	28,4	53,5	335
Konina	21,5	2,5	74,2	115
Mięso kozie	20,7	4,3	73,4	127
Mięso królicze	21,6	8,0	70,0	161
Kurczak tuszka	18,6	9,3	71,2	158
Indyk tuszka	17,0	6,8	75,3	129
Kaczka tuszka	13,5	28,6	57,2	308
Gęś tuszka	14,1	31,8	53,3	339

W tabeli 2. podano roczne spożycie mięsa przypadające na 1 mieszkańca Polski na przestrzeni blisko 80 lat [8, 11, 14, 15, 16, 17, 22]. Wysoka konsumpcja mięsa i podrobów, na poziomie 74,0 kg, występowała w latach 80. XX wieku. Po przemianach ustrojowych w 1989 r., związanych z przechodzeniem z gospodarki centralnie planowanej do gospodarki wolnorynkowej, nastąpił duży spadek pogłowia zwierząt gospodarskich oraz zubożenie społeczeństwa, którego nie było stać na kupno takich ilości mięsa, jak w latach poprzednich [8, 15, 17]. W 1990 r. spożycie mięsa i podrobów wynosiło 68,6 kg. Dopiero po 12 latach, tj. w 2002 r. wystąpiła większa konsumpcja mięsa i podrobów niż w latach 90. (69,5 kg). W latach 2003-2007 spożycie mięsa i podrobów kształtowało się w granicach 72,1-77,0 kg, a w następnych latach zaczęło spadać do poziomu 74,0 kg w roku 2011. Zatem obecne roczne spożycie mięsa i podrobów przypadające na 1 osobę w Polsce jest na poziomie lat 80. XX wieku.

Tabela 2

Roczne spożycie mięsa (w kg) w przeliczeniu na 1 mieszkańca Polski [8, 11, 14, 15, 16, 17, 22]

Lata	Mięso i podroby	Mięso ogółem	Mięso		
			wieprzowe	wołowe	drobiowe
1933-37	19,6	bd	12,1	7,2	bd
1950	36,5	bd	23,9	5,7	bd
1960	42,5	bd	25,6	6,8	7,4
1970	53,0	48,7	29,2	12,6	8,2
1980	74,0	69,1	37,2	18,5	11,2
1990	68,6	63,6	37,6	16,4	7,6
1995	64,0	59,9	39,4	8,8	10,3
2000	66,1	62,0	39,0	7,1	14,7
2001	66,6	62,5	38,6	5,6	17,2
2002	69,5	65,3	39,2	5,2	19,8
2003	72,1	67,7	41,2	5,8	19,7
2004	71,8	67,3	39,1	5,3	22,2
2005	71,2	66,8	39,0	3,9	23,4
2006	75,5	70,5	41,5	4,0	24,5
2007	77,0	72,2	42,0	5,0	25,0
2008	75,3	71,2	42,7	3,8	24,1
2009	75,0	70,8	42,4	3,6	24,0
2010	74,3	70,5	42,6	2,4	24,8
2011	74,0	70,6	42,8	2,1	25,2

bd – brak danych

Należy zauważyć, że na przestrzeni ostatnich 20 lat (1990-2011) zmieniła się struktura spożycia mięsa. Wieprzowina stanowi podstawowy rodzaj (58% ogólnego spożycia mięsa w 2011 r.), a najbardziej preferowanym wyrębem jest schab [14, 15, 16, 20, 22]. W latach 1990-2011 konsumpcja wieprzowiny wzrosła z 37,6 do 42,8 kg. Duże zmiany nastąpiły w przypadku mięsa wołowego, jego spożycie drastycznie zmalało: z 16,4 kg w 1990 r. do 2,1 kg w 2011 r., a więc prawie ośmiokrotnie. Konsumpcja mięsa drobiowego w porównaniu z wołowiną kształtuje się odwrotnie, gdyż wykazuje tendencję wzrostową [10, 11, 15, 16, 21]. Zwiększyła się ponad trzykrotnie: z 7,6 kg w 1990 r. do 25,2 kg w 2011 r. [8, 22]. Inne gatunki mięsa, poza wieprzowiną, mięsem drobiowym i wołowiną, są w naszym w kraju konsumowane w znikomej ilości. Według prognoz na następne lata, w Polsce wystąpi tendencja wzrostowa produkcji i spożycia mięsa wieprzowego i drobiowego, natomiast relatywnie spadnie udział mięsa wołowego [7].

Duże spożycie mięsa wieprzowego i jego przetworów wynika z tradycji, przyzwyczajzeń żywieniowych i walorów smakowych. Wieprzowina w odniesieniu do innych gatunków mięsa charakteryzuje się dużą wartością energetyczną [13]. Zawiera więcej, w porównaniu z wołowiną, przyswajalnych białek, soli mineralnych (Ca, P) i witamin z grupy B. Jest krucha, zawiera stosunkowo niewielką ilość silnie związanej wody, dzięki czemu można ją różnie

zagospodarować, np. do wyrobu półtrwałych i trwałych wędlin oraz trwałych konserw.

Mięso wołowe, spożywane w kraju przez przeciętnego konsumenta w coraz mniejszej ilości, posiada wiele cennych walorów w postaci wysokiej jakości białka, żelaza, magnezu i potasu oraz witamin z grupy B [13]. W porównaniu z wieprzowiną jest mięsem zdecydowanie chudszy. Zawiera tak dużo aminokwasów egzogennych (np. lizyny, metioniny), że 100 g wołowiny pokrywa całodobowe zapotrzebowanie człowieka na te niezbędne składniki. Mięso wołowe jest zalecane przez dietetyków w żywieniu osób, u których występuje podwyższony poziom cholesterolu i choroby układu krążenia.

Do mięs czerwonych, oprócz wieprzowiny i wołowiny, należy także baranina i koźlecina. Te rodzaje mięsa są w Polsce spożywane w znikomych ilościach. Młoda baranina i koźlecina zawiera duże ilości wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, przy jednocześnie niskiej zawartości niekorzystnych nasyconych kwasów tłuszczowych [2], a także kwasy orotowe o właściwościach antynowotworowych.

Pożądana jest zmiana struktury konsumpcji mięsa w kraju, tj. zmniejszenie spożycia mięsa czerwonego, zwłaszcza tłustej wieprzowiny, na rzecz mięsa białego, do którego zalicza się mięso drobiowe [16]. Pod względem wartości odżywczej przewyższa ono mięso pochodzące od zwierząt rzeźnych, jest w nim bowiem więcej białka ogólnego i poszczególnych aminokwasów, a także mniej tkanki łącznej w postaci białka niepełnowartościowego – kolagenu [5, 13, 18]. Najbogatsze w białko jest mięso indyków; ich mięśnie piersiowe zawierają do 24% białka, a udowe tylko o 1,5-2% mniej. Mięśnie piersiowe brojlerów zawierają do 23% białka, a mięśnie udowe – 19,5%. Mięso drobiowe, a w szczególności pochodzące od młodych kurcząt (brojlerów), jest bardziej dietetyczne, ponieważ odznacza się niższą wartością energetyczną, zawiera mniej tłuszczów, zwłaszcza mniej nasyconych kwasów tłuszczowych i cholesterolu oraz więcej nienasyconych kwasów tłuszczowych, w tym wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, np. kwasu linolowego, linolenowego i arachidonowego, w porównaniu z mięsem zwierząt rzeźnych. Wśród drobiu najmniej białka i najwięcej tłuszczu występuje w tuskach kaczek i gęsi (tab. 1).

Należy nadmienić, że mięso zwierząt łownych (dziczyzna), którego konsumpcja w kraju jest niewielka, cechuje się wyższą zawartością białka oraz nienasyconych kwasów tłuszczowych oraz niższą zawartością cholesterolu w odniesieniu do mięsa zwierząt gospodarskich [16].

W tabeli 3. przedstawiono przeciętne miesięczne spożycie najważniejszych artykułów żywnościowych w przeliczeniu na 1 mieszkańca w latach 2000-2011 [6, 19]. Na przestrzeni analizowanych 12 lat miesięczna konsumpcja mięsa wynosiła 5,39-5,60 kg,

Tabela 3

Miesięczne spożycie najważniejszych artykułów żywnościowych w przeliczeniu na 1 mieszkańca w gospodarstwach domowych w latach 2000-2011 [6, 19]

Wyszczególnienie	Rok											
	2000	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	
Pieczywo (kg)	6,61	6,33	6,17	6,08	5,90	5,57	5,29	5,06	4,85	4,67	4,46	
Mięso (kg):	5,47	5,41	5,59	5,43	5,48	5,40	5,39	5,60	5,55	5,57	5,48	
w tym mięso surowe (świeże, chłodzone lub mrożone)	2,87	3,08	3,20	3,06	3,14	3,08	3,07	3,09	3,05	3,09	3,04	
w tym drób wędliny i pozostałe przetwory mięsne	1,34	1,58	1,54	1,51	1,54	1,52	1,44	1,48	1,49	1,52	1,51	
w tym wędliny wysokogatunkowe i kielbasy trwałe	2,25	2,20	2,25	2,23	2,21	2,19	2,20	2,39	2,38	2,35	2,32	
Ryby (kg)	0,43	0,40	0,41	0,41	0,42	0,42	0,45	0,47	0,46	0,45	0,43	
Mleko (l)	5,39	4,89	4,89	4,60	4,43	4,12	3,84	3,64	3,51	3,51	3,42	
Jogurty (l)	0,33	0,33	0,36	0,35	0,34	0,37	0,46	0,46	0,47	0,54	0,54	
Sery (kg)	0,83	0,84	0,89	0,87	0,87	0,89	0,88	0,88	0,92	0,95	0,94	
Jaja (szt.)	14,62	15,08	15,16	14,89	15,16	14,02	13,49	13,05	13,00	12,81	12,54	
Oleje i pozostałe tłuszcze (kg)	1,56	1,58	1,61	1,57	1,53	1,46	1,42	1,39	1,37	1,35	1,31	
w tym masło	0,31	0,34	0,37	0,33	0,31	0,31	0,30	0,29	0,29	0,27	0,26	
Owoce (kg)	4,10	4,07	3,99	3,91	3,72	3,55	3,40	3,59	3,77	3,43	3,29	
Warzywa (kg)	13,27	13,02	12,67	12,33	12,42	11,06	10,77	10,51	10,28	9,95	9,88	
w tym ziemniaki	7,82	7,51	7,12	6,91	6,68	5,72	5,60	5,27	5,07	4,83	4,73	
Cukier (kg)	1,80	1,70	1,69	1,62	1,53	1,51	1,42	1,41	1,38	1,30	1,18	

w tym: 1,34-1,58 kg mięsa drobiowego, 2,19-2,39 kg wędlin i pozostałych przetworów mięsnych (w tym 0,41-0,66 kg wędlin wysokogatunkowych i kiełbas trwałych). Warto zwrócić uwagę na niskie spożycie ryb, wynoszące miesięcznie w granicach 0,40-0,47 kg. Zauważa się spadek konsumpcji pieczywa, mleka, jaj, olei i pozostałych tłuszczów, warzyw, w tym ziemniaków, oraz cukru. W analizowanych latach wzrosła konsumpcja jogurtów i serów.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli 3. można stwierdzić, że w latach 2000-2011 przeciętna miesięczna ilość spożywanego mięsa znajdowała się na drugim lub trzecim miejscu po warzywach i w niektórych latach po pieczywie. Warto zaznaczyć, że przytoczone dane należy traktować orientacyjnie, gdyż pomiędzy poszczególnymi gospodarstwami domowymi mogą występować znaczne różnice.

Konsumpcja mięsa i jego przetworów uzależniona jest od wielu czynników. Do najważniejszych należy zaliczyć te, które określają produkt, tj. jakość sensoryczną, wartość odżywczą, bezpieczeństwo, cenę, łatwość stosowania. Duży wpływ mają czynniki związane z konsumentem i jego środowiskiem, takie jak: aspekty psychologiczne, ekonomiczne, społeczne, zdrowotne, edukacyjne [3, 17]. Warto zaznaczyć, że przeciętne wydatki na artykuły żywnościowe w polskim gospodarstwie domowym w przeliczeniu na 1 mieszkańca w latach 2000-2001 stanowiły ok. 30% [15]. Wśród nich najczęściej przeznaczano na mięso, aż 1/3 całości wydatków na produkty spożywcze [4, 15]. Przeciętne miesięczne

wydatki na 1 osobę w gospodarstwie domowym w 2011 r. wynosiły 1015,12 zł, z czego na żywność 232,28 zł, a więc ok. 23%, a spośród nich 67,38 zł na mięso, czyli 29% [19].

**Literatura:** 1. Bartnikowska E., 2002 – Gosp. Mięsna 2, 10-14. 2. Bernacka H., 2012 – II Konf. SITR „Zastosowanie współczesnych osiągnięć naukowych w praktyce rolniczej”, 7-10 czerwca, Duszynki Zdrój, 8-10. 3. Doniec K., 2009 – Gosp. Mięsna 7, 20-21. 4. Dransfield E., Martin J.F., Miramont J., Ngapo T.M., 2001 – Meat Appearance: Pork Chops. A tool for surveying consumer preferences. INRA, France. 5. Grabowski T., Kijowski J., Anders E., 2004 – Mięso i przetwory drobiowe: technologia, higiena, jakość. Wyd. Naukowo-Techniczne. 6. GUS, 2012 – Budżety gospodarstw domowych w 2011 r. Informacje i opracowania statystyczne. GUS, Warszawa. 7. Judzińska A., 2011 – Gosp. Mięsna 7, 32-43. 8. Kapusta F., 2009 – Gosp. Mięsna 6, 20-27. 9. Kortz J., 2001 – Ocena surowców rzeźnych. Wyd. AR Szczecin. 10. Kowalczyk I., Graczyńska B., 2002 – Handel Wew., Numer Specjalny, XLVIII, 78-81. 11. Kozera M., 2011 – Trzoda Chlewna 1, 14-15. 12. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., 2005 – Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. PZW, Warszawa. 13. Litwińczuk A., Litwińczuk Z., Barłowska J., Florek M., 2004 – Surowce zwierzęce – ocena i wykorzystanie. PWRiL, Warszawa. 14. Mały Rocznik Statystyczny Polski, 2011 – GUS, Warszawa. 15. Michalska G., 2002 – Trzoda Chlewna 2, 36-37. 16. Michalska G., Nowachowicz J., 2009 – Format UTP, Kwartalnik UTP w Bydgoszczy, Wyd. Specjalne, 9-11. 17. Migdał W., 2007 – Trzoda Chlewna 12, 54-59. 18. Michalczyk M., Siennicka A., 2010 – Przegląd Hod. 11, 26-30. 19. Rocznik Statystyczny Rzeczypospolitej Polskiej, 2012 – GUS, Warszawa. 20. Sikora T., Weber P., 1995 – Gosp. Mięsna 1, 40-41. 21. Urban R., 2011 – Gosp. Mięsna 5, 36-41. 22. www.stat.gov.pl/cps/rde/xbcr/gus/CHU\_dostawy\_rynek\_krajowy.pdf.

## Polskie mleczarstwo na tle Unii Europejskiej

Dorota Śmigieliska

Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka

Oceniając polskie mleczarstwo należy wziąć pod uwagę, że jesteśmy pełnoprawnymi członkami Unii Europejskiej. Sytuacja krajowego rynku nie jest kształtowana wyłącznie przez czynniki wewnętrzne, ale również zewnętrzne, które występują w innych państwach członkowskich, jak i na całym świecie.

Przedłużające się negocjacje handlowe m.in. z Kanadą i Stanami Zjednoczonymi, a także rosnące znaczenie Oceanii, Indii i Chin wpływa niekorzystnie na sytuację europejskiego mleczarstwa, w tym również polskiego. Pogłowie krów mlecznych w całej Unii Europejskiej na koniec 2012 roku liczyło ponad 23 mln szt. i było o 0,8% większe niż w roku poprzednim. Wzrost pogłowia odnotowany został w starych krajach członkowskich (tab).

Najwięcej krów mlecznych przybyło we Włoszech (o 14,5%), Hiszpanii (o 3,7%), Holandii (o 2,5%) oraz Irlandii (o 2,4%). W nowych krajach członkowskich redukcja pogłowia osiągnęła poziom 2,2%. Przyczynił się do tego spadek liczby utrzymywanych krów na Litwie, w Bułgarii, Polsce, na Słowacji, w Czechach.

W Polsce pod koniec roku kwotowego 2012/2013, kiedy istniało realne zagrożenie przekroczenia krajowej kwoty mlecznej,

hodowcy przyspieszyli swoje decyzje dotyczące brakowania krów. W grudniu 2012 roku pogłowie krów mlecznych w Polsce liczyło 2346 tys. sztuk, co stanowi ponad 10% pogłowia europejskiego. Redukcję liczby utrzymywanych zwierząt odnotowano prawie we wszystkich regionach naszego kraju. Największy spadek pogłowia zanotowano w województwach: zachodniopomorskim, pomorskim i opolskim (o 13,2-14,7%). Jedynie w trzech województwach nastąpił wzrost liczby krów: podlaskim, śląskim i małopolskim.

Ograniczenie pogłowia w wielu krajach rekompensowane jest wzrostem wydajności krów mlecznych. W 2012 roku średnia wydajność krów w Polsce wyniosła 5194 kg i była o 26% niższa od przeciętnej wydajności w starych krajach członkowskich (7072 kg) oraz o 21% niższa w porównaniu z całą Unią Europejską (6634 kg), ale o 1,7% wyższa od średniej wydajności w pozostałych krajach Unii.

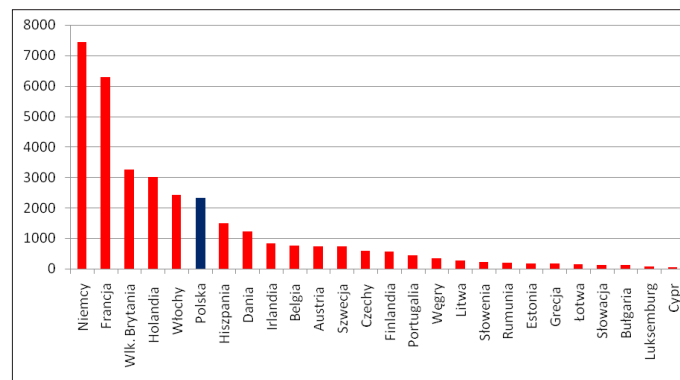
Pomimo wzrostu pogłowia w Unii Europejskiej, produkcja mleka od stycznia do kwietnia 2013 r. była o 2,6% mniejsza niż w analogicznym okresie 2012 roku. Największy spadek produkcji odnotowano w Wielkiej Brytanii (o 6,9%), Portugalii (o 6,7%), we Włoszech (o 6,4%) oraz Francji (o 3,8%). W Polsce produkcja była o 0,9% mniejsza niż w ubiegłym roku (rys. 1).

Pod względem wielkości skupu mleka zajmujemy 6. miejsce w Unii Europejskiej. Większa produkcja występuje we Francji, Niemczech, Wielkiej Brytanii, Holandii i we Włoszech (rys. 2).

Tabela

Pogłowie krów mlecznych (grudzień, tys. szt.) w Unii Europejskiej (EUROSTAT, IERIGŻ – PIB)

Wyszczególnienie	Rok			
	2009	2010	2011	2012
UE - 15	17 704	17 573	17 409	17 714
UE - 12	5875	5550	5434	5314
w tym Polska	2585	2529	2446	2346
UE - 27	23 579	23 123	22 843	23 028



Rys. 2. Skup mleka surowego (w tys. ton) w UE od stycznia do marca 2013 r. (EUROSTAT)