



# **Polska Wołowina 2022**

Strategia rozwoju rynku

15 marca 2018 r.

# Preambuła



# Strategia „Polska Wołowina 2022” jest efektem współpracy organizacji branżowych

W grudniu 2016 r. przedstawiciele polskiej branży produkcji wołowiny, mając na względzie wyzwania stojące przed sektorem oraz trendy na rynku krajowym i globalnym, podpisali porozumienie „Polska Wołowina 2022”. Sygnatariuszami dokumentu są:

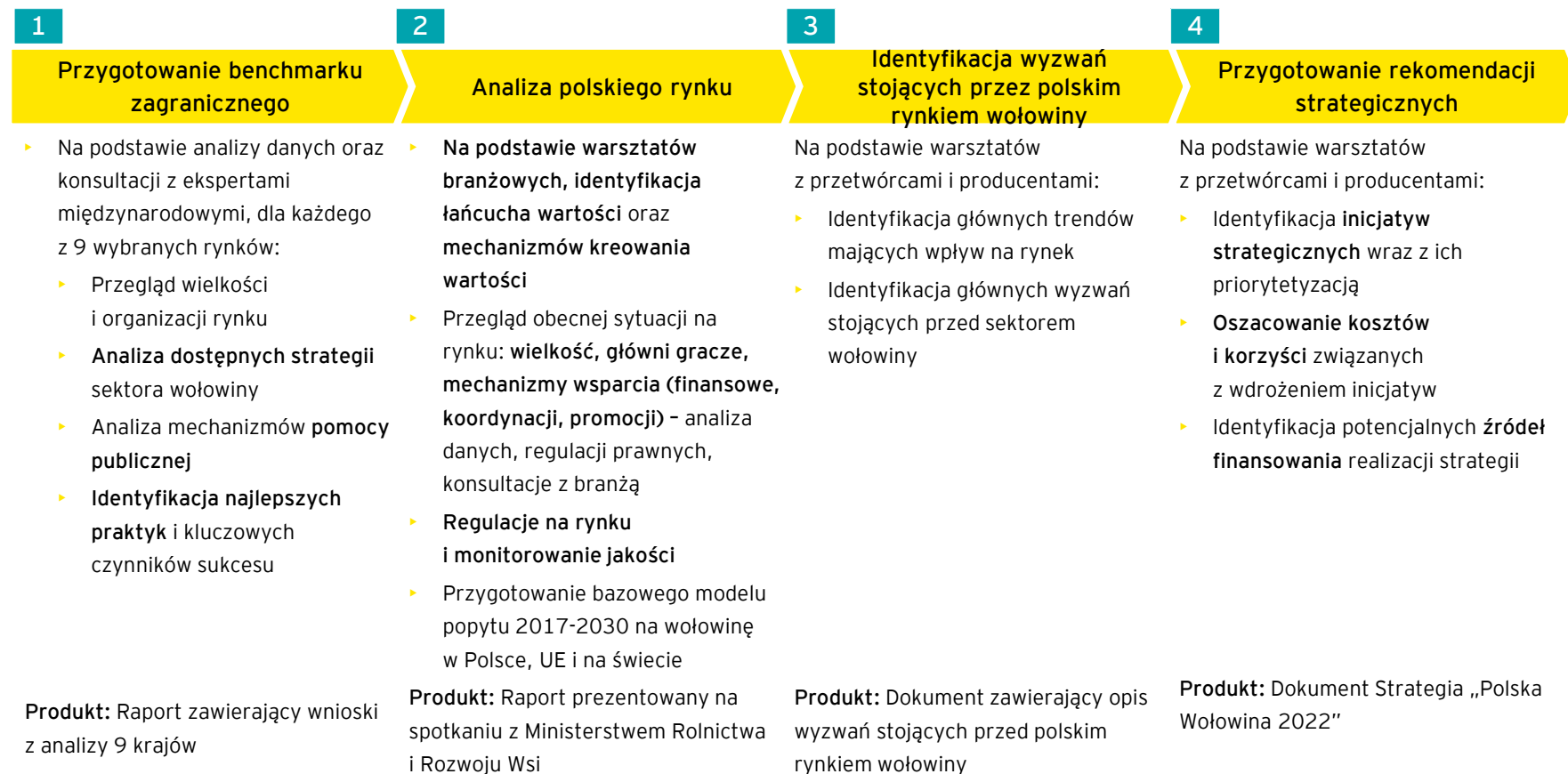
- ▶ **Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego**
- ▶ **Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego**
- ▶ **Federacja Związków Pracodawców-Dzierżawców i Właścicieli Rolnych**
- ▶ **Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego**
- ▶ **Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej**
- ▶ **Związek Polskie Mięso**

Opracowana strategia obejmuje wspólne działanie całego sektora mające na celu:

- ▶ Trwały i zrównoważony rozwój sektora wołowiny, obejmujący działania zgodne z zasadami dobrostanu zwierząt, ochrony klimatu oraz środowiska naturalnego.
- ▶ Wzrost rentowności całego łańcucha dostaw wołowiny kulinarnej i sprawiedliwy podział zysków w łańcuchu produkcyjnym, obejmujący m. in. utrzymanie systemu płatności bezpośrednich do bydła wraz z ich modyfikacją mającą na celu wsparcie krów mamek, wzrost kompetencji rolników oraz inne działania wspierające zwiększenie korzyści rynkowych dla producentów i przetwórców.
- ▶ Innowacyjny i inteligentny rozwój branży, obejmujący wykorzystanie badań naukowych i innowacji do tworzenia powiązań między wiedzą a działalnością rolniczą.
- ▶ Integrację łańcucha wartości w duchu transparentności i dzielenia wspólnych wartości oraz celów.

Przyjęto założenie, że płatności bezpośrednio do bydła będą zachowane bez zmian co do wielkości budżetu, a może być zmieniona ich struktura. Niniejsza strategia skupia się na działaniach, które mogą być finansowane ze środków branży tj. producentów żywca, przetwórców i innych uczestników łańcucha dostaw wołowiny, oraz środków publicznych z PROW, modyfikacji płatności bezpośrednich (neutralnych w kalkulacji kosztów), dozwolonej pomocy Państwa (środków krajowych), środków UE z WPR na promocję, środków na badania i rozwój z NCBiR.

# Przygotowanie strategii zostało opracowane na podstawie licznych warsztatów z branżą, wywiadów z ekspertami oraz analizy danych



## Kluczowe spotkania



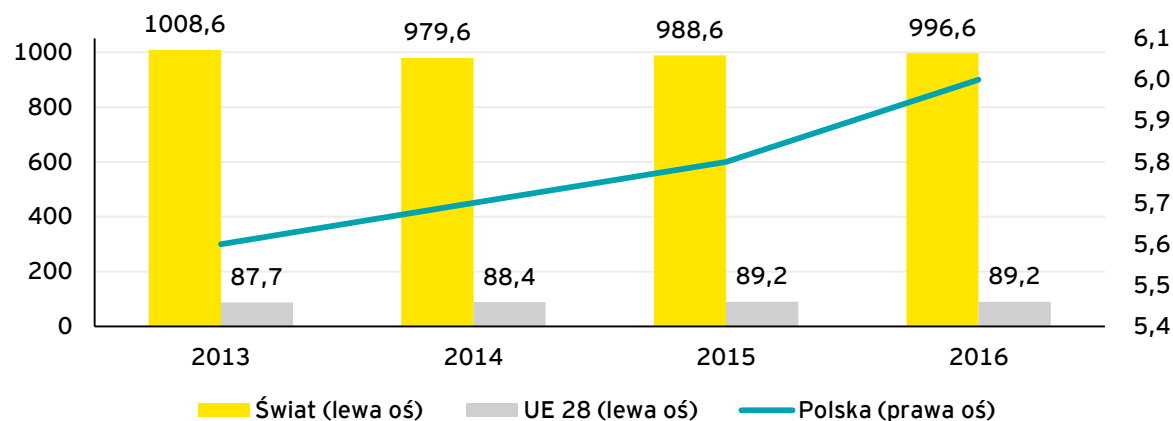


# Charakterystyka rynku polskiego



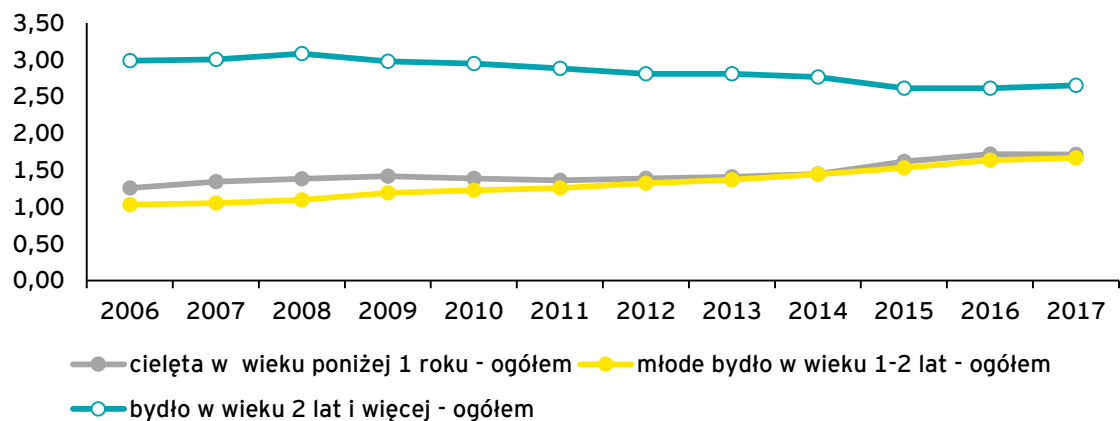
# Wołowina w Polsce produkowana jest głównie z surowców będących pochodną produkcji mleka (cielęta, remont stada)

Pogłowie bydła (mln sztuk)\*\*



Źródło: IERiGŻ-PIB, OECD, GUS

Podział wiekowy pogłowia (mln sztuk)\*



Źródło: \*Baza Danych Lokalnych GUS, stan pogłowia podany na grudzień każdego roku.

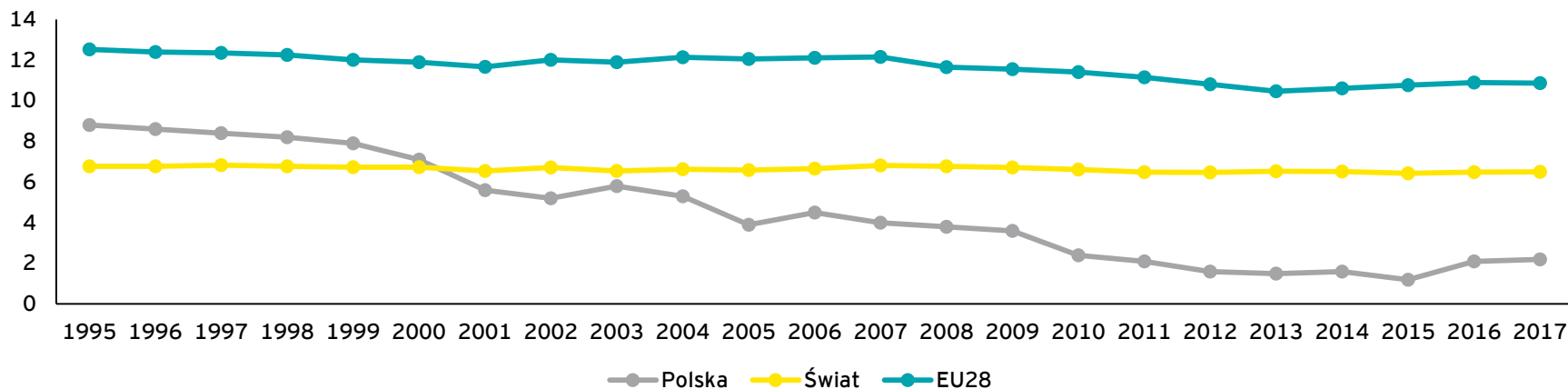
\*\*Na dzień przygotowania aktualizacji strategii brak danych o pogłowie światowym i europejskim bydła dla roku 2017

## Kluczowe statystyki

- ▶ W okresie 2013-2016 średnioroczny wzrost pogłowia w Polsce wyniósł 2,4%, w UE ok. 0,6%, na świecie zaś ok. 0,4% rocznie.
- ▶ 95% pogłowia stanowi żywiec pochodzący z bydła ras mlecznych (głównie HF).
- ▶ Pogłowie krów czystych ras mięsnych wynosi obecnie ok. 18,5 tys. sztuk (głównie rasy Limousine i Charolaise).
- ▶ Pomimo wzrostu produkcji mleka krowiego (z 11,6 do 12,87 mld litrów w latach 2006-2016\*), maleje liczba krów mlecznych (2,64 do 2,13 mln)\*.
- ▶ Udział krów mamek w Polsce w 2016 r. wyniósł ok. 3% pogłowia bydła oraz 8% pogłowia krów.
- ▶ Dla porównania udział krów mamek w pogłowie krów wynosi odpowiednio 71% w Hiszpanii, 54% we Francji, 45% w Irlandii, a w Niemczech 14%.

# Poziom konsumpcji wołowiny w Polsce pozostaje na niskim poziomie

## Roczna konsumpcja wołowiny w kg na mieszkańca



Źródło: GUS, OECD; dla Polski: szacunek dla roku 2017 na podstawie danych IERiGŻ-PIB - Rynek Mięsa nr 53.

W 2017 r. poziom konsumpcji wołowiny w Polsce wyniósł około 2,2 kg na osobę i był ponad trzykrotnie niższy od średniej konsumpcji światowej i ponad pięciokrotnie niższy od średniej konsumpcji w Unii Europejskiej. Od połowy lat 90. konsumpcja wołowiny w Polsce stała się malejąca (obecnie stanowi ok. 1/4 ówczesnej konsumpcji).

Powodów spadku konsumpcji w Polsce jest kilka, m.in.:

- ▶ Rosnąca różnica w cenach mięs (w szczególności drobiu), zwłaszcza po akcesji Polski do UE (dynamiczny wzrost cen wołowiny w latach 2004-2014: o 134,4%, dla drobiu i wieprzowiny było to ok. 36-37%)
- ▶ Postęp technologiczny - wołowina zaczęła być zastępowana innymi rodzajami mięs w produkcji przetworów (w latach 90. znaczna część wołowiny przeznaczana była m.in. do produkcji kielbas).
- ▶ Brak powtarzalnej i satysfakcjonującej jakości oraz związane z nią trudności w przygotowaniu
- ▶ Kultura i tradycja spożywania mięsa wołowego w Polsce nie jest w pełni rozwinięta

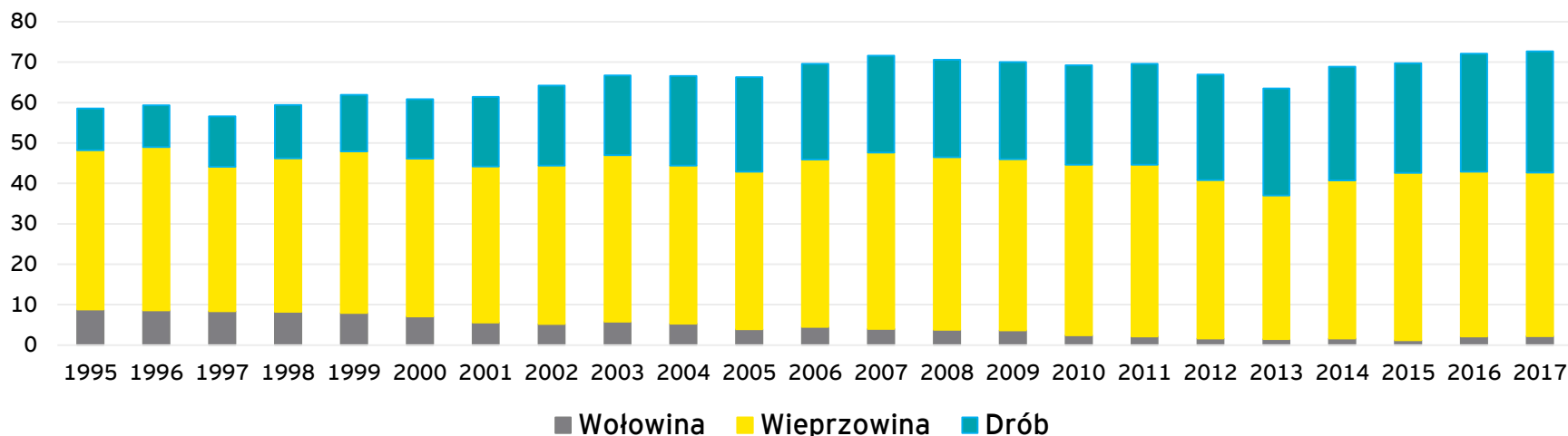
W latach 1995-2017 średnia konsumpcja światowa pozostała na stabilnym poziomie ok. 6,5 kg.

Średnia konsumpcja w Unii Europejskiej cały czas pozostawała na poziomie powyżej 10 kg na osobę, wykazując w latach 2007-2013 nieznaczny trend spadkowy (związany m.in. z kryzysem gospodarczym, popularyzacją diet wegetariańskich).

W okresie ostatnich trzech lat konsumpcja w UE nieznacznie wzrosła, co może się wiązać poprawą sytuacji ekonomicznej konsumentów, nie jest to jednak wzrost, który mógłby wskazywać na odwrócenie trendu

# Konsumpcja wołowiny spada na rzecz innych rodzajów mięs i pomimo rosnącej konsumpcji żywności premium

Roczna konsumpcja popularnych rodzajów mięs w kg na mieszkańca



Źródło: GUS oraz IERIGŻ-PIB, szacunek dla roku 2017 na podstawie danych IERIGŻ-PIB - Rynek Mięsa nr 53.

Całkowita konsumpcja mięsa w Polsce wzrosła z ok. 60 kg na osobę w 1995 roku, do 78,5 kg na osobę w 2016 r. (mięso i podroby).

W analizowanym okresie zmianie uległa struktura konsumpcji mięsa w Polsce. Dynamicznie rosła konsumpcja drobiu z uwagi na jego korzystną cenę i stale rosnącą podaż.

Konsumpcja wieprzowiny w długim okresie pozostawała na poziomie ok. 40 kg na osobę, mimo okresowych znaczących wahań (od 43,6 kg w 2007 r. przez 35,5 kg w 2013 r. do 40,5 kg w 2017).

W ostatnich latach na popularności zyskiwała konsumpcja żywności premium, której wzrost szacuje się na 10-15% rocznie.\*

Mimo tego wzrostu, konsumpcja wołowiny nie wzrastała w tym samym tempie. Wołowina nadal postrzegana jest jako mięso drogie i trudne przygotowaniu (m.in. Z uwagi na brak powtarzalnej jakości)\*\*

W 2016 i 2017 r. zaobserwowano pierwszy od lat wzrost konsumpcji wołowiny na jednego obywatela wywołany m.in. "burgermanią", popularyzacja steków, większym dostępem do wołowiny w supermarketach, oraz częstym pojawianiem się wołowiny w reklamach i mediach. Konsumenci zwiększyli zainteresowanie wysokiej jakości "dobłą wołowiną"

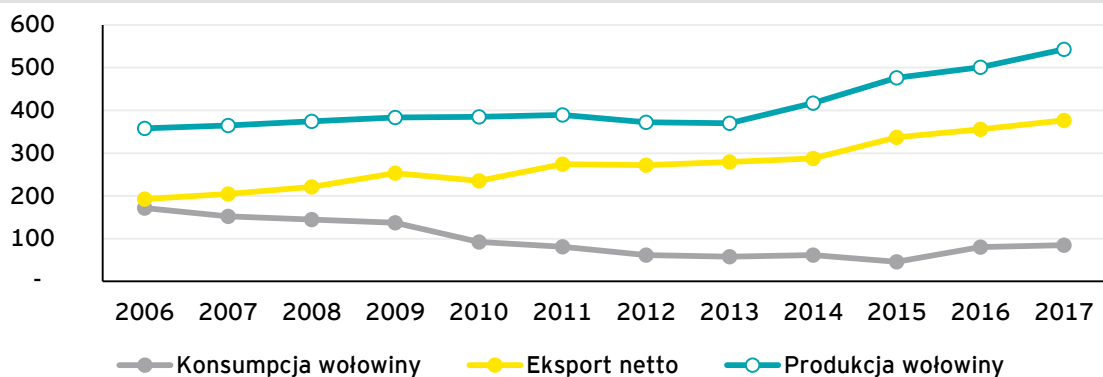
\* Augeo Ventures

\*\* Wyniki badania preferencji konsumentów, przeprowadzonego w ramach projektu *Podkarpacka wołowina. Gusty i preferencje konsumentów*, przez pracowników naukowych Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Krośnie.



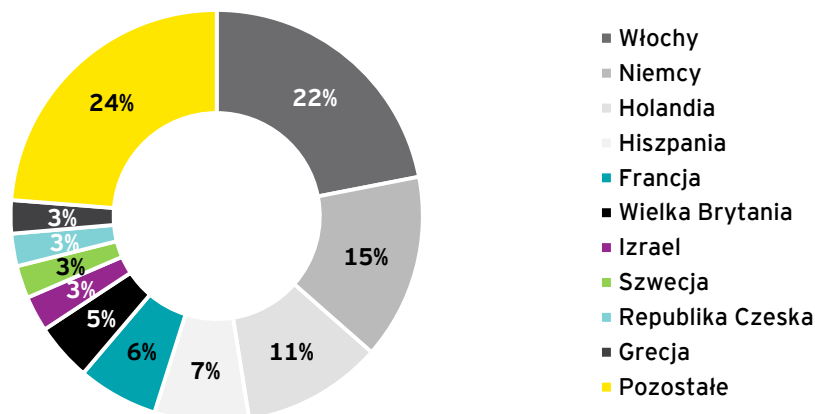
# Z uwagi na niski krajowy poziom konsumpcji oraz atrakcyjność rynków zagranicznych ok. 85-90% wolumenu produkcji jest przeznaczane na eksport (dane dla lat 2015-2016)

Bilans produkcji wołowiny (tys. ton wagi poubojowej schłodzonej)



Źródło: Opracowanie EY na podstawie danych GUS i MRIRW, \*szacunek dla roku 2017 na podstawie danych IERIGŻ-PIB - Rynek Mięsa nr 53.

## Kraje przeznaczenia wołowiny eksportowanej z Polski w 2016 r. - struktura wolumenowa

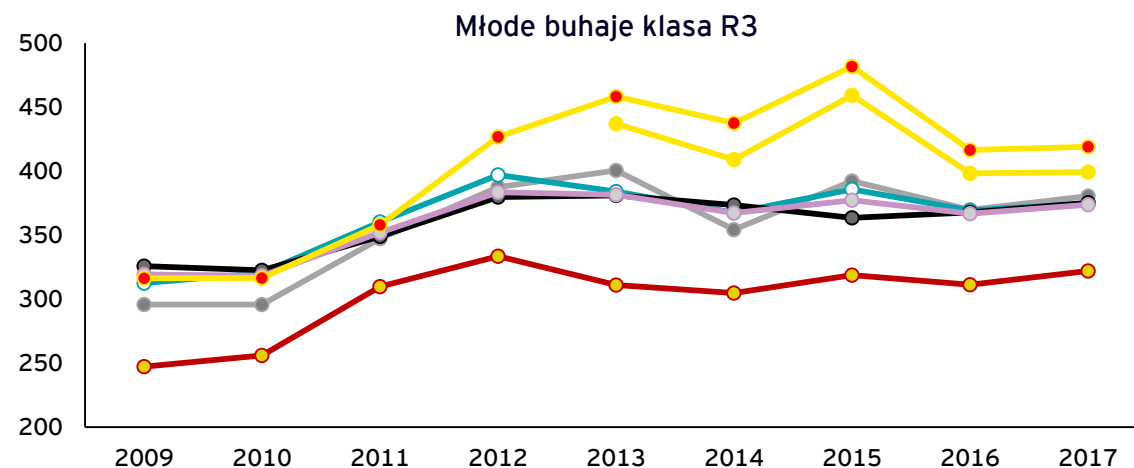
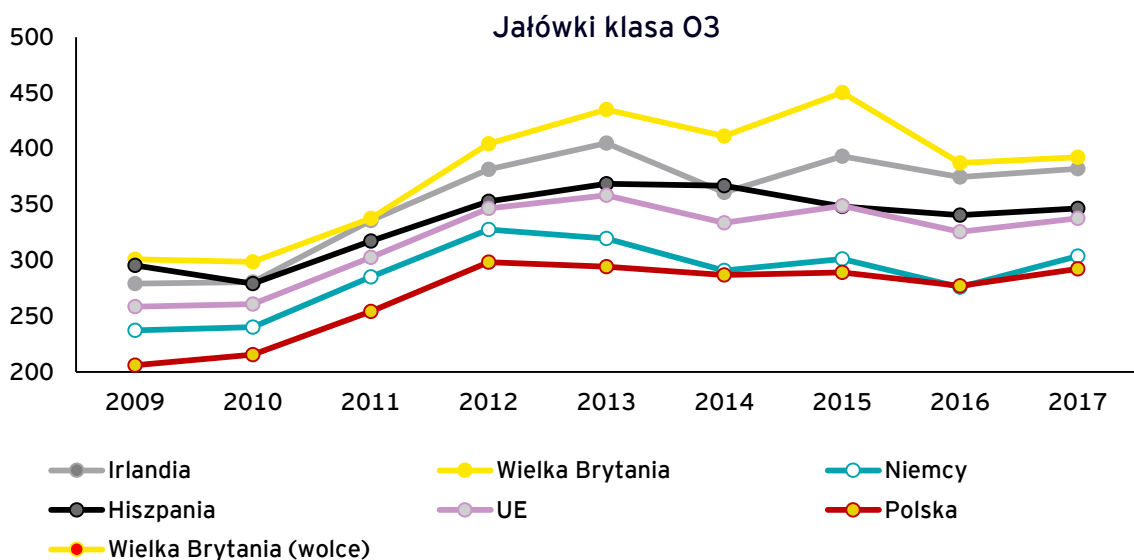


Źródło: MRIRW

- ▶ W 2017 roku\* bilans handlu zagranicznego (eksport netto) wynosił ok. 377 tys. ton (w wadze poubojowej schłodzonej), a jego wartość wyniosła prawie 1,253 mld EUR.
- ▶ W latach 2006-2016 wolumen eksportu netto wołowiny rósł w średnim tempie 8,2% rocznie, podczas gdy jego wartość - 11,7% rocznie.
- ▶ Najważniejszymi kierunkami eksportu polskiej wołowiny na przestrzeni ostatnich lat są Włochy, Niemcy oraz Holandia - w 2016 roku trafiła tam prawie połowa wolumenu eksportu.
- ▶ Polska wołowina wysyłana jest również do m.in. Hiszpanii, Francji i Wielkiej Brytanii, a w dalszej kolejności także do Grecji, Czech i krajów skandynawskich.
- ▶ Wartość eksportu żywca spadła z prawie 210 mln EUR w 2006 r. do 41 mln EUR w 2016, wolumen zaś zmniejszył się z 743 tys. szt. do 89,3 tys. szt. w analogicznym okresie.

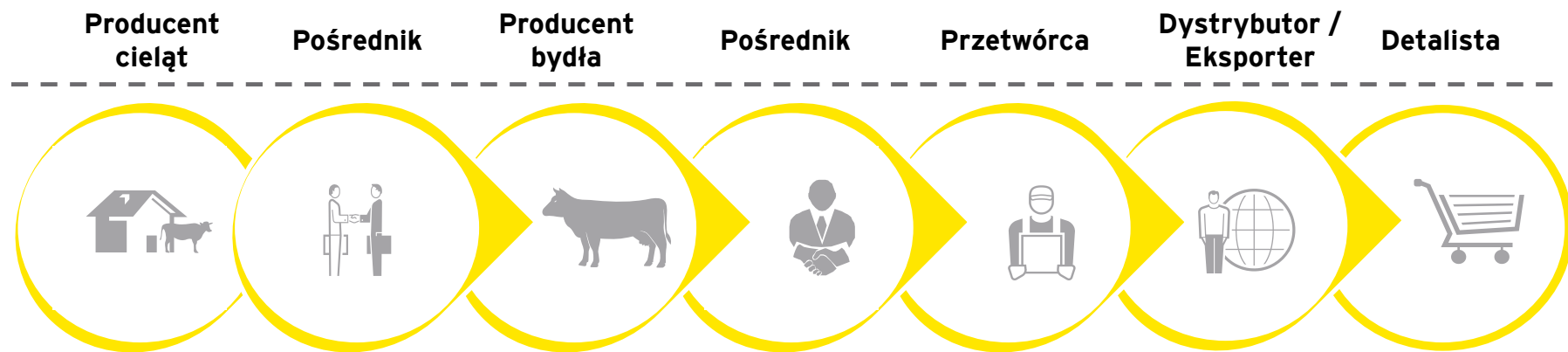
# Cena polskiej wołowiny jest znacząco niższa niż cena lokalnych surowców na rynkach zagranicznych

Średnie ceny skupu żywca (EUR / kg)\*



- ▶ Średnia cena skupu jałówek klasy O3 w Unii Europejskiej w 2017 roku była o ok. 13% wyższa niż średnia cena skupu w Polsce, najwyższa z analizowanych w tym okresie cen (w Wielkiej Brytanii) była wyższa od ceny w Polsce o 25%, najniższa zaś w Niemczech - o 5%.
- ▶ Średnia cena skupu młodych buhajów klasy R3 w Unii Europejskiej w 2017 roku była o ok. 14% wyższa niż średnia cena skupu w Polsce, najwyższa z analizowanych w tym okresie cen (w Hiszpanii i Niemczech) była wyższa od ceny w Polsce o 23%.
- ▶ Tak znaczące różnice w cenie wskazują, że istnieje potencjał wzrostu cen oraz przychodów i zysków polskich producentów w przypadku poprawy dostosowania produktu do wymagań zagranicznych klientów.
- ▶ W długim okresie należy monitorować działania związane z potencjalnym otwarciem rynku europejskiego dla rynków krajów trzecich (np. kraje Mercosur) by w odpowiednim czasie zareagować na potencjalne zagrożenie napływu taniej wołowiny do UE z krajów trzecich. Należy działać w zakresie niwelowania zagrożeń związanych z Brexit, aby nie doszło do gwałtownego wyhamowania eksportu z UE (w szczególności z Irlandii) do Wielkiej Brytanii.

# Celem strategii jest podniesienie rentowności całego łańcucha wartości wołowiny i sprawiedliwy podział zysków w łańcuchu dostaw



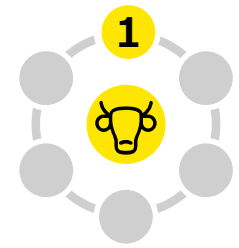
# Kluczowe wyzwania



# Wyzwania polskiej branży wołowniny koncentrują się wokół sześciu kluczowych obszarów





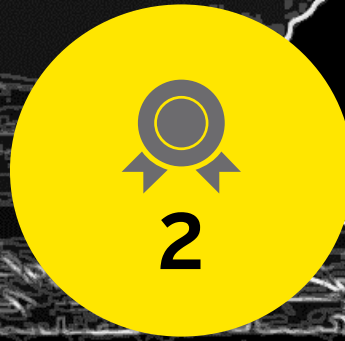


# Polska wołowina w kraju i na rynkach eksportowych jest mało rozpoznawalna i postrzegana jako kontrowersyjna

Problematyczny wizerunek polskiej wołowiny przyczynia się do osiągnięcia niższych niż możliwe przychodów ze sprzedaży eksportowej oraz konsumpcji krajowej. Na problem percepcji polskiej wołowiny składają się w szczególności:



Niewystarczające rozpowszechnienie certyfikatów poświadczających dobrostan i stosowanie dobrych praktyk produkcyjnych



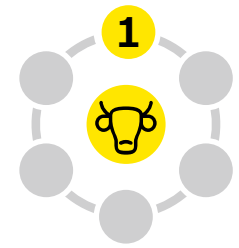
Niska rozpoznawalność marki polskiej wołowiny



Nieadekwatny wizerunek wołowiny wśród konsumentów krajowych w stosunku do walorów dobrej wołowiny



Niewłaściwe oznakowanie wołowiny na półkach polskich sklepów



# Brak rozpoznawalnych certyfikatów poświadczających standardy produkcji uniemożliwia dotarcie do pewnej grupy odbiorców

Niewystarczające rozpowszechnienie certyfikatów poświadczających dobrostan i stosowanie dobrych praktyk produkcyjnych

## 1.1

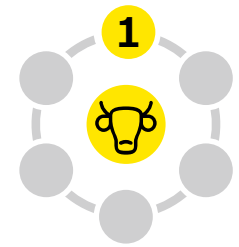
W przeciwieństwie do Polski, inne kraje-produccenci posiadają rozbudowane systemy certyfikacji dotyczące różnych obszarów związanych z procesem produkcji.



- ▶ Dotarcie do pewnej grupy konsumentów będzie możliwe tylko w przypadku wykazania, że wołowina produkowana jest tylko przy uwzględnieniu **standardów zdrowotnych, środowiskowych i dobrostanowych** - ma to szczególne znaczenie na **rynkach zagranicznych**.
- ▶ Środkiem do osiągnięcia celu jest zastosowanie systemu certyfikacji, podkreślającego w/w elementy. Stosowanym w Polsce systemem certyfikacji tego typu jest system QMP (*Quality Meat Products*), jednak jego stosowanie jest ograniczone do młodego bydła o określonej genetyce.
- ▶ Opisywane systemy funkcjonują w innych krajach, np.:
  - ▶ Irlandia - *Sustainable Beef and Lamb Assurance Scheme*: produkcja bez negatywnego wpływu na środowisko, **poprawa dobrostanu inwentarza**
  - ▶ Francja - *Life Beef Carbon*: ograniczenie emisji **gazów cieplarnianych**
  - ▶ Kanada - *Verified Beef Production Plus Program*: poprawa **dobrostanu inwentarza**

Wpływ ekonomiczny:

Brak systemów certyfikacji o sposobach produkcji uniemożliwia sprzedaż wołowiny niektórym konsumentom, co przekłada się na ograniczenie rynków zbytu oraz niższą cenę mięsa.



# Pomimo wysokiego udziału eksportu, polska wołowina pozostaje anonimowa na rynkach zagranicznych, co ma negatywny wpływ na jej cenę

## 1.2

### Niska rozpoznawalność marki polskiej wołowiny

Polska wołowina na rynkach zagranicznych nie wywołuje jednoznacznych, pozytywnych skojarzeń wśród zagranicznych konsumentów, dlatego sprzedawana jest po niższej cenie na rynkach międzynarodowych.

#### Przykładowe skojarzenia z markami wołowiny

Kraj



Irlandia



Stany Zjednoczone

Skojarzenie



Kolor zielony,  
czterolistna  
koniczyna i Dzień  
Świętego Patryka

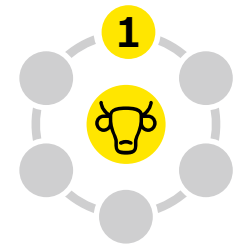


Kowboje,  
Dziki Zachód

- ▶ Na rynkach międzynarodowych największym powodzeniem cieszy się wołowina, pochodząca z krajów, które były w stanie zbudować silną markę wołowiny.
- ▶ Do tych krajów zaliczają się m.in.: Australia, Irlandia, Nowa Zelandia, Stany Zjednoczone. Mięso wyprodukowane w tych krajach często wywołuje skojarzenia z dobrą jakością i smakowitością oraz z cechami charakterystycznymi dla danego kraju.
- ▶ Wypracowanie marki jest rezultatem nie tylko opracowania wysokich standardów produkcji wołowiny, ale również konsekwentnych działań marketingowych.
- ▶ Dotychczas w Polsce nie udało się wypracować strategii marketingowej oraz spójnej komunikacji opartej o standaryzację.

Wpływ  
ekonomiczny:

Konsumenci są w stanie zapłacić więcej za wołowinę pochodzącą z krajów o renomowanej marce i tradycji. Brak polskiej marki wołowiny przekłada się na niższe ceny uzyskiwane ze sprzedaży polskich produktów.



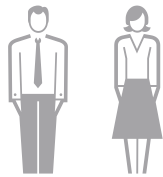
# Niesatysfakcjonująca jakość wołowiny trafiającej do sklepów i ograniczona kultura spożywania wołowiny przyczyniają się do jej negatywnej percepcji w Polsce

## Nieadekwatny wizerunek wołowiny wśród konsumentów krajowych w stosunku do walorów dobrej wołowiny

1.3

W percepcji polskich konsumentów mięso wołowe ma szereg cech negatywnych (m.in. wysoka cena, trudność w przygotowaniu, itp.). Do polskich sklepów trafia także wołowina o niesatysfakcjonującej jakości, nieposiadająca oczekiwanych walorów kulinarnych. W Polsce nie ma kultury spożywania wołowiny, dlatego polski konsument może nie być skłonny do jej docenienia i nie posiadać wiedzy dot. prawidłowego przygotowania.

### Cechy wołowiny decydujące o ograniczeniu jej konsumpcji



Opinia	% respondentów
Zbyt wysoka cena	44,9%
Brak tradycji spożywania	30,2%
Mały wybór oferty handlowej oraz zła jakość mięsa	21,1% oraz 7,5%
Zbyt długi czas przyrządzania	14,4%

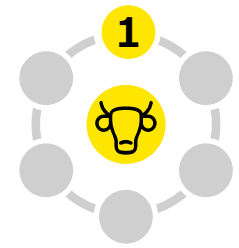
Powyżej zaprezentowano wyniki badania preferencji konsumentów, przeprowadzonego przez pracowników naukowych Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Krośnie za pomocą badań ankietowych na próbie 2,1 tys. osób, mieszkańców województwa podkarpackiego. Badanie przeprowadzono w latach 2013-2014 w ramach projektu *Podkarpacka wołowina. Gusty i preferencje konsumentów*.

- ▶ Polscy konsumenci postrzegają wołowinę jako drogą, o ograniczonej konsumpcji w Polsce, trudną w przygotowaniu i o nieregularnej jakości.
- ▶ Na rynkach charakteryzujących się wysoką konsumpcją wołowiny, konsumenci mają możliwość wyboru jakości konsumowanej wołowiny. Wołowina dobrej jakości jest doceniana za walory zdrowotne, dietetyczne i smakowe, dlatego konsumenci są w stanie zapłacić za nią więcej. Dodatkowo, w krajach tych wykształciła się kultura spożywania wołowiny i towarzyszące jej umiejętności przyrządzania wołowiny.
- ▶ Do Polski trafia głównie wołowina niesatysfakcjonującej jakości\*, dlatego m.in. nie dostarcza konsumentom oczekiwanych walorów kulinarnych.
- ▶ Negatywna percepcja wołowiny wśród polskich konsumentów jest wynikiem takiego stanu rzeczy.

### Wpływ ekonomiczny:

Percepcja wołowiny wśród polskich konsumentów może ograniczać krajową konsumpcję i zmniejszać przychody łańcucha wartości z polskiego rynku.

\* Polska eksportuje ok. 85-93% wołowiny. Na rynki eksportowe trafia głównie wołowina dobrej jakości, natomiast na polski rynek w części trafia wołowina niesatysfakcjonującej jakości.



# Polski konsument nie otrzymuje przed dokonaniem zakupu odpowiedniej informacji dot. jakości i procesu produkcji wołowiny oraz klarownej instrukcji kulinarnej

## Niewłaściwe oznakowanie wołowiny na półkach polskich sklepów

### 1.4

Niskie spożycie krajowe oraz koncentracja branży na eksporcie nie dają branży motywacji do wdrożenia systemu informującego konsumenta o charakterystyce produktu.

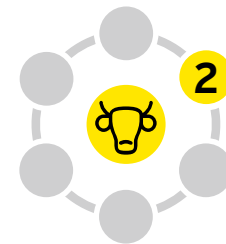


- ▶ Polski rynek sprzedaży detalicznej wołowiny nie jest traktowany przez przetwórców i detalistów jako priorytetowy. Jest to efekt niskiego spożycia krajowego oraz koncentracji przetwórców na eksporcie.
- ▶ Skutkiem tego podejścia jest dostarczanie na półki polskich sklepów wołowiny o niejednorodnej jakości. Dodatkowo, etykiety, którymi opatrzone są porcje nie sygnalizują wystarczająco wyraźnie rodzaju oraz jakości kupowanego przez konsumenta mięsa.
- ▶ Na etykietach znajdują się informacje o części, z której dana porcja pochodzi oraz cenie. Przeważnie brakuje informacji związanych z rasą zwierzęcia, sposobem chowu, dobrostanem, ekologią, bezpieczeństwem i właściwościami kulinarnymi.
- ▶ Dodatkowo, często na oznaczeniach brakuje instrukcji przygotowania wołowiny.

**Wpływ ekonomiczny:**

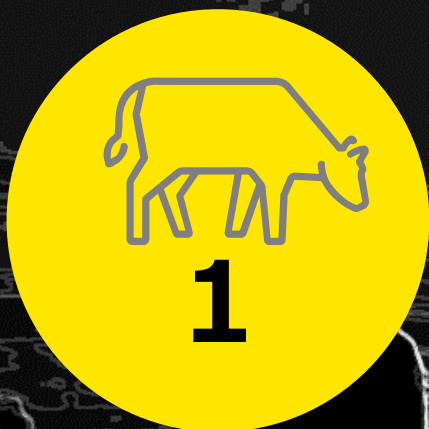
Nabywanie porcji oznaczonych identycznymi etykietami i charakteryzujących się różną jakością może prowadzić do zmniejszenia popytu i obniżenia marży całego łańcucha wartości.





# Procesy produkcyjne stosowane w polskim łańcuchu wartości wołowiny ograniczają możliwość wytworzenia wołowiny o powtarzalnej jakości

Brak powtarzalnej jakości ogranicza zaufanie konsumentów do wołowiny i ogranicza popyt na nią. Do tego problemu przyczyniają się przede wszystkim:



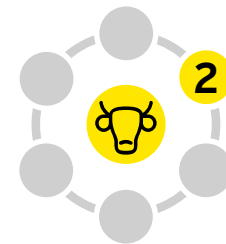
Zbyt małe partie żywca dostarczane przez producentów do przetwórców



Ograniczona skala działalności części przetwórców



Wysokie koszty przetwórców związane z sortowaniem żywca



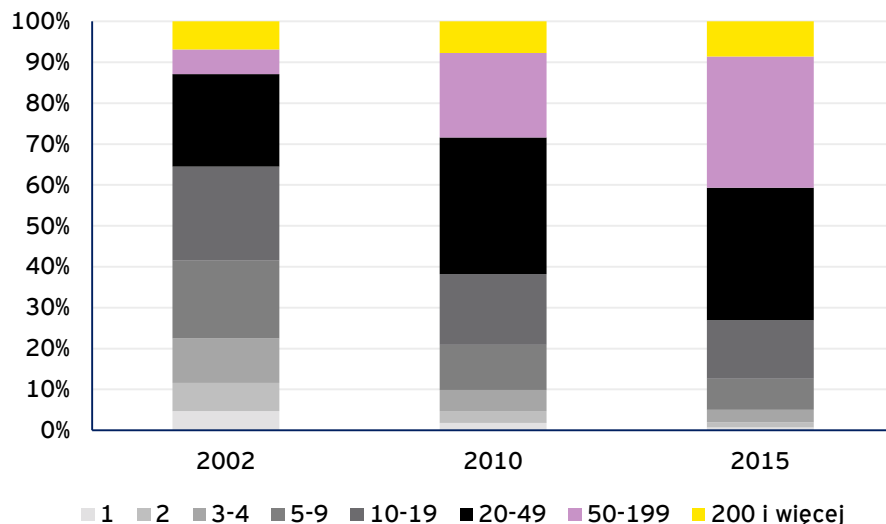
# Zbyt małe partie żywca tworzone przez producentów mogą skutkować niejednorodną jakością dużych partii wołowiny sprzedawanych detalistom...

## Zbyt małe partie żywca dostarczane przez producentów do przetwórców

### 2.1

W wyniku rozdrobnienia producenci dostarczają małe partie żywca o różnej jakości. Przetwórcy przy realizacji zamówień detalistów korzystają z bydła od różnych dostawców, co prowadzi do niejednorodnej jakości wołowiny w tym samym zamówieniu.

#### Skala chowu - pogłowie żywca w stadach (szt.)

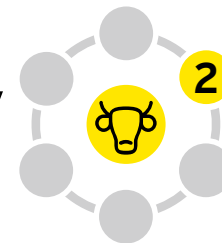


Źródło: GUS, dane na grudzień każdego roku

- ▶ Polska produkcja żywca jest silnie rozdrobniona, o czym świadczy m.in. wskaźnik średniej wielkości stad. W 2015 r. w Polsce, ok. 8,6% pogłowia znajdowało się w stadach o liczebności powyżej 200 sztuk. Dla porównania, w południowej części Australii było to ok. 88%.
- ▶ W wyniku rozdrobnienia większość producentów tworzy małe partie żywca.
- ▶ Nawet jeśli producenci stosują się do przyjętego na rynku standardu chowu, zawsze pozostaje przestrzeń na indywidualną interpretację zasad, co z kolei przekłada się na inny sposób chowu i inną jakość bydła u każdego z producentów. Dlatego, dostarczane przez producentów małe partie charakteryzują się różną jakością.
- ▶ Przetwórcy, podczas realizacji zamówień detalistów, zmuszeni są korzystać z dostaw od wielu producentów, dlatego często do realizacji jednego zamówienia wykorzystywana jest wołowina o różnej jakości.

#### Wpływ ekonomiczny:

Uwzględnienie w dużym zamówieniu wołowiny o różnej jakości i jej sprzedaż po jednej cenie oznacza straty dla przetwórcy. W takiej sytuacji wołowina lepszej jakości jest sprzedawana po zaniżonej cenie. Dodatkowo, część klientów może być niezadowolona z jakości zamówienia i może z niego zrezygnować.



# ...problem braku powtarzalnej jakości partii bydła dotyczy w szczególności mniejszych przetwórców

## 2.2

### Ograniczona skala działalności części przetwórców

Mniejsi przetwórcy korzystają z niewielkiej ilości producentów co ogranicza możliwość sortowania bydła pod kątem oczekiwań detalistów.

#### Schemat obsługi zamówienia przez dużego przetwórcę



#### Przykład:

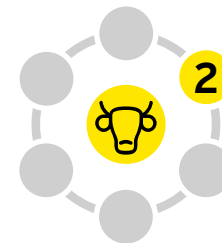
- ▶ Mały i duży przetwórca dostają zamówienie na 10 ton wołowiny o określonej przez klienta jakości.
- ▶ Mały przetwórca zaopatruje się u 10 dostawców i jest w stanie pozyskać od nich żywca, o wadze rzeźnej 10 ton wołowiny. Niestety, każdy z producentów dostarcza małe partie żywca różnej jakości, dlatego produkt dostarczony do klienta będzie się składał z wołowiny o niejednorodnej jakości.
- ▶ Duży przetwórca zaopatruje się u 100 dostawców i jest w stanie pozyskać od nich żywca o wadze rzeźnej 100 ton mięsa. Producenci dostarczają małe partie żywca różnej jakości, jednak przetwórca jest w stanie tak dobrać pozyskany surowiec, aby utworzyć z niego partię 10 ton wołowiny o jakości zbliżonej do oczekiwań klienta.

#### Schemat obsługi zamówienia przez małego przetwórcę



#### Wpływ ekonomiczny:

Mniejsi przetwórcy mogą być częściej pomijani przez detalistów chcących zlecić produkcję dużych partii wołowiny, co może ograniczać przychody tych przetwórców.



# Zróżnicowana jakość żywca wołowego generuje dla przetwórców istotne koszty związane z sortowaniem

## Wysokie koszty przetwórców związane z sortowaniem żywca

### 2.3

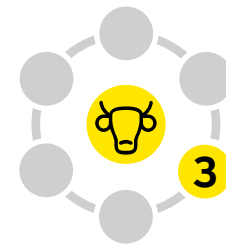
Przetwórcy ponoszą istotne koszty związane z magazynowaniem i sortowaniem niejednorodnego żywca.



- ▶ W związku z otrzymywaniem od producentów krótkich partii żywca zróżnicowanej jakości oraz niewystarczającą wymianą informacji w łańcuchu wartości wołowiny przetwórcy nie są w stanie na bieżąco dostosowywać swoich zamówień składanych u producentów do oczekiwań detalistów.
- ▶ Co więcej, są zmuszeni do zamawiania znacznych ilości żywca, z których następnie dobierają sztuki pod kątem zamówień detalistów.
- ▶ W rezultacie ponoszą istotne koszty związane z magazynowaniem i sortowaniem zakupionego bydła.

Wpływ  
ekonomiczny:

Istotne koszty związane ze zróżnicowaną jakością żywca obniżają marżę przetwórców.



# Narzędzia wykorzystywane do przełożenia preferencji konsumentów na proces produkcji bydła są nieefektywne

Proces produkcji wołowiny niedopasowany do preferencji konsumentów, może przekładać się na dostarczanie wołowiny niespójnej z ich oczekiwaniami. W konsekwencji, konsumenci mogą zniechęcać się do mięsa wołowego i ograniczać swój popyt. Do nieefektywnych narzędzi wykorzystywanych do przekładania preferencji konsumentów na proces produkcji bydła należą:

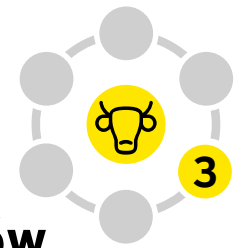


Nieefektywne narzędzia  
przekładające preferencje  
kulinarne konsumentów na proces  
produkcji bydła



Nieefektywne narzędzia  
przekładające preferencje  
konsumentów w zakresie  
dobrostanu i zdrowego żywienia  
bydła





# Efektywne narzędzia pozwalające na dostosowanie procesu produkcji wołowiny do preferencji kulinarnych konsumentów umożliwiłyby zwiększenie marż producentów

**Nieefektywne narzędzia przekładające preferencje kulinarne konsumentów na proces produkcji bydła**

## 3.1

Wśród narzędzi pozwalających na dostosowanie produkcji bydła do preferencji kulinarnych konsumentów, głównym narzędziem jest cennik przetwórcy. Różnice między cenami preferowanego i pozostałego bydła są niewielkie, co sprawia, że rodzaj zapotrzebowania nie jest wyraźnie sygnalizowany i premiowany. Większość cenników jest oparta o system EUROP, który premiuje bydło o większej wydajności mięsnej i nie uwzględnia preferencji kulinarnych.

Klasa jakości tuszy	Skala otłuszczenia					XX PLN
	Niska	1	2	3	4	
E	11,77	10,60	9,42	8,24	7,06	Stawka za kilogram wagi poubojowej cieplej*
U	11,21	10,09	8,97	7,85	6,73	
R	9,75	8,78	7,80	6,83	5,85	
O	7,50	6,75	6,00	5,25	4,50	
P	5,00	4,50	4,00	3,50	3,00	

- ▶ Konsumenti wołowiny mają zróżnicowane preferencje wobec cech kulinarnych mięsa, np. kruchość, itp. Po analizie tych preferencji, detaliści składają zamówienie do przetwórców.
- ▶ Przetwórcy skupują bydło, które wyceniają zgodnie ze stosowanymi cennikami. Różnice pomiędzy cenami za preferowane bydło i pozostałe są niewielkie, dlatego producenci nie mają wystarczającego bodźca do dostosowania swojej produkcji. Stosowane w Polsce cenniki są oparte o system EUROP, premiujący bydło, z którego można pozyskać większą ilość mięsa, a nie uwzględniają preferencji kulinarnych.
- ▶ Systemem, w ramach którego uwzględniane są preferencje kulinarne konsumentów jest MSA\*\*, w ramach którego dostosowano elementy wsadowe procesu produkcji (wiek zwierzęcia, waga, rasa, itd.), w celu uzyskania mięsa o charakterystykach preferowanych przez konsumentów. Przetwórcy operujący w ramach MSA premiują w swoich cennikach bydło posiadające takie charakterystyki.

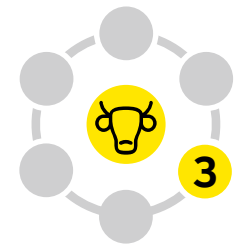
- ▶ Podczas oddawania sztuki rzeźnej do rzeźni jest ona w większości przypadków poddawana ocenie jakości zgodnie z systemem EUROP.
- ▶ Podczas oceny, określana zostaje skala otłuszczenia (1-5) i jakość tuszy (S-P). Oba parametry wpływają na cenę jaką producent otrzyma za sprzedawaną sztukę bydła.
- ▶ Powyżej zaprezentowano przykładową strukturę „płaskiego cennika”, w którym wzrost ceny w każdej klasie jest coraz niższy i nie motywuje producenta do produkcji bydła określonej klasy.

### Wpływ ekonomiczny:

Ograniczone przełożenie oczekiwań nabywców wołowiny (detalistów i konsumentów) na strukturę cennika przetwórcy (w tym system premii za osiągnięcie określonych parametrów produkcji oraz progi obniżające cenę w przypadku stwierdzonych wad jakościowych) oraz brak szkolenia producentów w zakresie tego co jest pożądane na rynku, może prowadzić do uzyskania niższej ceny lub sprzedaży mniejszego wolumenu wołowiny na rynku krajowym i zagranicznym.

\* Waga poubojowa ciepła - waga mięsa uzyskana po ubiciu tuszy, jednostka wykorzystywana do rozliczeń pomiędzy producentem a przetwórcą.

\*\* MSA - Meat Standards Australia)



# Brak systemowego przekazywania konsumentom informacji o odpowiednich procesach produkcji oznacza niewykorzystany potencjał sprzedażowy

## Nieefektywne narzędzia przekładające preferencje konsumentów w zakresie dobrostanu

### 3.2

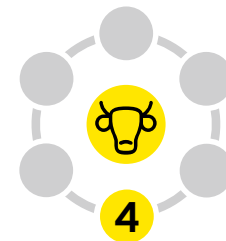
Przetwórcy w Polsce często nie uwzględniają odpowiedniej premii w swoich cennikach za bydło chowane z zachowaniem dobrostanu i zdrowego żywienia zwierząt oraz nie prowadzą odpowiednich programów szkoleniowych dla producentów.



- ▶ Dobrostan i zdrowe żywienie zwierząt ma szczególne znaczenie dla konsumentów zagranicznych, którzy konsumują 80-90% polskiej wołowiny. Brak dokumentów potwierdzających dbałość o te aspekty w procesie produkcji często uniemożliwia transakcję.
- ▶ Podobnie jak w przypadku preferencji kulinarnych, również w przypadku tego typu preferencji konsumentów przetwórcy mogą wpływać na dostosowanie procesu produkcji bydła, m.in. za pomocą cenników i odpowiednich programów szkoleniowych dla producentów.
- ▶ Niestety, również w przypadku tych preferencji cenniki często nie uwzględniają odpowiedniego zróżnicowania cen, a przetwórcy nie prowadzą odpowiednich programów szkoleniowych dla producentów.

#### Wpływ ekonomiczny:

Nieuwzględnienie w strukturze cennika przetwórcy właściwych premii i kar cenowych oraz brak szkolenia producentów w zakresie stosowania dobrych praktyk w procesie chowu prowadzi do rezygnacji części konsumentów z dalszej konsumpcji oraz części detalistów z nabywania polskiej wołowiny i obniża marżę całego łańcucha wartości wołowiny.



# Uczestnicy polskiego łańcucha wartości nie współpracują ze sobą w wystarczającym zakresie

Niewystarczająca współpraca w łańcuchu produkcji wołowiny przyczynia się do problemów z jakością produktu końcowego i do obniżonej rentowności całego polskiego łańcucha wartości. Niewystarczająca współpraca objawia się w szeregu nieefektywności:

**1**

Utrudniona wymiana handlowa ze względu na rozdrobnienie rynku

**2**

Skomplikowany proces przekazywania żywca

**3**

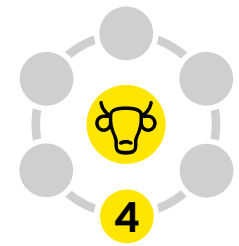
Niepełny i niewiarygodny opis genotypu cieląt

**4**

Ograniczone zaufanie w całym łańcuchu wartości wołowiny, w szczególności nieufność producentów do przetwórców, wynikająca z subiektywnego systemu klasyfikacji mięsa

**5**

Niespójne cele producentów cieląt pochodzących z krów mlecznych z celami producentów żywca



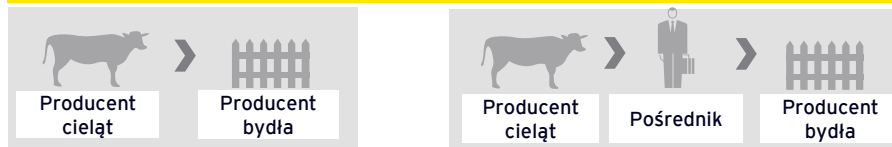
# W związku z rozdrobnieniem produkcji, do sprzedaży cieląt i żywca często angażowani są pośrednicy, którzy przejmują część marży producentów

## Utrudniona wymiana handlowa ze względu na rozdrobnienie produkcji

### 4.1

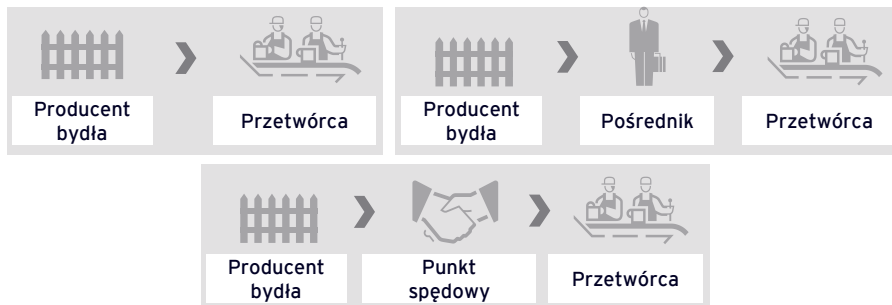
Do transakcji sprzedaży cieląt do producentów żywca przeważnie angażowany jest pośrednik. Podobna sytuacja ma miejsce podczas sprzedaży bydła do przetwórcy. Pośrednicy, obok swej pozytywnej roli agregatora cieląt i żywca z małych gospodarstw, odgrywają nadmierną rolę w zakresie transakcji spełniających wymóg minimum logistycznego dla bezpośredniej dostawy do rzeźni.

#### Schematy przekazania cieląt do producenta na rynku polskim



- ▶ Producenci cieląt mogą przekazywać je do producentów żywca bezpośrednio lub poprzez pośrednika. Przeważnie do transakcji angażowany jest pośrednik.
- ▶ Producenci zajmujący się chowem bydła sprzedają bydło bezpośrednio do przetwórcy, poprzez punkt spędowy lub pośrednika. W Polsce dominuje handel przez pośredników zarówno w transakcjach dotyczących małego, jak i dużego wolumenu żywca.

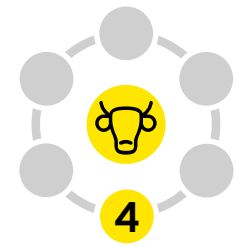
#### Schematy przekazania żywca do przetwórcy na rynku polskim



- ▶ Pośrednicy pełnią pozytywną rolę z w zakresie agregowania cieląt i bydła z małych gospodarstw, jednak biorą również udział w realizacji dostaw dużych partii, które mogłyby być realizowane bez ich udziału, co pozwoliłoby na utrzymanie części marży po stronie producentów.

#### Wpływ ekonomiczny:

Wynikiem angażowania pośredników do transakcji związanych z cielakami i bydłem jest przejmowanie przez nich części marży łańcucha wartości, kosztem producentów cieląt oraz producentów zajmujących się produkcją żywca wołowego.



# Brak współpracy stron przy procesie przekazywania żywca do uboju prowadzi do obniżenia wartości części materiału rzeźnego

## Skomplikowany proces przekazywania żywca

### 4.2

Etap przekazywania bydła do rzeźni ma bardzo duży wpływ na poziom stresu u zwierząt, co z kolei ma wpływ na jakość produkowanej wołowiny.

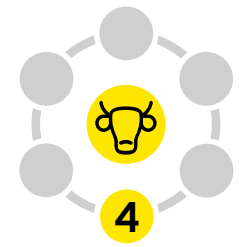


- ▶ Bydło od producenta do przetwórcy transportowane jest za pomocą specjalistycznej floty samochodowej, często należącej do pośrednika.
- ▶ Zwierzęta podczas tego procesu narażone są na szereg niedogodności poprzez, m.in.: nieodpowiedni załadunek, niedostosowanie pojazdu (za mało miejsca, niehigieniczne warunki, ściany powodujące otarcia i zabrudzenia, itd.) i techniki jazdy, mieszanie stad, opóźniony rozładunek.
- ▶ Efektem jest podwyższenie poziomu stresu u zwierząt, powodujące obniżenie zawartości glikogenu w mięśniach oraz wzrost poziomu pH tuszy.
- ▶ Mięso w takiej sytuacji nie może być sezonowane, ulega procesowi gnicia, a jego okres przydatności do spożycia gwałtownie spada, co może skutkować koniecznością przetworzenia go.

#### Wpływ ekonomiczny:

Niewłaściwy poziom pH tuszy, będący bezpośrednim skutkiem niewłaściwego sposobu przekazywania żywca, przynosi rzeźni wymierne straty w postaci niższych przychodów. Ocenia się, że taka sytuacja dotyczy 12-15% mięsa wołowego produkowanego w Polsce.



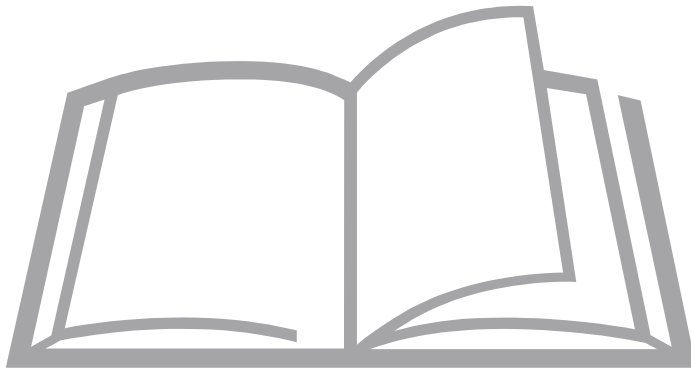


# Uwzględnione w paszportach była informacje nie są dla rynku wiarygodnym wyznacznikiem jakości

## 4.3

### Niepełny i niewiarygodny opis genotypu cieląt

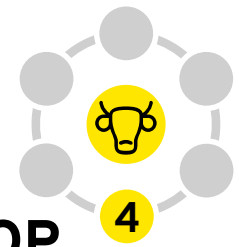
Uwzględniane w paszportach żywca dane nie są wystarczającym wyznacznikiem jakości żywca, ze względu na zbyt ograniczony zakres oraz częste umieszczanie danych niezgodnych z rzeczywistością.



- ▶ Każda sztuka żywca na terenie Polski musi posiadać **paszport**, w którym zamieszczane są dane, które powinny być wyznacznikiem jakości genetycznej danej sztuki, np. rasa.
- ▶ Sama rasa jest niewystarczającym wyznacznikiem jakości sztuki żywca. Dwie sztuki tej samej rasy mogą się charakteryzować istotnie różnym materiałem genetycznym i co za tym idzie jakością. Pomocny w tej kwestii mógłby być **kod ojca**, którego uwzględnienie w zgłoszeniu jest opcjonalne i rzadko podawane.
- ▶ Dodatkowym problemem jest częste pojawienie się w paszportach danych **niezgodnych z rzeczywistością**.
- ▶ W konsekwencji paszporty **nie są postrzegane na rynku wołowy jako wiarygodne źródło informacji** o jakości żywca. Z kolei w przypadku mniej świadomych podmiotów, może dochodzić do sytuacji, w których na podstawie informacji zawartych w paszporcie nabywają sztukę o rzeczywistej jakości innej niż oczekiwana.

### Wpływ ekonomiczny:

Informacje zawarte w paszporcie nie zapewniają pełnej przejrzystości informacji co jakości żywca, a w konsekwencji może to prowadzić do sprzedaży żywca po nieadekwatnej cenie oraz do osiągnięcia niższej niż zakładana marży lub niesatysfakcjonującej jakości za daną cenę.



# Uczestnicy łańcucha wartości darzą się ograniczonym zaufaniem, przykładem tego jest ograniczone zaufanie producentów do przetwórców związane z systemem EUROP

**Ograniczone zaufanie w całym łańcuchu wartości wołowiny, w szczególności nieufność producentów do przetwórców, wynikająca z subiektywnego systemu klasyfikacji mięsa**

## 4.4

Ocena bydła przed ubojem jest przeprowadzana przez pracownika rzeźni\*, na podstawie oceny wizualnej, co ogranicza zaufanie producentów do przetwórców.

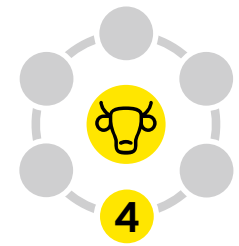


- ▶ W rzeźniach prowadzących ubój powyżej 3900 sztuk żywca rocznie obowiązuje klasyfikacja sztuk żywca EUROP (opisana w ramach wyzwania 3.1).
- ▶ W zależności od przyznanej oceny, ustalana jest cena płacona producentowi za dostarczony żywiec.
- ▶ Zastrzeżenia i ograniczone zaufanie producentów wzbudza fakt, że ocena jakości przeprowadzana jest w sposób wizualny przez zatrudnionego przez rzeźnię inspektora, mimo, że posiada on uprawnienia nadawane przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.
- ▶ Fakt oceny wizualnej nadaje całemu procesowi znamiona subiektywizmu i powoduje, że system jest wrażliwy na nadużycia, np. zaniżanie klasy żywca.

### Wpływ ekonomiczny:

Ograniczone zaufanie producentów jest jednym z powodów, dlaczego częściej korzystają oni z usług pośredników, co przyczynia się do obniżenia ich marży. Ograniczone zaufanie na poziomie całego łańcucha wartości również przyczynia się do niewystarczającej komunikacji, licznych nieefektywności i obniżenia marży całego łańcucha.

\* Klasyfikacja tusz wołowych dokonywana jest na podstawie regulacji zawartych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. oraz Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1249/2008 z dnia 10 grudnia 2008 r. ustanawiającego szczegółowe zasady wdrożenia wspólnotowych skal klasyfikacji tusz wołowych, wieprzowych i baranich oraz raportowania ich cen. 11 lipca 2018 r. wchodzi w życie dwa rozporządzenia delegowane Komisji (UE) 2017/1182 i 2017/1184, uchylające Rozporządzenie 1249/2008. Zmiany te będą implikować zmiany w prawie krajowym.



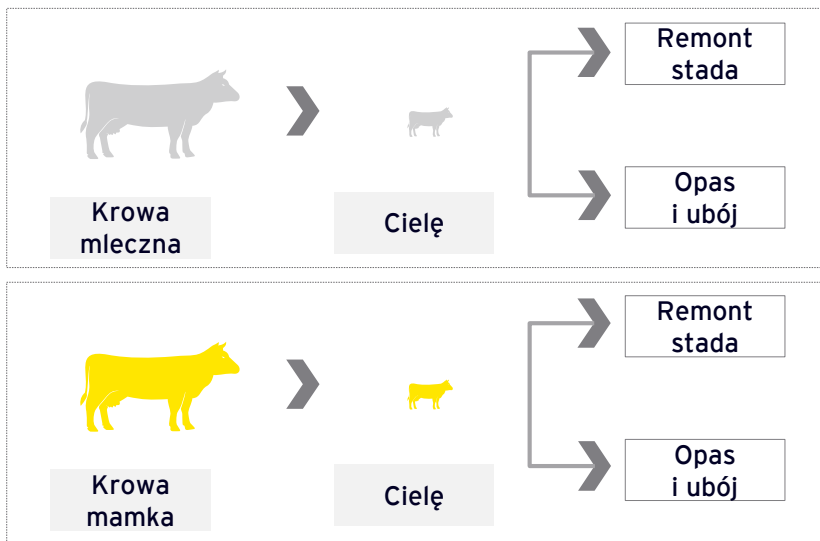
# Dążenie producentów mleka do minimalizacji kosztu produkcji cielaków przyczynia się do wytworzenia niższej jakości tusz wołowych

## 4.5

### Niespójne cele producentów cieląt pochodzących z krów mlecznych z celami producentów żywca

Głównym dostawcą cieląt wykorzystywanych do produkcji wołowiny w Polsce są producenci mleka, którzy przeważnie pokrywają krowy mleczne buhajami ras mlecznych. Otrzymywane cielęta charakteryzują się niższą ekonomiką chowu na potrzeby produkcji żywca wołowego.

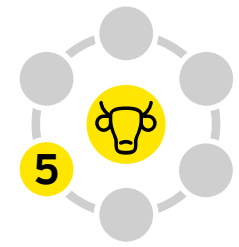
#### Możliwe przeznaczenie cieląt pochodzących z krowy mlecznej i krowy mamki



- ▶ Pogłowie krów mlecznych w Polsce w 2016 roku wyniosło ok. 2,1 mln, a krów „mamek” 173 tys.\*
- ▶ Krowy mleczne są inseminowane, w celu wywołania laktacji oraz w celu uzyskania cieliczek do remontu stada. W rezultacie czego rodzą się także buhajki stanowiące 50% cieląt, oraz cieliczki przeznaczone do opasu będące niejako produktem ubocznym całego procesu produkcji mleka.
- ▶ Producenci mleka inseminują krowy głównie nasieniem buhajów ras mlecznych, w celu uzyskania jałówek do remontu stada. Udział krów mlecznych inseminowanych nasieniem buhajów ras mięsnych (krzyżowanie towarowe) w ostatnich latach oscylował pomiędzy 10 a 20%.
- ▶ W wyniku krzyżowania towarowego uzyskiwane są cielęta o znacznie wyższym potencjale genetycznym do opasu niż cielęta rasy HF.
- ▶ Z bilansu obrotu stada i przy założeniu 100% inseminacji nasieniem seksowanym można przyjąć, że w skali kraju teoretycznie 30% inseminacji nasieniem buhajów ras mlecznych powinno wystarczyć do remontu stada, a 70% inseminacji mogłoby być w krzyżowaniu towarowym.

#### Wpływ ekonomiczny:

Stosunkowo niski udział krzyżowania towarowego w stadach krów mlecznych sprawia, że produkowane są cielaki o niskiej jakości, za które producenci mleka dostają niską cenę. Niewykorzystany potencjał powoduje, że wartość dodana w kolejnych etapach łańcucha wartości jest niższa niż potencjalnie możliwa do osiągnięcia.



# Polscy producenci żywności dysponują niewystarczającym zakresem kompetencji w zakresie efektywnej produkcji wołowiny

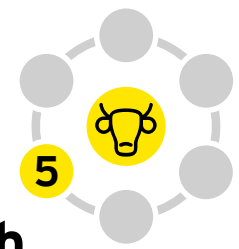
Niewystarczający poziom kompetencji przekłada się na obniżoną jakość produkowanej wołowiny oraz rentowność produkcji, a w konsekwencji także pozostałych ogniw łańcucha wartości. Na problem z kompetencjami polskich producentów składa się przede wszystkim:



Niski stopień specjalizacji producentów w poszczególnych fazach opasu



Ograniczony „know-how” w zakresie metod chowu z uwzględnieniem dobrostanu, dawek żywieniowych, genetyki, ekonomiki, rynków zbytu i oraz właściwej opieki weterynaryjnej



# W Polsce producenci żywca zajmują się całym procesem chowu, podczas gdy na rynkach rozwiniętych, producenci specjalizują się w jego poszczególnych etapach

## 5.1

### Niski stopień specjalizacji producentów w poszczególnych fazach opasu

W modelowym schemacie chowu żywca wołowego wyróżnia się trzy etapy: odchów cieląt, wzrost, tucz (finisz). W krajach charakteryzujących się wysoce efektywnym łańcuchem wartości wyselekcjonowane podmioty zajmują się każdym z etapów chowu, w Polsce taki model jest stosowany w znikomym stopniu.

#### Etapy modelowego schematu chowu żywca wołowego



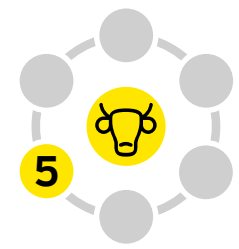
W Stanach Zjednoczonych sektor wołowiny charakteryzuje się wysokim stopniem zorganizowania, a poszczególnymi etapami chowu zajmują się wyspecjalizowane podmioty:

- ▶ **Odchów cieląt:** Cielęta utrzymywane są w gospodarstwach przy mamkach do 6-10 miesiąca życia często w małych i średnich gospodarstwach, po czym są sprzedawane, przede wszystkim na aukcjach.
- ▶ **Stockers operators i backgrounding operators:** zajmują się opasaniem cieląt odpowiednio na pastwiskach bądź w zamknięciu. W obu przypadkach waga cielaka zwiększana jest do 270-360kg lub do osiągnięcia 8-14 miesiąca życia.
- ▶ **Tuczarnie:** Podmioty specjalizujące się w finiszu, czyli opasie żywca do wagi 400-640kg lub do osiągnięcia 12-22 mies. W USA jest ok. 30 tys. tuczarni, a ok. 80-90% inwentarza opasanego jest w tuczarniach o pojemności ponad 1 tys. sztuk.

#### Wpływ ekonomiczny:

Niski stopień specjalizacji przyczynia się do utraty korzyści skali, niższej efektywności, niższej jakości produktu końcowego a w konsekwencji obniżonej rentowności



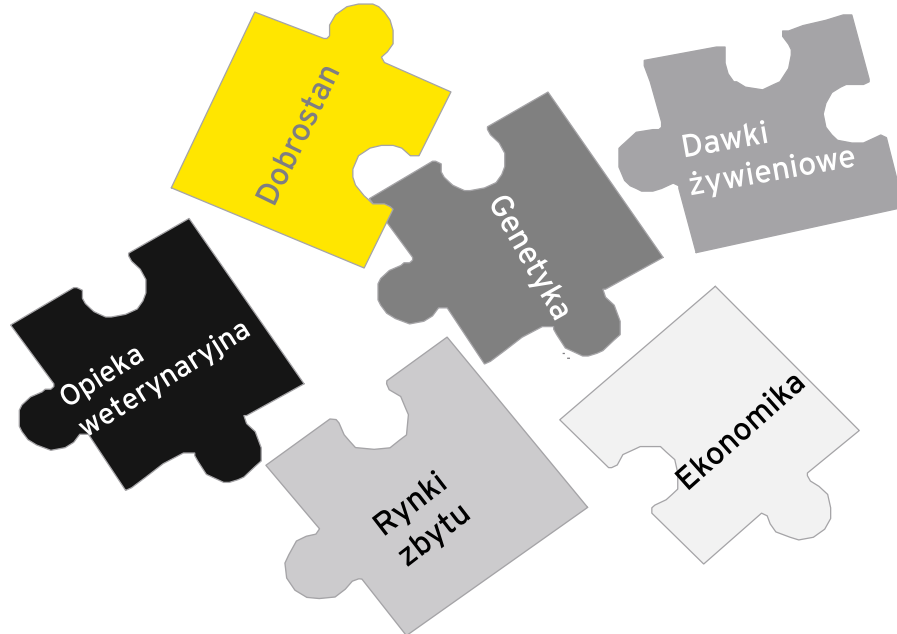


# Polscy producenci mają utrudniony dostęp do „know-how” w szeregu obszarów

## 5.2

**Ograniczony „know-how” w zakresie metod chowu z uwzględnieniem dobrostanu, dawek żywieniowych, genetyki, ekonomiki, rynków zbytu i oraz właściwej opieki weterynaryjnej**

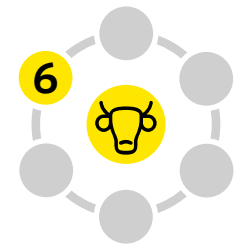
Polscy producenci bydła posiadają znaczne możliwości poprawy kompetencji w obszarze prowadzenia chowu z zachowaniem dobrostanu, optymalizacji dawek żywieniowych pod kątem opasu, dostosowania infrastruktury do potrzeb inwentarza, umiejętności kalkulacji opłacalności produkcji, która bierze pod uwagę wszystkie czynniki oraz właściwej opieki weterynaryjnej.



- ▶ Niepełna wiedza producentów w zakresie prowadzenia chowu z zachowaniem dobrostanu przejawia się np. w niedostosowaniu infrastruktury do potrzeb inwentarza.
- ▶ W wyniku niskiego poziomu edukacji w kwestii układania dawek żywieniowych bydło często karmione jest pozornie tanio a faktycznie drogo w przeliczeniu na jeden kg przyrostu. Producenci często nie uwzględniają korelacji pomiędzy rasą, cechami genetycznymi oraz potrzebami żywieniowymi.
- ▶ Rzadko przeprowadzana jest kalkulacja opłacalności działalności, natomiast jeśli jest przeprowadzana, często nie zostają uwzględnione jej wszystkie komponenty. Dodatkowym problemem jest niedostateczna znajomość oczekiwań rynkowych, przez co nie zawsze produkowany jest żywiec, na którym producent może zarobić więcej.
- ▶ Producenci posiadają ograniczoną wiedzę w zakresie opieki weterynaryjnej, co może przejawiać się np. niskim poziomem profilaktyki przed chorobami.

**Wpływ ekonomiczny:**

Niższe przychody i wyższe koszty rolników, związane z utraconym potencjałem i nieoptymalnymi metodami produkcji.



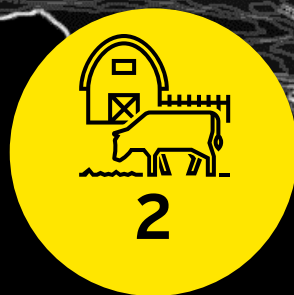
# Polski łańcuch wartości wołowiny nie wykorzystuje w pełni dostępnych zasobów

Niskie wykorzystanie zasobów sprawia, że produkcja wołowiny znajduje się na poziomie niższym niż potencjalny. Ma to również przełożenie na jakość i rentowność produkcji. Na niskie wykorzystanie zasobów składa się przede wszystkim:



1

Nieefektywne wykorzystanie oraz zaniedbanie łąk i pastwisk



2

Ograniczona dostępność cieląt pochodzących z rynku polskiego



3

Niesatysfakcjonująca jakość materiału genetycznego pochodzącego od krów mlecznych



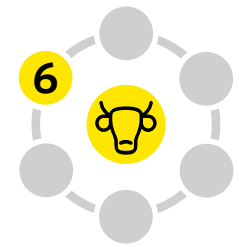
4

Niesatysfakcjonująca jakość materiału genetycznego pochodzącego od krów mamek



5

Ograniczony udział produktów rozbioru w eksporcie



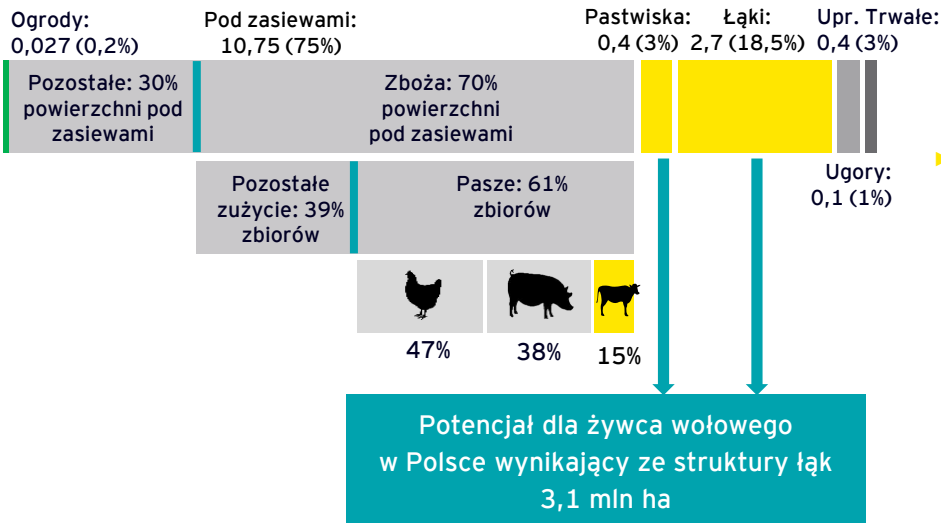
# Obecnie, potencjał łąk i pastwisk wykorzystywany jest w 50%, a niewykorzystywane łąki i pastwiska ulegają degradacji

## 6.1

### Nieefektywne wykorzystanie oraz zaniedbanie łąk i pastwisk

Wśród użytków rolnych źródłem pożywienia dla bydła są łąki i pastwiska. Potencjał łąk i pastwisk w Polsce został oszacowany na 3,1 mln ha. Obecnie potencjał ten jest wykorzystywany w ok. 50%.

#### Struktura użytków rolnych w 2015 r. [mln ha]



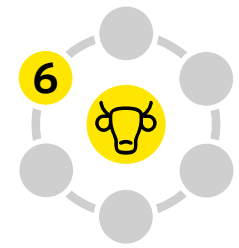
- ▶ Potencjał polskich użytków rolnych do chowu żywca oszacowano wykorzystując dane o udziale zbożowych surowców paszowych w krajowym zużyciu surowców zbożowych (61%\*) oraz dane dot. wykorzystania produktów paszowych przez trzy główne gatunki zwierząt hodowlanych\*\*.
- ▶ Do przyczyn niskiego wykorzystania i zaniedbania łąk i pastwisk należą:
  - ▶ Rozdrobnienie oraz rozproszenie lokalizacji działek
  - ▶ Zmniejszenie pogłowia bydła w latach 1980-2005
  - ▶ Wysokie nakłady inwestycyjne niezbędne odwrócenia skutków degradacji

#### Wpływ ekonomiczny:

Istnieje potencjał zwiększenia chowu żywca (w tym krów), a w konsekwencji zwiększenia produkcji cieląt i ograniczenia konieczności ich importowania.

\* Szacunek EY, na podstawie Raportu o rynku zbóż IERiGŻ

\*\* Szacunek EY, na podstawie Raportu o rynku zbóż IERiGŻ oraz GUS, obliczone na podstawie ekwiwalentu paszy całkowitej

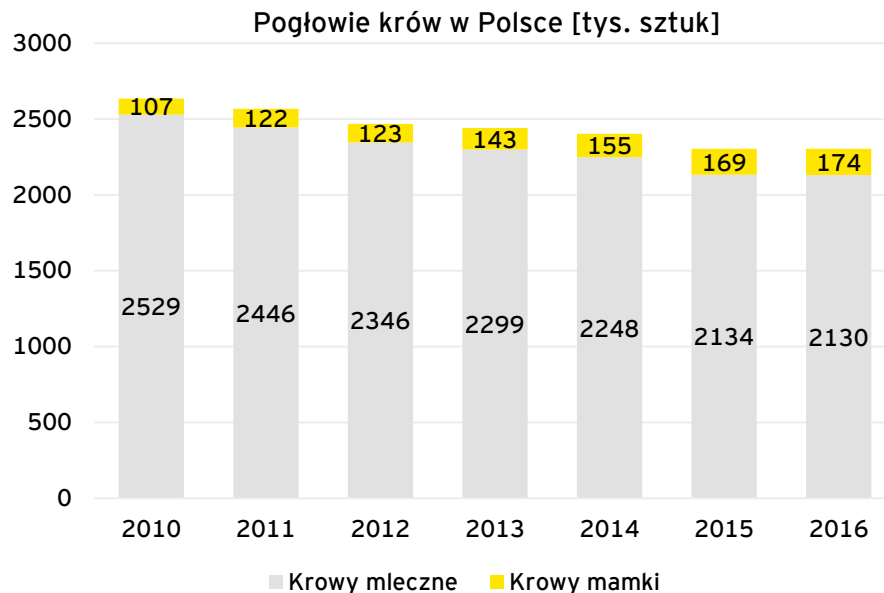


# Popyt na cielęta ze strony producentów żywca wołowego przewyższa podaż, w szczególności dotyczy to cenionych cieląt ras mięsnych i mieszańców

## Za niska dostępność cieląt pochodzących z rynku polskiego

### 6.2

Polscy producenci żywca zgłaszają wysoki popyt na cielęta, który nie jest zaspokajany przez podaż. W szczególności na rynku krajowym, występuje niewystarczająca podaż cieląt pożądaných ras mięsnych i mieszańców.

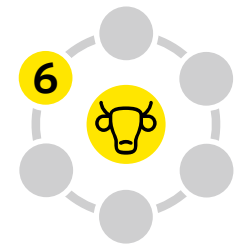


Źródło: \*Baza Danych Lokalnych GUS, dane Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

- ▶ Na polskim rynku głównym dostawcą cieląt są **producenci mleka**, dla których cielęta do opasu są efektem ubocznym ich działalności podstawowej.
- ▶ **Pogłowie krów mlecznych w Polsce spada**, dlatego podaż z tego źródła staje się coraz mniejsza
- ▶ W ostatnich latach nieznacznie rośnie liczba krów mamek, jednak nie są one w stanie zaspokoić krajowego popytu na cielęta, a w szczególności popytu na wysokiej klasy rasy mięsne.
- ▶ Nadwyżkowy popyt **zaspokajany jest importem**, który w 2016 r. wyniósł 43,4 tys. sztuk\* i wzrósł o 3,7% w stosunku do roku poprzedniego.

### Wpływ ekonomiczny:

Niezaspokojenie popytu na cielęta przekłada się na utratę potencjalnych przychodów związanych z rozwojem produkcji przez cały łańcuch wartości wołowiny. Z kolei zaspokajanie nadwyżkowego popytu na cielęta poprzez import zwiększa ryzyko ściągnięcia chorób bydła do polskich stad np. choroby niebieskiego języka, czy guzowatego zapalenia skóry



# Część producentów mleka decyduje się na inseminację krów mlecznych nasieniem buhajów ras mięsnych, jednak dobór nasienia nie jest optymalny

## Niesatysfakcjonująca jakość materiału genetycznego pochodzącego od krów mlecznych

### 6.3

Nawet producenci mleka, którzy decydują się na krzyżowanie towarowe, produkują sztuki o słabej genetyce, co wynika z obaw o trudne porody, niski poziom wiedzy nt. jakości nasienia, w tym nieznaną indeksów EBV wśród hodowców oraz inseminatorów.

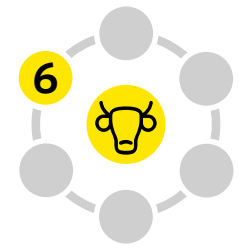


- ▶ Producenci mleka, poszukują najtańszego materiału genetycznego do inseminacji (brak pełnej świadomości, że droższe słomki inseminacyjne mogą skutkować lepszymi jakościowo cielakami), a z drugiej strony utożsamiają jakość tylko z rasą bydła.
- ▶ Producenci mleka obawiają się trudnych porodów, priorytetem jest dla nich małe cielę.
- ▶ W ofertach firm inseminacyjnych dominuje nasienie buhajów ras mięsnych po których cielę jest małe o słabym lub średnim potencjale wzrostu.
- ▶ Nasienie, które może dać małe cielę i duży potencjał wzrostu jest rzadko oferowane.
- ▶ Brak informacji o ojcu w zgłoszeniach od rolników do systemu IRZ uniemożliwia prowadzenie analiz porównawczych nasienia sprzedawanego na polskim rynku

#### Wpływ ekonomiczny:

Niesatysfakcjonująca genetyka cieląt zmniejsza produkcję wołowiny posiadającej cenioną charakterystykę (np. marmurkowatość) lub utrudnia uzyskanie większych ilości cennych części (np. mięśni grzbietu, rostbefu, antrykotu i polędwicy), co obniża przychody całego łańcucha wartości.





# Dążenie do minimalizowania kosztów wśród właścicieli krów mamek skutkuje znacznie zróżnicowaną jakością cieląt

## Niesatysfakcjonująca jakość materiału genetycznego pochodzącego od krów mamek

### 6.4

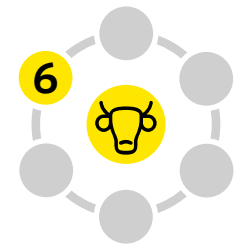
Producenci ras mięsnych, ze względu na ograniczone kompetencje w zakresie genetyki i ekonomiki oraz nieznajomości oczekiwań rynkowych często produkują cielęta o słabej lub średniej genetyce.



- ▶ Producenci odsadków mięsnych, którzy prowadzą stada krów mamek, nadal poszukują najniższej ceny buhajów do krycia haremowego.
- ▶ Nie posiadają pełnej świadomości, że droższy materiał genetyczny umożliwia produkcję cieląt charakteryzujących się lepszą genetyką oraz wyższą ceną.
- ▶ Pomimo, że w ramach rasy wartość użytkowa buhajów lub krów może się znacznie różnić to hodowcy i producenci odsadków przy zakupie osobników do stada często kierują się głównie ceną, rzadko dobrą relacją jakości do ceny.
- ▶ Producenci żywca wołowego często nie decydują się na poprawę jakości stada podstawowego ze względu na barierę ceny.

#### Wpływ ekonomiczny:

Niesatysfakcjonująca genetyka cieląt zmniejsza produkcję wołowiny posiadającej cenioną charakterystykę (np. marmurkowatość) lub utrudnia uzyskanie większych ilości cennych części (np. mięśni grzbietu, rostbefu, antrykotu i polędwicy), co obniża przychody całego łańcucha wartości.

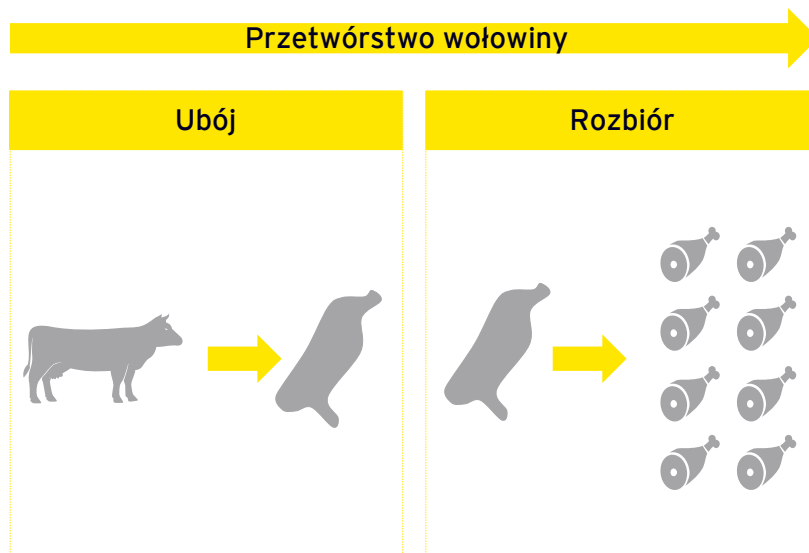


# W strukturze produktowej eksportu polskiej wołowiny dominują produkty o mniejszej wartości dodanej

## 6.5

### Ograniczony udział produktów rozbioru w eksporcie

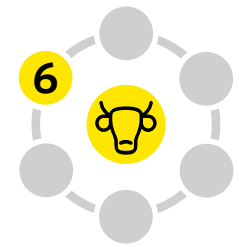
W sprzedaży eksportowej dominują produkty uboju charakteryzujące się niższą wartością dodaną niż produkty rozbioru.



- ▶ Proces przetwórstwa składa się z dwóch kluczowych etapów: uboju i rozbioru.
- ▶ Ok. 60-70% wolumenu eksportu polskiej wołowiny stanowią produkty proste. Pozostałą część stanowią bardziej przetworzone elementy rozbioru oraz w niewielkim stopniu produkty porcjowania lub przetwory.
- ▶ Średnia cena uzyskiwana za ćwierćtusze jest niższa niż w przypadku mięsa powstałego po rozbiorze.

**Wpływ ekonomiczny:**

Ograniczony udział produktów rozbioru w eksporcie przekłada się na niższe przychody uzyskiwane przez przetwórców.

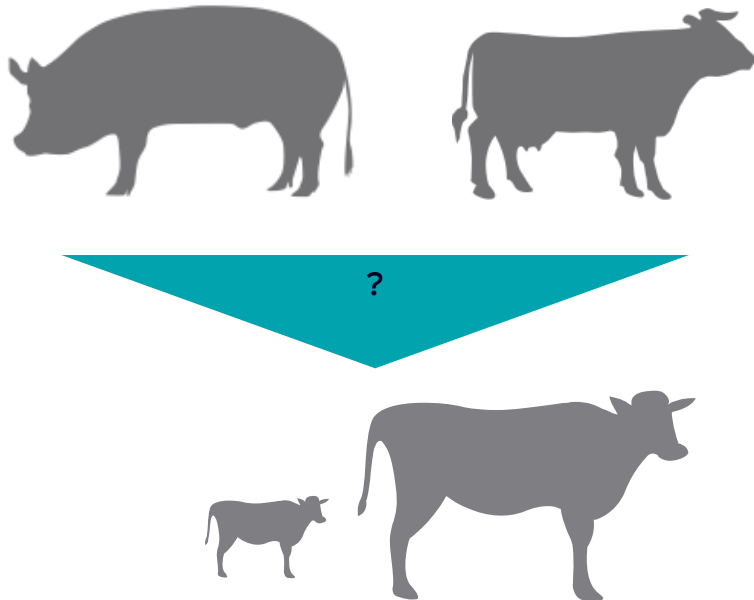


# Uwalniają się dodatkowe zasoby do wykorzystania w wyniku zmian na rynku mleka i skutków choroby ASF dla producentów trzody

Rośnie liczba gospodarstw, które poszukują alternatywnych kierunków produkcji zwierzęcej

6.6

Część producentów prowadzących produkcję mleka oraz producentów prowadzących chów trzody chlewnej jest zmuszona do zaprzestania produkcji ze względów ekonomicznych



- ▶ Część producentów trzody w rejonach objętych ASF jest zmuszona do zaprzestania produkcji trzody chlewnej i rozważa rezygnację z produkcji zwierzęcej lub zmianę kierunku produkcji.
- ▶ Część producentów mleka w szczególności zbyt małych aby być konkurencyjnym rozważa zaprzestanie produkcji mleka i rezygnację z chowu bydła. Posiadają oni infrastrukturę do chowu bydła, zasoby paszy i relatywnie wysokie kompetencje do chowu bydła mięsnego.
- ▶ Produkcja cieląt, lub opas mogą być alternatywą dla tych gospodarstw

Wpływ ekonomiczny:

Rezygnacja z produkcji zwierzęcej producentów mleka i producentów trzody pogłębi problem niskiego poziomu wykorzystania zasobów.

# Inicjatywy strategiczne

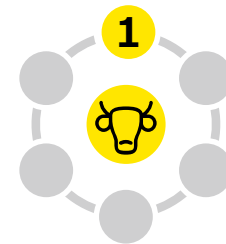


# Zaadresowanie kluczowych wyzwań pozwoli na zwiększenie wolumenu marży łańcucha wartości oraz bardziej sprawiedliwy podział w szczególności do rolników, poprzez 6 dźwigni wzrostu

Wymienione poniżej dźwignie wzrostu oddziałują na zwiększenie wolumenu marży poprzez podniesienie ceny lub obniżenie kosztu jednostkowego produkcji. Dla każdej dźwigni wyliczono korzyść generowaną bezpośrednio przez daną dźwignię. Wyjątkiem jest promocja polskiej wołowiny, która pozwala na zwiększenie korzyści uzyskanych w wyniku wprowadzenia certyfikatów dobrych praktyk produkcyjnych w obszarach m.in. dobrostanu zwierząt, zrównoważonego rozwoju, ochrony klimatu oraz narzędzi zapewnienia jakości kulinarnej wołowiny. Dlatego korzyści wynikające z promocji zostały uwzględnione w ramach tych dwóch dźwigni i nie zostały ujęte oddzielnie.







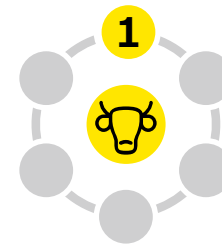
# Konsumenci zagraniczni i krajowi są coraz bardziej świadomi oraz zwracają większą uwagę na dobrostan zwierząt, zrównoważony rozwój i ochronę klimatu (1/2)

1.	<b>Podniesienie ceny poprzez certyfikaty dobrostanu, zrównoważonego rozwoju oraz ochrony klimatu</b>				
	Z uwagi na rosnącą świadomość zarówno w kraju oraz głównie na rynkach zagranicznych oraz coraz większe przywiązanie konsumentów do tematów dobrostanu, zrównoważonej produkcji oraz ochrony klimatu, niezbędne jest objęcie jak największego wolumenu produkcji certyfikatem gwarantującym dobrostan zwierząt, zrównoważony rozwój oraz ochronę klimatu w całym łańcuchu wartości.				
Cel:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 50% wolumenu produkcji wołowiny objęte certyfikatem</li> <li>▶ Obniżenie wolumenu wołowiny z poziomem PH wpływającym niekorzystnie na jakość mięsa do 7%</li> </ul>	Korzyść 10-letnia	1 520 mln PLN	Koszt 5-letni	44,0 mln PLN
Źródła fin.:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Branża - 10%</li> <li>▶ MRiRW (PROW) - 90%</li> </ul>				

## 1.1 Analiza wymagań rynków docelowych dot. certyfikatów i wdrażanie uzyskanych wyników

### Działanie:

- Badania oczekiwań odbiorców na rynkach docelowych dot. zapotrzebowania i wymagań dot. certyfikatów (np. dobrostanu, zrównoważonego rozwoju, ekologii, ochrony klimatu), poprzez warsztaty z głównymi uczestnikami rynku oraz badania preferencji odbiorców
- Modyfikacja certyfikatu potwierdzającego dobrostan chowu zwierząt, zrównoważony rozwój, ochronę klimatu zgodnie z oczekiwaniami klientów rynków docelowych
- Opracowanie planu wdrożenia, implementacja oraz mechanizmy utrzymania certyfikacji dot. dobrostanu / innych certyfikatów w Polsce wystawianych przez niezależne akredytowane jednostki certyfikujące zgodnego z wymaganiami UE dla dobrowolnych systemów zapewniania jakości



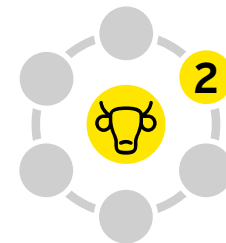
# Konsumenci zagraniczni i krajowi są coraz bardziej świadomi oraz zwracają większą uwagę na dobrostan zwierząt, zrównoważony rozwój i ochronę klimatu (2/2)

<b>1.</b>	<b>Podniesienie ceny poprzez certyfikaty dobrostanu, zrównoważonego rozwoju oraz ochrony klimatu</b>				
	Z uwagi na rosnącą świadomość zarówno w kraju oraz głównie na rynkach zagranicznych oraz coraz większe przywiązanie konsumentów do tematów dobrostanu, zrównoważonej produkcji oraz ochrony klimatu, niezbędne jest objęcie jak największego wolumenu produkcji certyfikatem gwarantującym dobrostan zwierząt, zrównoważony rozwój oraz ochronę klimatu w całym łańcuchu wartości.				
<b>Cel:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 50% wolumenu produkcji wołowiny objęte certyfikatem</li> <li>▶ Obniżenie wolumenu wołowiny z poziomem PH wpływającym niekorzystnie na jakość mięsa do 7%</li> </ul>	<b>Korzyść 10-letnia</b>	<b>1 520 mln PLN</b>	<b>Koszt 5-letni</b>	<b>44,0 mln PLN</b>
<b>Źródła fin.:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Branża - 10%</li> <li>▶ MRiRW (PROW) - 90%</li> </ul>				

## 1.2 Popularyzacja opracowanych i wdrażanych certyfikatów

### Działanie:

- Zbudowanie systemu zachęt finansowych (np. wsparcie finansowe dla uczestnictwa w systemach jakości) dla producentów oraz pozostałych graczy w sektorze do uczestnictwa w systemie certyfikacji. Dodatkowo, zostaną opracowane inne mechanizmy zachęt do udziału w systemach certyfikacji (m.in. szkolenia dla producentów, warsztaty, akcje marketingowe, dodatkowe korzyści z tytułu udziału w systemie)
- Promocja certyfikatów oraz zbudowanie strategii budowania zaufania do wdrażanych certyfikatów zarówno na rynku wewnętrznym jak i zewnętrznym



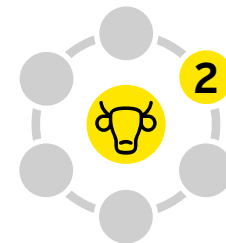
# Powtarzalna jakość mięsa wołowego sprawi, że popyt konsumentów wzrośnie długoterminowo (1/2)

2.	<b>Podniesienie ceny poprzez wdrożenie i upowszechnienie narzędzi zapewniania jakości kulinarnej</b>				
	Postawienie konsumenta i jego preferencji w centrum, jako priorytet wszystkich segmentów łańcucha wartości oraz zdefiniowanie obiektywnych atrybutów mających wpływ na jakość kulinarną. Wdrożenie i upowszechnienie narzędzi do zapewnienia jakości kulinarnej pozwoli na uzyskanie powtarzalnej jakości, zapewni możliwość świadomego wyboru przez konsumenta oraz umożliwi zdobycie i długofalowe utrzymanie zaufania konsumentów.				
Cel:	▶ 30% wolumenu produkcji wołowiny produkowane z wykorzystaniem narzędzi do zapewniania jakości kulinarnej	Korzyść 10-letnia	540 mIn PLN	Koszt 5-letni	35,0 mIn PLN
Źródła fin.:	▶ Branża - 30% ▶ NCBiR - 50% ▶ MRiRW (PROW) - 20%				

## 2.1 Opracowanie narzędzi do zapewnienia jakości kulinarnej mięsa wołowego i ich popularyzacja

### Działanie:

- Identyfikacja oczekiwań konsumentów na wybranych rynkach zagranicznych oraz konsumentów krajowych w zakresie jakości kulinarnej mięsa wołowego w ramach współpracy międzynarodowej w celu zaprojektowania narzędzi do prognozowania jakości kulinarnej elementów handlowych adekwatnych do preferencji konsumentów na rynkach docelowych
- Opracowanie kryteriów jakości kulinarnej wołowiny oraz narzędzi do zapewniania jakości kulinarnej wołowiny produkowanej w Polsce (w tym wprowadzenie klas/segmentów kulinarnych mięsa)
- Zbudowanie systemu zachęt finansowych dla przetwórców do wdrażania narzędzi zapewniania jakości kulinarnej mięsa wołowego, umożliwiających adekwatne premiowanie producentów za dostarczanie określonej jakości mięsa, a konsumentowi świadomy wybór zależny od jego preferencji i zasobności portfela



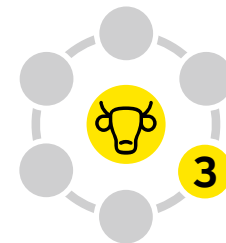
# Powtarzalna jakość mięsa wołowego sprawi, że popyt konsumentów wzrośnie długoterminowo (2/2)

2.	<b>Podniesienie ceny poprzez wdrożenie i upowszechnienie narzędzi zapewniania jakości kulinarnej</b>				
	Postawienie konsumenta i jego preferencji w centrum, jako priorytet wszystkich segmentów łańcucha wartości oraz zdefiniowanie obiektywnych atrybutów mających wpływ na jakość kulinarną. Wdrożenie i upowszechnienie narzędzi do zapewnienia jakości kulinarnej pozwoli na uzyskanie powtarzalnej jakości, zapewni możliwość świadomego wyboru przez konsumenta oraz umożliwi zdobycie i długofalowe utrzymanie zaufania konsumentów.				
<b>Cel:</b>	▶ 30% wolumenu produkcji wołowiny produkowane z wykorzystaniem narzędzi do zapewniania jakości kulinarnej	<b>Korzyść 10-letnia</b>	<b>540 mln PLN</b>	<b>Koszt 5-letni</b>	<b>35 mln PLN</b>
<b>Źródła fin.:</b>	▶ <b>Branża - 30%</b> ▶ <b>NCBiR - 50%</b> ▶ <b>MRiRW (PROW) - 20%</b>				

## 2.2 Opracowanie systemu zapewnienia jakości kulinarnej mięsa wołowego dla polskiej wołowiny

### Działanie:

- Uzgodnienie wymagań dot. jakości kulinarnej dla mięsa sprzedawanego pod wspólnym znakiem
- Opracowanie mechanizmu wdrożenia i utrzymania branżowego systemu zapewniania jakości kulinarnej wołowiny
- Promocja wspólnego znaku towarowego gwarancyjnego oraz zbudowanie strategii budowania zaufania do wdrażanego systemu zapewnienia jakości kulinarnej



# Poprawa jakości materiału genetycznego pozwoli zarówno na zwiększenie przychodów jak i na optymalizację kosztów (1/3)

3.	<b>Obniżka kosztów i podniesienie wartości produkcji poprzez poprawę jakości żywca wołowego</b>				
	Poprawa jakości materiału genetycznego stad pozwoli na uruchomienie dwóch osi poprawy rentowności sektora: zwiększenia przychodów oraz optymalizacji kosztów oraz umożliwi bardziej zrównoważony rozwój sektora. Dźwignia ta wiąże się z największymi korzyściami, ale i największymi kosztami oraz najdłuższym czasem realizacji.				
<b>Cel:</b>	▶ 26% udział bydła mięsnego i mieszańców mięsnych w uboju	<b>Korzyść 10-letnia</b>	<b>1 580 mln PLN</b>	<b>Koszt 5-letni</b>	<b>390 mln PLN</b>
<b>Źródła fin.:</b>	▶ <b>Branża - 10%</b> ▶ <b>MRiRW (PROW + WPR) - 90%</b>				

## 3.1 Poprawa jakości cieląt produkowanych w Polsce

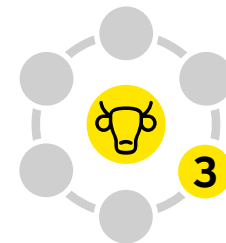
### Działanie:

- Wsparcie poprawy jakości cieląt do opasu poprzez system dopłat do zakupu zwierząt czystorasowych ras mięsnych i dwukierunkowych w celu wymiany krów i buhajów w stadzie podstawowym krów mamek oraz bydła o dwukierunkowym użytkowaniu w małych stadach krów mlecznych\*
- Modyfikacja systemu dopłat bezpośrednich mająca na celu wsparcie poprawy jakości materiału genetycznego cieląt poprzez system dopłat do krów mamek oraz krów mlecznych w typie kombinowanym, przy utrzymaniu obecnego poziomu dopłat bezpośrednich do bydła\*\*
- Przygotowanie i wdrożenie programu edukacji rolników, importerów i dystrybutorów nasienia buhajów ras mięsnych, przeznaczonych do krzyżowania towarowego w celu zwiększenia świadomości potencjału genetycznego nasienia używanego do inseminacji

\*Możliwe źródło finansowania to środki krajowe w ramach dozwolonej pomocy państwa - dopłaty do wymiany stada

\*\*w kalkulacji kosztu ujęto przyjęto, że płatności do krów mamek, będzie finansowana w ramach zmodyfikowanych dopłat bezpośrednich, przy zachowaniu puli środków a jedynie zmianie jej struktury.





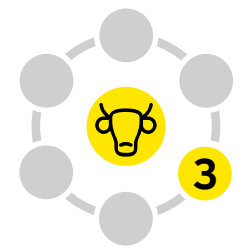
## Poprawa jakości materiału genetycznego pozwoli zarówno na zwiększenie przychodów jak i na optymalizację kosztów (2/3)

3.	<b>Obniżka kosztów i podniesienie wartości produkcji poprzez poprawę jakości żywca wołowego</b>				
	Poprawa jakości materiału genetycznego stad pozwoli na uruchomienie dwóch osi poprawy rentowności sektora: zwiększenia przychodów oraz optymalizacji kosztów oraz umożliwi bardziej zrównoważony rozwój sektora. Dźwignia ta wiąże się z największymi korzyściami, ale i największymi kosztami oraz najdłuższym czasem realizacji.				
<b>Cel:</b>	▶ 26% udział bydła mięsnego i mieszańców mięsnych w uboju	<b>Korzyść 10-letnia</b>	<b>1 580 mln PLN</b>	<b>Koszt 5-letni</b>	<b>390 mln PLN</b>
<b>Źródła fin.:</b>	▶ <b>Branża - 10%</b> ▶ <b>MRiRW (PROW + WPR) - 90%</b>				

### 3.2 Zwiększenie przejrzystości rynku cieląt, żywca i mięsa:

#### Działanie:

- Uporządkowanie regulacji dotyczących paszportów (w tym w szczególności rejestracja i publikacja numeru buhaja) oraz mechanizmu weryfikacji informacji w nich zawieranych
- Opracowane bazy danych i mechanizmu gromadzenia danych rzeczywistych dot. jakości tusz wołowych wg EUROP, warunków chowu, genotypów w celach porównywania się z innymi producentami oraz porównywania buhajów używanych w rozrodzie, a także jego popularyzacja
- Opracowane systemu gromadzenia danych rzeczywistych dot. cen transakcyjnych cieląt, bydła, tusz, mięsa z wykorzystaniem nowych technologii i zapewnieniem poufności danych oraz jego popularyzację
- Wdrożenie systemu obiektywnej klasyfikacji tusz wołowych EUROP dla minimum 50% ubijanych sztuk bydła



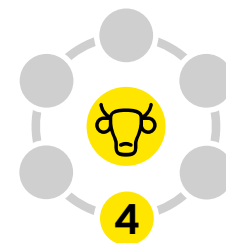
# Poprawa jakości materiału genetycznego pozwoli zarówno na zwiększenie przychodów jak i na optymalizację kosztów (3/3)

3.	<b>Obniżka kosztów i podniesienie wartości produkcji poprzez poprawę jakości żywca wołowego</b>				
	Poprawa jakości materiału genetycznego stad pozwoli na uruchomienie dwóch osi poprawy rentowności sektora: zwiększenia przychodów oraz optymalizacji kosztów oraz umożliwi bardziej zrównoważony rozwój sektora. Dźwignia ta wiąże się z największymi korzyściami, ale i największymi kosztami oraz najdłuższym czasem realizacji.				
<b>Cel:</b>	▶ 26% udział bydła mięsnego i mieszańców mięsnych w uboju	<b>Korzyść 10-letnia</b>	<b>1 580 mln PLN</b>	<b>Koszt 5-letni</b>	<b>390 mln PLN</b>
<b>Źródła fin.:</b>	▶ <b>Branża - 10%</b> ▶ <b>MRiRW (PROW + WPR) - 90%</b>				

## 3.3 Zacieśnienie współpracy w łańcuchu wartości:

### Działanie:

- Wsparcie dla producentów żywca do tworzenia sojuszy / grup z producentami cieląt opartych na identyfikacji wzajemnych korzyści, w tym we wsparcie inwestycji grup w infrastrukturę obrotu (środki transportu, punkty gromadzenia zwierząt).
- Niwelowanie barier i wsparcie dla producentów do rozwijania grup oraz organizacji producentów w celu zwiększenia wolumenu żywca wołowego sprzedawanego przez grupy, organizacje producentów i spółdzielnie rolników do poziomu 30% rynku.
- Zachęty dla przetwórców do tworzenia sojuszy producencko-przetwórczych
- Przygotowanie i wdrożenie programu współpracy pomiędzy producentami mleka a producentami żywca wołowego



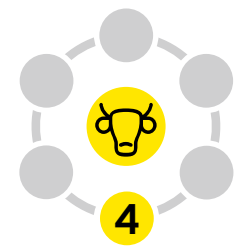
# Producenci bardzo liczą na wsparcie w zakresie zwiększenia ich kompetencji (1/2)

4.	<b>Obniżenie kosztów w wyniku podniesienia kompetencji producentów żywca</b>				
	Producenci w całym łańcuchu wartości chcą się zmieniać i chcą być bardziej efektywni. Potrzebują jednak do tego narzędzi i mechanizmów wsparcia. Producenci są skłonni partycypować w kosztach w zamian za profesjonalne doradztwo, szkolenia, zarówno w zakresie technologicznym, jak i ekonomicznym.				
<b>Cel:</b>	▶ Producenci produkujący 50% wolumenu żywca korzystają z narzędzi wspierających zarządzanie gospodarstwem	<b>Korzyść 10-letnia</b>	<b>1 203 mIn PLN</b>	<b>Koszt 5-letni</b>	<b>121 mIn PLN</b>
<b>Źródła fin.:</b>	▶ <b>Branża - 60%</b> ▶ <b>MRiRW (PROW) - 40%</b>				

## 4.1 Rewitalizacja programu doradztwa techniczno-ekonomicznego:

### Działanie:

- Opracowanie kompleksowego zbioru wiedzy nt. żywienia bydła w warunkach polskich, profilaktyki i opieki weterynaryjnej, ekonomiki chowu oraz referencyjnych cen transakcyjnych
- Opracowanie koncepcji rewitalizacji systemu doradztwa techniczno-ekonomicznego dla producentów uwzględniającego synergie pomiędzy Ośrodkami Doradztwa Rolnego, organizacjami branżowymi i prywatnymi doradcami
- Popularyzacja zrewitalizowanego systemu doradztwa techniczno-ekonomicznego wśród producentów
- Opracowanie efektywnych programów szkoleń oraz ich wdrożenie wśród producentów obejmujące zagadnienia technologii, profilaktyki i opieki weterynaryjnej oraz ekonomiki chowu bydła dla różnych ras oraz różnych warunków utrzymania zwierząt



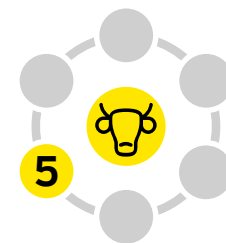
# Producenci bardzo liczą na wsparcie w zakresie zwiększenia ich kompetencji (2/2)

4.	<b>Obniżenie kosztów w wyniku poprawy kompetencji producentów żywca</b>				
	Producenci w całym łańcuchu wartości chcą się zmieniać i chcą być bardziej efektywni. Potrzebują jednak do tego narzędzi i mechanizmów wsparcia. Producenci są skłonni partycypować w kosztach w zamian za profesjonalne doradztwo, szkolenia, zarówno w zakresie technologicznym, jak i ekonomicznym.				
<b>Cel:</b>	▶ Producenci produkujący 50% wolumenu żywca korzystają z narzędzi wspierających zarządzanie gospodarstwem	<b>Korzyść 10-letnia</b>	<b>1 203 mIn PLN</b>	<b>Koszt 5-letni</b>	<b>121 mIn PLN</b>
<b>Źródła fin.:</b>	▶ <b>Branża - 60%</b> ▶ <b>MRiRW (PROW) - 40%</b>				

## 4.2 Wsparcie specjalizacji i profesjonalizacji producentów:

### Działanie:

- Zwiększenie udziału specjalistycznych (np. odpajanie cieląt, tucz, itd.) gospodarstw poprzez zachęty finansowe do inwestycji dla producentów oraz popularyzacja inicjatywy
- Opracowanie i wdrożenie systemu do planowania rozwoju oraz zarządzania gospodarstwem rolnym produkującym żywiec wołowy w oparciu o wystandaryzowane analizy ekonomiczne, w tym kalkulatory ekonomiki chowu dla producentów
- Wdrożenie systemu wsparcia dla liderów zmian w zakresie specjalizacji i profesjonalizacji



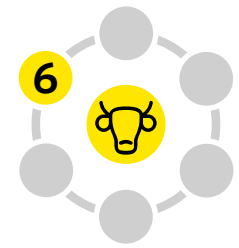
# Wzrost marżowości może zostać spowodowany zwiększeniem udziału elementów rozbioru

5.	<b>Zwiększenie wartości dodanej w wyniku podniesienia innowacyjności przetwórców</b>				
	Obecnie większość eksportowanej wołowiny sprzedawana jest w formie ćwierćtuszy. Zwiększenie udziału eksportu elementów rozbioru oraz konfekcjonowanej wołowiny, pozwoli na zatrzymanie większego wolumenu marży na polskim rynku i sprzedawanie produktów bardziej marżowych.				
<b>Cel:</b>	▶ 51% wolumenu eksportu mięsa sprzedawane jako produkt rozbioru	<b>Korzyść 10-letnia</b>	<b>810 mIn PLN</b>	<b>Koszt 5-letni</b>	<b>80 mIn PLN</b>
<b>Źródła fin.:</b>	▶ <b>Branża - 15%</b> ▶ <b>MRiRW (PROW) - 60%</b> ▶ <b>NCBiR - 25%</b>				

## 5.1 Zwiększenie wartości dodanej w wyniku wdrożenia innowacyjnych rozwiązań z zakresu przetwórstwa i marketingu

### Działanie:

- Zachęty finansowe do inwestycji w linie rozbiorowe zwiększające efektywność rozbioru, tj. wydajność jednego zatrudnionego, jakość, identyfikowalność oraz pozwalające zwiększyć udział eksportu elementów rozbioru i konfekcjonowanej wołowiny.
- Wsparcie marketingu konfekcjonowanych / przetworzonych produktów z polskiej wołowiny na rynkach docelowych
- Wsparcie współpracy uczestników łańcucha dostaw wołowiny, naukowców, producentów maszyn i urządzeń dla opracowania i wdrażania nowych technologii w produkcji wołowiny
- Wsparcie do inwestycji w poprawę trwałości polskiej wołowiny kulinarnej (dążenie do zapewnienia 60-90 dni okresu przydatności do sprzedaży wołowiny chłodzonej)



# Bardzo istotna jest promocja polskiej wołowiny na rynkach zagranicznych i krajowych, wesprze ona realizację wszystkich pozostałych inicjatyw

6.	<b>Promocja polskiej wołowiny</b>				
	Pierwszym krokiem dla rozwoju sektora wołowiny jest faktyczna realizacja zakładanych inicjatyw, niezbędny jest jednak drugi krok mający na celu promocję polskiej wołowiny wśród odbiorców krajowych i zagranicznych. Działanie to jest konieczne by zbudować zaufanie i markę polskiej wołowiny.				
<b>Cel:</b>	▶ Zmniejszenie różnicy w cenie płaconej średnio za polską wołowinę na rynkach europejskich do maksymalnie 7% w stosunku do średniej europejskiej	<b>Korzyść 10-letnia</b>	<b>Zawarte w poprzednich dźwigniach</b>	<b>Koszt 5-letni</b>	<b>48 mln PLN</b>
<b>Źródła fin.:</b>	▶ <b>Branża - 50%</b> ▶ <b>MRiRW (PROW + śr. krajowe) + UE WPR - 50%</b>				

## 6.1 Przygotowanie i wdrożenie strategii promocji marki polskiej wołowiny

### Działanie:

- Zdefiniowanie marki dla polskiej wołowiny wraz z towarzyszącymi jej atrybutami oraz skojarzeniami, które chcemy wywołać u odbiorców na rynku krajowym i rynkach zagranicznych
- Opracowanie strategii komunikacji marketingowej i promocji zdefiniowanej marki, z uwzględnieniem ograniczeń co do źródeł finansowania
- Wdrożenie strategii promocji oraz działania mające na celu popularyzację polskiej wołowiny na wybranych rynkach zagranicznych oraz rynku krajowym



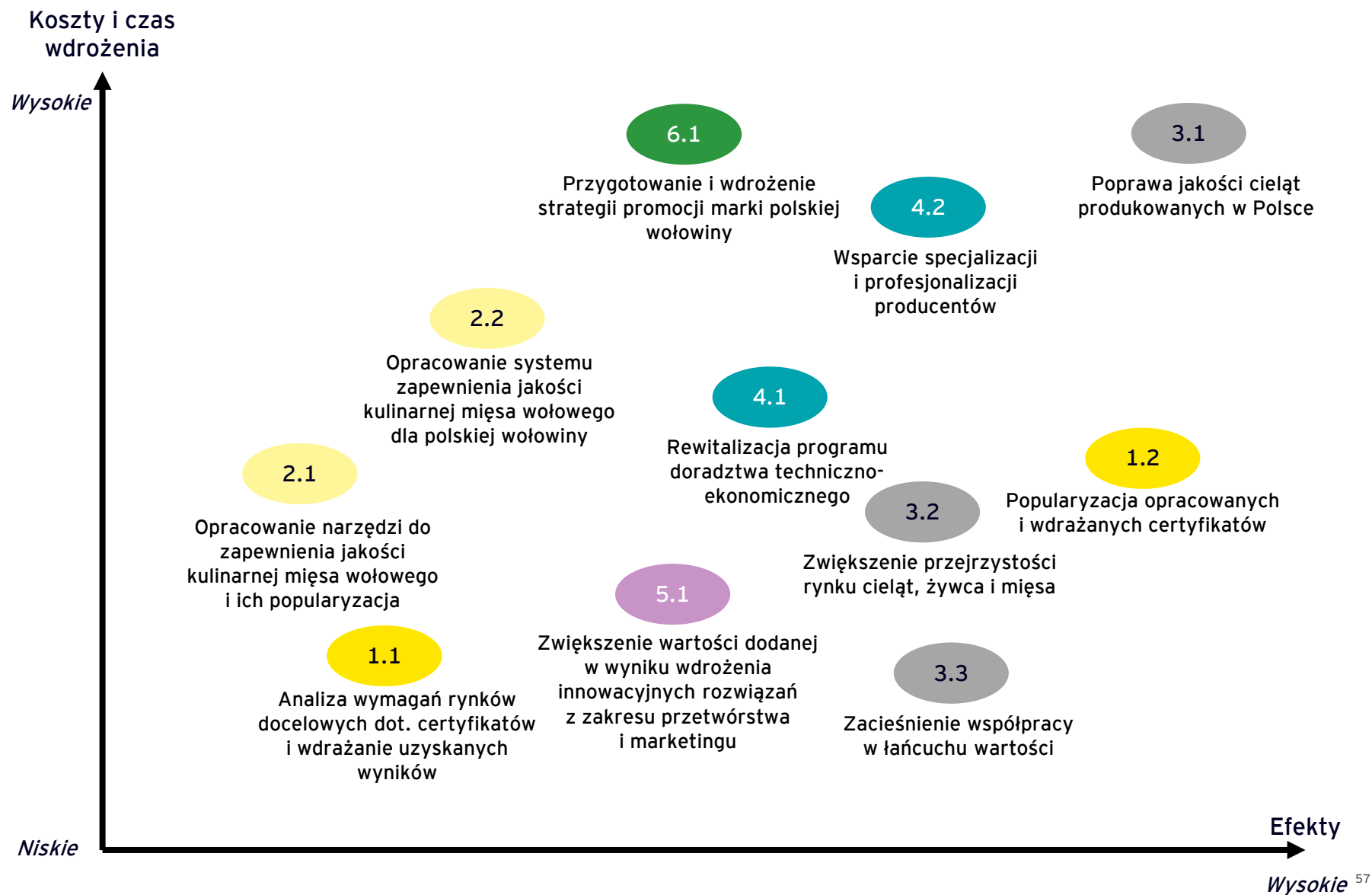
# W perspektywie 10 lat inicjatywy pozwolą na wygenerowanie 4 mld 928 mln zł korzyści netto dla polskiego łańcucha wartości wołowiny

Dźwignia wzrostu	Cel	Korzyść 10-letnia (mln PLN)	Koszt (mln PLN)	Korzyść netto (mln PLN)
Podniesienie ceny poprzez certyfikaty dobrostanu, zrównoważonego rozwoju oraz ochrony klimatu	50% wolumenu produkcji wołowiny objęte certyfikatem Obniżenie wolumenu wołowiny z poziomem PH wpływającym niekorzystnie na jakość mięsa do 7%	1 520	44	1 476
Podniesienie ceny poprzez wdrożenie i upowszechnienie narzędzi zapewniania jakości kulinarnej	30% wolumenu produkcji wołowiny produkowane zgodnie z systemem zapewniania jakości kulinarnej	540	35	505
Obniżka kosztów i podniesienie ceny i poprzez poprawę jakości materiału genetycznego	26% udział bydła mięsnego i mieszanego w uboju	1 580	390	1 190
Obniżenie kosztów w wyniku poprawy kompetencji producentów żywca	Producenci produkujący 50% wolumenu żywca korzystają z narzędzi do analiz porównawczych	1 203	121	1 082
Zwiększenie wartości dodanej w wyniku podniesienia innowacyjności przetwórców	51% wolumenu eksportu sprzedawane jako produkt rozbioru	810	80	730
Promocja polskiej wołowiny	Zmniejszenie różnicy w cenie płaconej średnio za polską wołowinę na rynkach europejskich do maksymalnie 7% w stosunku do średniej europejskiej	N/D	48	N/D
<b>Razem</b>		<b>5 653</b>	<b>718</b>	<b>4 935</b>

# Koszty inicjatyw strategicznych mogą zostać sfinansowane ze środków branżowych, NCBiR, PROW oraz środków krajowych MRiRW

Dźwignia wzrostu	Koszt (mln PLN)	Źródło finansowania			
		Branża	Narodowe Centrum Badań i Rozwoju	Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi – Program Rozwoju Obszarów Wiejskich	Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi – środki krajowe
Podniesienie ceny poprzez certyfikaty dobrostanu, zrównoważonego rozwoju oraz ochrony klimatu	44,0	10%	0%	90%	0%
Podniesienie ceny poprzez wdrożenie i upowszechnienie narzędzi zapewniania jakości kulinarnej	35,0	30%	50%	20%	0%
Obniżka kosztów i podniesienie ceny i poprzez poprawę jakości materiału genetycznego	390,0	10%	0%	90%	0%
Obniżenie kosztów w wyniku poprawy kompetencji producentów żywca	121,0	40%	0%	60%	0%
Zwiększenie wartości dodanej w wyniku podniesienia innowacyjności przetwórców	80,0	50%	0%	0%	50%
Promocja polskiej wołowiny	48,0	50%	0%	50%	0%
<b>Razem</b>	<b>718,0</b>	<b>49%</b>	<b>2%</b>	<b>19%</b>	<b>30%</b>

# Proponowana mapa wdrożenia poszczególnych inicjatyw




# Mitygacja kluczowych ryzyk dla realizacji strategii



# Załączniki





**Załącznik 1**  
**Główne założenia**  
**kalkulacji kosztów**  
**i korzyści**



# Główne założenia wstępnych kalkulacji korzyści (1/5)

Dźwignia wzrostu	Cel	Algorytm kalkulacji korzyści
<b>Podniesienie ceny poprzez certyfikaty dobrostanu, zrównoważonego rozwoju oraz ochrony klimatu</b>	50% wolumenu produkcji wołowiny objęte certyfikatem Obniżenie wolumenu wołowiny z poziomem PH wpływającym niekorzystnie na jakość mięsa do 7%	<p><u>Korzyści:</u> <i>Certyfikaty</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Na podstawie warsztatów z branżą, wywiadów z ekspertami zagranicznymi oraz analizy przyczyn różnic w cenie polskiej i zagranicznej wołowiny określono <u>maksymalny możliwy wpływ certyfikatów dobrostanu, zrównoważonego rozwoju oraz ochrony klimatu na wzrost ceny wołowiny na ok. 5%</u></li><li>Założono, że w docelowym, 5 roku realizacji strategii, możliwe będzie osiągnięcie połowy poziomu maksymalnego, tj. 2,5% wzrostu przychodów, gdzie wartością bazową jest wartość produkcji polskiej wołowiny w 2016 r. tj. ok. 6,5 mld PLN</li><li>Korzyść w 5 roku wynosić będzie w takim razie ok. 162 mln PLN. Do korzyści tej dochodzić się będzie stopniowo. Tak, że łączne korzyści w ciągu pierwszych 5-let realizacji strategii wyniosą ok. 312 mln PLN. W kolejnych 5-latach założono, że osiągnane będzie 120% korzyści z roku 5, w sumie ok 1 280 mln PLN.</li></ul> <p><i>Zmniejszenie wolumenu wołowiny ze złym poziomem PH</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Oszacowano udział wołowiny ze złym PH w produkcji na ok. 10%, w docelowym roku miałyby to ulec zmniejszeniu do 7%. Wołowina ze złym poziomem PH sprzedawana jest po niższej cenie, co obniża średnią cenę wołowiny.</li><li>Maksymalny wpływ tego czynnika na średnią cenę oszacowany został na 0,5%, co oznacza wzrost przychodów w roku 5 o ok. 30 mln PLN. Do korzyści tej dochodzić się będzie stopniowo. Tak, że łączne korzyści w ciągu pierwszych 5-let realizacji strategii wyniosą ok. 58 mln PLN. W kolejnych 5-latach założono, że osiągnane będzie 120% korzyści z roku 5, w sumie dla 10 lat ok. 240 mln PLN.</li></ul> <p><u>Koszty:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Zachęty finansowe - certyfikacja: założono objęcie certyfikacją ok. 10 tys. gospodarstw (powyżej 50 sztuk bydła, koszt roczny certyfikacji dla gospodarstwa powyżej 200 sztuk to 2000 PLN, dla gospodarstwa poniżej 200 szt. 850 PLN)</li><li>Zachęty finansowe składka - dofinansowanie uczestnictwa w systemie dla producentów na poziomie 800 PLN</li><li>Szkolenia producentów i przetwórców oraz pozostałe koszty</li></ul>

# Główne założenia wstępnych kalkulacji korzyści (2/5)

Dźwignia wzrostu	Cel	Algorytm kalkulacji korzyści
<b>Podniesienie ceny poprzez wdrożenie i upowszechnienie narzędzi zapewniania jakości kulinarnej</b>	30% wolumenu produkcji wołowiny produkowane zgodnie z systemem zapewniania jakości kulinarnej	<p><u>Korzyści:</u></p> <p><i>Certyfikaty</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Na podstawie warsztatów z branżą, wywiadów z ekspertami zagranicznymi oraz analizy przyczyn różnic w cenie polskiej i zagranicznej wołowiny określono <u>maksymalny możliwy wpływ systemu jakości kulinarnej na wzrost ceny wołowiny na ok. 3,5%</u></li><li>▪ Założono, że w docelowym, 5 roku realizacji strategii, możliwe będzie objęcie 30% wolumenu produkcji wołowiny, gdzie wartością bazową jest wartość produkcji polskiej wołowiny w 2016 r. tj. ok. 6,5 mld PLN</li><li>▪ Korzyść w 5 roku wynosić będzie w takim razie ok. 68 mln PLN. Do korzyści tej dochodzić się będzie stopniowo. Tak, że łączne korzyści w ciągu pierwszych 5-let realizacji strategii wyniosą ok. 131 mln PLN. W kolejnych 5-latach założono, że osiągnane będzie 120% korzyści z roku 5, w sumie dla 10 lat ok. 538 mln PLN.</li></ul> <p><u>Koszty:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Opracowanie i zachęty do udziału w certyfikacji (szkolenia) - ok. 20 mln PLN</li><li>▪ Koszty zarządzania systemem - ok. 1 mln PLN rocznie</li><li>▪ Urządzenia do badania marmurkowatości - ok. 6 mln PLN</li><li>▪ Koszty promocji - ok. 4 mln PLN</li></ul>

# Główne założenia wstępnych kalkulacji korzyści (3/5)

Dźwignia wzrostu	Cel	Algorytm kalkulacji korzyści
<b>Obniżka kosztów i podniesienie ceny i poprzez poprawę jakości materiału genetycznego</b>	26% udział bydła mięsnego i mieszanego w uboju	<p><u>Korzyści:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Na podstawie warsztatów z branżą oraz analizy danych (koszty, ceny surowców i pasz) określono szacowaną marżę producenta z uboju bydła ras mlecznych, mieszańców i bydła ras mięsnych (ok. 1050 PLN)</li><li>▪ Określono szacowaną, bieżącą strukturę uboju w podziale na bydło ras mlecznych (56%), mieszańców (8%) i rasy mięsne (6%) oraz krowy (30%)</li><li>▪ Założono, że dzięki działaniom opisanym w dokumencie możliwa będzie zmiana struktury uboju tak by docelowo 26% ubijanych zwierząt była mieszańcami lub bydłem ras mięsnych (udział krów założono bez zmian)</li><li>▪ Korzyść w 5 roku wynosić będzie w takim razie ok. 199 mln PLN. Do korzyści tej dochodzić się będzie stopniowo. Tak, że łączne korzyści w ciągu pierwszych 5-let realizacji strategii wyniosą ok. 384 mln PLN. W kolejnych 5-latach założono, że osiągnane będzie 120% korzyści z roku 5, w sumie dla 10 lat ok. 1 580 mln PLN.</li></ul> <p><u>Koszty:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Dopłaty do rozwoju stad krów mamek (objęcie programem ok. 57 tys. krów po 2000 PLN dopłaty do sztuki)</li><li>▪ Opracowanie i wdrożenie narzędzi do analiz porównawczych - ok. 15 mln PLN</li><li>▪ Opracowanie kompleksowego zbioru wiedzy nt. żywienia bydła w warunkach polskich, ekonomiki chowu, cen transakcyjnych bydła i kalkulatorów - ok. 10 mln PLN</li><li>▪ Wdrożenie obiektywnych mechanizmów oceny tuszy - ok. 12,5 mln PLN</li><li>▪ Promowanie integracji łańcucha wartości - ok. 5 mln PLN</li></ul>

# Główne założenia wstępnych kalkulacji korzyści (4/5)

Dźwignia wzrostu	Cel	Algorytm kalkulacji korzyści
<b>Obniżenie kosztów w wyniku poprawy kompetencji producentów żywca</b>	Producenci produkujący 50% wolumenu żywca korzystają z narzędzi do analiz porównawczych	<p><u>Korzyści:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Na podstawie warsztatów z branżą, oszacowano, że dzięki wzrostowi kompetencji producentów (bardziej optymalnemu dobieraniu dawek żywieniowych, lepszym doborze materiału hodowlanego oraz warunków chowu) możliwe będzie obniżenie kosztów żywienia o maksymalnie 5%</li><li>▪ Oszacowano całkowity koszt żywienia bydła przeznaczonego w 2016 r. do uboju na ok. 3 mld PLN</li><li>▪ Korzyść w 5 roku wynosić będzie w takim razie ok. 152 mln PLN. Do korzyści tej dochodzić się będzie stopniowo. Tak, że łączne korzyści w ciągu pierwszych 5-let realizacji strategii wyniosą ok. 293 mln PLN. W kolejnych 5-latach założono, że osiągnęte będzie 120% korzyści z roku 5, w sumie dla 10 lat ok. 1 203 mln PLN.</li></ul> <p><u>Koszty:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Opracowanie koncepcji rewitalizacji systemu doradztwa techniczno-ekonomicznego dla producentów uwzględniającego synergie pomiędzy Ośrodkami Doradztwa Rolnego i prywatnymi doradcami - ok. 1,5 mln PLN</li><li>▪ Realizacja programu doradztwa techniczno-ekonomicznego (5k gospodarstw - pilotaż) - 24 mln PLN</li><li>▪ Inwestycje w specjalizację chowu - 90 mln PLN</li><li>▪ Pozostałe koszty - 5 mln PLN</li></ul>

# Główne założenia wstępnych kalkulacji korzyści (5/5)

Dźwignia wzrostu	Cel	Algorytm kalkulacji korzyści
<p><b>Zwiększenie wartości dodanej w wyniku podniesienia innowacyjności przetwórców</b></p>	<p>51% wolumenu eksportu sprzedawane jako produkt rozbioru</p>	<p><u>Korzyści:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Na podstawie warsztatów z branżą, wywiadów z ekspertami branżowymi określono bieżący udział elementów rozbioru w eksporcie (ok. 35%) oraz różnicę w średniej cenie pomiędzy kg produktu uboju oraz elementu rozbioru (konserwatywnie założono, że różnica ta wynosi ok. 1,75 PLN)</li> <li>▪ Założono, że w docelowym, 5 roku realizacji strategii, możliwe będzie osiągnięcie połowy poziomu maksymalnego, tj. 51% udział elementów rozbioru w eksporcie</li> <li>▪ Korzyść w 5 roku wynosić będzie w takim razie ok. 102 mln PLN. Do korzyści tej dochodzić się będzie stopniowo. Tak, że łączne korzyści w ciągu pierwszych 5-lat realizacji strategii wyniosą ok. 192 mln PLN. W kolejnych 5-latach założono, że osiągnane będzie 120% korzyści z roku 5, w sumie w sumie dla 10 lat ok. 810 mln PLN.</li> </ul> <p><u>Koszty:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Inwestycje w linie rozbiorowe - 80 mln PLN</li> </ul>
<p><b>Promocja polskiej wołowiny</b></p>	<p>Zmniejszenie różnicy w cenie płaconej średnio za polską wołowinę na rynkach europejskich do maksymalnie 7% w stosunku do średniej europejskiej</p>	<p><u>Korzyści:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Strategia promocji wspomaga osiąganie korzyści z 5 opisanych wcześniej dźwigni</li> </ul> <p><u>Koszty:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Przygotowanie i wdrożenie strategii promocji marki polskiej wołowiny - 48 mln PLN</li> </ul>



**Załącznik 2  
Diagnoza rynku  
polskiego**



# 1. Łańcuch wartości

# Produkowana w Polsce wołowina w dużej mierze pochodzi od cieląt urodzonych w stadach krów mlecznych

Wg danych GUS z grudnia 2016 r. populacja krów mlecznych w Polsce wynosiła ok. 2,1 mln, a liczba krów „mamek” w tym samym okresie 173 tys. Krowy mleczne w celu wywołania laktacji są inseminowane (także nasieniem krów mięsnych), produktem ubocznym procesu produkcji mleka są cielęta ras mlecznych i mieszanych.

## Uproszczony roczny bilans chowu bydła w Polsce

### 1. Krowy mleczne

2,1 mln



- ▶ Krowa mleczna zapładniana jest, niekiedy nasieniem seksowanym
- ▶ Krowa cieli się śr. co 410-420 dni.



1,6 mln



- ▶ Wg danych GUS średnia cielność krowy wynosi 0,75
- ▶ Cielę pozostaje z matką ok. 1-2 tyg, następnie wchodzi w okres odpajania, trwający 70 dni, w którym mleko stopniowo zamieniane jest na inną paszę.



Ok. 0,5 - 0,6 mln cieląt przeznaczonych do remontu stada (płci żeńskiej)



Pozostałe ok. 1,07 mln cieląt przeznaczonych do opasu i uboju

### 2. Krowy mięsne

0,17 mln



- ▶ Stado krów „mamek”



0,13 mln



- ▶ Cielę pozostaje z matką ok. 6-8 mies., następnie wchodzi w okres opasu, który trwa do ok. 20-22 mies.



Część cieląt płci żeńskiej przeznaczonych do renowacji stada

Pozostałe przeznaczonych do opasu i uboju

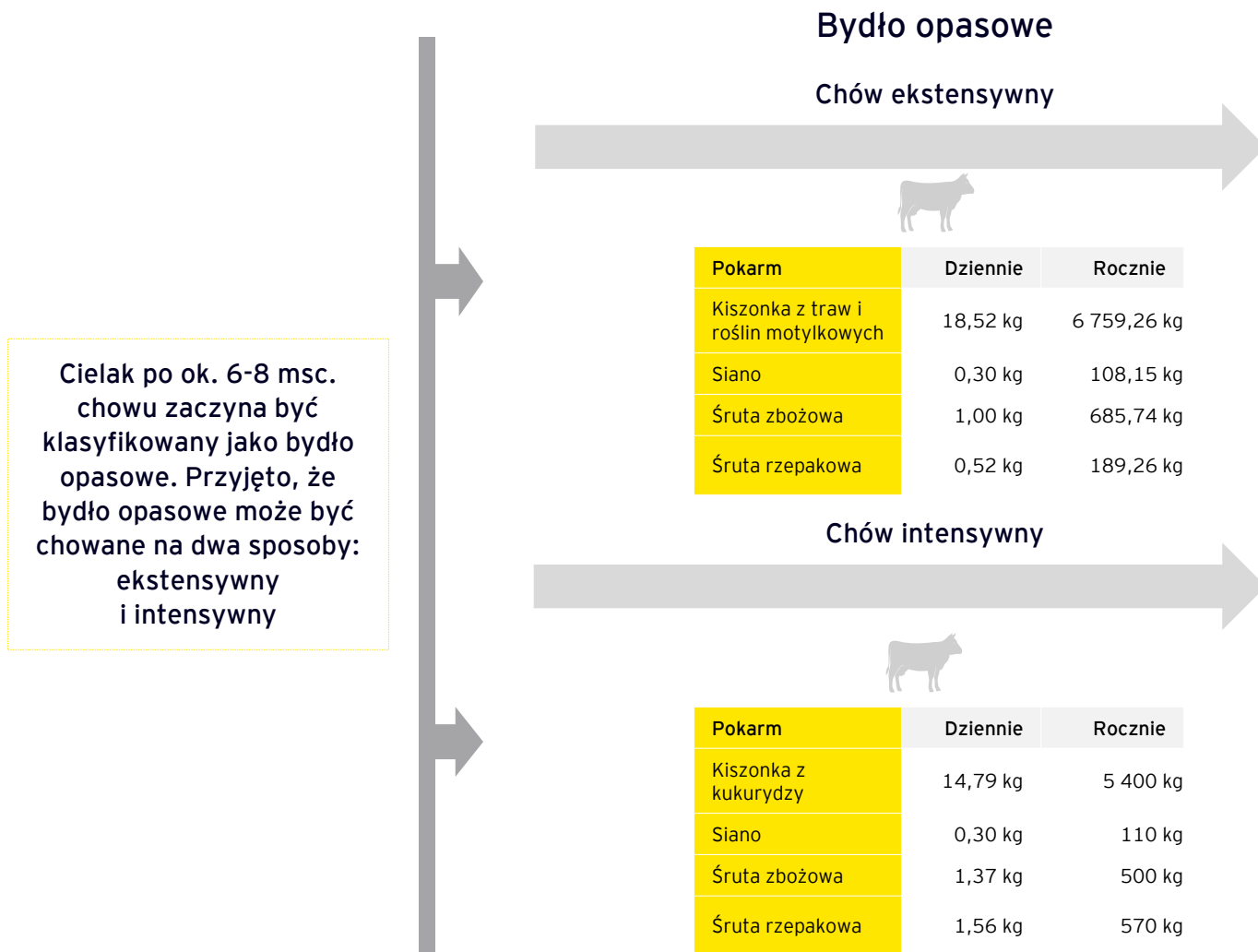
# Sposób żywienia bydła różni się w zależności od rodzaju bydła oraz etapu i rodzaju chowu (1/2)

Bilans żywienia bydła mlecznego i mięsnego - dzienne i roczne spożycie rodzajów paszy










# Sposób żywienia bydła różni się w zależności od rodzaju bydła oraz etapu i rodzaju chowu (2/2)

Bilans żywienia bydła mlecznego i mięsnego - dzienne i roczne spożycie rodzajów pokarmu



# Na podstawie dawek pożywienia, pogłowia oraz poplonu poszczególnych rodzajów roślin obliczono zapotrzebowanie na areal

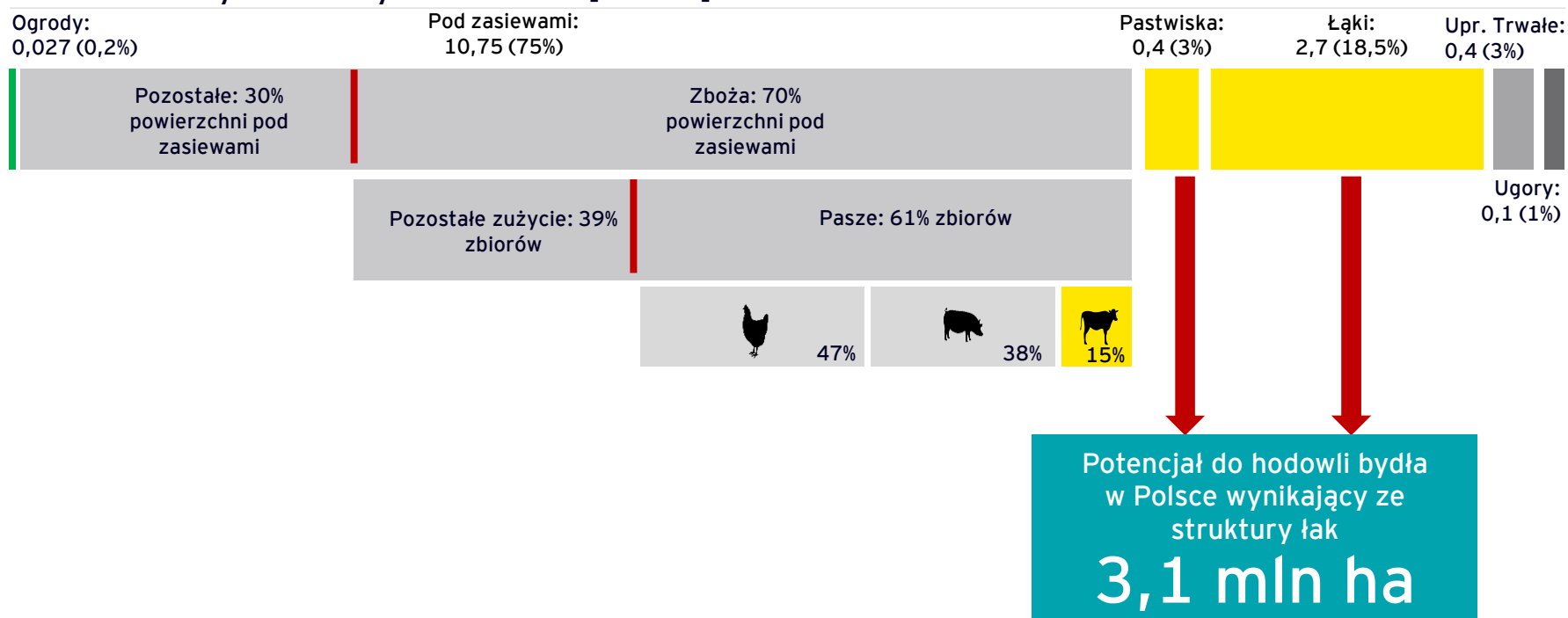
Na podstawie dziennych i rocznych dawek pożywienia, pogłowia poszczególnych grup wiekowych bydła oraz wysokości poplonu poszczególnych roślin obliczono zapotrzebowanie na areal użytków rolnych niezbędny do zapewnienia wyżywienia obecnemu pogłowi bydła. Przyjęto wskaźnik chowu intensywnego vs. ekstensywnego na 30:70. Śruty zostały potraktowane jako produkty uboczne z produkcji innych rodzajów produktów.

Rodzaj pokarmu	Zapotrzebowanie w 2016 r. (tys. ton)	Średni poplon na 1 ha	Zapotrzebowanie na areal w 2016 r. (tys. ha)
 Trawa i siano (chów intensywny)	7 366	7 t / ha	1 052,3
 Zboża	4 483	4,5 t / ha	996,3
 Śruta białkowa	1 494		0,0
 Kiszonka z trawy	8 889	22 t / ha	404,1
 Kiszonka z kukurydzy	15 690	52,5 t / ha	298,9
 Śruta zbożowa	1 052		0,0
 Śruta rzepakowa	570		0,0

# Niewykorzystane łąki i pastwiska łatwiej ulegają degradacji, a obecnie w Polsce wykorzystuje się około 50% z nich

Wśród użytków rolnych źródłem pożywienia dla bydła są łąki i pastwiska, których wykorzystanie dla opasania innych gatunków jest pomijalne, oraz część gruntów pod zasiewami. Wykorzystując dane o udziale zbożowych surowców paszowych do krajowego zużycia surowców zbożowych (61%\*) oraz danych dot. wykorzystania produktów paszowych przez trzy główne gatunki zwierząt hodowlanych\*\*, oszacowano potencjał użytków rol. w Polsce do hodowli bydła.

## Struktura użytków rolnych w 2015 r. [mln ha]

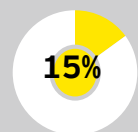
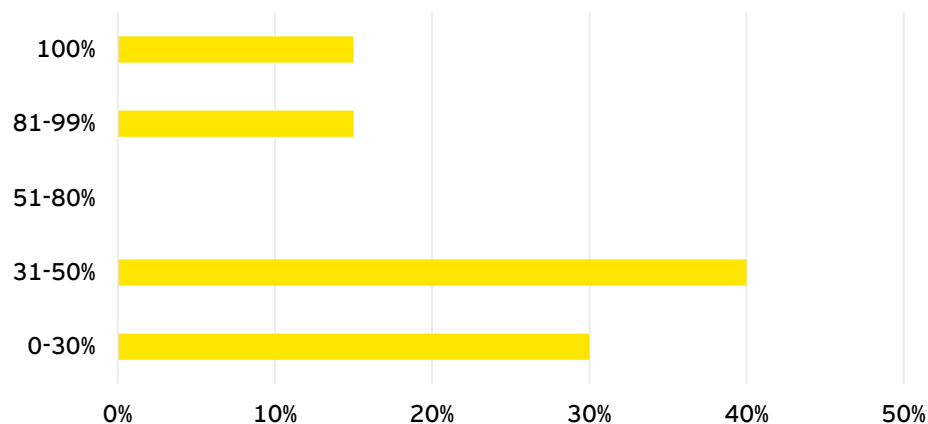


Obecnie potencjał pastwisk wykorzystywany jest w ok. 50%: szacunkowo do wyżywienia obecnego pogłowia bydła potrzebne jest ok. 1,5 miliona hektarów. Istnieje potencjał powiększenia hodowli bydła (w tym krów), a w konsekwencji zwiększenie produkcji cieląt i brak konieczności ich importowania

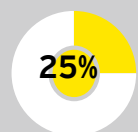


# Hodowla bydła nie stanowi głównego źródła przychodów producentów

Przychody z hodowli bydła mięsnego jako odsetek całkowitych przychodów rolników\*



15%  
Udział gospodarstw, które posiadają certyfikat ekologiczny



25%  
Odsetek gospodarstw stosujących metodą ekstensywną

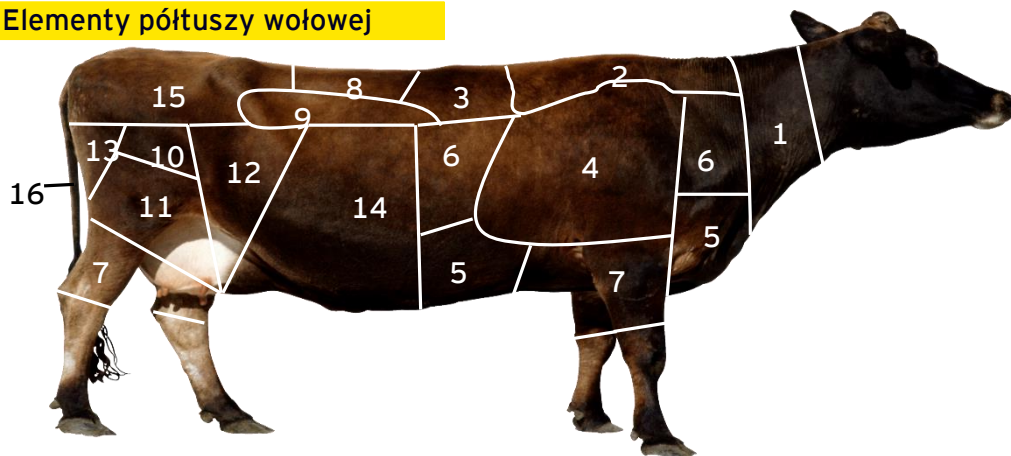
- ▶ Przeprowadzono **badania ankietowe** wśród producentów bydła mięsnego w celu poznania ich profilu i potrzeb
- ▶ Można zauważyć, że **50% lub mniej przychodów pochodzi z działalności hodowlanej w przypadku 70% gospodarstw**
- ▶ Dodatkowo, ankietowani producenci jako swoje **główne cele** wskazywali:
  - ▶ Zwiększenie pogłowia zwierząt
  - ▶ Zysk finansowy
  - ▶ Sprzedaż materiału hodowlanego
- ▶ Pytani o obszary, w których oczekivaliby **zinstytucjonalizowanej pomocy**, producenci wskazywali następujące:
  - ▶ Sprzedaż bydła żywego
  - ▶ Poszerzanie kompetencji w zakresie ekonomiki produkcji
  - ▶ Zdobywanie wiedzy w o możliwościach pozyskiwania funduszy na rozwój gospodarstw



## 2. Popyt na wołowinę

# Tradycyjnie w polskiej kuchni wołowina wykorzystywana jest głównie jako dodatek do zup i kiełbas, nie zaś jako podstawa potrawy (np. stek, pieczeń)

## Elementy półtuszy wołowej



Potrawy w poniższej tabeli podzielono na 3 grupy:

- Potrawy, w których przyjęto, że wołowina występuje jako dodatek do zup (kolor zielony)
- Potrawy, w których przyjęto, że wołowina występuje jako dodatek do kiełbas (kolor czerwony)
- Potrawy, w których przyjęto, że wołowina występuje jako podstawa potrawy (kolor czarny)

Przeznaczenie kulinarne elementów półtuszy wołowej

Lp	Część	Potrawy
1	Karkówka	Gulasz, pieczeń, <b>rosół, zupy</b> , <b>dodatek do kiełbas</b>
2	Rozbratel	Stek, rumsztyk, gulasz, <b>dodatek do kiełbas i konserw</b>
3	Antrykot	Stek, bitki, zrazy, befsztzyk
4	Łopatka	Stek, pieczeń, tatar, gulasz
5	Mostek	Mostek wędzony, rolada, <b>dodatek do kiełbas i konserw</b>
6	Szponder	Żeberka, <b>rosół, wywary</b> , farsze
7	Goleń	Gulasz, burgery, <b>wywary</b> , galareta, <b>dodatek do kiełbas i konserw</b>

Lp	Część	Potrawy
8	Rostbef	Stek, befsztzyk, rumsztyk, bryzol, beouf Strogonow
9	Połędwica	Stek, befsztzyk, tatar, carpaccio, bryzol
10 & 11	Zrazowa górna & dolna	Rolada, pieczeń, tatar, zrazy, regout, szuflada
12	Skrzydło	Stek, medalion, gulasz
13	Ligawa	Sztufada, roladki, pieczeń,
14	Łata	<b>Rosół, wywar</b> , stek, rolada, gulasz, <b>dodatek do wędlin</b>
15	Krzyżowa	Pieczeń
16	Ogon	<b>Rosół, zupy</b> , galareta, ragout, <b>dodatek do wędlin</b>

# Obecnie w kuchni polskiej wołowina straciła na popularności jako dodatek do zup, dodatkowo spadła popularność wołowiny wykorzystywanej jako podstawa potrawy

## Wykorzystanie wołowiny w polskiej kuchni

	Dawniej	Obecnie
Źródło	<p>Wykorzystanie wołowiny jako dodatek do zup i potraw, w których wołowina występuje jako podstawa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Tytuł: Kuchnia Polska, wydanie IV</li><li>▶ Autorzy: M. Galecka, H. Kulzowa</li><li>▶ Rok wydania: 1920</li></ul>	<p>Wykorzystanie wołowiny jako dodatek do zup i potraw, w których wołowina występuje jako podstawa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Tytuł: Tradycyjne kuchnia polska</li><li>▶ Autorzy: Opracowanie zbiorowe</li><li>▶ Rok wydania: 2007</li></ul>
Wykorzystanie wołowiny	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Na 97 przepisów dotyczących zup ciepłych, 21 uwzględnia wołowinę</li><li>▶ W sekcji poświęconej daniom z wołowiny zawarto 64 przepisy, w tym przepisy na m.in. sztukę mięsa, pieczeń, sztufadę, rostbef, polędwicę, itp.</li><li>▶ W książce nie wymieniono przepisów na steki</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Na 39 przepisów dotyczących zup, 6 uwzględnia wołowinę, kurczak wymieniany jako alternatywny dodatek</li><li>▶ W sekcji poświęconej daniom z wołowiny zawarto 11 przepisów, w tym przepisy na m.in. polędwicę, roladki, sztufadę, itp.</li><li>▶ W książce nie wymieniono przepisów na steki</li></ul>

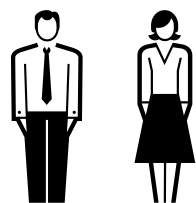
- ▶ Na przestrzeni lat zmalała popularność wołowiny jako dodatku do zup
- ▶ Mięso drobiowe stało się częstym alternatywnym do wołowiny dodatkiem do zup
- ▶ Zmalała popularność potraw, w których wołowina jest wykorzystywana jako podstawa potrawy
- ▶ Dawniej steki nie cieszyły się popularnością w polskiej kuchni, obecnie bardzo powoli zyskują na znaczeniu

# Polscy konsumenci wołowiny postrzegają ją jako mięso smaczne, zdrowe i posiadające pozytywne właściwości dietetyczne...

Wizerunek konsumentów wołowiny	Wizerunek konsumentów wieprzowiny	Wizerunek konsumentów drobiu
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktywni</li> <li>• Zdrowi</li> <li>• Szczęśliwi</li> <li>• Piękni</li> <li>• Inteligentni</li> <li>• Zamożni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ociężali</li> <li>• Niezdrowi</li> <li>• Przygnębieni</li> <li>• Agresywni</li> <li>• Z nadwagą</li> <li>• Mało kreatywni</li> <li>• Pracownicy fizyczni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozleniwieni</li> <li>• Napompowani hormonami</li> <li>• Niezdrowi</li> <li>• Niesympatyczni</li> <li>• Nieszczęśliwi</li> <li>• Błdzi</li> </ul>

- ▶ Z lewej przedstawiono wizerunek konsumentów popularnych rodzajów mięs opracowany w ramach badania przeprowadzonego przez agencję badawczą Umbrella Marketing Group na próbie 50 tys. gospodarstw domowych
- ▶ W ramach niniejszego badania określono konsumentów wołowiny jako osoby bardziej aktywne, zdrowe, szczęśliwe, lepiej wyglądające i zamożne w porównaniu do konsumentów innych popularnych rodzajów mięs

## Cechy wołowiny decydujące o jej konsumpcji



	Opinia	% respondentów
Walory smakowe		56,9%
Walory zdrowotne		50,8%
Wysoka wartość odżywcza		34,2%
Mała zawartość tłuszczu		27,8%

- ▶ Dla ponad połowy konsumentów spożywających wołowinę, walory smakowe są cechą decydującą o jej konsumpcji
- ▶ Niewiele mniej konsumentów ceni wołowinę za jej walory zdrowotne
- ▶ Konsumenci postrzegają również wołowinę za mięso posiadające pozytywne właściwości dietetyczne, jak np. wysoka wartość odżywcza i mała zawartość tłuszczu

Powyżej zaprezentowano wyniki badania preferencji konsumentów przeprowadzonego przez pracowników naukowych Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Krośnie za pomocą badań ankietowych na próbie 2,1 tys. osób, mieszkańców województwa podkarpackiego. Badanie przeprowadzono w latach 2013-2014 w ramach projektu *Podkarpacka wołowina. Gusty i preferencje konsumentów*.

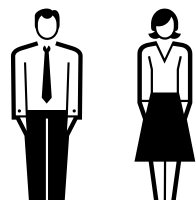


## ...jednak jest również postrzegana jako mięso drogie, w którym trudno jest kupić kawałek wysokiej jakości, sprawiające trudności w przygotowaniu i nieposiadające tradycji spożywania w Polsce...

*Wołowina to mięso z którym wiążą się też negatywne konotacje: wysoka cena, trudności z kupieniem mięsa wysokiej jakości, czy też fakt, iż nie jest ono zwykle lubiane przez małe dzieci.*

Opis wyników badania konsumenckiego analizującego postrzeganie wołowiny przez polskich konsumentów, przeprowadzonego na próbie 50 tys. gospodarstw domowych przez agencję badawczą Umbrella Marketing Group i koordynowanego przez prof. dr hab. Krystynę Gutkowską, prorektora SGGW.

### Cechy wołowiny decydujące o ograniczeniu jej konsumpcji



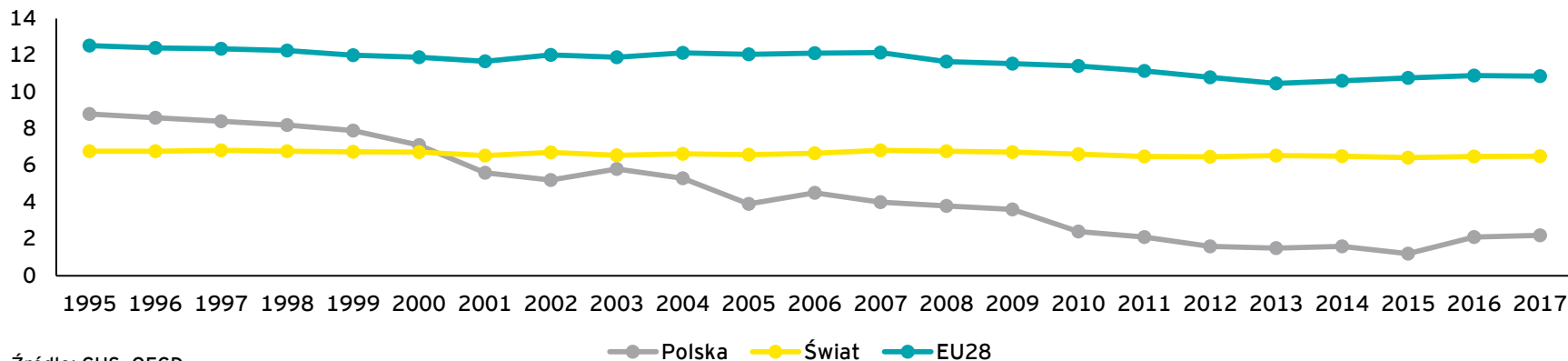
Opinia	% respondentów
Zbyt wysoka cena	44,9%
Brak tradycji spożywania	30,2%
Mały wybór oferty handlowej oraz zła jakość mięsa	21,1% oraz 7,5%
Zbyt długi czas przyrządzania	14,4%

- ▶ Niemal 45% klientów nie spożywało wołowiny ze względu na jej zbyt wysoką cenę
- ▶ 30% konsumentów nie posiadało tradycji jej spożywania
- ▶ Co piąty konsument narzekał na mały wybór oferty handlowej, a ok. 8% klientów nie spożywało wołowiny ze względu na złą jakość mięsa
- ▶ Ponad 14% klientów nie konsumowało wołowiny ze względu na zbyt długi czas przyrządzania



## ...dlatego konsumpcja wołowiny w Polsce jest na ograniczonym poziomie

Roczna konsumpcja wołowiny w kg na mieszkańca



Źródło: GUS, OECD

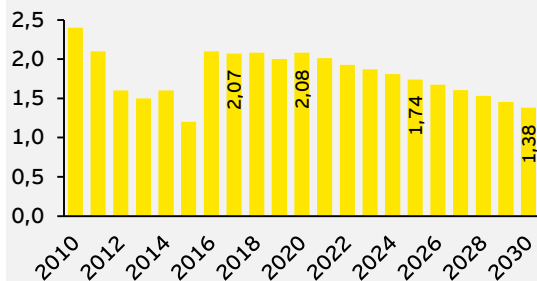
- ▶ W 2016 r. poziom konsumpcji wołowiny w Polsce wyniósł około 2 kg na osobę i był ponad trzykrotnie niższy od średniej konsumpcji światowej i ponad pięciokrotnie niższy od średniej konsumpcji w Unii Europejskiej
- ▶ W połowie lat 90. poziom konsumpcji wołowiny w Polsce znajdował się na poziomie wyższym niż średnia konsumpcja na świecie i zbliżonym do średniej konsumpcji w Unii Europejskiej
- ▶ Od połowy lat 90. poziom konsumpcji wołowiny w Polsce wykazywał się stałym trendem spadkowym. Obecna konsumpcja jest około czterokrotnie niższa niż konsumpcja w połowie lat 90. W połowie lat 90. znaczna część konsumpcji wołowiny przypadała na przetwory mięsne, w których wołowina była elementem składowym. Rosnąca różnica w cenach mięsa wołowego i innych rodzajów mięs sprawiła, że zaczęto je zastępować w tym kontekście innymi rodzajami mięsa.
- ▶ W analizowanym okresie średnia konsumpcja światowa pozostała na stabilnym poziomie, natomiast średnia konsumpcja w Unii Europejskiej wykazała się delikatnym spadkiem, cały czas pozostając na poziomie powyżej 10 kg na osobę.

# Przy założeniu utrzymania obecnych tendencji, konsumpcja wołowiny w Polsce i Unii Europejskiej będzie spadać, natomiast na świecie - rosnąć.

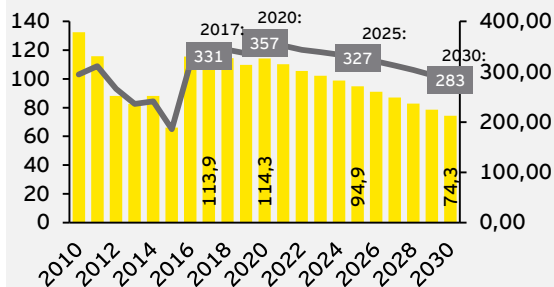
Prognoza konsumpcji wołowiny została opracowana dla Polski, Unii Europejskiej oraz świata.

## Polska

Konsumpcja per capita (kg/os)



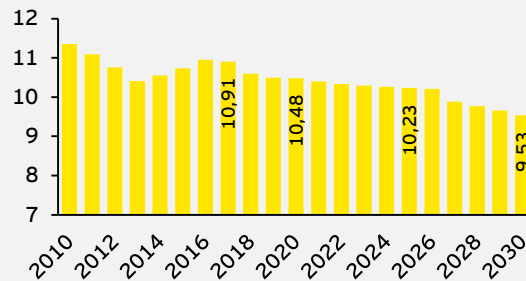
■ Konsumpcja ogółem (tys. ton, lewa oś)  
— Wartość rynku (mln EUR, prawa oś)



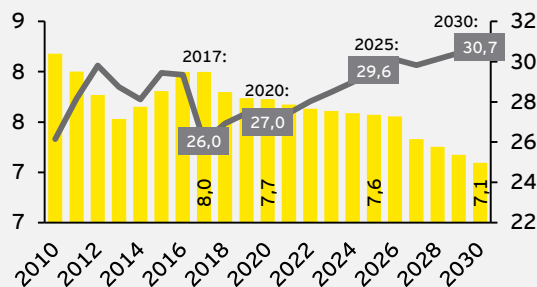
źródło: prognoza EY

## Unia Europejska

Konsumpcja per capita (kg/os)



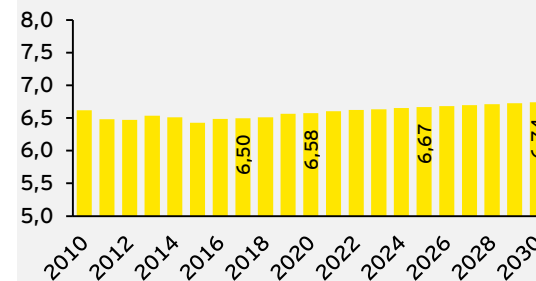
■ Konsumpcja ogółem (mln ton, lewa oś)  
— Wartość rynku (mld EUR, prawa oś)



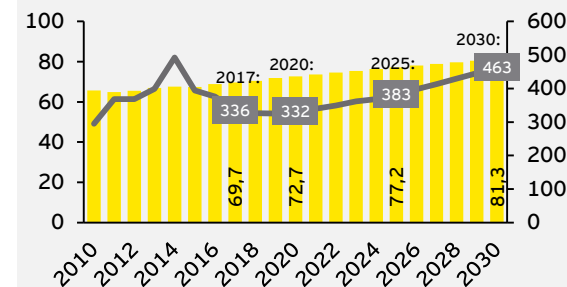
źródło: prognoza Eurostat

## Świat

Konsumpcja per capita (kg/os)



■ Konsumpcja ogółem (mln ton, lewa oś)  
— Wartość rynku (mld EUR, prawa oś)



źródło: prognoza OECD/FAO

# Prognoza w Polsce została oparta na analizie zależności między poziomem konsumpcji per capita a cenami skupu bydła, trzody chlewnej i drobiu w Polsce i UE, zamożnością, dopłatami unijnymi.

## Hipotezy

Założono występowanie następujących determinant konsumpcji wołowiny:

- ▶ Różnice cen skupu wołowiny, brojlerów i wieprzowiny w kraju
- ▶ Różnice cen skupu wołowiny w Polsce i Unii Europejskiej
- ▶ Stosunek cen skupu wołowiny do średnich dochodów mieszkańców
- ▶ Szacowana wysokość dopłat unijnych w przeliczeniu na 1kg uboju wołowiny

Weryfikacja polegała na oszacowaniu modeli ekonometrycznych i testowaniu istotności ich parametrów w trzech postaciach:

- ▶ Dla wartości bezwzględnych (konsumpcji, cen, dochodów w danym okresie)
- ▶ Dla bezwzględnych zmian wartości między okresami
- ▶ Dla procentowych zmian wartości między okresami

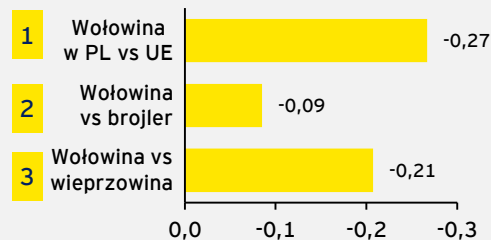
## Weryfikacja

- ▶ Najlepszym dopasowaniem charakteryzował się model dla wartości bezwzględnych (konsumpcji i cen w danym okresie)
- ▶ Statystycznie istotnymi czynnikami, objaśniającymi konsumpcję w przeliczeniu na mieszkańca są:

- 1 Różnice cen skupu wołowiny w Polsce i Unii Europejskiej
- 2 Różnice cen skupu wołowiny i brojlerów w Polsce
- 3 Różnice cen skupu wołowiny i wieprzowiny w Polsce

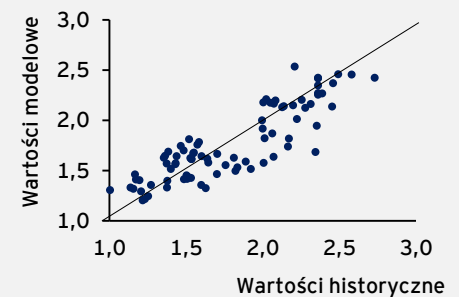
### Parametry modelu:

Wpływ 1zł różnicy cen na konsumpcję (kg/os)

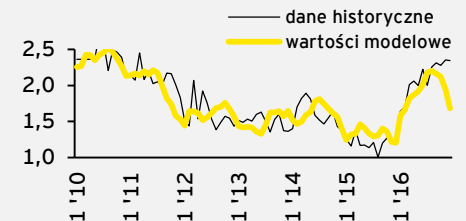


## Jakość modelu

- ▶ Zmienne objaśniające w 77% objaśniają zmienność konsumpcji per capita.
- ▶ Dopasowanie wartości teoretycznych do rzeczywistych jest duże:



- ▶ W długim okresie model zachowuje swoją efektywność prognostyczną

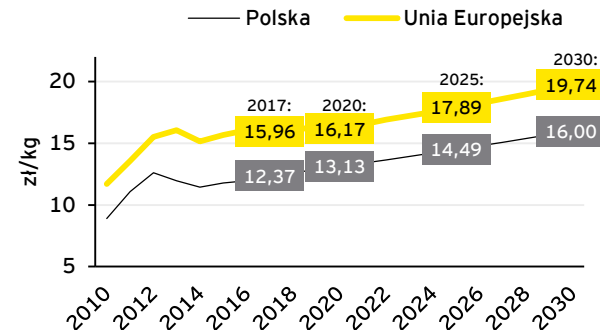


# Założenia prognozy dla Polski w wariantcie bazowym wynikają z parametrów modelu i obejmują ceny skupu wołowiny, wieprzowiny oraz brojlera, a także prognozę demograficzną.

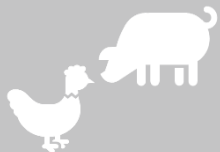
## Ceny skupu wołowiny w Polsce i Unii Europejskiej



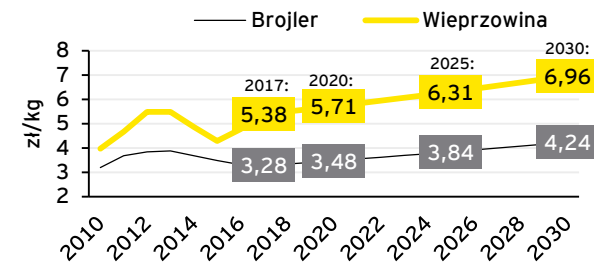
- ▶ Założono wzrost cen skupu wołowiny w Polsce na poziomie wskaźnika cen konsumpcyjnych na poziomie 2% (zidentyfikowano silną korelację).
- ▶ Wartość wskaźnika CPI na 2018-2019 oparto na prognozie NBP. W kolejnych latach założono utrzymanie tempa zmian na tym samym poziomie.
- ▶ W przypadku cen skupu w Unii Europejskiej bazowano na prognozie Eurostat do roku 2026. W latach 2027-2030 założono utrzymanie tempa zmian cen z ostatniego roku prognozy.



## Ceny skupu brojlera i wieprzowiny



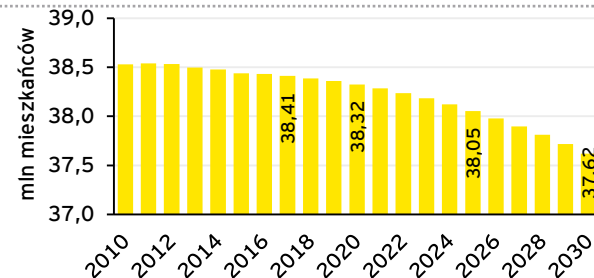
- ▶ Założono wzrost cen skupu brojlera i wieprzowiny w Polsce na poziomie wskaźnika cen konsumpcyjnych na poziomie 2% (zidentyfikowano silną korelację).
- ▶ Wartość wskaźnika CPI na 2018-2019 oparto na prognozie NBP. W kolejnych latach założono utrzymanie tempa zmian na tym samym poziomie.



## Prognoza demograficzna



- ▶ Prognoza liczby mieszkańców została oparta na wariantcie bazowym prognozy GUS z 2016 roku.
- ▶ Zgodnie z nią liczba mieszkańców Polski do 2030 roku spadnie o blisko 1 mln.



# Prognoza w Europie została oparta na prognozie Eurostat. Na potrzeby określenia wariantów alternatywnych zidentyfikowano czynniki wpływające na konsumpcję wołowiny per capita.

## Prognoza Eurostat

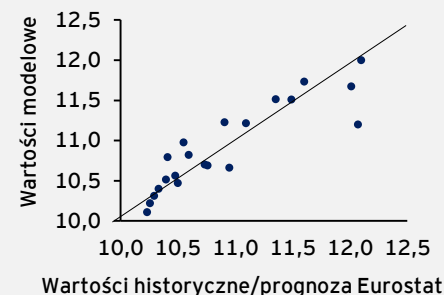
- ▶ Podstawą analizy były dane historyczne od 2005 roku oraz prognoza Eurostat na lata 2016-26.
- ▶ Mając na uwadze wnioski z analiz dla Polski, zbadano wpływ różnic w cenach skupu między wołowiną a:
  - ▶ baraniną
  - ▶ wieprzowiną
  - ▶ drobiem.na poziom konsumpcji per capita w całej Unii Europejskiej.
- ▶ Weryfikacja polegała na oszacowaniu modeli ekonometrycznych i testowaniu istotności ich parametrów w trzech postaciach:
  - ▶ Dla wartości bezwzględnych (konsumpcji, cen, dochodów w danym okresie)
  - ▶ Dla bezwzględnych zmian wartości między okresami
  - ▶ Dla procentowych zmian wartości między okresami

## Determinanty

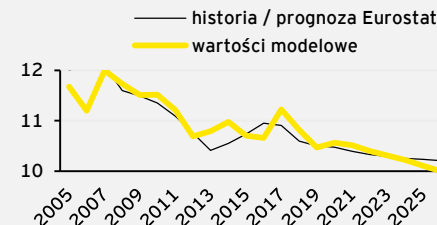
- ▶ Najlepszym dopasowaniem charakteryzował się model dla wartości bezwzględnych (konsumpcji i cen w danym okresie)
- ▶ Statystycznie istotny czynnikiem, objaśniającym konsumpcję w przeliczeniu na mieszkańca jest różnica cen skupu wołowiny i drobiu:
  - 1,99 kg/osSpadek konsumpcji wołowiny per capita w wyniku wzrostu różnicy cen skupu wołowiny i drobiu o 1 EUR

## Jakość modelu

- ▶ Zmienne objaśniające w 80% objaśniają zmienność konsumpcji per capita.
- ▶ Dopasowanie wartości teoretycznych do danych Eurostat jest duże:



- ▶ W długim okresie model zachowuje swoją efektywność prognostyczną:

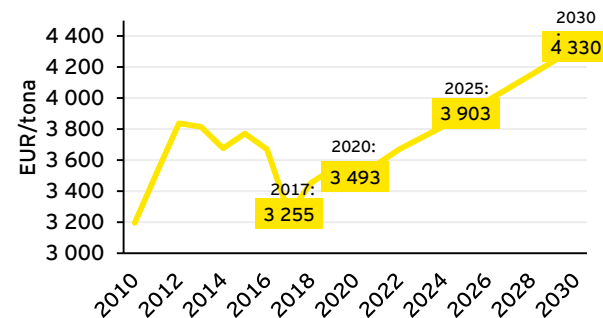


# Założenia prognozy dla Europy są oparte na prognozach Eurostat i obejmują ceny skupu wołowiny i drobiu oraz prognozę demograficzną.

## Ceny skupu wołowiny Unii Europejskiej



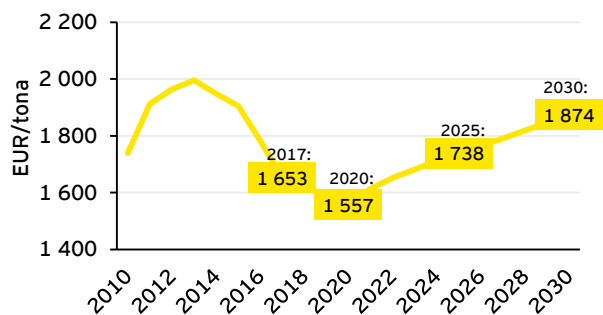
- ▶ Dla lat 2017-2026 przyjęto prognozowane ceny skupu wołowiny w całej Unii Europejskiej, zgodnie z prognozą Eurostat.
- ▶ W latach 2027-2030 założono utrzymanie tempa zmian cen z ostatniego roku prognozy.



## Ceny skupu drobiu w Unii Europejskiej



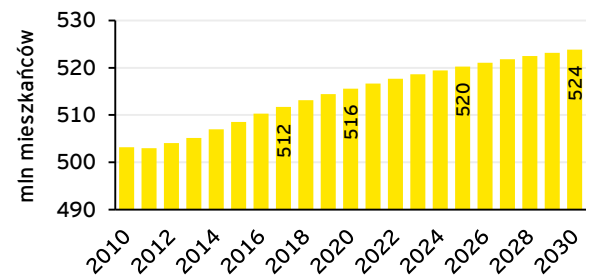
- ▶ Dla lat 2017-2026 przyjęto prognozowane ceny skupu drobiu w całej Unii Europejskiej, zgodnie z prognozą Eurostat.
- ▶ W latach 2027-2030 założono utrzymanie tempa zmian cen z ostatniego roku prognozy.



## Prognoza demograficzna



- ▶ Prognoza liczby mieszkańców została oparta na wariantcie bazowym prognozy Eurostat.
- ▶ Zgodnie z nią liczba mieszkańców Unii Europejskiej wzrośnie z 512 mln w 2017r. do 524 mln w 2030 r.





# Prognoza na świecie została oparta na prognozie OECD/FAO. Na potrzeby określenia wariantów alternatywnych zidentyfikowano czynniki wpływające na konsumpcję wołowiny per capita.

## Prognoza OECD

- ▶ Podstawą analizy były dane historyczne od 1995 roku oraz prognoza OECD na lata 2016-2025.
- ▶ Mając na uwadze wnioski z analiz dla Polski, zbadano wpływ różnic w cenach skupu między wołowiną a:
  - ▶ baraniną
  - ▶ wieprzowiną
  - ▶ drobiem.na poziom konsumpcji per capita na świecie.
- ▶ Weryfikacja polegała na oszacowaniu modeli ekonometrycznych i testowaniu istotności ich parametrów w trzech postaciach:
  - ▶ Dla wartości bezwzględnych (konsumpcji, cen, dochodów w danym okresie)
  - ▶ Dla bezwzględnych zmian wartości między okresami
  - ▶ Dla procentowych zmian wartości między okresami

## Determinanty

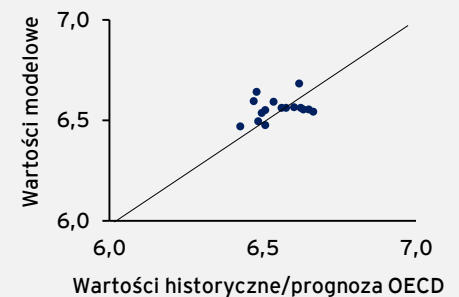
- ▶ Najlepszym dopasowaniem charakteryzował się model dla wartości bezwzględnych (konsumpcji i cen w danym okresie)
- ▶ Statystycznie istotny czynnikiem, objaśniającym konsumpcję w przeliczeniu na mieszkańca, tak jak w przypadku modelu dla całej Europy, jest różnica cen skupu wołowiny i drobiu:

- 0,11  
kg/os

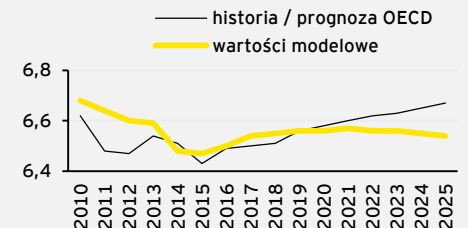
Spadek konsumpcji wołowiny per capita w wyniku wzrostu różnicy cen skupu wołowiny i drobiu o 1 USD

## Jakość modelu

- ▶ Zmienne objaśniające w 55% objaśniają zmienność konsumpcji per capita.
- ▶ Dopasowanie wartości teoretycznych do danych OECD jest duże:



- ▶ W średnim okresie model zachowuje swoją efektywność prognostyczną:

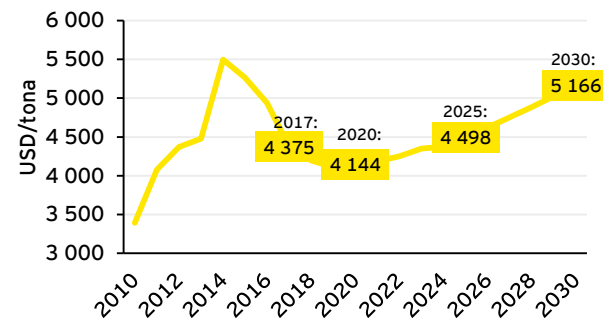


# Założenia prognozy dla świata są oparte na prognozach OECD/FAO i obejmują ceny skupu wołowiny i drobiu oraz prognozę demograficzną.

## Ceny skupu wołowiny



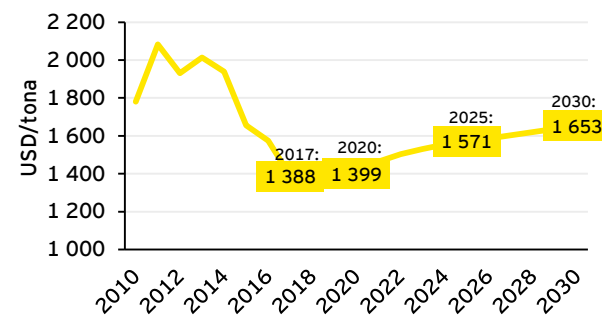
- ▶ Dla lat 2016-2025 przyjęto prognozowane ceny skupu wołowiny na świecie, zgodnie z prognozą OECD/FAO.
- ▶ W latach 2026-2030 założono utrzymanie tempa zmian cen z ostatniego roku prognozy.



## Ceny skupu drobiu



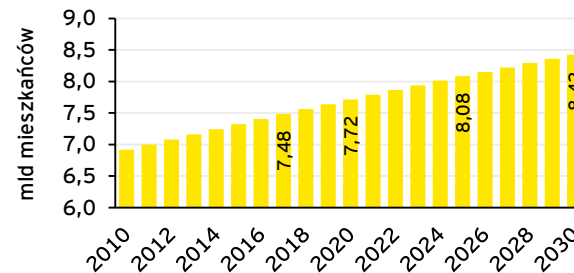
- ▶ Dla lat 2016-2025 przyjęto prognozowane ceny skupu drobiu na świecie, zgodnie z prognozą OECD/FAO.
- ▶ W latach 2026-2030 założono utrzymanie tempa zmian cen z ostatniego roku prognozy.



## Prognoza demograficzna



- ▶ Prognoza liczby mieszkańców została oparta na wariantcie bazowym prognozy OECD.
- ▶ Zgodnie z nią populacja na świecie wzrośnie z 7,5 mld w 2017r. do 8,4 mld w 2030 r.



### 3. Otoczenie rynkowe

# Systemy jakości tworzą ramy funkcjonowania branży, wskazując standardy chowu oraz odzwierciedlając oczekiwania konsumentów



- ▶ Na rynkach zagranicznych funkcjonuje szereg certyfikatów jakości, które można podzielić na 5 głównych kategorii przedstawionych poniżej i odnoszących się do poszczególnych etapów łańcucha wartości.
- ▶ Certyfikaty przyznawane są przez różnego rodzaju instytucje - rządowe, branżowe, korporacje, non-profit.

Kwestie etyczne	Bezpieczeństwo żywności	Smakowość	Zrównoważony rozwój	Identyfikowalność / Traceability
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Procesy produkcji, opasu i przetwórstwa</li> <li>▶ Dobrostan inwentarza żywego na poszczególnych etapach produkcji,</li> <li>▶ Inseminacja,</li> <li>▶ Warunki uboju</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Procesy produkcji, opasu i przetwórstwa,</li> <li>▶ Jakość pasz,</li> <li>▶ Standardów karmienia,</li> <li>▶ Ochrona przed chorobami,</li> <li>▶ Transport,</li> <li>▶ Leczenie,</li> <li>▶ Dyskomfort,</li> <li>▶ Unikanie antybiotyków.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zawartość tłuszczu,</li> <li>▶ Marmurkowatość,</li> <li>▶ Kruchość,</li> <li>▶ Soczystość,</li> <li>▶ Tekstura,</li> <li>▶ Koloru,</li> <li>▶ Ogólne wrażenie konsumenta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ograniczenie emisji gazów cieplarnianych i zanieczyszczeń,</li> <li>▶ Kontrola odpadów</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Możliwość prześledzenia zwierzęcia przez cały łańcuch wartości produkcji wołowiny</li> </ul>
				  

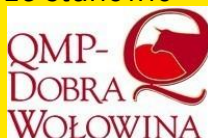
- ▶ W Polsce funkcjonują systemy działające w Unii Europejskiej.
- ▶ Zaliczane są do nich następujące:
  - ▶ *EU Organic Farming* - produkcja ekologiczna
  - ▶ *Traditional Speciality Guaranteed* - produkt związany z tradycją lokalną
  - ▶ *Protected Designation of Origin* - produkt pochodzący z danego regionu
  - ▶ *Protected Geographical Indication* - dotyczy produktów mających jedną z faz produkcji w danym regionie
- ▶ Dodatkowo, wszyscy uczestnicy łańcucha wartości w UE podlegają obowiązkowi identyfikowalności

# Zasięg obowiązywania obecnych certyfikatów w Polsce nie gwarantuje powtarzalności jakości i smaku wołowiny



## Quality Meat Program (QMP)

- ▶ Polski system certyfikacji stworzony w celu **wsparcia produkcji wysokiej jakości wołowiny**
- ▶ Na chwilę obecną ma jednak **nie jest rozpowszechniony** - certyfikowane mięso można znaleźć w ograniczonej liczbie sklepów (ponad 20 w całej Polsce)
- ▶ Certyfikowane mięso pozyskuje się ze specjalnie wyselekcjonowanych ras bydła
- ▶ Według jego twórców, QMP dostarcza konsumentowi produktu o następujących cechach:
  - ▶ Bezpieczeństwo (zapewniane przez system identyfikowalności),
  - ▶ Korzystny współczynnik ceny do wysokiej jakości,
  - ▶ Powtarzalność,
  - ▶ Smakowitość (kruchość, soczystość),
  - ▶ Łatwość przyrządzenia.
- ▶ Przy odpowiedniej strategii, certyfikat może stanowić dźwignię budującą potencjał polskiego rynku w sposób zbliżony do *Meat Standards Australia*



## Klasyfikacja EUROP -

- ▶ Ogónoeuropejski system klasyfikacji i oceny tuszy po uboju, utworzony w celu:
  - ▶ Zapewnienia odpowiedniego wynagrodzenia producentom za dostarczone zwierzęta,
  - ▶ Zwiększenia transparentności rynku w zakresie handlu tuszami wieprzowymi i wołowymi,
  - ▶ Ustalenie odpowiednich cen na giełdach w Unii Europejskiej.
- ▶ Klasyfikacja obowiązkowa dla zakładów prowadzących ubój powyżej 3900 sztuk bydła rocznie. sześciostopniowa skala oceny jakości tuszy
  - S - najwyższa
  - E - znakomita
  - U - bardzo dobra
  - R - dobra
  - O - przeciętna
  - P - niskaoraz pięciostopniowa skala oceny otłuszczenia mięsa
- ▶ Wadą systemu jest klasyfikacja na podstawie oceny wizualnej
  - ▶ Wymaga dużego doświadczenia i wiedzy
  - ▶ Nie jest to proces obiektywny
  - ▶ Nie pozwala na zbadanie wszystkich istotnych parametrów jakości

# Modelowe przykłady systemów koncentrują się na najważniejszym aspekcie z punktu widzenia konsumenta - smakowitości



## Meat Standards Australia (MSA)

- ▶ System oceny jakości zaprojektowany w latach 80-tych, kiedy australijski rynek wołowiny pogrążony był w głębokim kryzysie i według specjalistów był tym elementem, który zapoczątkował odbudowę branży
- ▶ Opiera się na dogłębnej analizie preferencji konsumentów, przeprowadzonej na podstawie grup focusowych, uczestnicy których oceniali zdefiniowane cechy próbowanych przez siebie kawałków mięsa (takich jak kruchość, soczystość, smakowitość, ogólne wrażenie)
- ▶ W wyniku badań stworzono system umożliwiający dostosowanie szeregu elementów wsadowych procesu produkcji (wiek zwierzęcia, waga, rasa, procesy przetwórcze itd.) na potrzeby uzyskania produktu o zakładanej wcześniej charakterystyce i otrzymującego spodziewaną ocenę końcową, adresowaną następnie do konsumenta
- ▶ Dla konsumenta MSA jest zapewnieniem jakości oraz gwarantuje powtarzalność produktu
- ▶ Różnice w jakości wpływają na różnice w cenach poszczególnych kawałków w sprzedaży detalicznej, co z kolei umożliwia segmentację konsumentów



## USDA Grading Shields

- ▶ Amerykański system, opracowany w latach 20-tych XX wieku
- ▶ Celem wdrożenia mechanizmu jest zapewnienie konsumentowi powtarzalnego produktu o wysokiej jakości
- ▶ Opiera się na poziomie marmurkowatości, czyli na zawartości tłuszczu między włóknami mięśniowymi
- ▶ Im bardziej marmurkowane mięso tym wyższą ocenę otrzymuje, gdyż jest bardziej soczyste po przyrządzeniu
- ▶ Najwyższej jakości mięso oznaczone tym znakiem jest rzadko spotykane na rynku (około 3% całości wołowiny w Stanach Zjednoczonych) i trafia zazwyczaj do najlepszych restauracji. Mięso o średniej marmurkowatości (drugi poziom skali) stanowi około 54% całej wołowiny dostępnej na rynku amerykańskim



# Właściciele bydła mięsnego otrzymują dofinansowanie w ramach WPR, jednak brak jest pomocy celowej do produkcji bydła mięsnego\*



## Płatności w ramach I-go filara

### Jednolita płatność obszarowa (JPO)

- ▶ 106,98 EUR / ha użytku rolnego
- ▶ Min. 1 ha pow. gosp.
- ▶ Maks. 150tys. EUR
- ▶ Dopłaty przysługujące rolnikowi z tytułu posiadania użytków rolnych (mogą być to łąki i pastwiska, tzw. „trwałe użytki zielone”) w ramach gospodarstwa rolnego. Obszary muszą m.in być utrzymywane w dobrej kulturze rolnej zgodnej z ochroną środowiska.

### Płatność za zazielenienie

- ▶ 71,80 EUR / ha gruntu kwalifikującego się na JPO
- ▶ Dodatkowa pomoc dla rolników, którzy otrzymują JPO.
- ▶ Adresat musi realizować praktyki rolnicze korzystne dla klimatu i środowiska na wszystkich hektarach kwalifikujących się do JPO (w tym w zakresie utrzymania trwałych użytków zielonych).

### Płatność dodatkowa (redystrybucyjna)

- ▶ 40,01 EUR / ha
- ▶ Dotyczy gospodarstw o powierzchni 3,01 ha i więcej. Płatność przypada na pierwsze 27 ha powyżej tej granicy.
- ▶ Nie przysługuje rolnikom, którzy w „sposób sztuczny” podzielili swoje gospodarstwa w celu uzyskania tej płatności.

### Płatności związane z produkcją

- ▶ Płatność do bydła: 59,32 EUR / szt.
- ▶ Płatność do krów: 74,69 EUR / szt.
- ▶ Płatność do bydła (wiek do 24 miesięcy) oraz płatność do krów (wiek powyżej 24 miesięcy) - niezależnie od kierunku produkcji. W obu przypadkach minimalna liczba zwierząt w posiadaniu rolnika kwalifikującego się do tego programu to 3, a płatność przyznawana jest maksymalnie do 20 sztuk zwierząt.

## Płatności w ramach II-go filara

### Płatność dla młodych rolników

- ▶ 25% średniej płatności / ha
- ▶ Przysługuje rolnikom poniżej 41 roku życia, posiadającym lub dzierżawiącym gosp. rolne o pow. przynajmniej 1 ha (płatność do powierzchni 50 ha), o wartości na poziomie 13-150 tys. EUR.
- ▶ Pomoc w wysokości do 100 tys. złotych powinna zostać przeznaczona na rozwój gospodarstwa.

# Poza mechanizmem dopłat bezpośrednich, na poziomie krajowym funkcjonuje Fundusz Promocji Mięsa Wołowego



- ▶ Jeden z dziewięciu funduszy celowych, służących promocji produktów rolno-spożywczych, utworzonych w ramach Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa (dawniej ARR). **Jego cele to:**
  - ▶ Prowadzenia działań informacyjnych o zaletach mięsa wołowego,
  - ▶ Promocja spożycia mięsa wołowego i jego przetworów,
  - ▶ Udział w wystawach i targach związanych z chowem lub hodowlą bydła oraz produkcją i / lub przetwórstwem,
  - ▶ Prowadzenie badań rynkowych dotyczących spożycia mięsa wołowego i jego przetworów,
  - ▶ Prowadzenie badań naukowych i prac rozwojowych mających na celu poprawę jakości mięsa i prowadzących do wzrostu jego spożycia,
  - ▶ Prowadzenie szkoleń producentów i przetwórców,
  - ▶ Wsparcie działalności krajowych organizacji branżowych.
- ▶ **Budżet w 2017 roku to prawie 7,2 mln PLN.**
- ▶ Cele mogą być współfinansowane ze środków UE.
- ▶ Funduszem zarządzają przedstawiciele organizacji branżowych, które tworzą jego komisję zarządzającą

## ▶ Wsparcie w ramach Funduszu może zostać przyznane:

- ▶ Ogólnokrajowym organizacjom branżowym i międzybranżowym, zajmującym się produkcją lub obrotem bydła i jego produktów i od swojej działalności wnoszą opłaty na Fundusz,
- ▶ Organizacjom, których cele statutowe są zgodne z celami Funduszu.
- ▶ Aby uzyskać finansowanie z Funduszu, należy złożyć do komisji zarządzającej propozycję planu finansowego, który zawiera:
  - ▶ Opis planowanego działania,
  - ▶ Harmonogram prac,
  - ▶ Budżet, Zestawienie kosztów,
  - ▶ Proponowaną wysokość wsparcia z funduszy promocji,
  - ▶ Źródło finansowania własnego
- ▶ Dodatkowo, w przypadku współfinansowania przez UE, należy dostarczyć identyfikację rynków rolnych, na których realizowane mają być działania oraz analizę strategiczną i marketingową, uzasadniającą dane działanie