








W tym numerze:

-  Konferencja śrutowa za nami str. 1-5
-  Nowy Zarząd KZPRiRB str. 6
-  Spójne znakowanie produktów bez GMO str. 6-7
-  Jak edukować Polaków o zdrowym żywieniu? str. 8-9
-  Notowania str. 9-10

**Polskie Stowarzyszenie
Producentów Oleju**

ul. Wspólna 56
00-684 Warszawa
tel.: 22 628 38 06
fax.: 22 628 38 09

e-mail: biuro@pspo.com.pl

www.pspo.com.pl

Konferencja śrutowa za nami

We Włoszakowicach, w województwie Wielkopolskim, w dniu 19 listopada br. odbyła się tegoroczna, już trzecia, ogólnopolska konferencja pod hasłem: „Śruta rzepakowa jako realna alternatywa dla importu śruty sojowej. Możliwości zwiększenia wykorzystania pasz rzepakowych w żywieniu drobiu oraz bydła mięsnego”. Na wydarzenie tłumnie zjechali okoliczni hodowcy

drobiu i bydła mięsnego, przedstawiciele producentów śruty rzepakowej, firm paszowych, a także osoby reprezentujące firmy zapewniające nowoczesne technologie do produkcji i przetwórstwa pasz. W tym roku udało się nam zgromadzić rekordową frekwencję, w wydarzeniu wzięło bowiem udział około 230 osób, co potwierdza tylko istotę poruszanej tematyki.




III OGÓLNOKRAJOWA KONFERENCJA

ŚRUTA RZEPAKOWA
jako realna alternatywa dla importu soi.

Możliwości zwiększenia wykorzystania PASZ RZEPAKOWYCH w żywieniu DROBIU oraz BYDŁA MIĘSNEGO

19 listopada 2019 r. **Hotel Toscania Włoszakowice (woj. wielkopolskie)**

Stawiam na **PASZE RZEPAKOWE**



Konferencja śrutowa za nami

Konferencję tradycyjnie otworzył Dyrektor Generalny Polskiego Stowarzyszenia Producentów Olejów-Adam Stępień, który do wygłoszenia krótkiej przemowy zaprosił również Prezesa Wielkopolskiej Izby Rolniczej- Piotra Walkowskiego, oraz Prezesa Krajowego Zrzeszenia Producentów Rzepaku i Roślin Białkowych- Juliusza Młodeckiego, a więc reprezentantów organizacji, które współorganizowały wydarzenie.

Ponadto na sali znaleźli się przedstawiciele organizacji, które objęły konferencję patronatem merytorycznym. Byli to reprezentanci: Izby Zbożowo-Paszowej, Krajowej Rady Drobiarstwa, Krajowej Izby Biopaliw, Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego, a także Spółdzielni Grup Polski Rzekpak i Zboża. Patronat honorowy nad wydarzeniem objął sam Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi - Krzysztof Jan Ardanowski, który niestety z uwagi

na inne zobowiązania zawodowe nie mógł uczestniczyć w wydarzeniu. Podkreślił jednak znaczenie organizacji takich wydarzeń i radość z podejmowania działań informacyjnych i edukacyjnych skierowanych do rolników oraz budowanie świadomości hodowców na temat walorów żywieniowych śruty rzepakowej i praktycznych możliwości jej szerszego stosowania w codziennej praktyce produkcji zwierzęcej. Słowa te wybrzmiały za pośrednictwem listu Ministra do organizatorów, który został odczytany przez jednego z przedstawicieli Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Warto również podkreślić fakt, że poza Ministerstwem, patronat honorowy nad wydarzeniem objął Instytut Biotechnologii Artykułów Rolno-Spożywczych, a także Instytut Zootechniki z Krakowa.





Konferencja śrutowa za nami

Część merytoryczną konferencji rozpoczął swoim wystąpieniem główny technolog firmy paszowej-Golpasz- Tomasz Tryk, który przedstawił zgromadzonym prezentację na temat możliwości zwiększenia udziału śruty rzepakowej w żywieniu drobiu. Podczas swojego wystąpienia dokonał szczegółowej analizy porównania składów śruty rzepakowej i śruty sojowej, nie tylko pod kątem zawartości tłuszczu i białka w tych produktach, ale również pod kątem zawartości aminokwasów ogólnie, czy aminokwasów strawnych. Zwrócił uwagę na postrzeganie śruty rzepakowej przez poszczególne ogniwa łańcucha, a więc przez producentów rolnych, producentów śruty (tłocznie oleju), wytwórcie pasz, hodowców, a nawet wskazał jakie jest generalne postrzeganie śruty rzepakowej wśród lekarzy weterynarii. Zwrócił przy tym uwagę na nadal obowiązujące mity dotyczące śruty rzepakowej, przez które klienci firm paszowych postrzegają często jej dodatek jako składnik obniżający cenę produktu. Podkreślił, że należy nieustannie edukować zarówno hodowców zwierząt gospodarskich jak i lekarzy weterynarii z zakresu możliwości stosowania śruty w żywieniu różnych gatunków zwierząt, a także jej właściwości.

Kolejną prelekcję wygłosił dr Marcina Gołębiewski z Wydziału Nauk o Zwierzętach, Katedry Szczegółowej Hodowli Zwierząt, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, specjalisty z zakresu żywienia bydła mięsnego. Podzielił się z zebranym swoją wiedzą na temat możliwości zastąpienia śruty sojowej paszami rzepakowymi w żywieniu bydła opasowego. Zwrócił on uwagę na widoczny trend rynkowy polegający na większym zainteresowaniu konsumentów produktami bez GMO. To właśnie w tym kontekście podkreślił znaczenie stosowania niegenetycznie modyfikowanych pasz rzepakowych w produkcji mięsa wołowego. Podkreślił fakt, że wprowadzenie zakazu skarmiania paszami GMO (odroczone na razie do roku 2021) stwarza szansę dla rozwoju rynku śruty rzepakowej i makuchu rzepakowego. Zaprezentował również skład chemiczny i wartość pokarmową śruty rzepakowej oraz makuchu rzepakowego oraz zalecenia żywieniowe w żywieniu krów mięsnych w poszczególnych okresach jej cyklu wzrostowego, ze szczególnym uwzględnieniem tych etapów na którym istnieje realna możliwość stosowania pasz zawierających śrutę rzepakową.





Konferencja śrutowa za nami

Kolejnym prelegentem był Sebastian Ciach z firmy Dekra, który przedstawił ofertę reprezentowanej firmy z zakresie certyfikacji żywności i pasz.

Na koniec tej części konferencji wystąpił przedstawiciel firmy De Heus- Władysław Poasecki, który omówił bilans białka paszowego w Polsce, a także przedstawił korzyści i obciążenia wynikające z dywersyfikacji zaopatrzenia w białko. W swojej prezentacji ujął zagadnienie handlu zagranicznego surowcami wysokobiałkowymi, wskazując przy tym, że ponad 530 tys. ton polskiej śruty zostało w roku 2018 wyeksportowane, głównie do Niemiec, Danii i Francji. W swoim wystąpieniu podkreślił, że śruta rzepakowa dobrze bilansują się ze śrutą sojową pod względem aminokwasowym. Co ciekawe, dokonał pewnych kalkulacji, które przedstawiały relację cen śruty rzepakowej i śrutą sojowej, aby zapewnić im akceptację w recepturach mieszanek paszowych przeznaczonych dla zwierząt monogastrycznych. Jak stwierdził- surowce rzepakowe powinny być najszerzej stosowane w żywieniu bydła, podkreślił, iż niektórzy hodowcy bydła mlecznego stosują już dawki nawet do 5 kg śrutą rzepakowej na dobę i nie wpływa to na pogorszenia ich stanu zdrowia, ani nie pogarsza wydajności mlecznej.

Wskazał, że gdyby wszyscy uczestnicy rynku

paszowego (wytwórnice pasz, hodowcy) stosowali rzepakowe surowce paszowe w maksymalnych ilościach zalecanych, to wówczas jej zużycie w Polsce byłoby na poziomie ponad 2 mln ton, a więc powinno ono zagospodarowywać całą krajową produkcję. Po raz kolejny powrócił wątek konieczności szerszej promocji surowców rzepakowych, z zastrzeżeniem, że ekonomia jej wykorzystania nie ma być oparta na całkowitym wyeliminowaniu śrutą sojowej z mieszanek paszowych, a na zmniejszeniu jej ilości poprzez zastąpienie jej śrutą rzepakową w maksymalnych możliwych dawkach.

Na zakończenie konferencji odbyła się debata ekspercka z udziałem przedstawiciela Polskiego Stowarzyszenia Producentów Oleju- Michała Hadasika, Prezesa Wielkopolskiej Izby Rolniczej- Piotra Walkowskiego, prezesa Krajowego Zrzeszenia Producentów Rzepaku i Roślin Białkowych Juliusza Młodeckiego, Prezesa Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego- Jacka Zarzeckiego oraz Wiceprezesa Krajowej Rady Drobiarstwa- Władysława Piaseckiego. Podczas debaty dyskutowano nad znalezieniem odpowiedzi na pytanie, dlaczego warto skupić się na upowszechnianiu wykorzystania śrutą rzepakowej w żywieniu zwierząt.



Bilans surowców białkowych - dane IZZP

Bilans surowców białkowych w produkcji pasz ogółem (przemysłowych 12 mln ton i rzepakowych 12 mln t)

surowiec	zyskiwano w tys t		zawieszenie białka w przeliczeniu na 1 t	przerobienie w tys t
	produkcja	import		
śruta sojowa i ziarno soi (w tym import ziarna soi w ekwiwalencie śrutą)	1380	520	47%	935
śruta słonecznikowa i słonecznik	275	65	30%	96
śruta rzepakowa i ziarno rzepaku (produkcja około 1550 tys t minus eksport ok 500 tys t)	578	422	34%	197
hodowale / strackowce (produkcja około 445 tys t minus eksport ok 90 tys t)	110	245	33%	34
ślizg (w przeliczeniu na suchy)	220	80	27%	59
pozostałe	22	3	40%	9
łącznie	2185	1335		1230





Konferencja śrutowa za nami

Juliusz Młodecki podkreślał, że jest przestrzeń rynkowa dla rzepaku i produktów z niej pochodzących, że jego zdaniem można by umieścić na krajowym rynku nawet 3,5 ton rzepaku, co w dużej mierze jest zasługą rynku biopaliw transportowych i przepisów które go regulują. Michał Hadasik podkreślił z kolei, iż głowy potencjał na wykorzystanie śruty rzepakowej jest w rękach hodowców trzody chlewnej i bydła, którzy skarmiając swoje zwierzęta tym surowcem, mogą się przyczynić do ograniczenia eksportu tego surowca, co z kolei ma mocne ekonomiczne uzasadnienie. Piotr Walkowski podczas debaty podkreślał, że aby zmienić świadomość hodowców istnieje konieczność prowadzenia nowej, solidnej edukacji w zakresie żywienia, co więcej wskazał iż działania edukacyjne z zakresu jakości i wartości śruty rzepakowej powinny być również adresowane do lekarzy weterynarii, którzy mają realny wpływ na sposób skarmiania zwierząt przez swoich właścicieli.

Jacek Zarzecki z Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego w swojej wypowiedzi położył nacisk na konieczność zacieśnienia współpracy między organizacjami branżowymi, organizacjami rolniczymi i organizacjami hodowców w celu zwiększenia wykorzystania śruty. Na koniec głos zabrał Władysław Piasecki, reprezentujący Krajową Radę Drobiarstwa, który podkreślił jak ważne dla polskiego przemysłu drobiarstwa jest budowanie niezależności białkowej, poprzez wykorzystanie w bilansie paszowym krajowych źródeł białka, w tym w szczególności wysokobiałkowych komponentów paszowych z rzepaku. Debatę moderowała prowadząca całość wydarzenia- Iwona Dyba z miesięcznika i portalu internetowego Farmer. Już dziś serdecznie zapraszamy na kolejną edycję konferencji.

Źródło: Joanna Wróblewska PSPO

Zdjęcia: Jagoda Strzelińska, IZP, zdjęcia własne





Nowy Zarząd KZPRiRB



21 listopada 2019 r. w Warszawie w Instytucie Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowym Instytucie Badawczym, odbył się XV Krajowy Zjazd Delegatów Krajowego Zrzeszenia Producentów Rzepaku i Roślin Białkowych, podczas którego wybrano nowe organy KZPRiRB na lata 2019-2023.

Na stanowisko Prezesa Zarządu został wybrany ponownie Juliusz Młodecki – Prezes OZPR Kujawsko-Pomorskiego, Warmińsko-Mazurskiego oraz łódzkiego, natomiast Wiceprezesami zostali – Krzysztof Gawęcki z OZPR Opolsko-Dolnośląskiego, Jerzy Hławiczka z OZPR Śląsko-Małopolskiego, Arkadiusz Drabko z OZPR Lubelsko-Podkarpacko-Świętokrzyskiego, Mieczysław

Kowalczyk z OZPR Wielkopolsko-Lubuskiego oraz Krzysztof Galek z OZPR Pomorskiego.

W skład nowego Zarządu KZPRiRB weszli: z OZPR Opolsko-Dolnośląskiego: Łukasz Krechowicki oraz Marek Czerniak, z OZPR Kujawsko-Pomorskiego, Warmińsko-Mazurskiego oraz łódzkiego: Waldemar Michalak, Benedykt Ślęzak oraz Grażyna Leśna, z OZPR Śląsko-Małopolskiego Jan Zachraj, z OZPR Lubelsko-Podkarpacko-Świętokrzyskiego: Marek Kałużyński oraz Jan Błaszczuk, z OZPR Wielkopolsko-Lubuskiego: Stanisław Matuszewski oraz Irena Gościński, z OZPR Pomorskiego: Edward Sycz.

Podczas posiedzenia wybrano również Członków Komisji Rewizyjnej KZPRiRB, której Przewodniczącym został Szymon Kuczyński z OZPR Lubelsko-Podkarpacko-Świętokrzyskiego,

Wiceprzewodniczącym zaś Wojciech Mojzesowicz z OZPR Kujawsko-Pomorskiego, Warmińsko-Mazurskiego oraz łódzkiego. Członkami komisji zostali również z OZPR Opolsko-Dolnośląskiego: Mariusz Olejnik oraz Jarosław Stopyra i z OZPR Kujawsko-Pomorskiego, Warmińsko-Mazurskiego oraz łódzkiego: Krzysztof Mleczo.

Źródło: KZPRiRB



Spójne znakowanie produktów BEZ GMO

1 stycznia 2020 r. zostaną wprowadzone dwa nowe znaki graficzne: „Bez GMO” i „Wyprodukowano bez stosowania GMO”.

Ma to na celu ujednoczenie formy graficznej znaków stosowanych dla oznakowania produktów jako wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO):

- żywności, w tym żywności pochodzenia roślinnego, żywności pochodzenia zwierzęcego, jak i żywności wieloskładnikowej;
- pasz.

Dzięki jednolitej formie oznakowania konsument otrzyma jednoznaczną i łatwą w odbiorze informację

o specyfice produktów, czyli braku modyfikacji genetycznej w żywności pochodzenia roślinnego i w paszach oraz braku stosowania modyfikacji genetycznej w procesie wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego (przede wszystkim o niestosowaniu pasz GMO w żywieniu zwierząt).

Dwa wzory znaków mają za zadanie przekazanie konsumentowi rzetelnej informacji o znakowanych produktach.

Wzór 1 – „Bez GMO”. Znak graficzny, który stosuje się w celu oznakowania jako wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych żywności pochodzenia roślinnego i żywności składającej się więcej niż z jednego składnika, w skład której nie



Spójne znakowanie produktów BEZ GMO

wchodzi produkt pochodzenia zwierzęcego oraz pasz. Wzór 2 – „Wyprodukowano bez stosowania GMO”. Znak graficzny, który stosuje się w celu oznakowania jako wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności składającej się więcej niż z jednego składnika, w skład której wchodzi produkt pochodzenia zwierzęcego.

Wytyczne dot. kolorystyki znaków

Znaki graficzne „Bez GMO” i „Wyprodukowano bez stosowania GMO” powinny być sporządzane w kolorach białym i zielonym, jednakże dopuszcza się możliwość ich sporządzania z przyczyn technicznych w kolorze białym na czarnym tle oraz w kolorze czarnym na białym tle. Wymagana kolorystyka znaków:

kolor biały – CMYK (0, 0, 0, 0), RGB (255, 255, 255);
kolor zielony PANTONE 354 C – CMYK (85, 0, 98, 0),
RGB (0, 177, 64);
kolor czarny – CMYK: (0, 0, 0, 100%), RGB (0, 0, 0).

Podstawa prawna

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi 4 listopada 2019 r. podpisał rozporządzenie „w sprawie znaków graficznych, które stosuje się w celu oznakowania żywności i pasz jako wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych”, wykonując tym samym delegację zawartą w art. 6 ustawy z dnia 13 czerwca 2019 r. „o oznakowaniu produktów wytworzonych bez wykorzystania organizmów genetycznie zmodyfikowanych jako wolnych od tych organizmów”. Rozporządzenie wejdzie w życie 1 stycznia 2020 r.

Rozporządzenie to zostało opublikowane w Dzienniku Ustaw w dniu 18 listopada 2019 roku.



Źródło: PSPO za MRiRW



Jak edukować Polaków o zdrowym żywieniu?

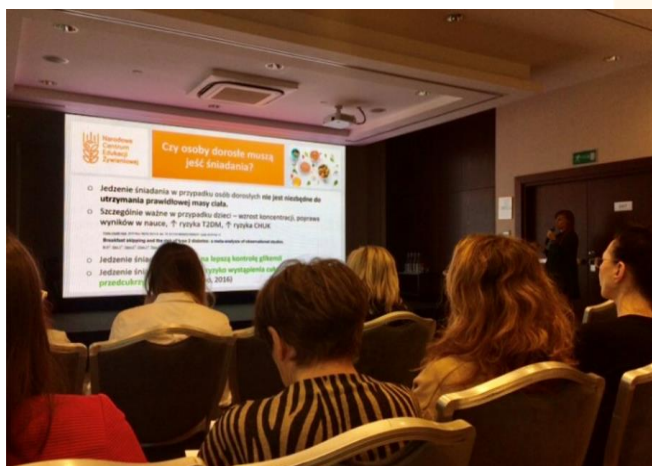
Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej wraz z Instytutem Żywności i Żywienia w dniu 27 listopada br. zorganizowały konferencję pod hasłem „Jak edukować Polaków o zdrowym żywieniu?”

Celem wydarzenia było podkreślenie roli edukacji konsumentów, w tym zaprezentowanie działań realizowanych przez Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej oraz znaczenia współpracy pomiędzy producentami, naukowcami, a organami administracji publicznej. Wydarzenie podzielone były na dwie części. Pierwszą część wykładową otworzyła dr Regina Wierzejska z Instytutu Żywności i Żywienia, która opowiedziała o znakowaniu żywności. Podsumowała co i w jakiej formie może znaleźć się na etykietach produktach spożywczych, oraz zachęcała uczestników do czytania i porównywania tych informacji. Zaapelowała, aby nie oceniać pochopnie konkretnych produktów, a dokonać wnikliwej analizy składu wartości odżywczych, gdyż czasem zdarza się tak, że produkty postrzegane przez konsumentów jako „zdrowe” czy „dobre” okazują się pełne cukru czy też innych mniej pożądanym w naszej diecie składników. Kolejny wykład poprowadziła dietetyczka- Klaudia Wiśniewska, która oceniła jak odżywiają się Polacy, przedstawiła trendy w spożyciu żywności i porównała je z zaleceniami żywności. Według danych opublikowanych przez CBOS z 2019 roku, ponad 80% Polaków uważa, że odżywia się zdrowo lub bardzo zdrowo. Niestety analiza dostępnych danych naukowych wskazuje że nasza dieta daleka jest od ideałów. Wśród najczęściej popełnianych błędów żywieniowych przez Polaków to: nieregularne spożywanie posiłków, zbyt niskie spożycie warzyw i owoców, zbyt niskie spożycie ryb i kasz, a także zbyt duże spożycie soli, mięsa czerwonego czy też cukru i słodczy. Kolejnym poruszonym na wydarzeniu tematem, nawiązującym do poprzedniego wykładu było właśnie omówienie najczęstszych błędów żywieniowych. Podkreślono rolę działań edukacji żywieniowej w zakresie zwrócenia uwagi konsumentów na konieczność obniżenia spożycia cukru, soli i tłuszczu pochodzenia zwierzęcego.

Podkreślono rolę działań edukacji żywieniowej w zakresie zwrócenia uwagi konsumentów na konieczność obniżenia spożycia cukru, soli i tłuszczu pochodzenia zwierzęcego.



Ostatni wykład poprowadziła dietetyczka z Instytutu Żywności i Żywienia- Magdalena Sona-Strzelińska, która podkreśliła ogromną rolę edukacji konsumentów jak ważnego elementu profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych. Opowiedziała ona o działaniach edukacyjnych prowadzonych w ramach Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej, a także o ideach jego powstania. Chodziło o stworzenie przystępnej platformy, będącą rzetelnym źródłem wiedzy na temat żywienia i zdrowego stylu życia. Opowiedziała nie tylko o stronie internetowej na której dostępne są dziesiątki artykułów eksperckich, ale również kompendia wiedzy czy krótkie filmy wideo. Poinformowała również o kampaniach edukacyjnych prowadzonych przez pracowników IŻŻ oraz o stworzeniu Centrum Dietetycznego Online, z którego już dziś korzystają tysiące zainteresowanych.





Jak edukować Polaków o zdrowym żywieniu?

Kolejną częścią konferencji były dwie debaty eksperckie w których uczestniczyli przedstawiciele producentów żywności, organów administracji publicznej i naukowców w trakcie których dyskutowane były możliwości wspólnych działań podejmowane przez przemysł spożywczy w celu poprawy zdrowia Polaków. W pierwszej debacie udział wzięli prof. Bogdan Wojtyniak, Zastępca Dyrektora ds. Analiz i Strategii w Zdrowiu Publicznym NIZP-PZH, dr Regina Wierzejska z IŻŻ, dr Katarzyna Wolnicka- Kierownik Narodowego Centrum Edukacji Żywnościowej, a także Andrzej Gantner, Dyrektor Generalny Polskiej Federacji Producentów Żywności, a także Grzegorz Łapanowski, znany kucharz, propogator gotowania, a także prezes Fundacji Szkoła na Widelcu. Podczas debaty omówione zostały najważniejsze wnioski z raportu Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego, którego jednym z kluczowych wniosków jest fakt, że tylko co drugi Polak ma świadomość że to jego własne zachowania mogą przyczynić się do zwiększenia ryzyka takich chorób jak nadciśnienie tętnicze czy zawał serca. Podkreślono, że temat zdrowego żywienia jest obecnie bardzo modny i często wypowiadają się w tym zakresie osoby bez wystarczającej wiedzy eksperckiej, co potęguję powielanie mitów i wprowadzanie konsumentów w błąd. Z tego względu podkreślono konieczność komunikacji wyników badań naukowych w formie zrozumiałej dla przeciętnego człowieka.

Z tego względu podkreślono konieczność komunikacji wyników badań naukowych w formie zrozumiałej dla przeciętnego człowieka. Andrzej Gantner podkreślił też konieczność ścisłej współpracy naukowców i organów administracji takich jak Główny Inspektorat Sanitarny czy Państwowy Zakład Higieny. Zaproponował wolę organizacji wspólnych szkoleń dla producentów, po to aby jasno wyznaczać kierunki potrzebnych reformulacji. Zaznaczył jednak, że nadal o wyborze konkretnego produktu decyduje przede wszystkim smak. Grzegorz Łapanowski opowiedział o działaniach podejmowanych przez swoją fundację, celem edukacji najmłodszych i zaszczepienia w nich pasji do gotowania i przekazania im bazowej wiedzy na temat zdrowego sposobu żywienia. W drugiej debacie poruszono zagadnienia związane z tym, jakie działania dotychczas podjął przemysł spożywczy na rzecz poprawy zdrowia. Do tej rozmowy zostali zaproszeni przedstawiciele sieci Biedronka- Justyna Szymani oraz Lidl – Aleksandra Robaszekiewicz, a także przedstawicielka firmy Coca Cola Poland Services- Gabriela Bar, którzy przedstawili zebrany działania podejmowane przez ich firmy w celu poprawy zdrowia ich klientów. Zgromadzone firmy wymieniły szereg działań edukacyjnych, jak wydawanie książek dotyczących sposobu zdrowego żywienia, organizowania warsztatów dla dzieci z zakresu przyrządzania posiłków, promowanie spożywania warzyw i owoców, ale również podkreśliły czynione od wielu lat wysiłki reformacyjne w recepturach produktów swoich marek w celu obniżenia zawartości cukru i soli. Podkreślano również wprowadzanie dodatkowych, nie wymaganych prawem badań jakościowych, co swoje wysiłki w zakresie promocji aktywnego trybu życia, m. in poprzez sprzedaż odzieży i akcesoriów sportowych wysokiej jakości w niskich cenach, po to by zasobność portfela nie była przeszkodą do podejmowania tej aktywności. W tej części debaty udział wzięli również Andrzej Gantner z PFPŻ oraz dr Beata Przygoda, Kierownik Pracowni Witamin z IŻŻ.

Źródło: Joanna Wróblewska, PSPO



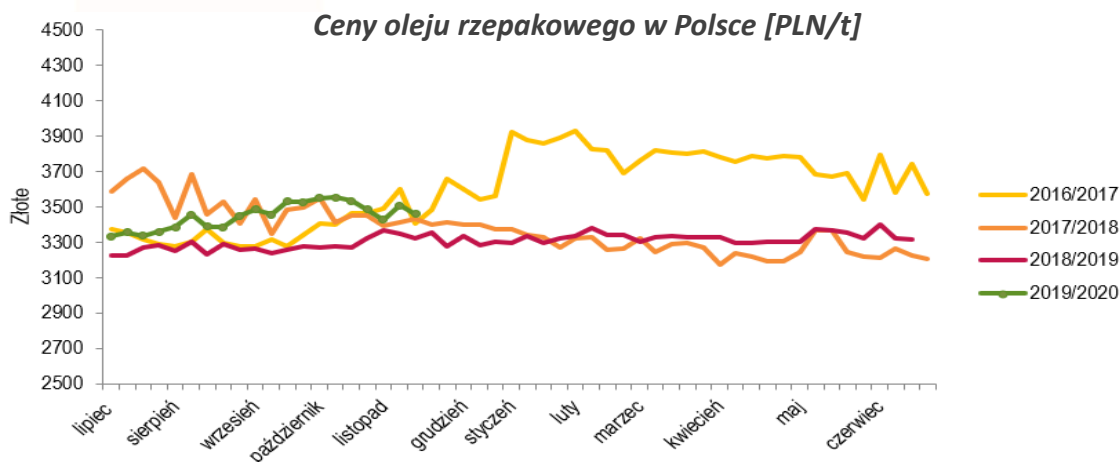
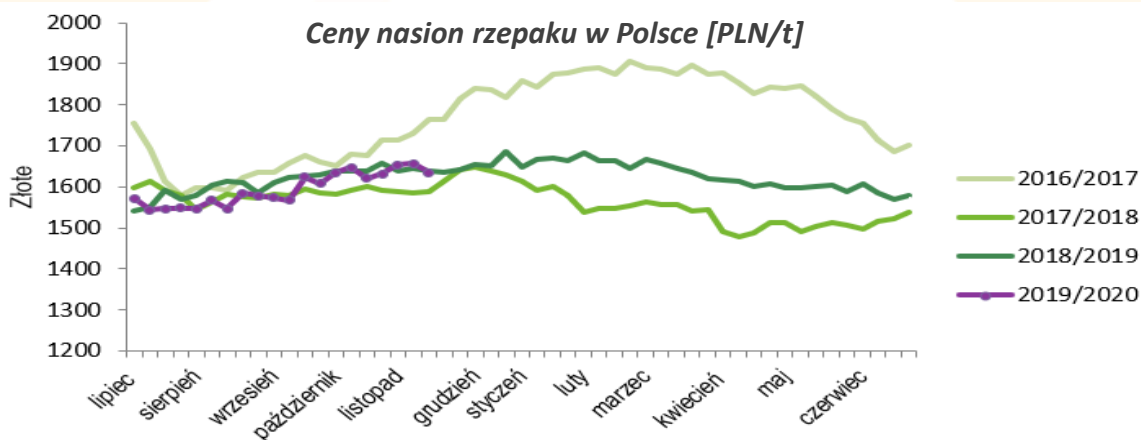


Notowania

Średnie ceny produktów rzepakowych w Polsce 11.XI– 17.XI.2019

Wg MRiRW

Produkt	Cena netto [PLN/t]	Zmiana roczna [%]
Nasiona rzepaku	1634	-0,3
Olej rafinowany	3459	4,2
Śruta	818	-12,3
Makuch	851	- 14,1





Notowania

SKUP nasion rzepaku

Wg MRIRW (tys. ton)

Okres	Ilość
Sezon 2016/2017	1838
Sezon 2017/2018	2272
Sezon 2018/2019	2158
Październik 2019	231

Notowania MATIF na rzepak (FOB)

z dn. 28.XI.2019

Wg Euronext

Dostawa	Cena [Euro/t]	Kurs EUR [PLN] (NBP)	Cena [PLN/t]
Luty '19	387	4,3230	1673,00
Maj '20	384,25		1662,19
Sierpień '20	372,25		1609,24
Listopad '20	375,75		1624,37

NOTOWANIA MATIF na RZEPAK



Źródło: ZMP.de

REDAKCJA: Joanna Wróblewska

POLSKIE STOWARZYSZENIE PODUCENTÓW OLEJU

ul. Wspólna 56
00-684 Warszawa