









W tym numerze:

-  KOMUNIKAT PRASOWY PSPO: „W 2020 roku po raz pierwszy w historii przerób rzepaku w PSPO przekroczył próg 3 mln ton” s. 1-2
-  Ruszamy z kampanią w prasie kobiecej s. 2
-  Olej rzepakowy w „Pytaniu na Śniadanie” s. 3
-  O promocji oleju rzepakowego w Internecie s. 4-5
-  Czy olej posmażalniczy jest odpadem komunalnym? Rzecznik MŚP pyta w imieniu przedsiębiorcy s. 6
-  Notowania s. 7-8

**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

KOMUNIKAT PRASOWY PSPO: „W 2020 roku po raz pierwszy w historii przerób rzepaku w PSPO przekroczył próg 3 mln ton”

Przerób rzepaku w 2020 roku w zrzeszonych w Polskim Stowarzyszeniu Producentów Oleju tłoczniach wyniósł łącznie 3,15 mln ton wobec 2,96 mln ton nasion w 2019 roku. Tym samym ubiegłoroczny rekord zrzeszonych w PSPO zakładów został po raz kolejny pobity (o 190 tys. ton), co było możliwe dzięki większej krajowej podaży rzepaku. Polska bowiem jako jedyny znaczący jego producent w Unii Europejskiej zwiększyła poziom krajowych dostaw, co potwierdza duże zainteresowanie rolników tą uprawą, dzięki czemu pozostajemy w ścisłej europejskiej czołówce producentów oleju rzepakowego.

Na uwagę zwraca jednocześnie niższy poziom zaolejenia nasion, co przekłada się na mniejszy uzysk oleju surowego w stosunku do oczekiwanego względem wcześniejszych wyników. Wzrost przerobu nasion rzepaku przełożył się bowiem na zwiększenie produkcji oleju przez Członków PSPO o 30 tys. ton do poziomu 1,25 mln ton, co oznacza, że zaolejenie nasion wyniosło średnio ok. 40%, z kolei w poprzednich latach poziom ten oscylował na poziomie 42-43%.

Produkcja oleju rafinowanego w 2020 roku wyniosła z kolei 470 tys. ton wzrastając tym samym o 23 tys. ton w porównaniu do 2019 roku. Jego udział zatem także systematycznie rośnie od kilku lat z rządu, co oczywiście generuje dodatkową wartość dodaną.

„Pierwszy raz w historii branży przekroczyliśmy próg przerobu 3 mln ton nasion, co jest niewątpliwie sukcesem całego łańcucha dostaw i zagospodarowania produktów przerobu rzepaku. Przez ostatnie 10 lat notowaliśmy systematyczny wzrost, którego tempo spowalniały sezonowe ograniczenia dostępności krajowego surowca. W chwili obecnej wydaje się, że kluczową kwestią na przyszłość jest ustabilizowanie podaży rzepaku, do której udało doprowadzić się polskim rolnikom, a jeśli będzie to możliwe dalszy jej wzrost, co oczywiście wymaga podjęcia konkretnych działań choćby w kontekście wyzwań, jakie stawia przed rolnictwem strategia Europejskiego Zielonego Ładu” – powiedział Mariusz Szeliga, Prezes Zarządu Polskiego Stowarzyszenia Producentów Oleju.

Ciąg dalszy na następnej stronie



KOMUNIKAT PRASOWY PSPO: „W 2020 roku po raz pierwszy w historii przerób rzepaku w PSPO przekroczył próg 3 mln ton”

„Za wynikami, jakie osiągnęła krajowa branża olejarska skupiona w PSPO w 2020 roku, stoją z jednej strony rolnicy, którzy zapewnili odpowiednią podaż nasion, choć zaznaczyć również trzeba, że nasi członkowie dysponują jeszcze większymi możliwościami przerobowymi, więc nie ma ryzyka nadpodaży surowca. Z drugiej strony kolejny rekord determinuje sytuacja popytowa. Rynek oleju rzepakowego, który w segmencie biopaliw pozostaje stabilny, a w sektorze

spożywczym rozwija się powoli acz systematycznie m.in. dzięki intensywnym działaniom promocyjnym, jakie podejmujemy, pozwolił na dalszy wzrost przerobu rzepaku w Polsce, a tym samym umocnienia znaczenia naszej branży w sektorze rolno-spożywczym” – podsumował Adam Stępień, Dyrektor Generalny PSPO.

źródło: PSPO

Ruszamy z kampanią w prasie kobiecej

Ruszyła kolejna edycja kampanii promocyjnej w czasopismach kobiecych. Tym razem materiały informacyjne o właściwościach oleju rzepakowego zostały wzbogacone o wypowiedź eksperta, lekarza kardiologa prof. dr hab. Artura Mamcarza.

W najbliższych tygodniach wyniki działania będą mogli Państwo znaleźć w czasopismach: Wysokie Obcasy, Wysokie Obcasy Ekstra, Zwierciadło, Sens, Viva, Party, Uroda życia, ELLE, GALA, Burda Style, Glamour i Samo zdrowie.

R olej Rzepakowy

zawiera
10 razy
więcej omega-3
niż oliwa z oliwek*...

... i jest naturalnym
źródłem
witamin E i K

Więcej informacji na
pokocholejrzepakowy.pl



prof. Artur Mamcarz
lekarz kardiolog

2 łyżki oleju rzepakowego dziennie za pewniają niezbędną dawkę kwasów omega-3, które potrzebne są do utrzymania cholesterolu na właściwym poziomie.



źródło: PSPO



Olej rzepakowy w "Pytaniu na śniadanie"

8 lutego br. w „Pytaniu na Śniadanie” po raz kolejny królował olej rzepakowy.

Dietetyczka Dorota Osóbka przedstawiła informację na temat właściwości, które powinien mieć tłuszcz wykorzystywany podczas smażenia i dlaczego warto wykorzystywać olej rzepakowy w tym procesie. Podkreśliła ona także, że można go wykorzystywać nie tylko do smażenia, ale także dodawać na zimno do sałatek czy używać go do pieczenia zamiast masła.



Celina Statkiewicz w kuchni wyczarowała karnawałowe przekąski z różnych zakątków Europy: tippaleipa, czyli fińskie chruściki, beignet (francuskie odpowiedniki pączków) oraz hiszpański klasyk – churrosy.

Materiał jest dostępny na stronie PSPO: <http://www.pspo.com.pl/344,Olej-rzepakowy-w-Pytaniu-na-sniadanie,aktualnosci.html>



O promocji oleju rzepakowego w Internecie



Po raz kolejny twórcy internetowi za pomocą postów, filmów i artykułów przedstawiają zalety wykorzystywania oleju rzepakowego w kuchni.

Od 9 lutego br. ruszyła kampania z influencerami. Na blogach internetowych, np. Ostra na słodko, Poezja smaku czy Co do jedzenia pojawiły się informacje o zaletach oleju rzepakowego, a także o jego praktycznym wykorzystaniu w autorskich przepisach.

Oprócz tego na Instagramie kilkudziesięciu twórców przybliżyła swoim obserwatorom walory oleju rzepakowego poprzez posty i Instastories.

Ciąg dalszy na następnej stronie

[Jambalaya z groszkiem z bloga Co do jedzenia](#)

[Churros z czekoladą z bloga Poezja smaku](#)



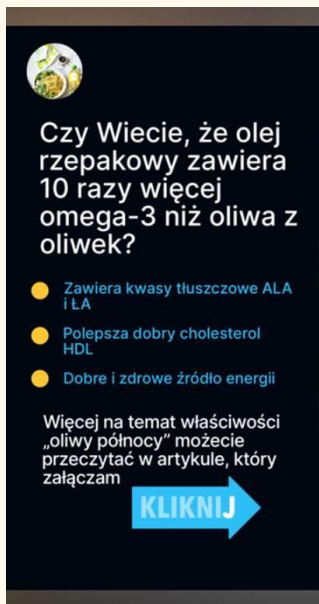


Oil Express

nr 109(II)/2021

26 lutego
2021

O promocji oleju rzepakowego w Internecie



Czy Wiedzie, że olej rzepakowy zawiera 10 razy więcej omega-3 niż oliwa z oliwek?

- Zawiera kwasy tłuszczowe ALA i LA
- Polepsza dobry cholesterol HDL
- Dobre i zdrowe źródło energii

Więcej na temat właściwości „oliwy północy” możecie przeczytać w artykule, który załączam

KLIKNIJ



@rzepakowy.olej

Olej rzepakowy ❤️ zwany oliwą północy zawiera 10 razy więcej omega-3 niż oliwa z oliwek!

Przeczytaj artykuł o właściwościach zdrowotnych oleju rzepakowego

ZOBACZ



Czy wiecie, że olej rzepakowy zawiera 10 razy więcej omega-3 niż oliwa z oliwek i zwany jest oliwą północy?

@rzepakowy.olej

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ O WŁAŚCIWOŚCIACH POZDROWOTNYCH OLEJU RZEPAKOWEGO Z ARTYKUŁU, KTÓRY ZAŁĄCZAM

Stories informacyjne
IG: @poezja-smaku



CZY WIEDZIE, ŻE OLEJ RZEPAKOWY ZAWIERA 10 RAZY WIĘCEJ OMEGA-3 NIŻ OLIWA Z OLIWEK

@RZEPAKOWY.OLEJ

- ✗ POLEPSZA DOBRY CHOLESTEROL
- ✗ DOBRE I ZDROWE ŹRÓDŁO ENERGII
- ✗ ZAWIERA KWASY TŁUSZCZOWE
- ✗ OLEJ RZEPAKOWY ZWANY OLIWA PÓŁNOCY



OLEJ RZEPAKOWY NEUTRALNY W SMAKU I ZAPACHU. MOŻNA GO ROZGRZAĆ DO WYSOKIEJ TEMPERATURY. IDEALNY DO SMAŻENIA I PIECZENIA, NAJLEPSZY 🍴

#FAWORKI!

@RZEPAKOWY.OLEJ

OLEJ RZEPAKOWY JEST ZDROWSZYM TŁUSZCZEM NIŻ OLIWA Z OLIWEK, ZAWIERA 10 RAZY WIĘCEJ OMEGA - 3 NIŻ OLIWA Z OLIWEK



@RZEPAKOWY.OLEJ

NAJLEPSZY DO SMAŻENIA

#SFINANSOWANOZFUNDUSZUPR OMOCIROSLINOLEISTYCH

#OLEJRZEPAKOWY

Stories informacyjne
IG: @eliza_betka

Źródło: PSPO



Czy olej posmażalniczy jest odpadem komunalnym? Rzecznik MŚP pyta w imieniu przedsiębiorcy

Rzecznik Małych i Średnich Przedsiębiorców otrzymał odpowiedź Ministerstwa Klimatu i Środowiska na wątpliwości dotyczące klasyfikacji oleju posmażalniczego, pochodzącego z restauracji, piekarni lub cukierni, jako odpadu komunalnego.

Do Biura Rzecznika Małych i Średnich Przedsiębiorców wpłynął wniosek przedsiębiorcy, skarżącego się na rozbieżną praktykę Urzędów Marszałkowskich, dotyczącą klasyfikacji oleju posmażalniczego, pochodzącego z restauracji, piekarni lub cukierni, jako odpadu komunalnego. Wnioskodawca prowadził działalność polegającą na odbieraniu zużytego oleju kuchennego od prowadzących restauracje, cukiernie lub piekarnie i jego zdaniem ilość odpadów wytwarzana przez każdy z podmiotów, od którego on je odbiera, jest tak znaczna, że odpady te nie mogą być uznane za odpady podobne ze względu na swój charakter do odpadów powstających w gospodarstwach domowych, a więc nie mieszczą się w granicach definicji legalnej odpadu komunalnego. Uznanie tych odpadów za odpady komunalne wiązałoby się z obowiązkiem uzyskania przez przedsiębiorcę je odbierającego wpisu do rejestru działalności regulowanej, w zakresie odbierania odpadów komunalnych od właścicieli nieruchomości, w gminie, na której terenie zamierza on odbierać odpady komunalne. Uzyskanie takiego wpisu jest uzależnione od spełnienia warunków określonych w Rozporządzeniu Ministra Środowiska z dnia 11 stycznia 2013 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie odbierania odpadów komunalnych od właścicieli nieruchomości.

– Zwróciliśmy się do Ministra Klimatu z prośbą o odniesienie się do problemu zgłoszonego nam przez przedsiębiorcę. Występowanie do odpowiednich urzędów z wnioskami o wydanie objaśnień skomplikowanych przepisów dotyczących działalności gospodarczej jest jedną z kompetencji Rzecznika MŚP

– komentuje Adam Abramowicz, rzecznik małych i średnich przedsiębiorców.

W odpowiedzi Ministerstwa Klimatu stwierdzono, że zużyte oleje jadalne, powstające w gospodarstwach domowych, ale również w wyniku np. świadczenia usług gastronomicznych, należy uznać za odpady komunalne, co oznacza, że odpady te mogą zostać przekazane do zagospodarowania w ramach gminnego systemu odbioru odpadów komunalnych. Zarazem w odpowiedzi zastrzeżono, że za ostateczną klasyfikację odpadów odpowiada zawsze wytwórca odpadów oraz że niniejsza odpowiedź nie stanowi wiążącej wykładni prawa, a w szczególności nie jest prawnie wiążąca dla organów administracji orzekających w sprawach indywidualnych.

Ponadto w odpowiedzi Ministerstwa Klimatu przypomniano, że wytwórcy odpadów komunalnych są zwolnieni z obowiązku wpisu do Rejestru Bazy Danych o Produktach i Opakowaniach oraz o Gospodarce Odpadami (BDO), o ile w wyniku prowadzonej działalności wytwarzane są tylko odpady komunalne. W przeciwnym razie taki podmiot jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji, a tym samym uzyskania wpisu do rejestru BDO w zakresie odpadów innych niż odpady komunalne.

Jeżeli jednak dany podmiot jest zwolniony z obowiązku wpisu do rejestru-BDO, firma przyjmująca taki odpad nie wystawia Karty Przekazania Odpadów Komunalnych, a jedynie w prowadzonej przez siebie ewidencji odpadów wpisuje, że odpad został przyjęty od podmiotu zwolnionego z obowiązku prowadzenia ewidencji.

[Źródło: Biuro Rzecznika Małych i Średnich Przedsiębiorców](#)



Notowania

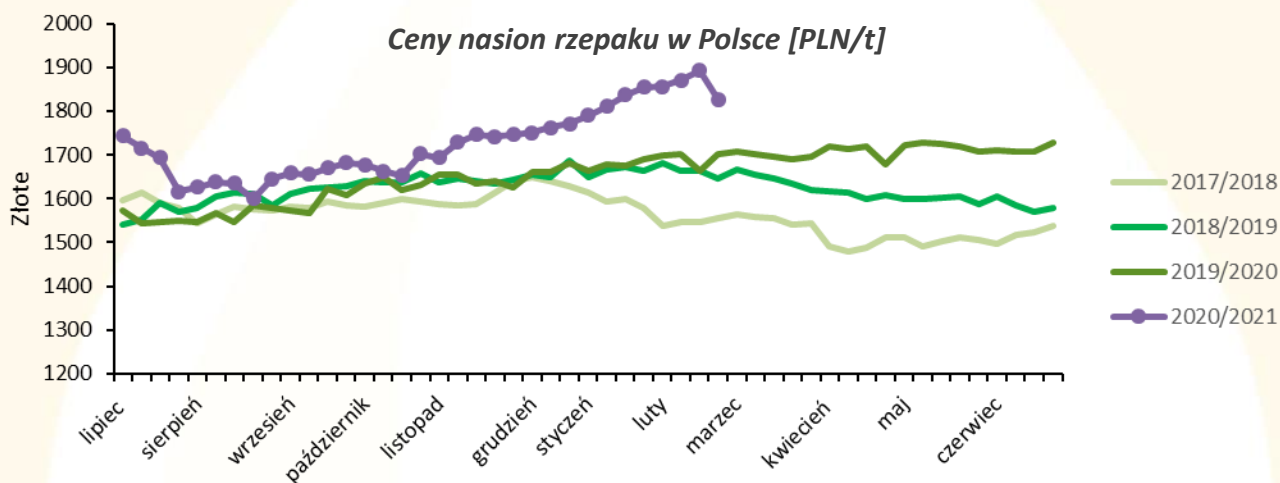
Średnie ceny produktów rzepakowych w Polsce 18.I.–24.I 2021

Wg MRiRW

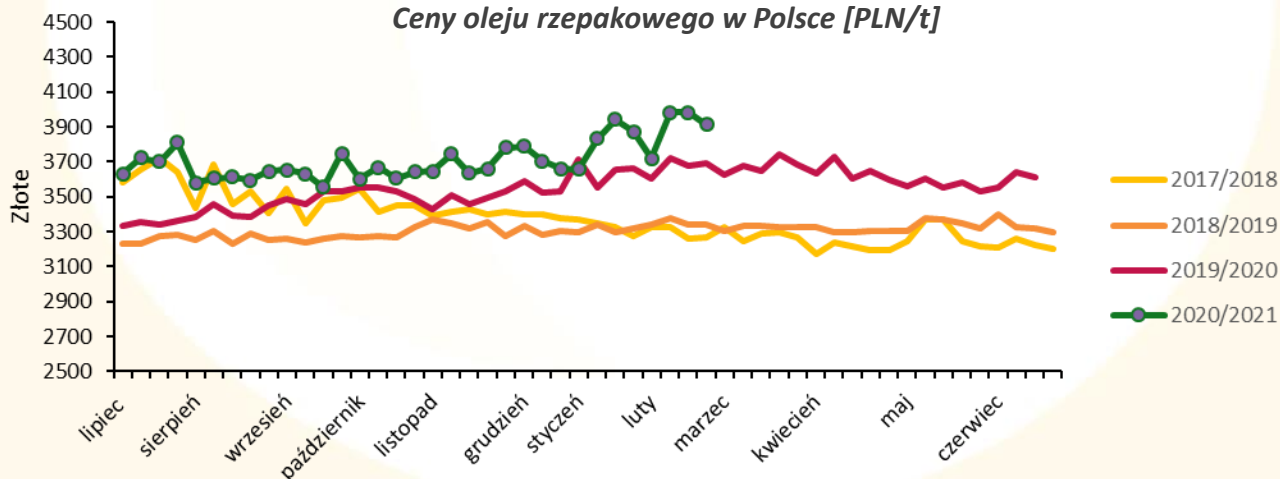
Produkt	Cena netto [PLN/t]	Zmiana roczna [%]
Nasiona rzepaku	1 827	9,8
Olej rafinowany	3 915	5,3
Śruta	1 241	46,2
Makuch	nld*	-

* niewystarczająca liczba danych

Ceny nasion rzepaku w Polsce [PLN/t]



Ceny oleju rzepakowego w Polsce [PLN/t]





Notowania

SKUP nasion rzepaku

Wg MRIRW (tys. ton)

Okres	Ilość
Sezon 2017/2018	2272
Sezon 2018/2019	2158
Sezon 2019/2020	2584
Styczeń'2021	179,97

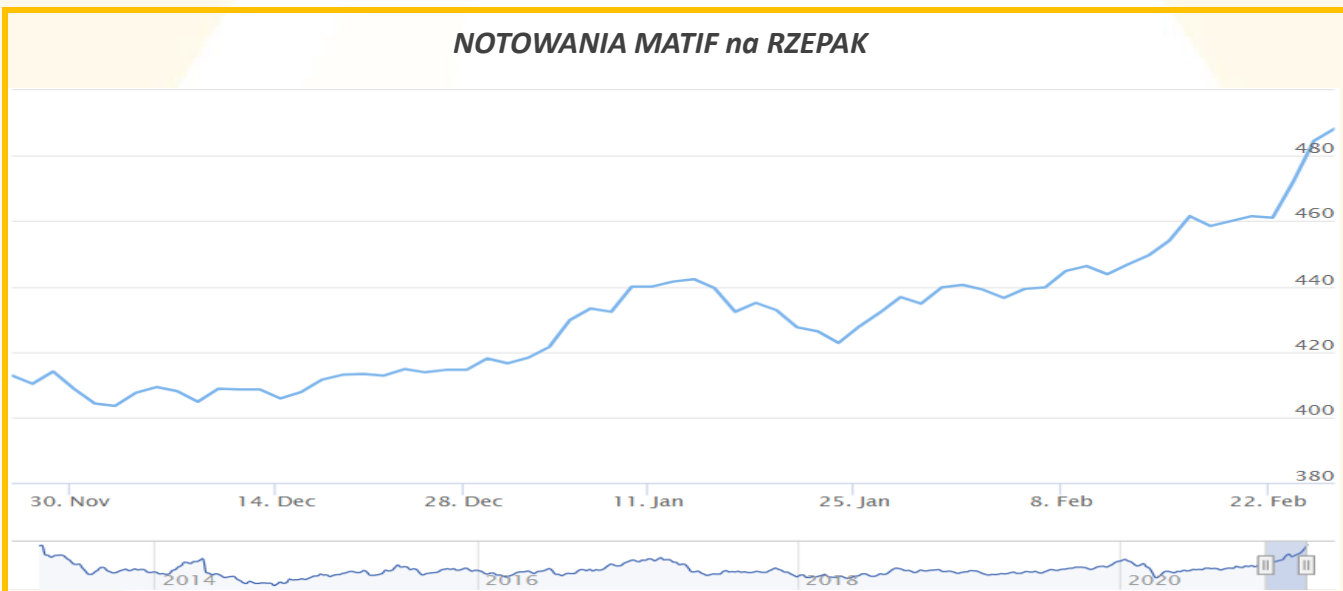
Notowania MATIF na rzepak (FOB)

z dn. 29.I.2021

Wg Euronext

Dostawa	Cena [Euro/t]	Kurs EUR [PLN] (NBP)	Cena [PLN/t]
Maj'21	488,25	4,5143	2 204,11
Sierpień'21	427,50		1 929,86
Listopad'21	417,50		1 884,72
Luty'22	414,25		1 870,05

NOTOWANIA MATIF na RZEPAK



Źródło: ZMP.de

REDAKCJA: Dominika Dach

POLSKIE STOWARZYSZENIE PODUCENTÓW OLEJU

ul. Wspólna 56
00-684 Warszawa