



Przyjęty wykaz oświadczeń zdrowotnych

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej z 25 maja 2012 r. zostało opublikowane Rozporządzenie Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci.

Jest to kamień milowy w ustalaniu wspólnotowych zasad etykietowania żywności.

Jednym z celów rozporządzenia (WE) nr 1924/2006, do art. 13 którego nawiązuje nowo przyjęte rozporządzenie, jest dopilnowanie, by oświadczenia zdrowotne były prawdziwe, rzetelne i zrozumiałe dla konsumenta. Oświadczenia mają pomagać konsumentom w dokonywaniu odpowiednich wyborów dzięki otrzymywaniu właściwych informacji o produktach, które kupują.

Dlatego też wykaz nowych oświadczeń powstał po zasięgnięciu opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), który stwierdził, że na podstawie złożonych danych naukowych wykazano związek pomiędzy kategorią żywności, daną żywnością lub jednym z jej składników a deklarowanym efektem.

W przyjętym wykazie znajdują się oświadczenia charakteryzujące olej rzepakowy, m.in.:

- 🔥 Kwasy alfa-linolenowy (ALA) i linolowy (LA) pomagają w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi,
- 🔥 Zastępowanie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi [jedno- i wielonienasycone kwasy tłuszczowe są tłuszczami nienasyconymi],
- 🔥 Witamina E pomaga w ochronie komórek przed stresem oksydacyjnym,
- 🔥 Witamina K przyczynia się do prawidłowego krzepnięcia krwi i pomaga w utrzymaniu zdrowych kości.

Rozporządzenie zacznie obowiązywać od 14 grudnia 2012 r. Skończy się wtedy 6-miesięczny okres przejściowy dający czas firmom spożywczym na dostosowanie się do wymagań rozporządzenia. Wszystkie oświadczenia zdrowotne wykorzystywane w komunikacji produktów spożywczych będą musiały wówczas pochodzić z opublikowanego wykazu.

Agnieszka Słodowa

W numerze

- 🔥 Przyjęty wykaz oświadczeń zdrowotnychstr.1
- 🔥 Wysokie ceny rzepaku w krajustr.2
- 🔥 Odmiany które przezimowałystr.2
- 🔥 Olej rzepakowy w greckiej kuchnistr.3
- 🔥 Notowaniastr.4

2012
poniedziałek 1
2012
wtorek 2
2012
środa 3
2012
czwartek 4
2012
piątek 5
2012
sobota 6
2012
niedziela 7

W ochronie plantacji rzepaku
liczy się każdy dzień

Za środków ochrony roślin należy korzystać z zachowaniem bezpieczeństwa. Przed każdym użyciem przeczytaj informacje zamieszczone w opakowaniu i informacje dotyczące produktu. Zwróć uwagę na zwroty wskazujące na rodzaj zagrożenia i przestrzegaj zasad bezpiecznego stosowania produktu wskazanych na etykiecie.

Amistar® **syngenta.**

Polskie Stowarzyszenie Producentów Oleju

ul. Grzybowska 2 lok. 49
00-131 Warszawa
tel. : 223130788
fax: 224363966
e-mail: biuro@pspo.com.pl
www.pspo.com.pl

Oil Express

Redakcja: *Agnieszka Słodowa*
Zdjęcia: *własne,*
www.freedigitalphotos.net

Wysokie ceny rzepaku w kraju

Ceny nasion rzepaku w bieżącym sezonie utrzymują się w Polsce na bardzo wysokim poziomie. Praktycznie cały czas przekraczany jest poziom cen notowanych na giełdzie MATIF.

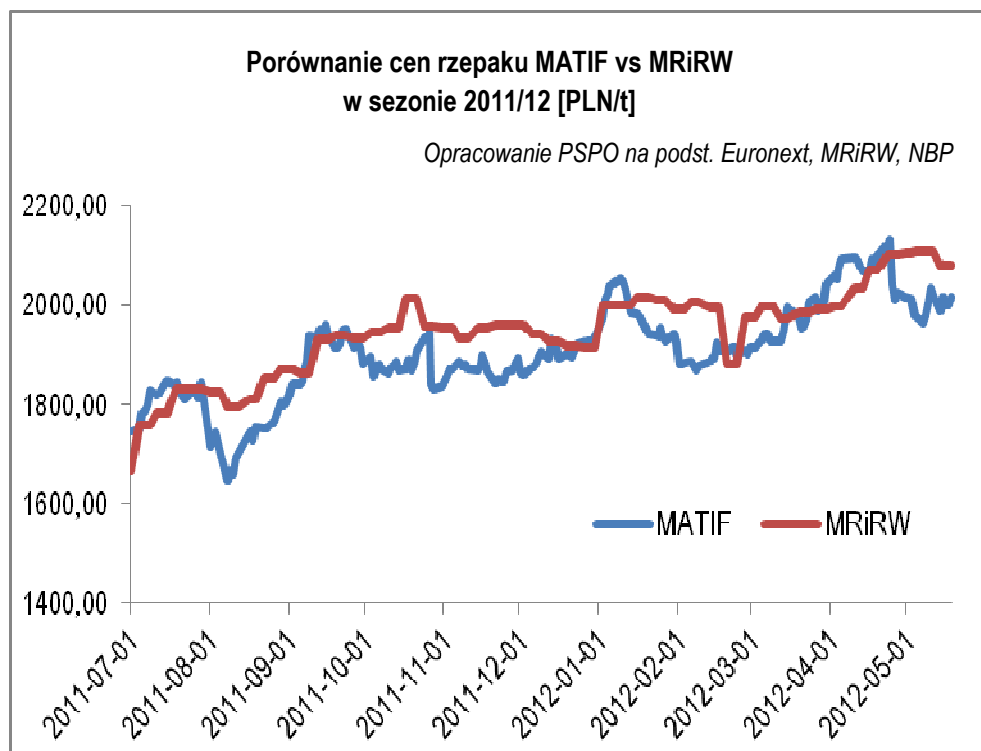
Porównując średnią cenę zakupu nasion rzepaku monitorowaną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi w ramach Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej z notowaniami uzyskiwanymi na MATIF przeliczonymi według średniego kursu euro NBP okazuje się, że różnice sięgają nawet 150 zł / t.

Natomiast od początku sezonu zakłady tłuszczowe dopłacają średnio ponad 40 zł za tonę krajowego surowca.

Ponadto, w porównaniu do zeszłego roku cena rzepaku jest w Polsce obecnie wyższa o 11%, zaś w porównaniu do 2010 r. aż o 66%.

W tej sytuacji nie należy oczekiwać dalszego wzrostu cen.

Agnieszka Słodowa



Odmiany które przetrzymały



W tych skrajnych warunkach pogodowych, które mieliśmy pod koniec lutego, a więc temperatura przy gruncie nawet -30°C i brak okrywy śnieżnej, rzepak i tak dobrze sobie poradził. Można powiedzieć, że odmiany polskie na tle tych zagranicznych przetrzymały dobrze, ale nie można użyć stwierdzenia, że lepiej – powiedział portalowi farmer.pl Jacek

Broniarz z Centralnego Ośrodka Badania Odmian Roślin Uprawnych w Słupi Wielkiej.

COBORU opracowało wyniki przetrzymywania odmian rzepaku ozimego w doświadczeniach Porejestrowego Doświadczalnictwa Odmianowego i Rolniczego w sezonie wegetacyjnym 2011/2012. Wyrażono je w procentach martwych roślin, oszacowanych 2-3 tygodnie po ruszeniu wiosennej wegetacji. Dla rzepaku punktem odniesienia są wyniki uzyskane w doświadczeniach PDOiR w sezonie wegetacyjnym 2010/2011.

Najgorzej przetrzymał rzepak w województwie kujawsko-pomorskim, a dalej

w wielkopolskim, łódzkim i dolnośląskim. Natomiast bardziej na zachód rzepak przetrzymał w sposób zróżnicowany – dodaje Broniarz. W jego ocenie nie można powiedzieć, że np. rzepak mieszańcowy lepiej wyglądał po tej trudnej zimie niż populacyjny.

Teraz jest pytanie, czy tego typu zimy będą się powtarzać. Na pewno w tym roku rolnicy będą zwracać uwagę na mrozoodporność odmian – informuje Jacek Broniarz.

Wyniki dla poszczególnych odmian udostępnione są na stronie:

www.farmer.pl/produkcja-roslinna/

PSPPO na podst. Farmer.pl

Olej rzepakowy w greckiej kuchni

We wtorek, 22 maja, Robert Sowa poprowadził warsztaty kulinarne w Restauracji Paros. Wspólne gotowanie miało na celu zaprezentowanie szerokiej możliwości wykorzystania oleju rzepakowego w tradycyjnej greckiej kuchni, a także zapoznanie dziennikarzy z walorami zdrowotnymi i odżywczymi oleju rzepakowego.

Grecja - kraj pełen słońca, znakomych turystycznych atrakcji, wysp i gajów oliwnych. Tradycyjnie kuchnia grecka kojarzy się z oliwą z oliwek, z zapachem czosnku, świeżymi warzywami i owocami morza. Tradycyjnie, ponieważ Robert Sowa udowodnił, że w kuchni greckiej olej rzepakowy z powodzeniem może zastąpić oliwę.

Robert Sowa w czasie warsztatów zaprezentował uczestnikom, jak można wykorzystać olej rzepakowy do przygotowania greckich potraw. Uczestnicy warsztatów zostali podzieleni na grupy, z których każda gotowała jedną potrawę dla wszystkich obecnych osób. W ten sposób pod czujnym okiem Roberta Sowy i jego kulinarnego teamu (Krzysztof Baranowski, Sebastian Jakimiak, Monika Bielik, Tytus Czunikin-Krasowicki) powstało pięć tradycyjnych greckich dań.

W menu znalazły się:

- 🔥 pikantna zupa rybną aromatyzowana olejem rzepakowym z pomidorami i papryką;
- 🔥 wieprzowe kotleciki kofta z sałatką z cebuli i papryki z sosem tzatziki;
- 🔥 krewetki królewskie smażone na oleju rzepakowym podane z pomidorami coca-sse i pastą z pieczonego bakłażana;
- 🔥 polędwica z dorsza marynowana w oleju rzepakowym i świeżych ziołach podana z sosem pomidorowym z małżami, oliwkami i kaparami

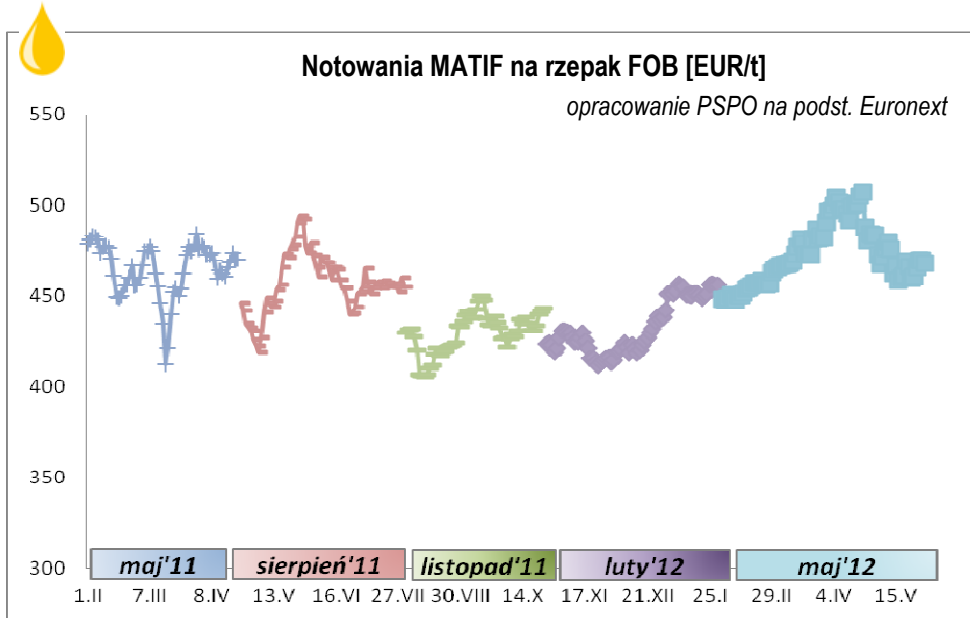
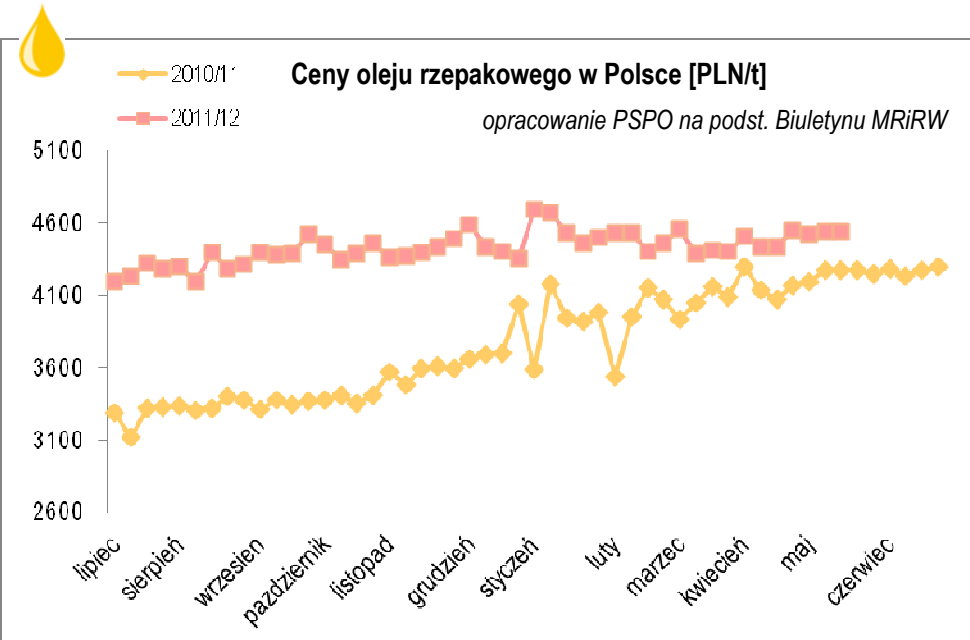
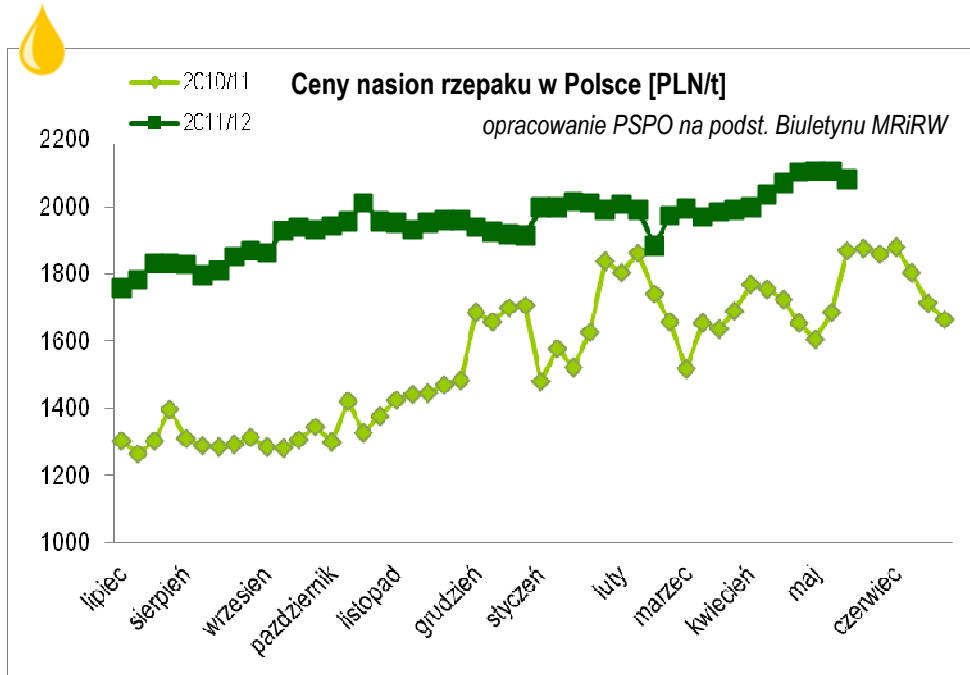
🔥 pieczona jagnięcina podana z sałatką z arbuza, sera feta i świeżej kolendry z sosem miodowo-miętowym.

Okazało się, że olej rzepakowy godnie zastępuje tradycyjnie wykorzystywaną w diecie śródziemnomorskiej oliwę. Jest świetną bazą do przygotowania sosów do

sałatek ze świeżych warzyw, doskonale sprawdza się w aromatycznych marynatach do mięs, jest doskonałym tłuszczem do smażenia i dobrym dodatkiem do greckich zup rybnych - powiedział Robert Sowa.

Pokochaj olej rzepakowy





Średnie ceny produktów rzepakowych w Polsce 14 – 20 V wg MRiRW

Produkt	Cena netto [PLN/t]	Zmiana [%]
Nasiona rzepaku	2081	-1,2
Olej rafinowany	4544	0,0
Śruta	950	+16,7
Makuch	1049	+6,1

Notowania MATIF na rzepak (FOB) z dn. 30 V wg Euronext

Dostawa	Cena [EUR/t]	Kurs EUR [PLN] (NBP)	Cena [PLN/t]
Sierpień'12	468,00	4,3731	2046,61
Listopad'12	464,75		2032,40
Luty'13	462,25		2021,47
Maj'13	457,75		2001,79

Notowania różne wg FAMMU/FAPA, Orlen

Produkt	Jednostki	Cena
Nasiona rzepaku CIF maj Hamburg 17 V	[USD/t]	611
Olej rzep. sur. FOB sierp/paź Rotterdam 24 V	[EUR/t]	952
BIO 100 PKN Orlen 31 V	[PLN/m ³] netto	4411
BIO ON PKN Orlen 31 V	[PLN/m ³] netto	4461

Średnie ogólnopolskie ceny detaliczne [PLN/l] wg e-petrol.pl

Data	B100	ON
2012-04-25	5,54	5,78
2012-05-02	5,54	5,77
2012-05-09	5,49	5,75
2012-05-16	5,49	5,75