

EKONOMIA ECONOMICS

4(16) • 2011



Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu
Wrocław 2011

Redaktor Wydawnictwa: *Aleksandra Śliwka*
Redaktor techniczny: *Barbara Łopusiewicz*
Korektor: *Justyna Mroczkowska*
Łamanie: Comp-rajt
Projekt okładki: *Beata Dębska*

Publikacja jest dostępna na stronie www.ibuk.pl

Streszczenia opublikowanych artykułów są dostępne w międzynarodowej bazie danych
The Central European Journal of Social Sciences and Humanities <http://cejsh.icm.edu.pl>
oraz w The Central and Eastern European Online Library www.ceeol.com

Informacje o naborze artykułów i zasadach recenzowania znajdują się
na stronie internetowej Wydawnictwa
www.wydawnictwo.ue.wroc.pl

Kopiowanie i powielanie w jakiegokolwiek formie
wymaga pisemnej zgody Wydawnictwa

© Copyright Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu
Wrocław 2011

ISSN 2080-5977 (Ekonomia)

ISSN 1899-3192 (Prace Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu)

Wersja pierwotna: publikacja drukowana

Druk: Drukarnia TOTEM

Nakład: 200 egz.

Spis treści

Wstęp	9
Ewa Pancer-Cybulska: Społeczna odpowiedzialność terytorium w świetle koncepcji zrównoważonego rozwoju	11
Sebastian Bobowski: Ewolucja polityki spójności Unii Europejskiej w perspektywie 2014-2020	29
Mirosława Klamut: Nowe mechanizmy realizacji spójności terytorialnej w Krajowej Strategii Rozwoju Regionalnego do roku 2020	41
Grażyna Adamczyk-Łojewska: Problemy konwergencji i dywergencji ekonomicznej na przykładzie krajów Unii Europejskiej, w tym Polski	57
Urszula Markowska-Przybyła: Integracja a konwergencja realna. Konwergencja regionalna w Polsce według klasycznych i alternatywnych metod badań	77
Małgorzata Markowska, Danuta Strahl: Klasyfikacja dynamiczna unijnych regionów ze względu na poziom charakterystyk innowacyjności (w zakresie INPUT)	97
Małgorzata Markowska: Klasyfikacja regionów UE ze względu na dynamikę charakterystyk innowacyjności (w zakresie INPUT)	119
Bernadeta Baran: Kierunki zmian w zakresie polityki socjalnej w krajach UE	139
Leszek Cybulski: Realizacja unijnej polityki zatrudnienia w Polsce	151
Joanna Jakubowska: Polsko-niemiecki rynek pracy po 1 maja 2011 r. – analiza sytuacji, skutki i prognozy	168
Agata Chlebicka: Kryzys modelu multikulturalizmu – przegląd wybranych problemów rynku pracy na przykładzie Holandii	180
Maciej Żmuda: Strategia Europa 2020 jako plan rozwoju społeczno-gospodarczego Unii Europejskiej	200
Artur Szmaciarski: Współpraca energetyczna Unii Europejskiej i Federacji Rosyjskiej na tle unijnej polityki energetycznej	211
Alicja Lindert-Zyznarska: Instrumenty finansowe wspierania rozwoju regionów w perspektywie finansowej 2014-2020	226
Jan Borowiec: Polityka pieniężna w Polsce i w strefie euro – analiza porównawcza	238
Jarosław Czaja: Działania Rządu RP umożliwiające dostosowanie do zmienności kursów walut	254
Agnieszka Tkaczyszyn: Nowy kształt struktury instytucjonalnej nadzoru bankowego w Unii Europejskiej	272
Alina Bartosiewicz: Dokapitalizowanie instytucji finansowych w świetle przepisów o konkurencji Unii Europejskiej	288

Waldemar Piotr Gil: Międzynarodowa sprawozdawczość finansowa europejskim językiem biznesu	305
Magdalena Broszkiewicz: Proces konwergencji regulacji ładu korporacyjnego na rynkach kapitałowych krajów Unii Europejskiej	325
Wawrzyniec Michalczyk: Perspektywy przystąpienia kolejnych krajów do strefy euro	339
Marta Wincewicz-Bosy: Logistyka i eurologistyka jako elementy systemu integracji międzynarodowej w gospodarce światowej	353
Łukasz Olipra: Tanie linie lotnicze – nowa „jakość” w przewozach lotniczych w Unii Europejskiej	368
Joanna Michalczyk: Przemiany w polskim przemyśle spożywczym po akcesji do Unii Europejskiej	387
Franciszek Kapusta: Drobiarstwo mięsne w Polsce i jego powiązania z rynkiem Unii Europejskiej	398
Zbigniew Piepiora: Rola Unii Europejskiej w przeciwdziałaniu skutkom katastrof naturalnych	412
Marcin Nowik: Wpływ Traktatu Lizbońskiego na kształt współpracy rozwojowej pomiędzy Unią Europejską a krajami AKP	423
Andrzej Raszkowski: Program TACIS w państwach postsowieckich	436
Nikita Nikiforov, Valery Nikiforov: The main directions of international co-operation in the sphere of higher education	446
Nikita Nikiforov: Политические аспекты вхождения стран Балтии в Болонский процесс	458
Magdalena Biedziak, Joanna Piotrowicz, Marta Rewera: Erasmus – nowy wymiar studiowania. Realizacja Programu LLP Erasmus na wrocławskich uczelniach w latach 2002-2011	471

Summaries

Ewa Pancer-Cybulska: Social territorial responsibility in the light of sustainable development concept	28
Sebastian Bobowski: Evolution of EU Cohesion Policy in years 2014-2020	40
Mirosława Klamut: New mechanisms of territorial cohesion realization in “National Strategy for Regional Development during the period 2010-2020”	56
Grażyna Adamczyk-Łojewska: Problems of economic convergence and divergence on the example of the European Union countries, including Poland	76

Urszula Markowska-Przybyła: Integration versus real convergence. Regional convergence in Poland according to classical and alternative methods of research	96
Małgorzata Markowska, Danuta Strahl: Dynamic classification of EU regions with regard to innovation characteristics level (regarding INPUT)	118
Małgorzata Markowska: Classification of EU regions by the dynamics of innovation characteristics (regarding INPUT)	137
Bernadeta Baran: Directions of changes in social policy of the European Union states	150
Leszek Cybulski: Accomplishment of the European Union's employment policy in Poland	167
Joanna Jakubowska: Polish-German labour market after May 1, 2011 – analysis of the situation, implications and forecasts	179
Agata Chlebicka: Crisis of multiculturalism – an overview of labour market's chosen problems on the example of the Netherlands	198
Maciej Żmuda: Europe 2020 strategy as a plan of socio-economic growth of the European Union	210
Artur Szmaciarski: Energy cooperation of the European Union and the Russian Federation against the background of EU energy policy	225
Alicja Lindert-Zyznarska: Financial instruments supporting regional development in the financial perspective 2014-2020	237
Jan Borowiec: Monetary policy in the euro zone and in Poland – a comparative analysis	253
Jarosław Czaja: Actions of Polish government enabling the adjustment to volatility of exchange rates	271
Agnieszka Tkaczyszyn: New shape of institutional structure of banking supervision in the European Union	287
Alina Bartosiewicz: Recapitalisation of financial institutions in the light of the European Union competition law	304
Waldemar Piotr Gil: International financial reporting as the European business language	324
Magdalena Broszkiewicz: Convergence process of corporate governance regulations on capital markets of the European Union member states	337
Wawrzyniec Michalczyk: Perspectives of accession another countries accession to the euro zone – an overview	352
Marta Wincewicz-Bosy: Logistics and eurologistics as the elements of the system of international integration in the global economy	367
Łukasz Olipra: Low cost airlines – a new “quality” in the air transport in the European Union	386
Joanna Michalczyk: Changes in Polish food industry after the accession to the European Union	397

Franciszek Kapusta: Poultry meat production in Poland and its relation with the European Union market	411
Zbigniew Piepióra: The role of the European Union in counteracting the results of natural disasters	422
Marcin Nowik: The impact of the Lisbon Treaty on the EU – ACP states development cooperation	435
Andrzej Raszkowski: TACIS programme in post-Soviet countries	445
Nikita Nikiforov, Valery Nikiforov: Główne determinanty międzynarodowej współpracy w zakresie szkolnictwa wyższego	457
Nikita Nikiforov: Political aspects of joining the Bologna Process by the Baltic states	470
Magdalena Biedziak, Joanna Piotrowicz, Marta Rewera: Erasmus – new dimension of studying. Implementation of LLP Erasmus at Wrocław's universities in 2002-2011	489

Franciszek Kapusta

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

DROBIARSTWO MIĘSNE W POLSCE I JEGO POWIĄZANIA Z RYNKIEM UNII EUROPEJSKIEJ

Streszczenie: Drobiarstwo tworzy logistyczny łańcuch dostaw produktów wytwarzanych z surowców pozyskiwanych z drobiu rozumiany jako sieć powiązań współzależnych organizacji, kierujących, kontrolujących i usprawniających przepływy rzeczowe oraz informacyjne. Ma dwa segmenty: mięsny i jajczarski. W opracowaniu poddano analizie funkcjonowanie segmentu mięsnego. Drobiarstwo mięsne systematycznie się rozwija we wszystkich swych ogniwach, a największy postęp dokonuje się w zakresie bazy surowcowej. Dzięki właściwościom odżywczym mięsa drobiowego wzrasta jego spożycie, a Polska staje się coraz większym eksporterem produktów drobiarstwa w Unii Europejskiej. Około 2/3 eksportu kierowane jest do krajów Unii. Wzrasta samowystarczalność Polski w produktach drobiarstwa.

Słowa kluczowe: drobiarstwo, produkty, właściwości odżywcze, samowystarczalność, powiązania.

1. Wstęp

Drobiarstwo to logistyczny łańcuch dostaw produktów wytwarzanych z surowców pozyskiwanych od drobiu rozumiany jako sieć powiązań współzależnych organizacji, kierujących, kontrolujących i usprawniających przepływy rzeczowe oraz informacyjne. Drób hoduje się w celu pozyskania mięsa i jaj. Drobiarstwo więc ma dwa segmenty: mięsny i jajczarski. W tym miejscu zajmiemy się segmentem mięsnym.

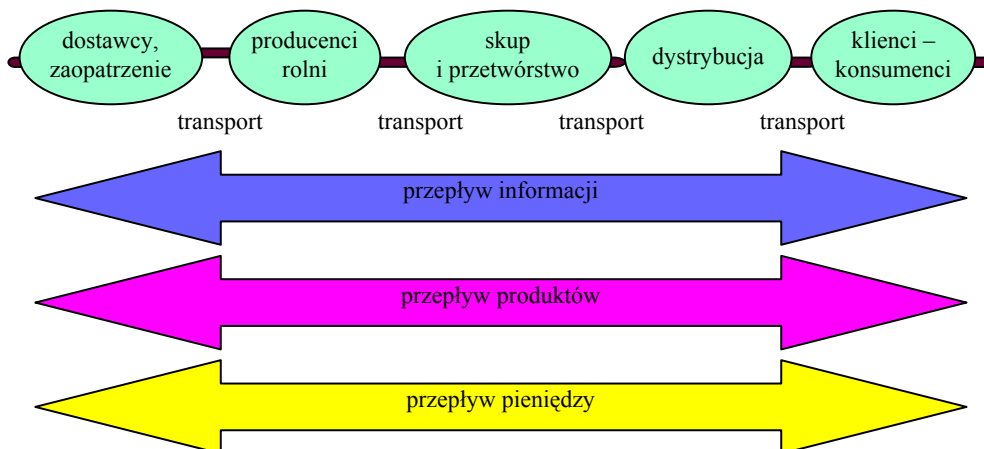
Głównymi podmiotami rynku drobiarskiego są: dostawcy (hodowcy nowych ras i krzyżówek, producenci: pasz dla drobiu, jaj wylęgowych, piskląt towarowych, maszyn i urządzeń, wyposażenia ferm, środków czystościowych, medykamentów, opakowań itd.), producenci rolni (żywca rzeźnego), zakłady ubojowe i przetwórcze, dystrybutorzy (hurtowi i detaliczni), konsumenci zbiorowi i indywidualni. Te podmioty tworzą logistyczny łańcuch drobiarski (rys. 1).

W łańcuchu logistycznym jego uczestnicy realizują określone działania, takie jak¹:

a) dostosowanie: asortymentowe, jakościowe i ilościowe dostaw do potrzeb klientów,

¹ Szerzej: [Kapusta 2010, s. 94-98].

- b) przemieszczanie fizyczne produktów oraz towarzyszącej im informacji,
- c) przechowywanie produktów,
- d) operacje manipulacyjne w przechowywaniu.



Rys. 1. Logistyczny łańcuch (sieć) dostaw w drobiarstwie

Źródło: opracowanie własne.

Celem opracowania jest dokonanie analizy funkcjonowania wybranych elementów logistycznego łańcucha drobiarstwa mięsnego w Polsce, jego powiązań międzynarodowych, ze szczególnym uwzględnieniem krajów Unii Europejskiej, oraz dokonanie oceny samowystarczalności Polski w tej dziedzinie działalności.

Opracowanie ma charakter analizy retrospektywnej, do napisania której wykorzystano materiały statystyczne Głównego Urzędu Statystycznego, analizy rynkowe Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej oraz literaturę przedmiotu. Zgromadzony materiał został opracowany i zinterpretowany za pomocą metod: statystycznej, porównawczej w formie horyzontalnej i wertykalnej, monograficznej i opisowej. Wyniki badań zostały przedstawione techniką tabelaryczną i graficzną w połączeniu z opisem słownym.

2. Właściwości użytkowe mięsa drobiowego oraz poziom jego spożycia

O wartości odżywczej (żywnościowej) mięsa decyduje zarówno jego skład chemiczny oraz proporcje między składnikami, jak i ich przyswajalność, tzn. wykorzystanie do budowy komórek i tkanek oraz do pełnienia funkcji życiowych organizmu. W kraju ok. 90% spożywanego mięsa drobiowego to mięso brojlerów kurzych i indyjskich. Spożycie mięsa drobiu wodnego jest małe; gęsi przeznaczone są głównie na eksport.

Mięso kurcząt i indyków, podobnie jak chude mięso innych gatunków zwierząt, jest źródłem pełnowartościowego białka zwierzęcego. Wskaźnik zawartości niezbędnych aminokwasów wynosi ok. 84%. W stosunku do wzorca zalecanego przez FAO/WTO wartość biologiczna białka mięsa kurcząt jest równoważna wartości białek mleka i ustępuje tylko białku jaja [Kijowski 2000]. Najbogatsze w białko są mięśnie piersiowe indyków (24%), mięśnie udowe zaś zawierają o 1,5-2% mniej białka. Zawartość tego składnika w jadalnych częściach tusz dużych zwierząt rzeźnych jest zróżnicowana, bo wynosi 15-20%.

Poza wysoką koncentracją biologicznie wartościowego białka mięso młodych kurcząt i indyków typu brojler ma trzy zalety w stosunku do mięs innych gatunków zwierząt. Są to: mniejsza zawartość tłuszczu, większa ilość kwasów tłuszczowych nienasyconych (mono- i polienowych), a mniejsza nasyconych, mniejsza wartość energetyczna.

W mięśniach piersiowych młodego drobiu grzebiącego zawartość tłuszczu nie przekracza 1,5%, a w mięśniach udowych 4,5%. Większe ilości tłuszczu w tuszkach drobiu występują w postaci tłuszczu zapasowego, podskórnego, w jamie ciała, niewielkie ilości zaś w postaci tłuszczu międzymięśniowego. Ilości te mogą być różne, w zależności od wielu czynników, zwłaszcza od sposobu żywienia ptaków. Również przetwory z mięsa drobiowego zawierają o 1/3 mniej tłuszczu niż z mięsa dużych zwierząt. Do produktów o najmniejszej zawartości tłuszczu należą wyroby z całych mięśni (np. polędwice, szynki, bloki szynkowe). Natomiast najwięcej tłuszczu zawierają pasztety pieczone i w puszkach, pieczenie typu rzymska, wędliny drobno i średnio rozdrobnione. W tych ostatnich wyrobach udział tłuszczu drobiowego może stanowić 20-30% składu chemicznego.

Mięso drobiu grzebiącego i jego przetwory są zdecydowanie mniej kaloryczne niż mięso drobiu wodnego i mięsa wieprzowego. Wartość energetyczna mięśni piersiowych kurcząt i indyków brojlerów wynosi 450-670 KJ/100 g, natomiast mięsa wieprzowego średnio ok. 1000 KJ/100 g.

Mięso drobiowe jest też dobrym źródłem kilku substancji mineralnych i witamin, m.in. łatwo przyswajalnego żelaza z barwników hemowych, tj. mioglobiny i hemoglobiny.

Mięso młodego drobiu ma właściwości dietetyczne. Przesądza o tym delikatna struktura włókien mięśniowych u osobników młodych, o małej ilości usieciowanego białka kolagenu, łatwo trawionego przez enzymy proteolityczne w przewodzie pokarmowym po obróbce cieplnej. Mięso młodego drobiu, w tym kurcząt i indyków, jest kruche po krótkiej obróbce w temperaturze denaturacji białka. Dietetyczność mięsa młodego drobiu grzebiącego typu brojler wynika z jego bardzo niskiej energetyczności. Poza tym tłuszcze drobiowe zawierające kwasy tłuszczowe o znacznym stopniu nienasylenia mają niską temperaturę topnienia, łatwo się upłynniają, co decyduje o szybkości ich przyswajania. Takie mięso jest zalecane młodym dzieciom, rekonwalescentom, osobom starszym, pracującym umysłowo i przeprowadzającym kurację odchudzającą [Kijowski 2000].

Ogółem należy stwierdzić, że mięso drobiowe i wyroby z niego zdobyły sobie trwałe miejsce na rynku żywnościowym. Ze względu na ich wartości odżywcze oraz konkurencyjność cenową należy oczekiwać w najbliższych latach zwiększenia wielkości ich produkcji i spożycia. Na świecie produkty drobiowe skutecznie konkurują z wyrobami z mięsa bydłęcego czy z trzody chlewnej. Mięso poszczególnych gatunków drobiu, mające swoiste cechy smakowe i zapachowe, daje możliwość opracowania zestawów podkreślających ich specyfikę gatunkową. Specyficzność gatunkowa wyrobów mięsa gęsiego i kaczego może się stać korzystnym atrybutem promującym te wyroby nie tylko na rynku krajowym, ale również na rynkach obcych.

W Polsce jest spożywane przede wszystkim mięso kurze i indyjskie, natomiast mięso gęsie i kaczęce przeznacza się głównie na eksport.

Tabela 1. Poziom spożycia mięsa w Polsce i udział w nim mięsa drobiowego (w kg i %) w latach 1960-2010

Rok	Mięsa ogółem	W tym drobiowego	Mięso drobiowe stanowi %	Rok	Mięsa ogółem	W tym drobiowego	Mięso drobiowe stanowi %
1960	42,5	7,4	17,4	2004	71,8	22,2	30,9
1970	53,0	8,2	15,5	2005	71,2	23,4	32,9
1980	74,0	11,2	15,1	2006	74,3	23,7	31,9
1990	68,6	7,6	11,1	2007	77,6	24,0	30,9
2000	66,1	14,7	22,2	2008	75,3	24,1	32,1
2001	66,6	17,2	25,8	2009	75,0	24,0	32,0
2002	69,5	19,8	28,5	2010*	75,5	24,5	32,5
2003	72,1	19,7	27,3				

* Szacunek IERiGŻ-PIB.

Źródło: [Rocznik statystyczny... 2008, s. 406; Rynek Drobiu i Jaj 2009 nr 35, s. 16; Rynek Drobiu 2010 nr 38, s. 16].

Systematyczny wzrost poziomu spożycia produktów z mięsa drobiowego dowodzi (tab. 1), że nie zostały wyczerpane możliwości dalszego rozwoju przemysłu drobiarskiego. W USA przeciętny konsument zjada ok. 40 kg mięsa drobiowego rocznie. W Unii Europejskiej (27) spożycie mięsa drobiowego jest mocno zróżnicowane (dane z 2007 r.): np. średnie spożycie wynosi 22,7 kg, podczas gdy w Irlandii 33,0, Hiszpanii 31,5, a w Portugalii 30,0 kg na mieszkańca. Przewiduje się dalszy wzrost spożycia mięsa drobiowego w Polsce na 1 mieszkańca, czemu służy relatywnie niższa cena tych produktów w stosunku do innych produktów pochodzenia zwierzęcego.

Oferta rynkowa przemysłu drobiarskiego składa się z trzech głównych grup produktów, takich jak:

- mięsa świeże, rzadziej mrożone w tuskach czy w elementach, łącznie z mięsem odkostnionym i paczkowanym,

- wędliny drobiowe, głównie wędzonki i kielbasy,
- konserwy drobiowe, głównie pasztety.

Odpady poubojowe (łącznie z pierzem) są utylizowane i przetwarzane na mączkę paszową w rzeźniach drobiu.

3. Baza surowcowa drobiarstwa mięsnego w Polsce

Bazę surowcową drobiarstwa mięsnego tworzą producenci rolni hodujący drób o użytkowości mięsnej i jajczarskiej. Pod wpływem otoczenia konkurencyjnego baza ta ulega systematycznej zmianie; zmniejsza się liczba producentów, wzrasta skala produkcji ptaków u jednego producenta, doskonalone są rasy i mieszańce ptaków pod względem użytkowości.

Istnieje dość trwała struktura produkcji żywca drobiowego, z tym że żywiec z brojlerów kurzych stanowi ok. 68%, indyczy zaś ok. 21% (tab. 2).

Tabela 2. Produkcja żywca drobiowego (tys. ton) w latach 2004-2011

Wyszczególnienie	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011*
Produkcja żywca:	1228	1308	1482	1593	1664	1783	1930	2060
– kurczęta brojlery	835	890	975	1085	1130	1220	1390	1500
– indyki	255	278	320	322	341	330	350	360

* Prognoza IERiGŻ-PIB z września 2010 r.

Źródło: [Rynek Drobiu i Jaj 2009, s. 6; Rynek Drobiu 2010, s. 5].

Kury. Wyróżnia się trzy typy użytkowe: lekki (nieśny) – masa ciała kur wynosi 1,2-1,6 kg, a kogutów 1,7-2,4 kg, średniociężki (ogólnoużytkowy) – masa ciała kur wynosi 1,5-2,6 kg, a kogutów 1,8-3,3 kg, i ciężki (mięsny) – masa ciała kur wynosi ok. 3 kg, a kogutów ok. 4 kg. Mięso drobiowe uzyskuje się z młodych ptaków (brojlerów) lub z ptaków w pełni wyrosniętych.

Brojlery to młode ptaki tuczone intensywnie, osiągające bardzo szybki przyrost masy ciała i przeznaczone na ubój. Wiek uboju i masę ciała brojlerów determinuje gatunek ptaków i płeć (tab. 3). Optymalny okres tuczu ze względu na wykorzystanie paszy i tempo przyrostu masy ciała wynosi 6-8 tygodni. Znaczenie gospodarcze tej formy produkcji mięsa podkreśla fakt, że kurczęta brojlery w optymalnych warunkach chowu zwiększają swoją masę 10-krotnie po 3 tygodniach, u tuczników takie zwiększenie masy następuje po 7 tygodniach, a u cieląt po 54 tygodniach.

Drób wyrosnięty to: kury nieśne po użytkowaniu produkcyjnym w wieku 11-15 miesięcy, kury mięsne po użytkowaniu hodowlanym w wieku do 14 miesięcy, koguty w wieku powyżej 10 miesięcy, indyki rzeźne w wieku 14-24 tygodni, kaczki do pieczenia w wieku do 16 tygodni, kaczki dojrzałe obu płci, gęsi tuczone obu płci, najczęściej do 24 tygodni, gęsi po sezonie tuczu i stare gąsiorzy [Skrabka-Błotnicka 2007, s. 21].

Tabela 3. Wiek uboju i masa brojlerów drobiowych

Drób	Wiek uboju [tygodnie]	Masa ciała [kg]	Drób	Wiek uboju [tygodnie]	Masa ciała [kg]
Kurczęta	6-8	1,1-2,5	Kaczki pizmowe – samice	8-9	2,5
Indyki – samce	12	3,6-5,6	Kaczki pizmowe – samce	11-13	4,3
Indyki – samice	12	3,5-4,5	Gęsi	9	4,0-6,0
Kaczki pekin astra K	7-8	2,5-2,8			

Źródło: [Grabowski 1993, s. 132-139].

Obecnie w chowie niosek, kur ogólnoużytkowych i brojlerów wykorzystuje się mieszańce towarowe powstałe w wyniku krzyżowania różnych rodów. Do tuczu wykorzystuje się mieszańce kur typu ciężkiego i ogólnoużytkowego. Natomiast mięso z ptaków w pełni wyrosniętych uzyskuje się jeszcze od kur typu lekkiego.

Indyki. Są użytkowane tylko do produkcji mięsa. Są to ptaki bardzo dobrze umięśnione. Stosunek ilości mięsa do kości jest bardzo korzystny, a tuszki są mało otłuszczone. Mięso indycze jest dobrym surowcem do przetwórstwa i do celów kulinarnych. Zalicza się je do trzech typów:

Lekki – osiągający dojrzałość rzeźną w 12. tygodniu i następującą masę ciała: indory 3,6-4,8 kg, a indyczki 2,7-3,6 kg.

Średni – osiągający masę ciała ok. 8 kg (indory) i 5 kg (indyczki) w wieku 16 tygodni. Ten typ powstał w wyniku krzyżowania ciężkich indorów z lekkimi indyczkami.

Ciężki – wykorzystywany głównie w przetwórstwie. Masa ciała indorów osiąga 16-20 kg, a indyczek 8,5-9,5 kg w wieku 7-8 miesięcy.

Drób wodny (gęsi, kaczki) dostarcza ok. 5-7% żywca drobiowego i jest to drób otłuszczony. Wielkość produkcji jest wyznaczana głównie chłonnością rynku niemieckiego oraz zdolnością konkurencyjną polskich eksporterów (zapotrzebowanie importowe Niemiec zwiększa się wolno, konkurencja zaś dostawców z Unii Europejskiej, a zwłaszcza z Węgier, oferujących lepszy towar i po niższej cenie, bardzo duża).

Gęsi. Hoduje się je tylko w celu pozyskania mięsa i wyróżnia się ich trzy typy: lekki – o masie ciała dorosłych gąsiorów 4,4-5,5 kg, średni – masa ciała gąsiorów wynosi 6-8 kg, ciężki – masa ciała gąsiorów osiąga 9-11 kg.

W Polsce dominują gęsi białe kołudzkie osiągające masę ciała 5,5-6 kg. Charakteryzują się dużą wydajnością rzeźną, dobrym umięśnieniem, stosunkowo niewielkim procentem skóry z tłuszczem podskórnym, dużym udziałem czerwonych włókien o małej średnicy w mięśniach piersiowych, co decyduje o pożądanej kruchości mięsa [Mazanowski 2001, s. 96-104].

Kaczki. W Polsce hoduje się je w celu pozyskania mięsa, a w innych krajach również w celu pozyskania jaj. Zaletą kaczek jest: szybkie tempo wzrostu umożliwiające uzyskanie sztuki rzeźnej nawet w 7. tygodniu życia, duża zdolność przy-

stosowania się do trudnych warunków środowiskowych, zdrowotność i niewybredność w stosunku do pokarmu.

W Polsce chów i hodowla opiera się głównie na kaczkach następujących ras:

- Kaczki typu pekin, zalicza się je do ogólnoużytkowych. Dwurodowe mieszańce tego typu kaczek pochodzące z krajowego zestawu rodu rodzicielskiego hoduje się na brojlery.
- Kaczki piżmowe – są zaliczane do typu ogólnoużytkowego i mają cechy zarówno kaczek, jak i gęsi. Kaczki te dominują na naszym rynku i charakteryzują się mniejszym otluszczeniem od kaczki typu pekin.
- Kaczki mulard są krzyżówką kaczki typu pekin i kaczora piżmowego. Kaczki te są dobrze umięśnione, mało otluszczone, a użytkuje się je w celu pozyskania smacznego mięsa. W niektórych krajach mulardy poddaje się przymusowemu tuczowi w celu pozyskania otluszczonych wątrób.
- Kaczki dworki to krzyżówki kaczki typu pekin i kaczora rasy cayuga. Są przeznaczone do hodowli drobotowarowej. Obie płci są ptakami dużymi, w wieku 7 tygodni osiągają masę ciała ponad 3 kg. Mają bardzo dobrze umięśnione nogi i dobrze umięśniony mostek. Dają mięso mało otluszczone.

Strusie w handlu dzieli się na: czerwonoszyjne – strusie północnoafrykańskie i masajskie, niebieskoszyjne – strusie somalijskie i południowoafrykańskie, czarnoszyjne – strusie afrykańskie czarne.

W Polsce, wzorem USA, Australii oraz krajów UE, wyraźnie wzrosło zainteresowanie hodowlą i użytkowaniem strusia afrykańskiego. Szacuje się, że w kraju jest ok. 300 ferm, zajmujących się hodowlą ok. 7000 ptaków. W Polsce strusie są uznane za drób użytkowy. Strusie są największymi żyjącymi ptakami. Masa ciała samca waha się od 150 do 160 kg, a wysokość dochodzi do 3 m, natomiast masa ciała samicy waha się od 110 do 120 kg, a wysokość osiąga ok. 2 m. Normalną wielkość osiągają w wieku 16-18 miesięcy, a dojrzałość płciową w wieku 4-5 lat, żyją kilkadziesiąt lat. W warunkach naturalnych samice znoszą do 15 jaj, hodowane zaś na fermie 40-100 szt. rocznie (jedno jajo waży ok. 1,5 kg). Od jednego dorosłego ptaka przeznaczonego na ubój i ważącego 90 kg uzyskuje się średnio 36 kg mięsa (czerwonego), 1,3-1,4 m² skóry (jej jakość można porównać ze skórą krokodyla i słonia) służącej do wyrobu szlachetnej galanterii i kurtek, 2 kg piór służących jako element ozdobny, 4,5 kg jadalnych podrobów i 4-6 kg tłuszczu przeznaczonego do produkcji kosmetyków. Cena mięsa strusia jest znacznie wyższa niż wołowiny. Mięso strusia w smaku przypomina dziczyznę lub wołowinę, właściwie zaś przygotowane jest delikatne i kruche. Badania przeprowadzone m.in. w USA, Australii i w Polsce wykazały cenne właściwości strusiny. Mięso to charakteryzuje się niską kalorycznością, niewielką zawartością cholesterolu i korzystnym profilem kwasów tłuszczowych. Duży popyt na mięso strusie zgłaszany jest przez USA, Japonię i kraje dawnej UE (15), gdzie produkcja wewnętrzna zaspokaja ok. 40% zapotrzebowania.

Prace hodowlane w drobiarstwie, dotyczące ras o znaczeniu gospodarczym, mające bezpośredni związek z produkcją drobiarską, prowadzone są w 8 fermach: kury nieśne – 4, kaczki typu pekin – 2, gęsi – 1, przepiórki – 1, utrzymujących rody zarodowe drobiu. Ponadto w 7 fermach użytkowane są 34 rody: kur – 10, kaczek – 10, gęsi – 14 objęte programami ochrony zasobów genetycznych drobiu. Należy mieć na uwadze, że intensywna selekcja, ograniczenie liczby reproduktorów na skutek sztucznej inseminacji, krzyżowanie uszlachetniające i wypierające prowadzi do niebezpiecznego zawężenia bazy genetycznej drobiu i spadku zmienności genetycznej wewnątrz ras, co budzi coraz więcej wątpliwości zarówno ośrodków naukowych, jak i organizacji społecznych zajmujących się ochroną ginących ras. W tej sytuacji cenne są spostrzeżenia naukowe, że drób ras zachowawczych charakteryzuje się specyficznymi cechami jakości mięsa i jaj, szczególnie w warunkach chowu na zielonych wybiegach, i należy te rasy zachować do dalszego krzyżowania.

Ogółem programem hodowlanym, genetycznego doskonalenia, objętych jest 29 rodów: kury nieśne – 16, kaczki – 5, gęsi – 2, przepiórki – 6, wpisanych do ksiąg hodowlanych. Materiał hodowlany z ferm zarodowych pokrywa 100% zapotrzebowania ferm reprodukcyjnych kaczek i gęsi oraz ok. 35% w przypadku kur nieśnych. Natomiast materiał hodowlany kur mięsnych i indyków pochodzi wyłącznie z hodowli zagranicznych. Każda z ferm kur nieśnych oferuje zestawy hodowlane, przeznaczone do intensywnej produkcji jaj, a także do chowu przyzagrodowego.

Jedyny funkcjonujący w Polsce ośrodek prarodzicielski zlokalizowany jest w Pawłowie Trzebnickim i jest to ośrodek kur mięsnych z materiałem firmy Hubbard.

Funkcjonuje również ponad tysiąc ferm użytkujących stada rodzicielskie drobiu (♂♂ ♀♀) produkujące jaja wylęgowe, z których wylęgają się pisklęta „towarowe”, przy czym zdecydowana większość (95-98%) ferm kur nieśnych do półintensywnej produkcji jaj, gęsi i kaczek zaopatruje się w krajowy materiał hodowlany.

W Polsce wszystkie stada hodowlane drobiu (zarodowe i reprodukcyjne – prarodzicielskie i rodzicielskie) podlegają ocenie wartości użytkowej. I tak np. w 2007 r. ocena ta została przeprowadzona dla 1713 stad reprodukcyjnych drobiu, obejmujących ich wychów i produkcję (tab. 4).

Tabela 4. Liczba stad reprodukcyjnych drobiu podlegających ocenie (2007 r.)

Gatunek/typ użytkowy drobiu	Wychów	Produkcja	Gatunek/typ użytkowy drobiu	Wychów	Produkcja
Kury nieśne łącznie, w tym:	127	135	Kury mięsne	514	410
– intensywna produkcja jaj	25	27	Indyki	25	21
– półintensywna produkcja jaj	102	108	Kaczki	30	42
			Gęsi	95	314

Źródło: [Hodowla... 2008, s. 8].

Ogółem w Polsce do stad reprodukcyjnych może być rozprowadzone: 35 mieszańców kur nieśnych (w tym 13 do produkcji intensywnej), 18 mieszańców kur mięsnych, 8 mieszańców indyków, 3 mieszańce gęsi i 15 mieszańców kaczek.

Bardzo dobrym przykładem wymiernego sukcesu polskiej hodowli drobiu są wyniki prac hodowlanych, prowadzonych w fermie zarodowej Zootechnicznego Zakładu Doświadczalnego Instytutu Zootechniki w Kołudzie Wielkiej. Na fermie tej, na podstawie importowanego w 1992 r. z Danii materiału gęsi białej włoskiej, wyhodowano znane pod zastrzeżoną handlową nazwą gęsi białe kołudzkie. Najpierw przez właściwą selekcję i dobór wprowadzono ród mateczny, charakteryzujący się dużo większą nieśnością oraz wartością biologiczną jaj niż materiał wyjściowy, a następnie ród ojcowski lepiej wykorzystujący pasze, o lepszym umięśnieniu, przy nieco niższej nieśności. Obecnie na fermie tej utrzymywane są oba rody, tj. ród mateczny i ród ojcowski, a ich potomstwo rozprowadzane jest na fermy rodzicielskie, rozsiane po całej Polsce, które zaopatrują w pisklęta fermy prowadzące produkcję (tucz) gęsi owsianej [Hodowla... 2008, s. 8].

W Polsce utrwała się podział na drobiarstwo intensywne, nowoczesne, które technologiami i systemem zarządzania nawiązuje do najlepszych na świecie, oraz drobiarstwo tradycyjne, słabe ekonomicznie, wrażliwe na konkurencję na rynku, z trudnością dostosowujące się do dokonującego się postępu. Drobiarstwo intensywne systematycznie zyskuje na znaczeniu; wzrasta liczba producentów oraz masa pozyskiwanego od nich żywca drobiowego.

W drobiarstwie intensywnym wzrasta rola rachunku ekonomicznego; produkcja opiera się na wysokiej efektywności pracy i kapitału przy możliwie niskich kosztach produkcji. Jak wykazują wyniki badań K. Banaś [2009], przeprowadzonych w latach 2005-2007, na 26 fermach kurcząt działających w woj. małopolskim i podkarpackim, wszystkie składniki kosztów produkcji wzrastały, pomimo zmniejszania się zużycia paszy kg/kg żywca. Przeprowadzona analiza upoważnia nas do następujących uogólnień [Banaś 2009, s. 16]:

- zmniejsza się zużycie paszy (kg/kg) – z 1,92 do 1,87, przy wzroście przeciętnej ceny paszy (zł/kg) z 0,88 do 0,98, a w związku z tym następuje wzrost kosztu paszy (zł/kg) z 1,69 do 1,83,
- wystąpiła stabilizacja nakładów piskląt 1-dn. (szt./kg) na poziomie 0,43,
- wzrosła wartość jednostkowa przygotowania produkcji (zł/szt.) z 1,30 do 1,41,
- wystąpiło minimalne zmniejszenie czasu produkcji (dni/kg) z 18,1 do 18,0,
- nastąpiła stabilizacja jednostkowych kosztów pozapaszowych na poziomie 0,02 (zł/szt./dzień),
- nastąpił wzrost kosztów przygotowania produkcji (zł/kg) z 0,56 do 0,60 oraz pozapaszowych kosztów produkcji z 0,38 do 0,41,
- wzrósł jednostkowy koszt produkcji żywca (zł/kg) z 2,64 (przy wahaniach od 2,25-3,41) do 2,85 (2,35-3,72),
- wskaźnik opłacalności (%) wynosił w kolejnych latach: 116,9 (wahania 83,5-152,2), 111,3 (83,9-145,7) i 113,9 (90,2-139,8). Pomimo obniżenia się

wskaźnika opłacalności pocieszający jest fakt, że systematycznie zmniejsza się jego rozpiętość minimum-maksimum, co dowodzi, że producenci w sposób ciągły doskonalą procesy produkcyjne.

Producenci brojlerów niedawno musieli zmierzyć się z nowym wyzwaniem. Mianowicie, dla poprawy dobrostanu kurcząt brojlerów w krajach Unii Europejskiej wprowadzono w życie zapis ograniczający gęstość obsady/m² powierzchni kurnika (Dyrektywa Rady 2007/43/WE). Wdrożenie w Polsce przepisów tej dyrektywy nastąpiło w wyniku nowelizacji Ustawy z dnia 5 marca 2009 r. o zmianie ustawy o ochronie zwierząt i spowodowało ograniczenie maksymalnej obsady kurcząt brojlerów do 33 kg/m² z dniem 30 czerwca 2010 r. Wpływ tej dyrektywy na dobrostan ptaków jest trudny do oceny, natomiast łatwo przewidzieć, że jej wprowadzenie powoduje znaczny wzrost kosztów produkcji mięsa drobiowego przez wzrost kosztów stałych na 1 kg żywca.

4. Zadania przemysłu drobiarskiego

Przemysł drobiarski, dokonując skupu i uboju ptaków, produkuje mięso kurcząt, indyków, kaczek i gęsi tych gatunków drobiu. Mięso następnie jest przerabiane na coraz szerszy asortyment produktów rynkowych. Produktami ubocznymi są: pierze i puch, tłuszcze oraz odpady poubojowe, które są utylizowane i przetwarzane na mączkę paszową, a także wykorzystywane jako surowiec w innych gałęziach przemysłu, np. farmaceutycznym. Oprócz działalności przemysłowej zakłady mogą prowadzić także działalność hodowlaną, np. produkować systemem fermowym piśkłęta oraz kurczęta rzeźne (brojlery) itp.

Do niedawna przemysł drobiarski był mocno skoncentrowany. Rozwijane były bowiem duże zakłady o zintegrowanej produkcji przetwórczej i hodowlanej. Po 1989 r. na ich bazie powstało wiele małych, lokalnych zakładów, które również podjęły się uboju i przetwórstwa drobiu. Najogólniej można wyróżnić dwa rodzaje zakładów:

- a) przemysłowo-handlowe o zasięgu krajowym,
- b) lokalne, sprzedające swoje wyroby na lokalnym rynku.

Od 1995 r. rozpoczął się proces koncentracji w tym przemyśle, tak że pod koniec XX stulecia 10 największych firm realizowało ok. 65% sprzedaży rynkowej. Koncentracja ma charakter nie tylko fizyczny, tj. przez rozrastanie się mocy przerobowych firm, ale również organizacyjny i kapitałowy. Część firm wchodzi w skład dużych grup kapitałowych, np. Animex. Silne zaś firmy, np. Indykpol, tworzą własne grupy kapitałowe, obejmując znaczne pakiety akcji w innych firmach, np. w Eldrob SA i Lubdrob SA. Podobną drogą rozwija się Drosed. Firmy takie tworzą wspólne centra dystrybucji, prowadząc jednolitą strategię marketingową, a także realizując przedsięwzięcia restrukturyzacyjne pod kątem polityki produkcyjno-rynkowej. Obecnie do tej branży coraz bardziej wkracza kapitał zagraniczny. Wśród firm zagranicznych występują amerykańskie, niemieckie i brytyjskie.

Zakłady drobiarskie zostały zmodernizowane i systematycznie inwestują w bazę przetwórczą. Swymi rozwiązaniami technologicznymi nie ustępują zakładom w innych krajach Unii Europejskiej.

Na współczesnym rynku przemysł drobiarski buduje kanały dystrybucyjne w celu dotarcia ze swoimi produktami do jak największej liczby konsumentów.

5. Samowystarczalność techniczna i ekonomiczna drobiarstwa mięsnego w Polsce w latach 2000-2010

Zmienia się samowystarczalność techniczna naszego kraju w zakresie produkcji i zużycia mięsa drobiowego określana w dwojaki sposób (tab. 5). Pierwszy polega na wyliczeniu różnicy między eksportem i importem (w jednostkach naturalnych, np. tonach, kilogramach mięsa). Drugi zaś – na wyliczeniu wskaźnika samowystarczalności S_s według wzoru:

$$S_s = \frac{Pk}{Zk} \times 100;$$

gdzie: S_s – stopień samowystarczalności,

Pk – produkcja krajowa,

Zk – zużycie krajowe.

Tabela 5. Bilans mięsa drobiowego (w tys. ton)

Rok	Produkcja (Pk)	Import (I)	Podaż	Eksport (E)	Zużycie krajowe (Zk)	Saldo (E-I)	S_s
2000	584	17	601	46	555	29	105,2
2001	695	26	721	45	676	19	102,8
2002	794	31	825	58	767	27	103,5
2003	860	24	884	108	776	84	110,8
2004	916	89	1005	132	873	43	104,9
2005	1016	82	1098	186	912	104	111,4
2006	1037	89	1126	215	911	126	113,8
2007	1115	97	1212	262	950	165	117,4
2008	1165	68	1233	295	938	227	124,2
2009	1248	69	1317	341	976	272	127,9
2010*	1350	65	1415	400	1015	335	133,0

* Szacunek IERiGŻ-PIB. Obliczenia własne.

Źródło: [Rynek Drobiu i Jaj 2009, s. 6; Rynek Drobiu 2010, s. 16].

Z przeprowadzonej analizy samowystarczalności technicznej mięsa drobiowego wynika, że (tab. 5):

- systematycznie wzrasta produkcja krajowa i zużycie krajowe mięsa drobiowego,
- występują wahania w imporcie mięsa; po okresie wzrostu import systematycznie się zmniejsza,

- systematycznie wzrasta eksport mięsa drobiowego,
- wzrasta saldo eksportu nad importem oraz wskaźnik samowystarczalność S_s ; szczególnie dynamicznie po wstąpieniu Polski do Unii Europejskiej.

Samowystarczalność ekonomiczną ustalamy przez wyliczenie salda obrotów handlowych w ujęciu wartościowym (np. w zł, dol., euro), co przedstawia tab. 6.

Tabela 6. Obroty handlu zagranicznego produktami drobiarskimi (mln euro)

Wyszczególnienie	2005	2006	2007	2008	2009	2010*
Eksport ogółem	411,8	463,3	654,5	720,3	665,2	705,0
– drób żywy w ekwiwalencie mięsa	14,8	17,4	18,7	21,0	31,3	30,0
– mięso i podroby	376,8	420,3	585,6	645,7	579,5	630,0
– przetwory	20,2	25,6	50,2	53,6	54,4	45,0
Import ogółem	97,1	103,4	126,9	112,3	110,8	108,0
– drób żywy w ekwiwalencie mięsa	37,1	45,9	61,2	56,5	52,6	60,0
– mięso i podroby	58,9	51,7	53,2	40,0	39,4	32,0
– przetwory	1,1	5,8	12,5	15,8	18,8	16,0
Saldo obrotów ogółem	314,7	459,9	527,6	608,0	554,4	597,0

* Szacunek IERiGŻ-PIB.

Źródło: [Rynek Drobiu i Jaj 2009, s. 10; Rynek Drobiu 2010, s. 11; *Handel...* 2010, s. 47].

W ujęciu wartościowym wzrasta nadwyżka eksportu nad importem. Niekorzystnym zjawiskiem jest wzrost eksportu drobiu żywego, natomiast bardzo korzystnym zmniejszanie się importu mięsa i podrobów.

W sumie należy stwierdzić, że wzrasta samowystarczalność naszego kraju w drobiarstwie mięsnym w ujęciu zarówno technicznym, jak i ekonomicznym (dodatnie i wzrastające salda obrotów handlowych z zagranicą). Około 2/3 obrotów handlowych realizowane jest do krajów Unii Europejskiej.

6. Ważniejsze problemy drobiarstwa mięsnego w Polsce

Często na rynku krajowym drobiu występują zakłócenia między podażą żywca do uboju a popytem na żywiec, zgłaszanym przez ubojnie i przetwórcze drobiu. Dla ustabilizowania podaży przy systematycznym wzroście popytu coraz częściej wysuwane są propozycje kształtowania/limitowania produkcji. Ma to zapobiegać powstawaniu dużej nadwyżki podaży żywca, a tym samym przeciwdziałać silnym spadkom cen na żywiec. Nasila się potrzeba pogłębienia pionowej integracji i kwotowania produkcji. Ocenia się, że w Polsce tylko 10-30% producentów zawiera wcześniejsze umowy na dostawę swojej produkcji.

Rozwój bazy surowcowej drobiarstwa jest ściśle związany z działalnością przetwórczą zakładów drobiarskich i eksportem wyrobów.

Ponadto bariery rozwoju produkcji drobiarskiej są następujące:

1. W produkcji drobiarskiej – poza materiałem hodowlanym – najważniejsze są pasze, stanowiące 60-70% kosztów ogółem. Optymalnemu wykorzystaniu paszy należy podporządkować zużycie pozostałych środków produkcji. Jakość produkowanych w Polsce pasz dla drobiu systematycznie poprawia się, jednakże brak prawa paszowego i niski stopień kontroli jakości pasz powodują, że polskie pasze są ogólnie gorsze niż w krajach UE. Nadal obok bardzo dobrych pasz zużywa się też pasze słabe oraz złe.

2. W chowie drobiu w Polsce wykorzystuje się na szeroką skalę kurniki wybudowane w latach wcześniejszych, a zwłaszcza w latach 70. Kurniki te w większości nie są przystosowane do nowoczesnych, wydajnych technologii. Do warunków technicznych, jakie istnieją w kurnikach, dostosowuje się pozostałe środki produkcji, co obniża efektywność produkcji. Zachodzi więc pilna potrzeba zmiany technologii produkcji.

3. Ze zmianą technologii produkcji ściśle wiąże się wartość genetyczna materiału hodowlanego. Powszechna jest opinia, że dostępny w Polsce inwentarz do chowu cechuje niska wartość genetyczna. Najlepsze wyniki produkcyjne w Polsce uzyskuje ok. 15-20% producentów. Są to ci, którzy potrafią dostosować warunki produkcji do najnowszych wymagań ras. Dokonujący się postęp genetyczny i technologiczny pozwala co roku skracać czas tuczu drobiu o jeden dzień.

4. Produkcja drobiarska jest kapitałochłonna i wiąże się z dużym ryzykiem. Dlatego też sprawa dostępności środków kapitałowych i poziomu kosztów jest bardzo istotna. Można oczekiwać, że konkurencja banków na rynku kredytowym przyczyni się do potaniaenia pozyskiwania środków przeznaczonych na działalność.

5. Zachodzi potrzeba ciągłego dostosowania warunków produkcji w Polsce do wymagań obowiązujących w krajach UE, dotyczących jakości produkcji, higieny, weterynarii, praw zwierząt, pakowania, prowadzenia dokumentacji produkcji itp.

W sumie polskie drobiarstwo musi być systematycznie restrukturyzowane, by poprawiało swoją konkurencyjność wobec tego typu produkcji w krajach UE.

Literatura

- Banaś K., *Kształtowanie się opłacalności produkcji drobiarskiej na przykładzie ferm Polski Południowej*, „Jurnal of Agribusiness and Rural Development” 2009, nr 2(12).
- Grabowski T., *Surowce do produkcji mięsa drobiowego*, [w:] *Technologia mięsa drobiowego*, red. T. Grabowski, WNT, Warszawa 1993.
- Handel zagraniczny produktami rolno-spożywczymi*, IERiGŻ-PIB, ARR, MRiRW, 2010, nr 32.
- Hodowla zwierząt gospodarskich w Polsce*, „Biuletyn Informacyjny” 2008, nr 10.
- Kapusta F., *Logistyczny łańcuch piwa w Polsce i jego przemiany*, Nauki Inżynierskie i Technologie 2, Prace Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego nr 92, UE, Wrocław 2010.
- Kijowski J., *Wartość żywieniowa mięsa drobiowego*, „Przemysł Spożywczy” 2000, nr 3.
- Mazanowski A., *Różnorodność biologiczna gęsi szansą na uzyskanie nowych surowców dla przemysłu drobiarskiego*, Wyd. IV Międzynarodowych Targów – Ferma świń i drobiu, Poznań 2001.

Rocznik statystyczny rolnictwa i obszarów wiejskich 2008, GUS, Warszawa 2008.

Rynek Drobiu i Jaj, IERiGŻ-PIB, ARR, MRiRW 2009, nr 35.

Rynek Drobiu, IERiGŻ-PIB, ARR, MRiRW 2010, nr 38.

Skrabka-Błotnicka T., *Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce*, AE, Wrocław 2007.

POULTRY MEAT PRODUCTION IN POLAND AND ITS RELATION WITH THE EUROPEAN UNION MARKET

Summary: Poultry creates logistical supply chain of products manufactured from raw materials derived from poultry understood as a network of interdependent organizations, managing, controlling and improving flow of products and information. It has two segments: meat segment and egg segment. The study analyses functioning of the meat segment. Poultry meat production is steadily growing in all their parts, and its best progress is made in the resource base. Its consumption increases with the nutritional properties of poultry meat, and Poland is becoming a bigger and bigger exporter of poultry products in the European Union. Approximately two thirds of Polish export is directed to the EU states. Self-sufficiency of Poland in poultry products is increasing.

Keywords: poultry meat producing, products, nutritional characteristics, self-sufficiency, relations.