

SMAK POPARTY PRZEPISAMI

POLSKIE MIĘSO - POLSKA SMAKUJE

Informacja prasowa

12 stycznia 2024

Paragraf na mięso

Hasłem „Smak poparty przepisami” Związek POLSKIE MIĘSO zainicjował 6. edycję kampanii „Polskie Mięso - Polska Smakuje”. Jednym z elementów projektu jest przedstawienie nie tylko aspektów hodowli, przetwórstwa, przechowywania, przygotowania i serwowania dań mięsnych, ale także podkreślenie znaczenia przepisów prawa w produkcji zdrowego, najwyższej jakości mięsa w Polsce.

- Słowo „przepis” w kontekście jedzenia, kojarzy się nam z listą składników i czynności, jakie trzeba wykonać, żeby przyrządzić smaczne danie. Jednak, by na stole pojawiła się ulubiona potrawa, wcześniej w ręce kucharza musi trafić dobrej jakości produkt. Żeby tak się stało, potrzebne było stworzenie, a potem respektowanie przepisów regulujących produkcję mięsa na wszystkich etapach. Chcielibyśmy, żeby ta świadomość dotarła do wszystkich konsumentów - mówi **dr Witold Choiński, prezes zarządu Związku POLSKIE MIĘSO**. To właśnie na zaproszenie Związku inauguracyjna konferencja kampanii odbyła się na 42. piętrze budynku Skyliner w Warszawie.

Budowanie świadomości konsumenckiej stanowi klucz do zrównoważonego rozwoju w branży mięsnej. Pierwszym krokiem jest całościowe spojrzenie na kwestie związane z produkcją mięsa wieprzowego i drobiu, ze szczególnym uwzględnieniem regulacji prawnych. Zrozumienie, że dobrostan zwierząt i ich humanitarne traktowanie, przy jednoczesnym dbaniu o środowisko, są wartościami uniwersalnymi, przynosi korzyści każdemu. W trosce o zwierzęta, które są traktowane z godnością na każdym etapie ich życia, hodowcy i producenci utrzymując najwyższe standardy, są w stanie dostarczać produkty zdrowe i wysokiej jakości. To z kolei przekłada się na satysfakcję konsumentów, którzy mogą cieszyć się smaczными i zdrowymi posiłkami. Kluczowe w tym procesie są regulacje prawne, które zapewniają, że cały łańcuch produkcji – od pola do stołu – jest bezpieczny dla wszystkich zaangażowanych stron.

Podczas inauguracji kampanii informacyjnej eksperci omówili główne zagadnienia związane z budzącymi największe zainteresowanie obszarami. **Doktor Wanda Baltaza** z Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego poruszyła w swoim wystąpieniu „Produkcja mięsa a środowisko” tak ważne dla wszystkich kwestie związane z ekologią, w tym niezwykle złożony aspekt emisji gazów cieplarnianych. Ekspertka podjęła się wyjaśnienia skomplikowanego tematu wpływu produkcji i konsumpcji żywności na klimat, unikając nadmiernego uproszczenia, jakim jest ograniczenie się do samych liczb. Krok po kroku przedstawiła cały proces - od początku uprawy produktów na polu aż do momentu, gdy żywność trafia na nasze stoły. Omawiając każdy etap, pozwoliła na zrozumienie, jak złożona i wielowymiarowa jest kwestia emisji gazów cieplarnianych w procesie produkcji żywności.

Obecnie konsumenci coraz częściej zwracają uwagę na pochodzenie i jakość mięsa, a to przekłada się na wybory zakupowe i oczekiwania w tym zakresie wobec producentów. Tematem budzącym wiele emocji jest dobrostan zwierząt. Zapewnienie im humanitarnego traktowania oraz oszczędzania im niepotrzebnego bólu i cierpienia jest niezwykle



SMAK POPARTY PRZEPISAMI

POLSKIE MIĘSO - POLSKA SMAKUJE

ważne. Pierwszy polski raport dotyczący społecznego postrzegania dobrostanu zwierząt, przeprowadzony przez Instytut Badań Rynkowych i Społecznych, wskazuje, że 80% Polaków uważa za konieczne wprowadzenie dopłat do produkcji dla hodowców dbających o dobrostan zwierząt, a 62,7% deklaruje gotowość do płacenia więcej za produkty z certyfikatem dobrostanu zwierząt. Produkcja, która respektuje dobrostan zwierząt, zyskuje na zaufanie konsumentów.

Doktor inżynier Tomasz Schwarz z Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie przedstawił zagadnienie dobrostanu zwierząt w kontekście prawa. Omawiając definicję i realizację przepisów w tym zakresie, podkreślił, jak ważna jest to kwestia dla twórców prawa oraz hodowców zwierząt gospodarskich. Ich humanitarne traktowanie, to nie tylko wymóg prawny, ale także oczekiwania konsumentów, którzy coraz bardziej świadomie wybierają produkty na swój stół. Polscy producenci coraz więcej środków inwestują w nowe technologie, które pomagają zapewnić wymogi dobrostanu. Ekspert przytoczył konkretne przykłady praktyk zapewniających dobrostan zwierząt w polskich hodowlach, ukazując różnorodność metod w tym zakresie. Omówił wszystkie elementy składające się na dobrostan: fizyczne, psychiczne i środowiskowe.

Promocja przestrzegania jasno określonych zasad produkcji mięsa wieprzowego i drobiu zawartych w regulacjach prawnych oraz edukacja w tym zakresie, to zadanie, jakie stawia sobie Związek POLSKIE MIĘSO w najnowszej kampanii „Smak poparty przepisami”.

Podczas konferencji poświęconej aspektom prawnym nie mogło zabraknąć głosu eksperta w tej dziedzinie. Katarzyna Bryzek, radca prawny z renomowanej kancelarii Chmaj i Partnerzy, zwróciła uwagę, że prowadzenie działalności w zakresie produkcji mięsa obwarowane jest rygorystycznymi wymogami polskiego i unijnego prawa. Dzięki temu mamy pewność, że mięso, które trafia na nasz stół jest bezpieczne. Unijna strategia “od pola do stołu” sprawiła, że po raz pierwszy rozpatrywany jest cały system, począwszy od produkcji rolnej, po finalną dystrybucję żywności i zwyczaje konsumentów. - Takie holistyczne podejście ma zapewnić osiągnięcie celu, jakim jest zdrowsza i bardziej zrównoważona żywność w Europie, a także pozwolić na spojrzenie z szerszej perspektywy na wpływ produkcji żywności na klimat, środowisko i zdrowie – podkreśliła Katarzyna Bryzek.

Ambasador kampanii **Piotr Ogiński**, pasjonat sztuki gotowania, świat przepisów prawnych zamienił na przepisy kulinarne. Zaprezentował korzyści zdrowotne płynące ze spożywania mięsa drobiowego i wieprzowego. Wyjaśnił, jak ważna jest jakość mięsa już od samego początku i jak wpływa to na ostateczne, wyśmienite doznania smakowe. - Zawsze powtarzam - nie ma dobrego jedzenia bez dobrych składników. Dlatego przygotowując potrawę, najważniejsza jest jakość produktu. Tak naprawdę to od niego zależy czy finalne danie będzie rewelacyjne. Hodowcy wykonują lwią część długiej i żmudnej pracy, aby dostarczyć nam - kucharzom - mięso, które przetwarzamy i w ostateczności podajemy na talerzu. Niemal każdemu zdarzyło się jeść gumową i twardą karkówkę. Nie zawsze jest to spowodowane jej złym przygotowaniem, lecz słabą jakością produktu. Dobre mięso samo się obroni i naprawdę ciężko jest je zepsuć - twierdzi mistrz kuchni.



SMIAK POPARTY PRZEPIŚAMI

POLSKIE MIĘSO - POLSKA SMAKUJE

Piotr Ogiński zauważył również, że kiedyś do przygotowania dań używano bardzo dużo składników i dodatków, które dominowały i przysłaniały naturalny smak produktów. Dzisiaj odchodzi się od tego, bardziej skupiając się na technice i prostej kompozycji głównego składnika, co pozwala podkreślić jego naturalne walory smakowe. W ten oto sposób świat przepisów prawnych i kulinarnych łączy się ze sobą. Mądre regulacje prawne zapewniają produkcję najwyższej jakości produktów, zaś odświeżone receptury kulinarne, pozwalają przyrządzić zdrowe i smaczne posiłki.

- Planujemy już kolejne konferencje. Chcemy się spotykać, rozmawiać i nawzajem się uczyć. Słuchać głosu konsumentów i - odpowiadając na ich oczekiwania - realnie wpływać na przestrzeganie prawa na każdym etapie hodowli i produkcji mięsa - podsumował wydarzenie **dr Witold Choiński, prezes zarządu Związku POLSKIE MIĘSO.**

#FunduszePromocji

Kontakt dla mediów:

Edyta Bach

T. 501 232 302

M. polskie-mieso@brandnewheaven.pl