



 **European Dairy Association**
Economic Report 2017/18

Raport Ekonomiczny 2017/18¹



Połącz się ze światem mleczarstwa

¹ Tłumaczenie sfinansowane ze środków Funduszu Promocji Mleka

Ponad 12000 zakładów produkcyjnych w Europie



Ponad 300 000 bezpośrednio zatrudnionych w zakładach przetwórstwa mleka



Światowi liderzy mleczarstwa. 5 spośród największych 10 światowych firm mleczarskich to firmy europejskie



The economic power of European dairy at a glance



Ponad 45 tyś. zatrudnionych w zakładach bezpośrednio powiązanych z eksportem

Ekonomiczna siła unijnego mleczarstwa widoczna na pierwszy rzut oka

Pozytywny bilans handlowy. Przetwórstwo mleka wnosi ponad 10 mld Euro do bilansu handlowego UE



Zrównoważona i udana koegzystencja modelu prywatnego i spółdzielczego. Około 50% skupionego mleka przez spółdzielnie

Partnerska współpraca z około 700 000 gospodarstwami mlecznymi w całej Europie

Bogate dziedzictwo kultury i smaku. Ponad 300 zarejestrowanych serów i innych przetworów mleczarskich

Słowo wstępne



Nasz przemysł mleczarski UE jest filarem ogólnych ambicji Unii: miejsca pracy, wzrost i inwestycje w Europie oraz lepszy wizerunek handlu na poziomie światowym.

Przemysł mleczarski jest najważniejszą częścią naszego europejskiego sektora rolno spożywczego, jest obecny we wszystkich krajach członkowskich UE – jesteśmy na ścieżce zrównoważonego rozwoju.

Rozwój i możliwości innowacyjne naszego przemysłu stanowią kręgosłup rolnictwa Europy i poza nią. Mleczarski sektor UE, producenci mleka i ich prywatni lub spółdzielczy przetwórcy, obejmują 160 milionów ton mleka i poprzez to około 22% światowej produkcji mleka.

Wysoki europejski udział w światowej produkcji mleka oraz stopień samowystarczalności w wysokości 114% umiejscawia UE na pozycji jednego z globalnych graczy na rynku: około 16 milionów ton w ekwiwalencie mleka jest eksportowanych z UE do tzw. krajów trzecich. To przekłada się na 45 000 miejsc pracy w naszym przemyśle w całej Unii, która uzależniona jest bezpośrednio od eksportu przetworów mleczarskich UE.

UE jest postrzegana na całym świecie jako mleczarski dom: my, mleczarski sektor UE, jesteśmy strażnikami unikalnego kulinarnego dziedzictwa i kulturalnego skarbu; ponad 300 serów i innych przetworów mlecznych jest chronionych oznakowaniem Geograficznego Pochodzenia – w odbiorze konsumenta w świecie ser jest łączony z produktem wysokiej jakości pochodzącym z UE.

5 spośród 10 największych światowych firm mleczarskich ma swoje siedziby w Europie i to pomimo 31 lat trwania systemu kwotowania mleka, który był silnym bodźcem dla inwestycji zagranicznych. Posiadamy silną bazę dla przyszłości europejskiego sektora mleczarskiego w zmierzaniu się z nadchodzącymi wyzwaniami wewnętrznymi, ale także na poziomie światowym:

Na poziomie europejskim, widzimy problem podważania koncepcji Jednolitego Rynku poprzez próby renacjonalizacji części naszego prawa żywnościowego, 'acquis communautaire'², a także zdajemy sobie sprawę, że nasz Jednolity Rynek może utracić potencjał 60 milionów ludzi tętniącego życiem przemysłu mleczarskiego UK.

W odniesieniu do relacji na poziomie międzynarodowym, składamy gratulacje Komisji Europejskiej za olbrzymi postęp dokonany w implementacji strategii 'Handel dla Wszystkich'. Nadal pomimo tego, olbrzymie możliwości rynkowe powinny być odblokowane poprzez koncentrację wszystkich możliwych działań w tych regionach świata, które mają realny rynkowy potencjał dostępu dla europejskiego mleka i przetworów mlecznych



Niech żyje Europa, niech żyje mleko

Michel Nalet
EDA president

Alexander Anton
EDA secretary general

² Komentarz KSM: „acquis communautaire” - wspólnotowy dorobek prawny

WSTĘP



Przemysłowy kręgosłup terenów rolniczych - 12 000 zakładów przetwórczych mleka

Z ponad 12 000 zakładami przetwórstwa i produkcji mleka w całej Europie, sektor mleczarski dostarcza duży wkład w przemysłową i ekonomiczną bazę w wielu rolniczych i górskich rejonach Europy. W niektórych krajach liczba mleczarskich zakładów produkcyjnych zlokalizowanych w terenach rolnych sięga 100%. Przeprowadzone w ostatnich 3 latach, inwestycje w wysokości 6 € prowadzą do.....



Zapewnienia miejsc pracy: bezpośrednie zatrudnienie ponad 300 000 ludzi.

Aktualnie przetwórstwo zatrudnia bezpośrednio ponad 300 000 ludzi w całej Europie na wysoko kwalifikowanych miejscach pracy w przemyśle. Te ilości włączają jedynie bezpośrednio zatrudnionych w zakładach przetwórstwa mleka. Nie uwzględniają ludzi pracujących na poziomie gospodarstw lub w innych przemyślach lub sektorach wzdłuż łańcucha mlecznego. Jednocześnie z wysoką pozycją w ramach zakładów przetwórczych, liczby dotyczące zatrudnienia dają mleczarstwu europejskiemu socjalną moc i pozycję, z którą jest pożytywany.



Wspólna praca w łańcuchu dostaw: współpraca z 700 000 farmami mleczarskimi

Przemysł mleczarski UE jest dumny z tego, że współpracuje z gospodarstwami mleczarskimi w całej Europie. Te intensywne i stałe relacje nadają kształtu naszemu środowisku wiejskiemu. Ta dobra współpraca pomiędzy producentami mleka i przetwórcami skutkuje udziałem ok. 14 % w ogólnych przychodach rolniczych UE. Oba filary ogólnej ekonomii UE oraz światowego rynku mleczarskiego: 5 spośród 10 największych firm mleczarskich świata, to firmy europejskie, a ponad 80% europejskich firm mleczarskich to małe i średnie firmy. Połowa z dziesiątki największych firm mleczarskich to europejscy przetwórcy mleka. Przemysł mleczarski w Europie charakteryzuje się przy tym tkanką małych i średnich przedsiębiorstw (SMEs), obejmujących ponad 80% ogólnej liczby firm mleczarskich w większości 28 krajów członkowskich. Ta dwoistość stanowi jasną ilustrację zarówno dynamiki innowacyjności sektora mleczarskiego UE jak i jego konkurencyjności.



Ponad 45 000 bezpośrednich miejsc pracy jest powiązanych z eksportem przetworów mlecznych UE

Wraz z rosnącymi sukcesami europejskich produktów mleczarskich na całym świecie, ilość miejsc pracy bezpośrednio powiązanych z tym eksportem rośnie.



Pośród 3 największych europejskich eksporterów żywności: wkład ponad 10 mld € do bilansu handlowego UE

Przemysł mleczarski UE jest niecyklicznym i prężnym filarem europejskiej ekonomii, który wnosi pozytywny udział do bilansu handlowego UE, przynosząc ogółem ponad 10 mld nadwyżkę. Ponad 12% całego wyprodukowanego w Europie mleka jest eksportowana poza UE. Eksport mleka w proszku stanowi dużą część tej nadwyżki handlowej, za który podążają inne przetwory mleczarskie o wysokiej wartości dodanej jak sery. UE jest dla świata stabilnym dostawcą wysokiej jakości przetworów mlecznych.



Spółdzielczy model & prywatna własność:

model spółdzielczy oraz prywatny z sukcesem koegzystują

Około 50% mleka jest skupowane w Europie przez spółdzielnie. Wnoszą one nie tylko bardzo ważne socjoekonomiczne aspekty do rolniczych wspólnot w Europie; ten rodzaj „strukturalnej, konkurencji pozwala obu stronom przeprowadzać testy sprawności, pokonywać wyzwania i poprawiać swoje działania.



Strażnik kulturalnego dziedzictwa: ponad 300 wspaniałych i zarejestrowanych serów i przetworów mlecznych

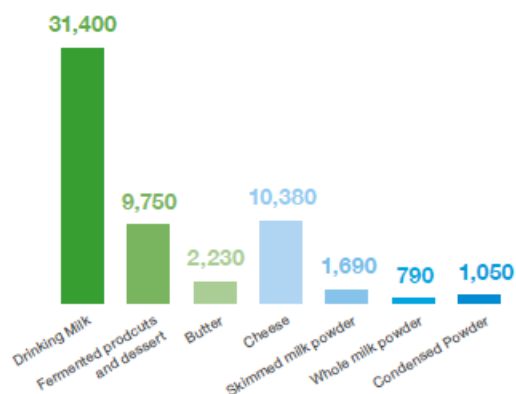
Przemysł mleczarski UE jest innowacyjny, dynamiczny i odnosi mocny sukces ekonomiczny. Jest on strażnikiem bogatego kulturalnego dziedzictwa. Ponad 300 serów i przetworów mleczarskich gromadzi miliony fanów na całym świecie i są one oficjalnie zarejestrowane i chronione oznakowaniem Geograficznego Pochodzenia lub jako wyroby tradycyjne.

Mleczarstwo – wartość odżywcza i zdrowie



Europejskie mleczarnie przetwarzają rocznie 160 milionów ton mleka surowego, produkowanego przez dobrze przeszkolonych farmerów, na bogate portfolio wysokiej jakości przetworów mlecznych.

Produkcja UE głównych przetworów mlecznych (w tyś. ton)



Od lewej: mleko spożywcze, produkty fermentowane i desery, masło, ser, odtuszczone mleko w proszku, pełnotłuste mleko w proszku, inne produkty w proszku

Mleko i przetwory mleczne są częścią zdrowej i zbilansowanej diety

Mleko i przetwory mleczne są osiągalnym w przystępnej cenie, przyjemnym i smacznym sposobem pozyskiwania dziennych żywieniowych zapotrzebowań w zdrowej diecie.

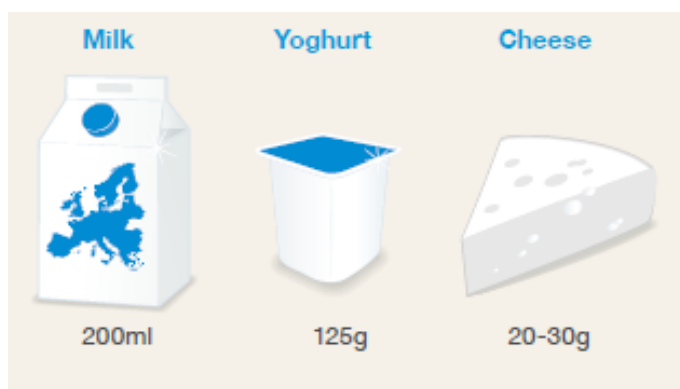
Korzyści zdrowotne przetworów mlecznych

Dzienna konsumpcja mleka i przetworów mlecznych jest ważna w zdrowej i zbilansowanej diecie, na wszystkich etapach życia. Mleczarstwo dostarcza znaczącego wkładu w spożywaniu składników odżywczych

Europejskie zalecenia dotyczące konsumpcji przetworów mlecznych:

2-3 porcje przetworów mlecznych dla dorosłych

3-4 porcje przetworów mlecznych dla dzieci

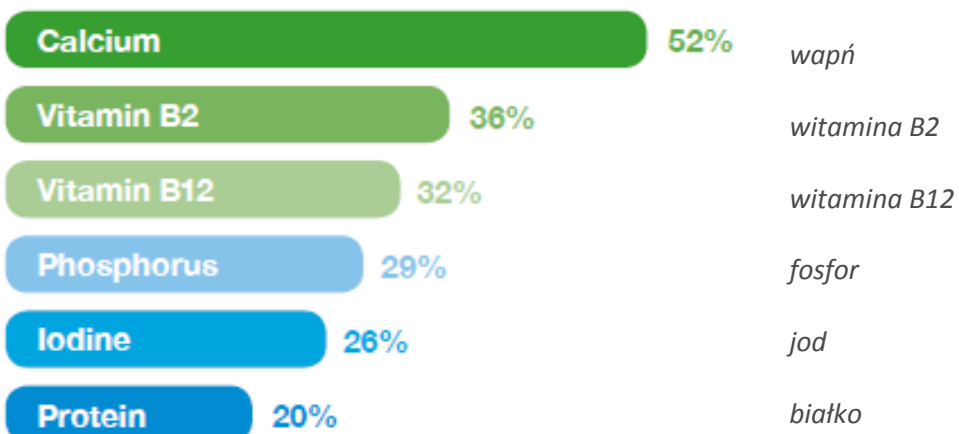


mleko

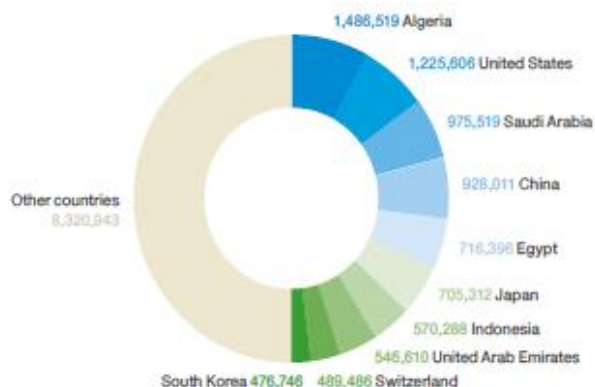
jogurt

ser

Średni udział (%) przetworów mlecznych w spożyciu składników odżywczych przez osoby dorosłe w krajach europejskich (Bazując na badaniu ankietowym w ośmiu krajach członkowskich)



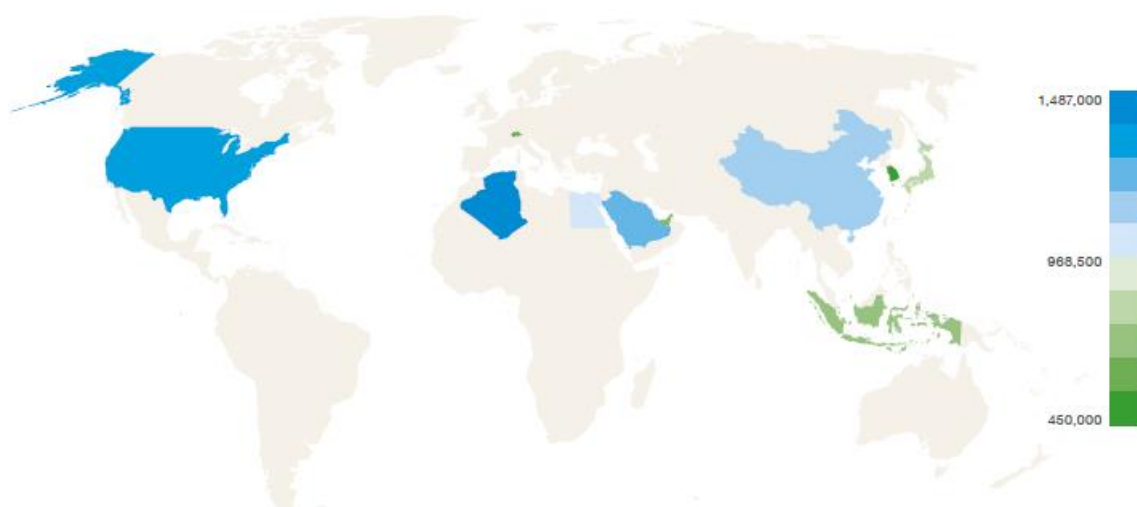
Handel



Europejski przemysł mleczarski zdywersyfikował swoje aktywności eksportowe. Dzisiaj, konsumenci z całego świata cieszą się przetworami mleczarskimi UE.

W 2016 r., 10 czołowych importerów przetworów mlecznych UE reprezentowało nieco ponad 50% całego eksportu UE (16,842,787 ton w ekwiwalencie mleka) – Mleczarstwo UE rozwinęło prawdziwą zdywersyfikowaną strategię eksportową, sprawiając że przetwory mleczne UE są dostępne we wszystkich regionach na całym świecie.

Dziesięć najważniejszych kierunków eksportowych dla eksportu przetworów mlecznych UE, w ekwiwalencie mleka (2016, tony)



Ekwiwalent mleka (MEq) został policzony przy użyciu metody suchej masy odtłuszczonej. Użyto następujących współczynników przeliczania ekwiwalentu:

Masło & bezwodny tłuszcz mleczny: 1.0008, mleko zagęszczone: 2.1008, mleko w proszku pełnotłuste: 8.2644, sery: 8.3333, odtłuszczone mleko w proszku: 10.8696.



Brexit oraz nowe ramy współpracy mleczarstwa UE-UK

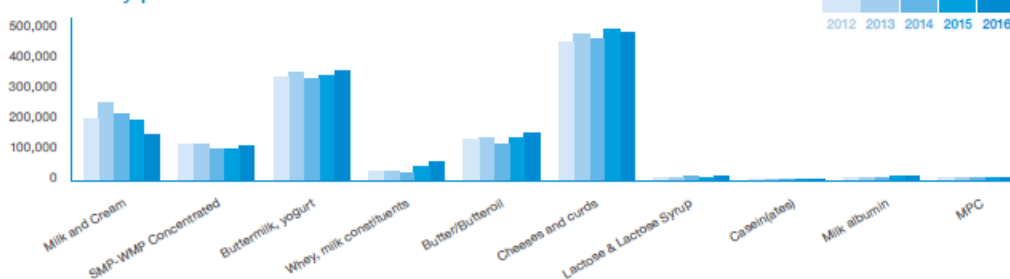


Sektor mleczarstwa UK jest powiązaną wewnątrznie częścią naszej „laktosfery” UE.

Dla naszego sektora żywnym jest umożliwienie sektorowi mleczarskiemu pracy na jednolitym rynku/na bazie wolnego handlu, zarówno dla mleka i przetworów mlecznych UE jak i UK. Stabilne dane dotyczące przetworów mlecznych UK oraz UE-27 na każdym z tych rynków podkreślają wysoki poziom integracji na Jednolitym Rynku dla mleka i przetworów mlecznych.

Produkty mleczne UE-27 na rynku UK

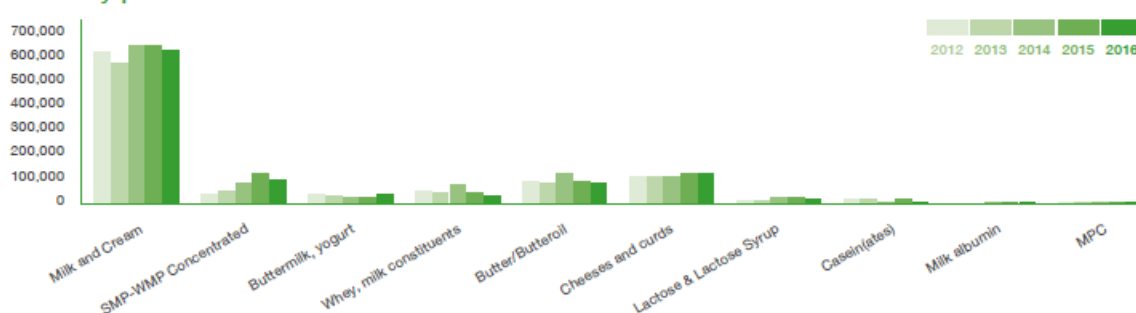
EU-27 dairy products on the UK market



Od lewej: mleko i śmietana, mleko w proszku SMP-WMP, maślanka, jogurt, serwatka, składniki mleczne, masło/bezwodny tłuszcz mleczny, sery i twarogi, laktoza&syrop laktozowy, kazeina, albuminy mleka, koncentrat białek mleka

Przetwory mleczne UK na rynku UE-27

UK dairy products on the EU-27 market



Od lewej: mleko i śmietana, mleko w proszku SMP-WMP, maślanka, jogurt, serwatka, składniki mleczne, masło/bezwodny tłuszcz mleczny, sery i twarogi, laktoza&syrop laktozowy, kazeina, albuminy mleka, koncentrat białek mleka

EDA members
EDA partner members



Członkowie EDA

Członkowie stowarzyszeni z EDA

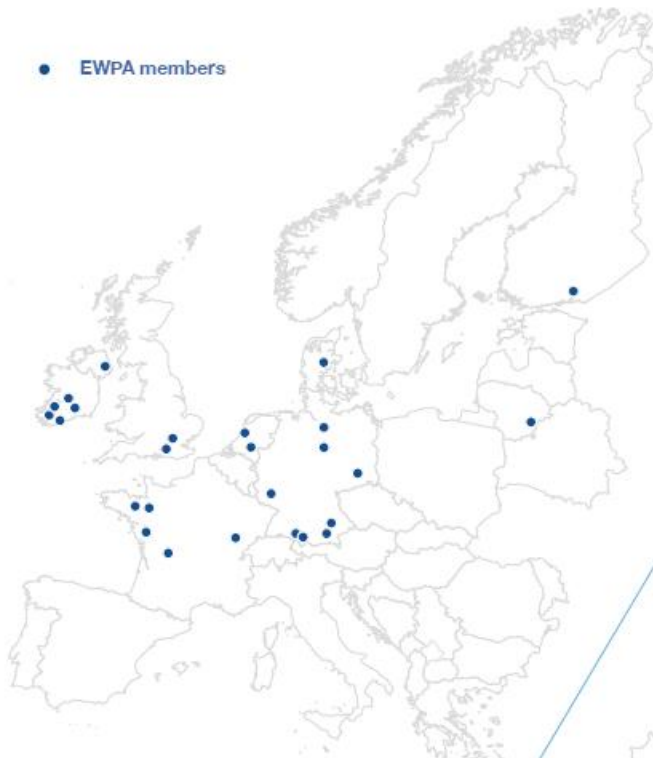
Metodologia

Wszystkie dane i liczby raportu bazują na kwestionariuszu Europejskiego Stowarzyszenia Przetwórców Mleka EDA, przeprowadzonego pośród jej członków w 2017 r. wspartym danymi ze źródeł zewnętrznych wymienionych poniżej:

Źródła:

EDA Membership Survey 2017
ZMB
EU Commission
FADN
Eurostat
International Dairy Federation (IDF)
IFCN

● EWPA members



Członkowie EWPA

Naczelny redaktor

Alexander Anton
Secretary General
aanton@euromilk.org
+32 2 549 50 43

Redaktor
Flora Dewar (EDA/EWPA)

Fotografie
iStockphoto.com, freevectormaps.com

Grafika i produkcja
Youn Le Goff - youngdesign
youn@youngdesign.be

Druk
Dereume printing
euromilk.org



*Europejskie
Stowarzyszenie
Przetwórców Serwatki*



European Whey Processors Association

Economic Report 2017/18

Raport ekonomiczny 2017/18

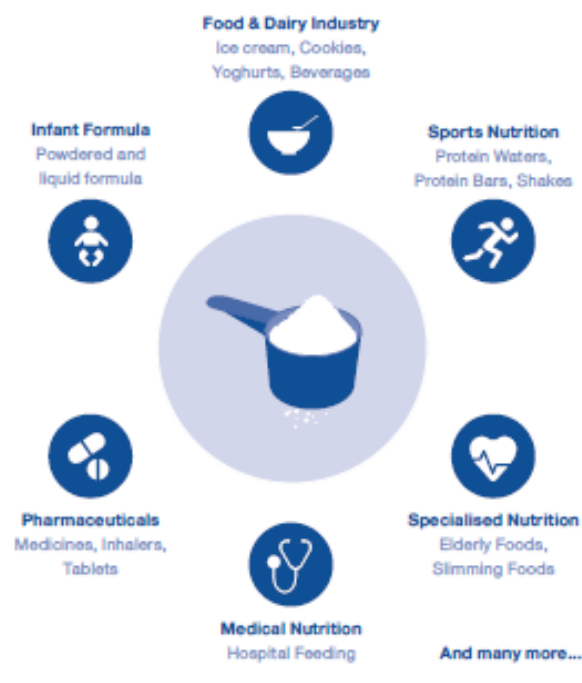


www.euromilk.org

connect to the world of dairy

Połącz się ze światem mleczarstwa

Zastosowania serwatki w sektorach przemysłowych



opis rysunku - od góry, zgodnie z ruchem wskazówek zegara:

Przemysł Spożywczy&Mleczarski: lody, ciastka, jogurty, napoje

Odżywianie sportowców: napoje serwatkowe, batony białkowe, szejki

Odżywianie specjalistyczne: żywność dla osób starszych, żywność odchudzająca

Odżywianie lecznicze: odżywianie szpitalne

Farmacja: leki, inhalatory, tabletki

Odżywki dla niemowląt: odżywki w płynie i w proszku

I wiele innych.....

Czym jest serwatka?

Serwatka jest płynem powstałym po produkcji sera lub po usunięciu tłuszczu i kazeiny z mleka. Serwatka jest jednym z dwóch rodzajów białek zawartych w mleku krowim. Jest bogatym źródłem istotnych aminokwasów potrzebnych dla ciała codziennie. W swojej najczystszej postaci zawiera niewiele lub wcale nie zawiera tłuszczu, czy laktozy. Początkowo uważana jako produkt uboczny. Pięćdziesiąt lat temu była traktowana jako ścieki z procesu produkcji sera. Była wylewana na pola i stanowiła zagrożenie dla środowiska, z uwagi na wysoką koncentrację białek lub przekazywana w formie nieprzetworzonej na pasze. Dzięki nowoczesnym rozwojom i technologiom serwatka jest obecnie częścią ludzkiej diety. **Dzięki swoim korzystnym właściwościom, serwatka jest używana w wielu wysoko wartościowych produktach żywnościowych.**

Obecnie przetwórcy żywności używają serwatki jako funkcjonalnego składnika w żywności oraz w zastosowaniach farmaceutycznych jako składnika odżywczego w zdrowej i dietetycznej żywności.

Serwatka w różnych językach UE:

Whey / Сыр в а т ка / Syrovátka / Valle / Molke / τυρογάλα / Lactosuero / Vadak / Lactosérum / Meadhg / Surutka / Siero di latte / Išrūgos / Xorrox / Wei / Soro de leite / Srvátka / Vassla / Hera / Erwatki / Zer / Savó / Sirotko / Sūkalu / Serwatka

Produkcja & Handel



Produkcja

Serwatka płynna jest wytwarzana przy produkcji sera (około 85%) oraz kazeinianów (około 15%).
Ogólnie możemy założyć, że:

Przy produkcji 1kg (pół)twardego sera oraz sera miękkiego powstaje 0.495 suchej masy serwatki.

Prze produkcji 1kg sera świeżego³ powstaje 0.33 kg suchej masy serwatki.

UE jest numerem jeden w produkcji sera na świecie i tym samym UE jest największym producentem serwatki na świecie.

Produkcja sera w UE & Wyliczona wynikowa produkcja serwatki

(w tys. ton/suchej masy - 2016)

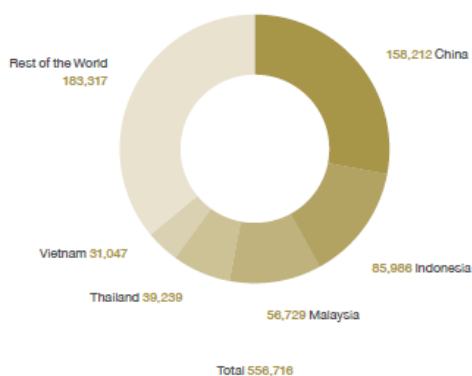


Stosując różne wartości wydatku dla różnych typów sera obliczono całkowitą wyprodukowaną w UE ilość suchej masy serwatki w wysokości **4,03 milionów ton w 2016**.

Handel

Serwatka jest eksportowana do wielu krajów, zwłaszcza do krajów azjatyckich.

UE wyeksportowała ogółem ponad 557 tys. ton serwatki. Chiny są największym importerem serwatki UE (Nomenklatura scalona 0404 10), przy 158 212 tonach zaimportowanych w 2016.



³ Komentarz KSM: sery świeże (fresh cheese) – sery kwasowe (twarogi, twarożki)

Korzyści zdrowotne serwatki doceniane przez konsumentów

Różnorodność białek serwatkowych umożliwia rozwój wspaniale smakujących produktów, dostarczających także korzystnych wartości wynikających z właściwości białek serwatkowych dla wielu grup konsumentów



EWPA zamówiło badanie dotyczące konsumpcji serwatki. Pełne sprawozdanie będzie opublikowane na stronie internetowej EWPA.

Pierwsze spostrzeżenia są następujące:

Spośród 3 głównych czynników wzrostu konsumpcji białek serwatkowych, konsumenci białek serwatkowych wskazali:

- podtrzymywanie aktywności wraz ze starzeniem się (64%),
- dobre dla mnie/korzyści zdrowotne (63%)
- utrzymanie zdrowych mięśni (63%).

Spośród 3 głównych korzyści, jakie mogą dostarczać białka serwatkowe, konsumenci białek serwatkowych wskazali, że białka serwatkowe mogą:

- pomagać w rozwoju i utrzymaniu mięśni (32%),
- utrzymywać zdrowe kości i stawy (32%)
- pomagać w odbudowie mięśni (28%)

* Klauzula dot. wyłączenia odpowiedzialności:

Prace naukowe przeprowadzono przez YouGov w imieniu EWPA (European Whey Processors Association). Wszystkie dane zebrane w badaniu należą wyłącznie do EWPA. Badanie przeprowadzono online w okresie 22 lutego – 5 marca 2017 w następujących 8 krajach: UK, Francja, Niemcy, Szwecja, Hiszpania, Irlandia, Holandia i Polska. Próbką: N=1000 respondentów/kraj*, za wyjątkiem N=200 respondentów w Irlandii, którzy spełniają następujące warunki: zainteresowani w zagadnieniach żywności i wartości odżywczych i/lub ćwiczenia fizyczne co najmniej raz na miesiąc. Ogólna ilość próby badanej wynosiła 7396 osób dorosłych. *Dla wstępnego wyboru respondentów zastosowano krajowe ilości reprezentatywne.