

W Rosji spożycie mięsa jest znacznie mniejsze niż w krajach rozwiniętych, a mimo to krajowy rynek mięsa notuje wzrost konsumpcji. Według rosyjskiej firmy konsultingowej AMIKO duża część krajowego rynku mięsnego, bo aż 60%, przypada dla kiełbasy. Na drugim miejscu jest mięso przetworzone (27%), na trzecim – konserwy mięsne (13%).

Producenci wołowny w Brazylii odpowiadają za ok. 80% wyleśń w tym kraju i tym samym za ok. 14% całości wyleśń na świecie – informują analitycy Banku Gospodarki Żywnościowej, powołując się na raport Greenpeace. To efekt przesuwania się produkcji bydła na północ i zachód kraju oraz zwiększania obszaru pastwisk kosztem lasów tropikalnych. Brazylija to drugi największy producent i pierwszy eksporter wołowiny, który ma 31-procentowy udział w światowym handlu wołowiną.

22 czerwca Agencja Inspekcji Weterynaryjnej i Fitosanitarniej Departamentu Rolnictwa USA zniósł zakaz importu żywego drobiu, mięsa drobiowego i jaj (poza jajami wylęgowymi), a także ptactwa do polowań sportowych oraz innych ptaków z Polski oraz z Niemiec (oprócz Saksonii). Przewozić można nieprzetworzone produkty drobiowe z Niemiec i Polski w bagażu podróznym. Zniesiono również ograniczenia określające regiony w Niemczech (oprócz Saksonii) i w Polsce, z których przetworzone mięso drobiowe może być wwiezione do USA w bagażu podróznym.

W Australii spadła konsumpcja mięsa czerwonego. Przeciętny Australijczyk spożywa 6 kg mniej wołowiny i 5 kg mniej jagnięciny rocznie w porównaniu ze spożyciem sprzed 20 laty.

Białoruś otwiera się na polskie mięso

Ministerstwo Rolnictwa i Wyżywienia Republiki Białoruś poinformowało o rozszerzeniu prawa do eksportu na rynek białoruski mięsa i przetworów mięsnych dla 10 kolejnych polskich zakładów, które w listopadzie ubiegłego roku były skontrolowane przez białoruskie służby weterynaryjne. Prawo eksportu otrzymały 6 zakładów produkujących mięso

czerwone, 3 chłodnie składowe i 1 zakład jeliciański. Dotychczas prawo do eksportu mięsa do Białorusi posiadały jedynie przedsiębiorstwa mające prawo do eksportu na rynek Federacji Rosyjskiej.

Szczegółowe informacje o dopuszczonych zakładach są dostępne na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii (www.wetgiw.gov.pl).

Smak tradycji

Wyroby mięsno-wędliniarskie przygotowywane według staropolskich receptur cieszą się coraz większym uznaniem konsumentów. Sprawdzone przed wiekami przepisy znów wracają do czasów swojej świetności. Wyrazisty smak, intensywna ciemna barwa, aromat wędzonej, delikatnej szynki oraz kiełbasy zna i ceni liczne grono sympatyków tradycyjnej polskiej kuchni. To właśnie wędliny i kiełbasy marki Podkomorzy, których obecność na świątecznych stołach i przy wyjątkowych okazjach jest gwarancją udanego spotkania.

Rosnący popyt i uznanie klientów stały się impulsem do poszerzenia oferty staropolskich wędlin firmowanych przez pabianickie Zakłady Mięsne „Pamso” SA.

Szlachecka rodzina wędlin Podkomorzy poszerzyła się o nowe wyroby – baleron Podkomorzy, połędwicę Podkomorzy oraz wędzonkę Podkomorzy. Nowe produkty tradycyjnie poddawane są długotrwałemu procesowi wędzenia. Wszystkie charakteryzują się ciemną barwą i intensywnym aromatem. Wnoszą jednak nową nutę jakości – wędliny bez osłonki o nieregularnym kształcie na powierzchni posypane są widocznymi przyprawami, co nadaje im walorów wizualnych oraz podkreśla ich smak.

Produkty pakowane są próżniowo w paczkach 1-kg – wędzonka Podkomorzy i połędwica Podkomorzy oraz 2-kg – baleron Podkomorzy.

foto: PAGO



Nowa chłodnia PAGO otwarta

W czerwcu br. firma PAGO otworzyła kolejną chłodnię składową w Lęborku, która będzie obsługiwać klientów z Pomorza. Nowy obiekt ma kubaturę liczącą blisko 200 tys. m³, składa się z 3 komór mroźniczych wyposażonych w regały jezdne i docelowo ma mieć 35 tys. miejsc paletowych. Nowa chłodnia posiada system informacyjny nadzorujący prace magazynu oraz nowoczesny sprzęt, taki jak wózki widłowe wyposażone w monitory i laserowe czytniki.

Firma PAGO, która obecnie posiada największą liczbę miejsc mroźniczych w kraju, konsekwentnie realizuje plan stworzenia sieci „Krajowych centrów dystrybucyjnych”. W ten sposób firma dąży

do przejścia znacznego udziału w rynku nie tylko usług magazynowych i chłodniczych, ale przede wszystkim w zakresie zaawansowanej dystrybucji. Powstająca sieć krajowych centrów dystrybucyjnych z chłodniami w regionach wielkopolskim, warszawskim i pomorskim o łącznym potencjale składowym 87 tys. miejsc paletowych zapewni optymalną lokalizację dla obsługi magazynowej i dystrybucyjnej producentów produktów mrożonych oraz ogólnopolskich sieci handlowych. Oferta PAGO obejmuje pełen zakres usług związanych z obsługą łańcucha dostaw – od taśmy produkcyjnej, przez składowanie i kompletację, aż po transport i dostawę na półkę sklepową.