



Biuletyn Informacyjny

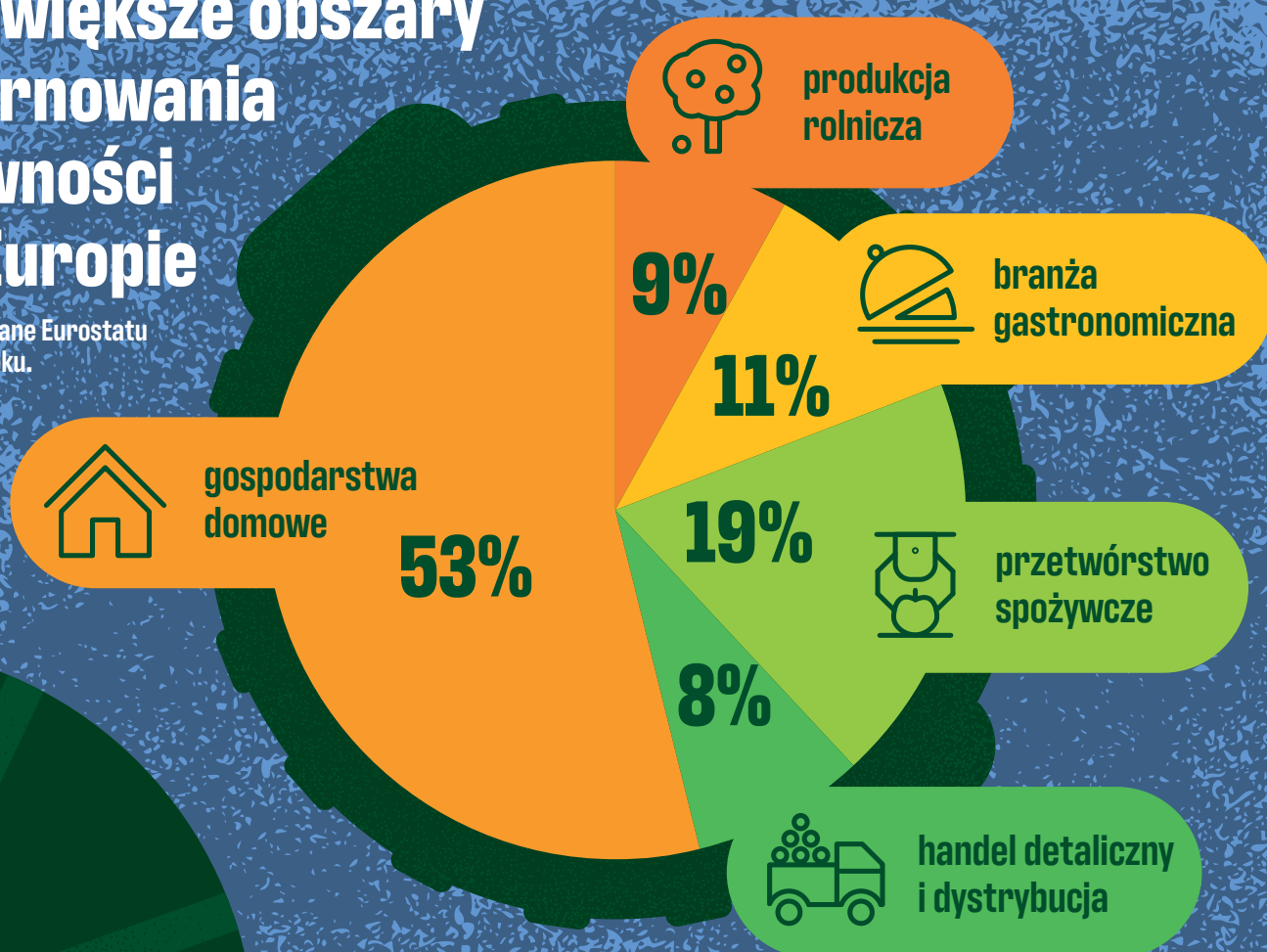

Krajowy Ośrodek
Wsparcia Rolnictwa

TRENDY NARZĘDZIA KIERUNKI

NR 1/2026

Największe obszary marnowania żywności w Europie

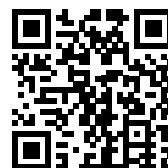
Źródło: dane Eurostatu
z 2023 roku.



KALENDARZ WYDARZEŃ #KUPUJŚWIADOMIE

09.03.2026	Konferencja promująca rolę KGW	Łęczycza
17.03.2026	Kongres Menadżerów Agrobiznesu	Żnin
19.03.2026	Konferencja promująca rolę KGW	Wróblew
21.03.2026	Sobotni Bazar na Bronowickiej (wydarzenie cykliczne, kolejne: 11.04.2026, 25.04.2026, 09.05.2026, 23.05.2026, 13.06.2026 i 27.06.2026)	Szczecin
22.03.2026	Konferencja promująca rolę KGW	Skierniewice
27-29.03.2026	Akademicki Jarmark Wielkanocny	Bydgoszcz
28.03.2026	Jarmark Wielkanocny	Wrocław
28.03.2026	Prezentacja Tradycyjnych Stołów Wielkanocnych	Wrocław
28.03.2026	Podkarpacki Bazar (wydarzenie cykliczne, kolejne: 25.04.2026, 23.05.2026 i 27.06.2026)	Boguchwała
29.03.2026	Łobeska Baba Wielkanocna – Wielkanocne Spotkania z Folklorem	Łobez
1-2.04.2026	Europejskie Forum Rolnicze	Jasionka
17.04.2026	Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych	Pyrzyce
25-26.04.2026	XVI Wiosenne Targi Ogrodnicze Pamiętajcie o ogrodach	Olsztyn

Bądź na bieżąco



SPIIS TREŚCI

2. Słowo wstępne

Henryk Smolarz, Dyrektor Generalny
Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa

3. Żywność to wartość – działania w zakresie ograniczenia marnotrawstwa żywności w Polsce

Joanna Trybus

6. Przeciwdziałanie marnowaniu żywności – zakres regulacji i obowiązki podmiotów

7. Ograniczenie marnotrawstwa żywności wyzwaniem na drodze do zrównoważonego rozwoju

Krystyna Rejman

10. Niemarnowanie żywności – dobre praktyki współpracy Banków Żywności z handlem, przetwórstwem i organizacjami społecznymi

Łukasz Sołtysiak

12. Potencjał odpadów żywnościowych w gospodarce obiegu zamkniętego

Emilia Olszewska-Brzezińska, Radosław Kosiorek

14. Jak nowoczesne technologie wspierają przeciwdziałanie marnotrawieniu żywności

Agata Bieńczyk, Filip Nowak

17. Edukacja jako klucz do ograniczania marnotrawstwa żywności

Paulina Wiza-Augustyniak

20. Poradnik świadomego konsumenta – edukujemy, jak jeść mądrze, zdrowo i odpowiedzialnie

Katarzyna Wolnicka

24. Sytuacja na rynkach rolnych

Marzena Trajer, Ewa Bochińska, Martyn Mieczkowski,
Paulina Kafarska, Maria Włodarczyk



Przeciwdziałanie marnowaniu żywności

Straty i marnowanie żywności występują na każdym etapie łańcucha rolno-żywnościowego, począwszy od produkcji podstawowej (rolnictwo), poprzez magazynowanie, przetwórstwo, transport, dystrybucję – po konsumpcję. Zmniejszenie strat żywności i marnotrawstwa jest powszechnie uznawane za sposób na sprostanie wyzwaniom związanym z globalnym bezpieczeństwem żywnościowym, globalnym ociepleniem, ochroną zasobów naturalnych i ekosystemów oraz dostępem do żywności dla potrzebujących.

Jak ważny jest ten problem we współczesnym świecie, świadczy chociażby fakt, że próby jego rozwiązania podejmowane są globalnie. Na świecie rocznie marnuje się około 1/3 produkowanej żywności, a w ujęciu masy strat jest to około 1,3 mld ton żywności nadającej się do spożycia. W 2023 r. w UE wytworzono około 130 kg odpadów żywnościowych na mieszkańca. Gospodarstwa domowe wytwarzały 53% odpadów żywnościowych. Pozostałe 47% stanowiły odpady wytwarzane w innych ogniwach łańcucha dostaw żywności.

W numerze eksperci omawiają zagadnienia związane z niemarnowaniem żywności bardzo szeroko – od legislacji poprzez wykorzystanie nowoczesnych technologii i edukację po praktyczne wskazówki do codziennego stosowania.

Biuletyn
Informacyjny KOWR
ISSN 1233-2437
nakład 9400 egz.

Wydawca:
Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa
01-207 Warszawa
ul. Karolkowa 30

Redakcja:
Departament Rozwoju Rynku
tel. 22 376-71-14
e-mail: biuletyn@kowr.gov.pl

Wydawnictwo bezpłatne

SZANOWNI PAŃSTWO, DRODZY CZYTELNICY

Szanowni Państwo,

straty i marnowanie żywności występują na każdym etapie łańcucha rolno-żywnościowego, poczynając od produkcji podstawowej (rolnictwa), poprzez magazynowanie, przetwórstwo, transport, dystrybucję, aż po konsumpcję. Podejmujemy ten temat, gdyż zmniejszenie strat żywności i marnotrawstwa jest powszechnie uznawane za sposób na sprostanie wyzwaniom związanym z globalnym bezpieczeństwem żywnościowym, zmianami klimatycznymi, ochroną zasobów naturalnych i ekosystemów oraz powszechnym dostępem do żywności.

W bieżącym numerze omawiamy m.in. ustawę o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności, która wprowadziła rozwiązania mające na celu ograniczenie skali tego zjawiska, w szczególności poprzez stworzenie ram prawnych dla nieodpłatnego przekazywania żywności organizacjom pozarządowym. Przedstawiamy również strukturę strat w poszczególnych ogniwach łańcucha żywnościowego - w tym strukturę towarową. Odnosimy się też do 12. Celu Zrównoważonego Rozwoju, wskazującego na konieczność zapewnienia zrównoważonych wzorców konsumpcji i produkcji.

Skuteczne działania w tym obszarze wymagają ścisłej współpracy pomiędzy biznesem, sektorem społecznym i administracją publiczną. Istotną rolę pełnią Banki Żywności, które koordynują przekazywanie nadwyżek produktów, łącząc potencjał darczyńców z realnymi potrzebami lokalnych społeczności. Zapraszam do lektury artykułu prezentującego praktyczny wymiar tych działań.

Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa odgrywa także ważną rolę w rozwoju odnawialnych źródeł energii w polskim rolnictwie. Wykorzystanie odpadów żywnościowych do produkcji biogazu, kompostu oraz pasz, pozwala ograniczyć marnowanie żywności, zmniejszyć emisję gazów cieplarnianych i zastąpić część surowców pierwotnych w rolnictwie oraz energetyce. Dzięki odpowiednim technologiom i ramom prawnym odpady te stają się pełnowartościowym surowcem w gospodarce o obiegu zamkniętym – o czym piszą eksperci KOWR.

W numerze poruszamy również temat nowoczesnych technologii, w tym tworzenia zintegrowanych systemów wczesnego ostrzegania od pola do stołu. Rozwiązania te wspierają proces ograniczania strat poprzez przewidywanie, monitorowanie i reagowanie na potencjalne źródła problemów w całym łańcuchu żywnościowym.

Istotnymi elementami przeciwdziałania marnotrawstwu są edukacja i kształtowanie odpowiedzialnych postaw konsumentów. Jest to temat kolejnego artykułu. Wiedza dotycząca racjonalnego planowania zakupów, właściwego przechowywania żywności, interpretacji dat minimalnej trwałości oraz terminu przydatności do spożycia pozwala znacząco ograniczyć straty żywności na poziomie gospodarstw domowych. W artykule tym omawiamy rolę uczelni wyższych w przeciwdziałaniu marnotrawstwu żywności.

Prezentujemy ponadto „Poradnik świadomego konsumenta”, przygotowany przez KOWR. To kompleksowe opracowanie poświęcone codziennym wyborom żywieniowym i ich konsekwencjom dla zdrowia człowieka, środowiska naturalnego oraz funkcjonowania systemu żywnościowego. Autorka – dr Katarzyna Wolnicka – przedstawiła kluczowe zasady pomagające unikać marnowania żywności. Dowiedzą się Państwo m.in.: jak planować zakupy i posiłki, aby kupować tylko to, czego naprawdę potrzebują, jak właściwie przechowywać różne produkty, aby zachować ich świeżość na dłużej.

Zapraszam do lektury.

*Henryk Smolarz
Dyrektor Generalny
Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa*

ŻYWNOŚĆ TO WARTOŚĆ – DZIAŁANIA W ZAKRESIE OGRANICZANIA MARNOTRAWSTWA ŻYWNOŚCI W POLSCE

W obliczu zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego, narastających kryzysów zewnętrznych i zachwiania łańcuchów dostaw walka z marnowaniem żywności staje się kluczowym wyzwaniem. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi prowadzi prace analityczne i legislacyjne nad nowym aktem prawnym, którego celem będzie kompleksowe uregulowanie zagadnień związanych z przeciwdziałaniem marnowaniu żywności w Polsce.

Mimo znacznego wzrostu produkcji żywności w ostatnich dekadach obecnie funkcjonujące systemy żywnościowe nie wyeliminowały problemu głodu i niedożywienia a zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego i żywieniowego stało się globalnym wyzwaniem.

Według danych Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) nawet około jednej trzeciej żywności produkowanej na świecie trafia na wysypiska lub zostaje utracona na różnych etapach łańcucha żywnościowego.

W krajach Unii Europejskiej marnuje się ok. 89 mln ton żywności rocznie, co w przeliczeniu na mieszkańca daje 180 kg. W poszczególnych krajach UE poziom marnotrawstwa żywności jest bardzo zróżnicowany. W Polsce skala strat szacowana jest na około 5 mln ton żywności rocznie, z czego największą część jest marnowana przez gospodarstwa domowe.

Najczęściej Polacy wyrzucają pieczywo (23,7%), wędliny (12,8%) i świeże owoce (12,6%), a przyczyny wyrzucania żywności przez konsumentów to najczęściej zepsucie żywności (55,2%), przeoczenie daty ważności (42%), przygotowanie zbyt dużej ilości jedzenia (26,5%), zakup zbyt dużej ilości żywności (22,2%) i nieprzemysłane zakupy (19,7%).

Z drugiej strony skala ubóstwa skrajnego w naszym kraju rośnie i dotyka już 2,5 mln Polaków. Narasta problem głodu i niedo-

żywienia – prawie 1,5 mln osób objętych pomocą żywnościową. Co 15. Polak żyje w skrajnej biedzie, a niemal połowa społeczeństwa boryka się z różnymi formami wykluczenia.

Wyrzucając jedzenie, wyrzucamy pieniądze, które wydano na jego produkcję, transport, magazynowanie i sprzedaż. Dla polskiej rodziny to strata rzędu ponad 3 tys. złotych rocznie.

W ten sposób marnujemy też wodę i energię, bo aby wyprodukować żywność potrzebujemy ziemi, pracy rolników, ogromnych ilości wody i energii. Gdy żywność trafia do kosza, a następnie na wysypiska, rozkłada się i wydiera metan – gaz cieplarniany, który przyczynia się do zmian klimatu.

PODSTAWY PRAWNE PRZECIWDZIAŁANIA MARNOWANIU ŻYWNOŚCI

Podstawowym aktem prawnym regulującym kwestie związane z przeciwdziałaniem marnowaniu żywności w Polsce jest ustawa z dnia 19 lipca 2019 r. o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności. Nakłada ona na sklepy spożywcze o powierzchni powyżej 250 m² obowiązek zawarcia umów z organizacjami charytatywnymi w celu nieodpłatnego przekazywania żywności, która nadal jest zdalna do spożycia a która z różnych przyczyn nie znajduje klienta, np. ze względu na wgniecenia na opakowaniu, zbliżający się krótki termin przydatności do spożycia czy wygląd zewnętrzny. Ponadto

podmioty te są również zobligowane do prowadzenia wspólnie z organizacjami kampanii edukacyjno-informacyjnych dotyczących racjonalnego gospodarowania żywnością oraz przeciwdziałania jej marnowaniu.

TRWAJĄCE PRACE LEGISLACYJNE I DOSTOSOWANIE DO PRAWA UNII EUROPEJSKIEJ

Niezależnie od obowiązującego obecnie stanu prawnego Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi prowadzi dalsze prace analityczne i legislacyjne nad nowym aktem prawnym, którego celem będzie kompleksowe uregulowanie zagadnień związanych z przeciwdziałaniem marnowaniu żywności w Polsce. Planowane rozwiązania mają uwzględniać zarówno dotychczasowe doświadczenia wynikające ze stosowania

ustawy z dnia 19 lipca 2019 r., jak i nowe wyzwania wynikające z prawa Unii Europejskiej.

Projektowane regulacje mają w szczególności wdrażać przepisy Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2025/1892, zmieniającej dyrektywę 2008/98/WE w sprawie odpadów, która wzmacnia unijne ramy prawne m. in. w zakresie zapobiegania powstawaniu odpadów żywnościowych na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego. Państwa członkowskie zostały zobowiązane do podjęcia działań, aby do 31 grudnia 2030 r. osiągnąć następujące cele w zakresie ograniczenia powstawania odpadów żywności na poziomie krajowym:

- 1) ograniczenie powstawania odpadów żywności w przetwórstwie i wytwórstwie o 10% w porównaniu z roczną średnią ilością odpadów żywności wytworzoną w latach 2021-2023;

Zasada 4P

1P

Planowanie
zakupów
z wyprzedzeniem



3P

Przechowywanie
produktów w odpowiednich
warunkach, sprawdzanie
daty ważności



2P

Przetwarzanie
żywności w celu
wydłużenia jej
trwałości



4P

Podzielenie się
zbędną żywnością



- 2) ograniczenie powstawania odpadów żywności w przeliczeniu na mieszkańca, łącznie w sprzedaży detalicznej i innej dystrybucji żywności, w restauracjach i usługach gastronomicznych oraz w gospodarstwach domowych, o 30% w porównaniu z roczną średnią ilością odpadów żywności wytworzoną w latach 2021–2023.

W tym kontekście prowadzone prace mają na celu wzmocnienie systemowego podejścia do zapobiegania stratom i marnowaniu żywności, w tym poprzez lepsze powiązanie przepisów z zakresu prawa żywnościowego, gospodarki odpadami oraz polityki społecznej. Przyszłe regulacje powinny nie tylko realizować obowiązki wynikające z członkostwa Polski w Unii Europejskiej, lecz także odpowiadać na krajowe uwarunkowania rynku żywności oraz realne potrzeby podmiotów zaangażowanych w ograniczanie marnotrawstwa żywności. Przygotowywane rozwiązania mają sprzyjać dalszemu rozwojowi mechanizmów redystrybucji żywności, wzmocniać działania prewencyjne oraz wspierać realizację celów zrównoważonego rozwoju.

ZNACZENIE REGULACJI FISKALNYCH I ZACHĘT PODATKOWYCH

Warto podkreślić, że w Polsce istnieją również rozwiązania o charakterze zachęt podatkowych, które sprzyjają przekazywaniu żywności potrzebującym. Od października 2013 r. przepisy prawa podatkowego umożliwiają darczyńcom – w tym producentom, dystrybutorom, hurtownikom, restauratorom i firmom cateringowym – odliczanie podatku VAT od darowizn żywnościowych przekazywanych organizacjom pożytku publicznego, co zachęca do redystrybucji produktów.

Podatnik musi pamiętać o właściwym udokumentowaniu darowizny. Przepisy przewidują zwolnienie z opodatkowania w sytuacji przekazania darowizny na rzecz organizacji pożytku publicznego, nie jest możliwe korzystanie ze zwolnienia w stosunku do dostaw produktów żywnościowych bezpośrednio potrzebującym czy instytucjom takim jak domy dziecka lub domy opieki społecznej.

DZIAŁANIA INFORMACYJNO-EDUKACYJNE RESORTU ROLNICTWA

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi nie ogranicza się jedynie do działań legislacyjnych, lecz prowadzi także szeroko zakrojone kampanie informacyjno-edukacyjne adresowane zarówno do konsumentów, jak i przedsiębiorców. Jednym z kluczowych projektów jest kampania pod hasłem „Nie marnuj żywności. Żywność to wartość”, której celem jest podniesienie świadomości społecznej na temat skali problemu oraz promowanie dobrych praktyk racjonalnego gospodarowania żywnością. Akcent kampanii kładziony jest na zasady planowania zakupów, właściwego przechowywania produktów, ich przetwarzania oraz dzielenia się nadwyżkami.

W ramach tej kampanii MRiRW promuje tzw. zasadę 4P – Planowanie, Przechowywanie, Przetwarzanie i Podział – jako prosty i praktyczny model postępowania pozwalający ograniczyć marnowanie żywności na poziomie gospodarstw domowych.

MRiRW zwraca również uwagę konsumentów na daty podane na opakowaniu. Zrozumienie dat jest o tyle istotne, że nie każdy produkt po upływie daty ważności powinien trafiać do kosza. Produkty oznakowane „należy spożyć do”, czyli produkty nietrwałe, jak np. mięso, nabiał – spożywamy tylko do dnia widniejącego na opakowaniu. Produkty oznakowane datą „najlepiej spożyć przed”, czyli produkty takie jak makarony, konserwy – możemy spożyć po dacie widniejącej na opakowaniu. Właściwie przechowywane produkty po upływie daty minimalnej trwałości nie są niebezpieczne dla zdrowia, ale mogą mieć nieco niższą jakość. Należy zatem sprawdzić wcześniej ich zapach, smak, konsystencję czy kolor.

Nie wszystkie produkty spożywcze mają na opakowaniu datę ważności, bo w świetle przepisów prawa nie muszą jej mieć. Do tej grupy należą np. ocet, sól kuchenna, cukier czy świeże owoce i warzywa.

Ponadto MRiRW organizuje konferencje naukowe, panele eksperckie i działania komunikacyjne, które integrują środowisko naukowe, sektor prywatny oraz organizacje pozarządowe. Takie inicjatywy sprzyjają wymianie wiedzy i dobrych praktyk oraz budowaniu pozytywnych trendów społecznych – m.in. poprzez promocję idei niemarnowania żywności jako elementu świadomego stylu życia.

W 2025 r. po raz kolejny zorganizowano konkursy, w których dzieci i młodzież przygotowywały plakaty, komiksy czy filmiki promujące ideę niemarnowania żywności.

ZNACZENIE SPOŁECZNO-EKONOMICZNE I ŚRODOWISKOWE DZIAŁAŃ ZAPOBIEGAJĄCYCH MARNOWANIU ŻYWNOCI

Przeciwdziałanie marnowaniu żywności ma wielowymiarowe znaczenie. Z jednej strony przyczynia się bezpośrednio do poprawy bezpieczeństwa żywnościowego i wspiera mechanizmy pomocowe dla osób potrzebujących poprzez redystrybucję nadwyżek produktów. Z drugiej strony – stanowi element polityki zrównoważonego rozwoju, ograniczając straty zasobów naturalnych, energii i wody związane z produkcją, transportem i utylizacją produktów spożywczych. Działania te mają również istotne znaczenie w kontekście redukcji emisji gazów cieplarnianych i ochrony środowiska.

Joanna Trybus
Dyrektor Departamentu Rynków Rolnych i Energii
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

PRZECIWDZIAŁANIE MARNOWANIU ŻYWNOSCI – ZAKRES REGULACJI I OBOWIĄZKI PODMIOTÓW

Ustawa o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności wprowadziła do krajowego porządku prawnego rozwiązanie mające na celu ograniczenie skali marnowania żywności, w szczególności poprzez stworzenie ram prawnych dla jej nieodpłatnego przekazywania organizacjom pozarządowym.

Ustawa z dnia 19 lipca 2019 r. o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności (Dz. U. 2019 poz. 1680) nakłada obowiązki na sprzedawców żywności, przez których rozumie się sklepy wielkopowierzchniowe o powierzchni sprzedaży powyżej 250 m², w których przychody ze sprzedaży żywności stanowią co najmniej 50% przychodów ze sprzedaży wszystkich towarów. Do podstawowych obowiązków sprzedawców żywności należą:

- zawarcie umowy z organizacją pozarządową dotyczącej nieodpłatnego przekazywania żywności spełniającej wymogi prawa żywnościowego (art. 3),
- prowadzenie, co najmniej przez kolejne dwa tygodnie w ciągu roku, wspólnie z organizacją pozarządową, działań edukacyjno-informacyjnych zmierzających do ograniczenia marnowania żywności (art. 4),
- obliczanie opłaty za żywność zmarnowaną, rozumianą jako żywność, która została wycofana z etapu dystrybucji i stała się odpadem; żywność przeterminowana, która utraciła status środka spożywczego i stała się odpadem, nie jest obecnie traktowana jako żywność zmarnowana w rozumieniu ustawy (art. 5),
- składanie, do 31 marca każdego roku, rocznego sprawozdania do właściwego wojewódzkiego funduszu ochrony środowiska i gospodarki wodnej, zawierającego informacje o masie zmarnowanej żywności oraz wysokości należnej opłaty (art. 8).

Ustawa nie wprowadza bezwzględnego obowiązku przekazania każdej partii pełnowartościowej żywności organizacjom pozarządowym. Niemniej jednak sprzedawca, który doprowadza do powstania odpadów żywnościowych poprzez nieprzekazanie żywności wycofanej z etapu dystrybucji organizacji pozarządowej, przyczynia się do marnowania żywności w rozumieniu przepisów ustawy.

Jednym z celów regulacji było również usprawnienie realizacji zadań przez organizacje pozarządowe działające w obszarze pomocy społecznej, wspierania rodzin, systemu pieczy zastępczej

oraz działalności charytatywnej, polegającej w szczególności na przekazywaniu żywności osobom potrzebującym lub prowadzeniu zakładów żywienia zbiorowego.

Do obowiązków organizacji pozarządowych należą w szczególności:

- prowadzenie, wspólnie ze sprzedawcą żywności, działań edukacyjno-informacyjnych w zakresie przeciwdziałania marnowaniu żywności (art. 4),
- składanie sprzedawcy żywności rocznej informacji o sposobie wykorzystania środków pochodzących z opłaty (art. 7),
- składanie Głównemu Inspektorowi Ochrony Środowiska rocznego sprawozdania zawierającego informacje o ilości i sposobie zagospodarowania żywności otrzymanej od sprzedawców (art. 7).

Za naruszenie obowiązków określonych w ustawie sprzedawcy żywności oraz organizacje pozarządowe mogą podlegać karze grzywny albo administracyjnej karze pieniężnej.

Ustawa nałożyła również obowiązki na wojewódzkie fundusze ochrony środowiska i gospodarki wodnej, które zobowiązane są do sporządzania rocznych zbiorczych sprawozdań dotyczących marnowanej żywności. Sprawozdania te obejmują dane o całkowitej masie marnowanej żywności przez sprzedawców w danym roku, wysokości należnej opłaty oraz wysokości opłaty faktycznie wniesionej, wraz z wykazem sprzedawców, którzy złożyli wymagane sprawozdania.

Przepisy ustawy o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności nie wprowadzają natomiast żadnych obowiązków po stronie producentów żywności.

Departament Kontroli Odpadów
Główny Inspektorat Ochrony Środowiska

OGRANICZENIE MARNOTRAWSTWA ŻYWNOSTI WYZWANIEM NA DRODZE DO ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU

Ograniczenie skali marnotrawstwa żywności może odegrać kluczową rolę w walce ze zmianami klimatycznymi, realizacji 12. Celu Zrównoważonego Rozwoju oraz rozwiązaniu problemu globalnego braku bezpieczeństwa żywnościowego.

Bezpośrednim impulsem do zwrócenia uwagi na kwestię marnotrawstwa żywności w skali światowej był raport „Global Food Losses and Waste. Extent, Causes and Prevention” (Globalne straty i marnotrawstwo żywności. Zakres, przyczyny i zapobieganie), opracowany z inicjatywy Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO), opublikowany w 2011 r. Oszacowano, że wielkość rocznego marnotrawstwa żywności w skali globalnej wynosi 1,3 mld ton, co odpowiada 1/3 masy żywności produkowanej w celu wyżywienia ludności świata. Warto zauważyć, że w okresie dynamicznego wzrostu gospodarczego świata od 1974 r. skala problemu zwiększyła się o 50%.

Od czego czasu wiele instytucji międzynarodowych, naukowcy, rządy państw, samorządy, organizacje rządowe i pozarządowe oraz biznesowe zajęły się problematyką marnotrawstwa żywności i zaczęły podejmować inicjatywy i działania mające na celu ograniczenie jego rozmiarów.

DEFINIOWANIE MARNOTRAWSTWA ŻYWNOSTI I SZACUNKI WIELKOŚCI PROBLEMU W SKALI ŚWIATOWEJ

Pojęcie straty odnosi się do wszystkich ilości produktów rolnych i zwierzęcych nadających się do spożycia przez ludzi, które bezpośrednio lub pośrednio całkowicie opuszczają łańcuch produkcji/dostaw po zbiorach/uboju przez wyrzucenie, spalanie lub w inny sposób i nie wracają do żadnego innego wykorzystania (np. jako pasza dla zwierząt czy zastosowanie przemysłowe). Straty występują przed dotarciem żywności do konsumenta, tj. w etapach rolnictwa (produkcji pierwotnej), przechowywania, transportu i przetwarzania, również w przypadku żywności importowanej. Straty obejmują żywność w całości, wraz z częściami niejadalnymi. Choć może to wiązać się ze stratami ekonomicznymi, żywność nie zjedzona przez ludzi i przeznaczona do innych celów gospodarczych, np. jako pasza dla zwierząt, nie jest uznawana

za stratę lub zmarnowanie żywności, podobnie jak niejadalne części produktów spożywczych. Pojęcie marnowania żywności natomiast dotyczy produktów wyrzucanych lub pozostawionych do zepsucia w etapach, w których aktywni są konsumenci, tj. w dystrybucji i sprzedaży detalicznej, gastronomii oraz gospodarstwach domowych.

Przyjmując to rozróżnienie, zgodnie z szacunkami FAO, odsetek straconej żywności w skali światowej w okresie 2019–2023 wynosił niezmiennie 13,3% (odnosi się do masy strat podzielonej przez masę wyprodukowanej żywności). Oznacza to niewielki wzrost w porównaniu z 13% w 2015 r., kiedy rozpoczęto globalny monitoring marnotrawstwa żywności (obserwowany wzrost mieści się w oczekiwanym zakresie wahań modelowych i wynika głównie z aktualizacji danych uzyskiwanych z poszczególnych krajów).

Szacowaniem rozmiarów marnotrawienia żywności zajmuje się Program Środowiskowy Organizacji Narodów Zjednoczonych (UNEP). W 2022 r. na świecie zmarnowano 1,05 mld ton żywności. Stanowi to 19% żywności dostępnej dla konsumentów, która została zmarnowana na etapach handlu detalicznego, gastronomii i gospodarstw domowych. W przeliczeniu na statystycznego mieszkańca świata przypadają 132 kg zmarnowanej żywności rocznie, z czego 60% (79 kg) marnuje się w gospodarstwach domowych.

Łącznie szacunki FAO (straty) i UNEP (marnowanie) wskazują, że rocznie marnotrawstwu ulega 32% masy żywności wyprodukowanej w celu wyżywienia ludności. W przeliczeniu kalorycznym na całym świecie traci się lub marnuje około 775 kcal żywności na osobę dziennie w całym łańcuchu dostaw (tj. po zbiorach, w handlu detalicznym, gastronomii i gospodarstwach domowych). Odpowiada to około 20% wykorzystania gruntów rolnych, z czego większość zajmują uprawy.

Według bardzo ostrożnych szacunków UNEP dotyczących udziału żywności nadającej się do spożycia, każdego dnia w gospodarstwach domowych na całym świecie marnuje się co najmniej 1 mld posiłków. Ta ilość żywności pozwoliłaby na dostarczenie 1,3 posiłku dziennie każdej dotkniętej głodem osobie na świecie. Należy przy tym podkreślić, że szkodliwe oddziaływanie na środowisko żywności marnowanej w gospodarstwach domowych i gastronomii jest znacznie większe niż żywności traconej w początkowych etapach łańcucha żywnościowego. Większe są także koszty związane z zagospodarowywaniem tej żywności, dlatego też ograniczenie marnotrawienia żywności w domach jest szczególnie ważne.

ODPOWIEDZIALNA KONSUMPCJA I PRODUKCJA – 12. CEL ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU

Ograniczenie marnotrawstwa żywności, zarówno w kategoriach strat, jak i marnowania żywności, jest jednym z ważniejszych wyzwań rozwojowych świata. Dlatego wśród 17. Celów Zrównoważonego Rozwoju, podjętych w ramach globalnej inicjatywy ONZ „Agenda na rzecz zrównoważonego rozwoju 2030”, wskazano Cel 12. „Odpowiedzialna konsumpcja i produkcja”, dotyczący tych działalności człowieka w zakresie wszystkich dóbr. Istotą tego celu jest „zapewnienie zrównoważonych wzorców konsumpcji i produkcji”. Określono 11 szczegółowych zadań do osiągnięcia tego celu, a zadanie 12.3. bezpośrednio dotyczy konieczności ograniczenia marnotrawstwa żywności. Postanowiono „do 2030 roku zmniejszyć o połowę globalną ilość marnowanej żywności per capita w sprzedaży detalicznej i konsumpcji, zmniejszyć straty żywnościowe w procesie produkcji i dystrybucji, w tym straty powstałe podczas zbiorów”.

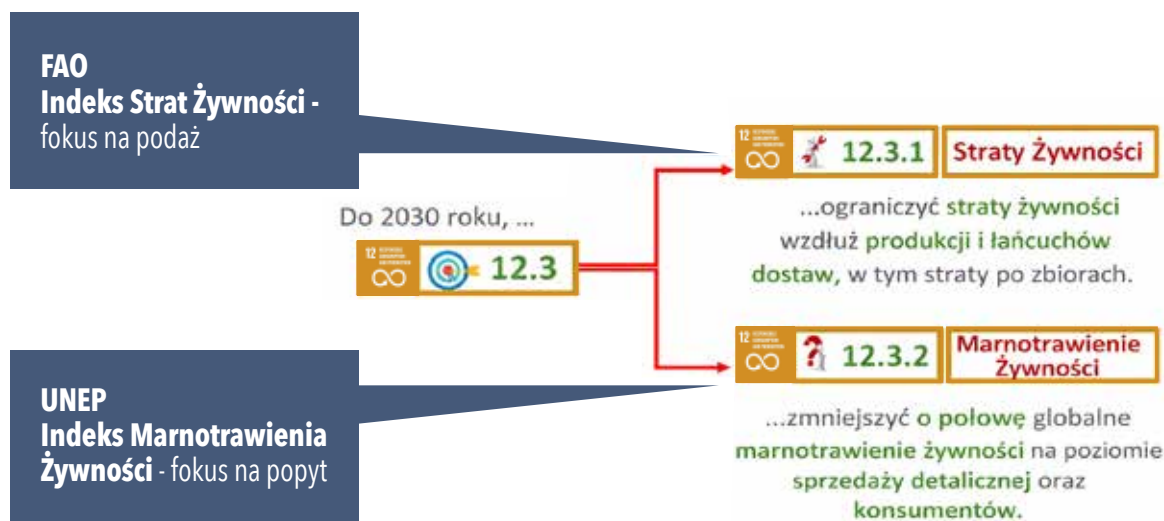
Także z uwagi na zobowiązania 12. Celu, w unijnej „Strategii od pola do stołu na rzecz sprawiedliwego, zdrowego i przyjaznego dla środowiska systemu żywnościowego” z 2020 r. wyznaczono zadanie zmniejszenia o połowę ilości odpadów spożywczych generowanych na osobę na poziomie handlu detalicznego i konsumentów do 2030 r. Jednak w wyniku pandemii COVID-19 wykonanie tych zobowiązań uległo zrewidowaniu. W nowelizacji dyrektywy ramowej w sprawie odpadów z 2025 r. zobowiązano państwa członkowskie do podjęcia niezbędnych i odpowiednich środków w celu ograniczenia marnotrawstwa żywności do 2030 roku o 10% w przetwórstwie i produkcji (straty) oraz o 30% (na osobę) łącznie w handlu detalicznym i konsumpcji w gospodarstwach domowych i gastronomii (marnotrawienie żywności).

STRUKTURA TOWAROWA MARNOTRAWSTWA ŻYWNOCI W SKALI ŚWIATOWEJ

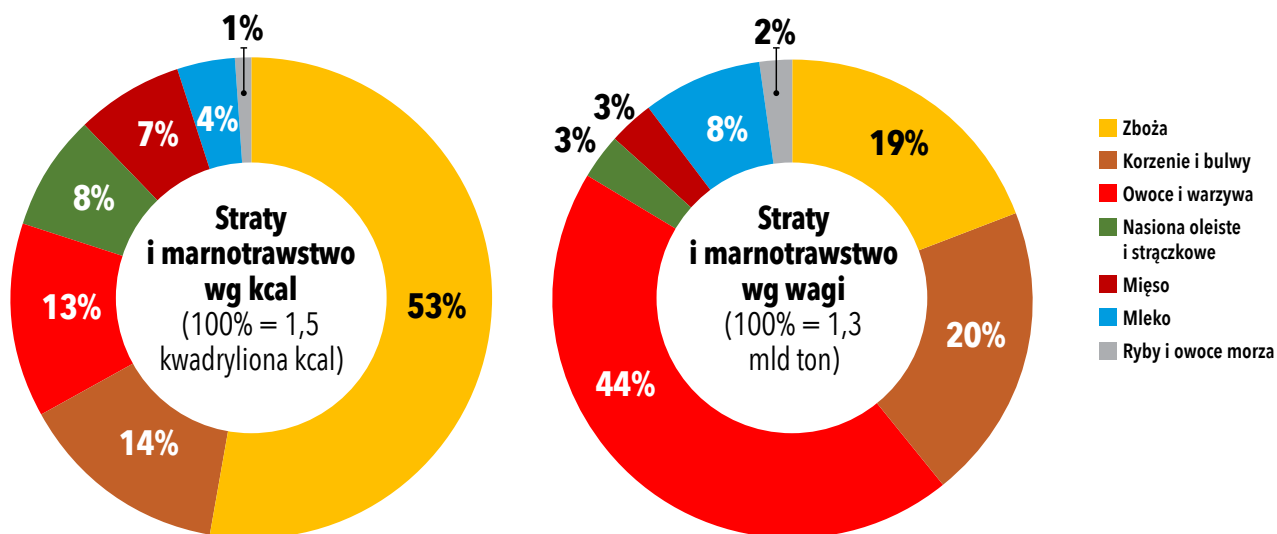
W skali globalnej strukturę towarową strat żywności wyznaczają przede wszystkim makroekonomiczne uwarunkowania działania systemów żywnościowych oraz cechy fizykochemiczne surowców i towarów żywnościowych.

Udział poszczególnych grup towarowych żywności zmienia się w zależności od mierzenia strat i marnotrawienia żywności w kategoriach energii (kcal) lub masy. Pod względem kaloryczności zboża stanowią ponad połowę (53%) strat i marnotrawienia żywności, pod względem masy największy udział (44%) mają owoce i warzywa. Wynika to przede wszystkim z wysokiej zawartości wody w owocach i warzywach. Ponieważ owoce i warzywa mają wysoką wartość odżywczą w stosunku do kalorii

Zobowiązania w ramach celu 12.3. zrównoważonego rozwoju (UNEP, 2024)



Struktura towarowa (%) globalnego marnotrawstwa żywności w ujęciu energetycznym i wagowym
(na podstawie danych FAO, 2011)



i wymagają więcej zasobów naturalnych do produkcji niż zboża, znaczenie ich marnotrawstwa jest większe niż tylko ich kalorie.

W obydwu przypadkach te same grupy towarowe żywności znajdują się w pierwszej trójce pod względem udziału w globalnym marnotrawstwie żywności. W ujęciu kalorycznym zboża, korzeniowe i bulwiaste oraz warzywa i owoce stanowią 80%; w ujęciu masowym warzywa i owoce, korzeniowe i bulwiaste oraz zboża stanowią 83%. To oznacza, że największemu marnotrawstwu ulega żywność najcenniejsza z uwagi na wartość odżywczą i walory prozdrowotne oraz ich kluczową rolę (wraz z roślinnymi źródłami białka) w strukturze modelu zrównoważonej konsumpcji żywności (diety planetarnej).

ROZMIARY I STRUKTURA MARNOTRAWSTWA ŻYWNOCI W UNII EUROPEJSKIEJ I W POLSCE

W Polsce marnotrawstwo żywności wynosi 4,8 mln ton. Na jednego mieszkańca przypada 126 kg. Najwięcej marnują konsumenci w gospodarstwach domowych – blisko 3 mln ton, co stanowi 60% marnotrawstwa ogółem.

Wielkość marnotrawstwa żywności w poszczególnych krajach związana jest m.in. z liczbą ludności i wielkością systemu żywnościowego. Największe marnotrawstwo żywności wśród państw członkowskich UE generują cztery kraje (w mln ton): Niemcy (10,9), Francja (9,7), Włochy (8,0) i Polska (4,7). Włosi zajmują niechlubne pierwsze miejsce pod względem marnowania żywności w gospodarstwach domowych (71% całej ilości). Pod

względem marnowania żywności w sektorze gastronomicznym najgorsza sytuacja jest w Niemczech – 1,8 mln t, tj. 16% całości – oraz we Francji – 1 mln t, tj. 11%.

Ograniczenie marnotrawstwa żywności ma szczególne znaczenie dla zrównoważonego rozwoju systemów żywnościowych przez zapobieganie utracie gruntów uprawnych i żyzności gleb, wody, energii i innych zasobów wykorzystywanych do produkcji żywności, dla zapewnienia zrównoważonego rozwoju środowiska przez ograniczenie emisji gazów cieplarnianych oraz ilości nawozów, pestycydów i innych środków płonotwórczych zużywanych w produkcji roślinnej oraz dla poprawy zdrowia ludzi (w tym np. dzięki ograniczeniu toksycznych emisji pochodzących ze spalania). W szczególności popyt na przetworzoną i gotową żywność oraz zachowania konsumpcyjne w społeczeństwach krajów rozwiniętych doprowadziły do nadmiernego zużycia wody, emisji gazów cieplarnianych, wykorzystywania nadmiaru opakowań i marnowania ogromnych ilości produktów spożywczych.

Rządy, miasta, gminy i przedsiębiorstwa spożywcze, niezależnie od wielkości, powinny współpracować w celu ograniczenia marnotrawstwa żywności i wspierania gospodarstw domowych w podejmowaniu odpowiednich działań. Dlatego problem marnotrawstwa żywności należy rozwiązywać zarówno na poziomie indywidualnym, jak i systemowym, we współpracy w ramach łańcuchów dostaw żywności i ze wszystkimi interesariuszami.

dr hab. Krystyna Rejman, prof. SGGW
Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji
Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego

NIEMARNOWANIE ŻYWNOSTCI — DOBRE PRAKTYKI WSPÓŁPRACY BANKÓW ŻYWNOSTCI Z HANDLEM, PRZETWÓRSTWEM I ORGANIZACJAMI SPOŁECZNYMI

Skuteczne przeciwdziałanie marnowaniu żywności wymaga współpracy pomiędzy biznesem, sektorem społecznym i administracją publiczną. Banki Żywności pełnią funkcję koordynatora tych działań, łącząc potencjał darczyńców z realnymi potrzebami lokalnych społeczności.

Marnowanie żywności pozostaje jednym z istotnych wyzwań społecznych, środowiskowych i ekonomicznych w Polsce. Każdego roku 5 mln ton żywności ulega zmarnowaniu. Za większość, ponieważ aż 60%, zmarnowanego jedzenia odpowiadają gospodarstwa domowe, co jest smutnym obrazem naszego indywidualnego podejścia do robienia zakupów i żywności. Jednak szczególna odpowiedzialność w tym procesie marnowania produktów spożywczych dotyczy również handlu i przetwórstwa, gdzie – ze względu na specyfikę procesów logistycznych, planowanie produkcji, wymagania jakościowe, nacisk na działania promocyjne czy krótkie terminy przydatności do spożycia – również dochodzi do marnotrawstwa lub efektu domina, który koniec końców prowadzi do wyrzucenia żywności do kosza w naszym domu.

Problem ten został dostrzeżony przez ustawodawcę i znalazł odzwierciedlenie w ustawie o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności, która wprowadziła obowiązki dla podmiotów handlowych oraz stworzyła ramy do współpracy z organizacjami pozarządowymi. W tym systemie szczególną rolę pełnią Banki Żywności – największa w Polsce sieć organizacji, które w sposób profesjonalny i systemowy ratują żywność przed zmarnowaniem, przekazując ją na cele społeczne.

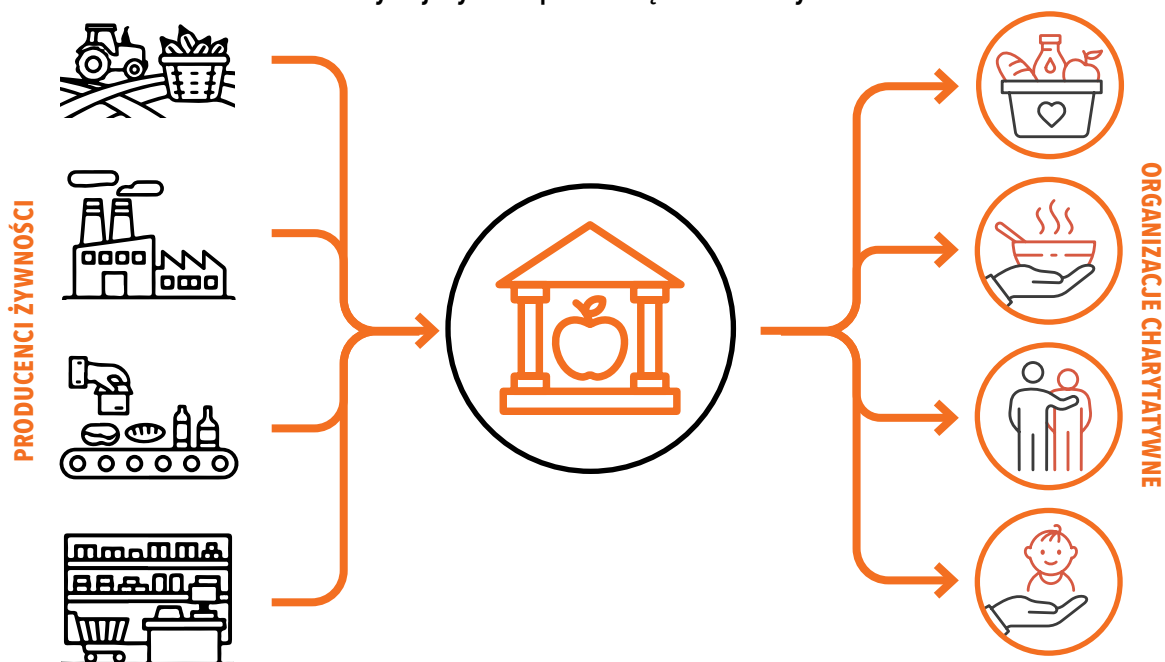
WSPÓŁPRACA Z BIZNESEM

Partnerami Banków Żywności są zarówno duże sieci handlowe, jak i mniejsze sklepy, producenci żywności oraz zakłady przetwórcze. Taka różnorodność partnerów pozwala na skuteczne zagospodarowanie nadwyżek, które najczęściej powstają w efekcie nadprodukcji, zmian opakowań lub etykiet, błędów w prognozowaniu popytu, a także w przypadku produktów z krótkim terminem przydatności do spożycia.

Współpraca opiera się na jasno określonych zasadach, umowach oraz procedurach, które zapewniają bezpieczeństwo żywności i zgodność z obowiązującymi przepisami prawa. Banki Żywności odpowiadają za organizację odbioru, transportu, magazynowania oraz dalszej dystrybucji produktów, dbając o zachowanie ich jakości i właściwych warunków sanitarnych. Kluczowe znaczenie ma tu regularność przekazania oraz szybka wymiana informacji.

Przedsiębiorcom przekazywanie żywności do Banków Żywności przynosi wymierne korzyści, takie jak ograniczenie kosztów związanych z utylizacją, skorzystanie z preferencji podatkowych oraz wzmacnianie wizerunku podmiotów odpowiedzialnych społecznie.

Kto otrzymuje żywność przekazaną do Banków Żywności?



WSPÓŁPRACA Z ORGANIZACJAMI SPOŁECZNYMI

Niezbędnym elementem systemu redystrybucji żywności jest współpraca Banków Żywności z lokalnymi organizacjami społecznymi, takimi jak stowarzyszenia, fundacje, organizacje wyznaniowe czy ośrodki pomocy społecznej. To one, dzięki bezpośredniemu kontaktowi z beneficjentami, najlepiej znają lokalne potrzeby i mogą skutecznie docierać do osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym.

Wsparcie ze strony Banków Żywności obejmuje nie tylko przekazywanie produktów, lecz także doradztwo z zakresu bezpieczeństwa żywności, zasad jej przechowywania oraz racjonalnego gospodarowania. Dzięki temu organizacje partnerskie mogą działać w sposób odpowiedzialny i zgodny z obowiązującymi standardami.

DOBRE PRAKTYKI W ZAGOSPODAROWANIU NADWYŻEK ŻYWNOSCI

Jedną z kluczowych dobrych praktyk wypracowanych przez Banki Żywności jest sprawna logistyka oraz wymiana informacji pomiędzy darczyńcami a odbiorcami. Krótki czas reakcji pozwala na uratowanie żywności o krótkim terminie przydatności i ograniczenie strat ilościowych. W dużej mierze organizację wspierają wdrożone w tym celu systemy informatyczne.

EFEKTY SPOŁECZNE I ŚRODOWISKOWE

Działania Banków Żywności przynoszą wymierne korzyści społeczne, przede wszystkim poprzez wsparcie około miliona osób rocznie znajdujących się w trudnej sytuacji życiowej. Redystrybucja żywności przyczynia się do poprawy bezpieczeństwa żywnościowego rodzin, osób starszych czy samotnych.

Równocześnie zagospodarowanie nadwyżek żywności prowadzi do ograniczenia ilości odpadów trafiających na składowiska. Ma to pozytywny wpływ na środowisko naturalne, zmniejsza zużycie zasobów oraz redukuje emisje związane z produkcją i utylizacją żywności, wpisując się w realizację celów zrównoważonego rozwoju.

WYZWANIA I KIERUNKI DALSZEGO ROZWOJU

Pomimo wypracowanych rozwiązań system przeciwdziałania marnowaniu żywności nadal stoi przed wyzwaniami. Należą do nich potrzeba rozwoju infrastruktury magazynowej i transportowej, zapewnienie stabilnego finansowania, nowelizacja ustawy o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności oraz dalsza profesjonalizacja działań. Istotnym kierunkiem rozwoju jest także pogłębianie współpracy z sektorem rolno-spożywczym oraz konsekwentne podnoszenie świadomości społecznej w zakresie odpowiedzialnego gospodarowania żywnością.

Łukasz Sołtysiak
Federacja Polskich Banków Żywności

POTENCJAŁ ODPADÓW ŻYWNOŚCIOWYCH W GOSPODARCE OBIEGU ZAMKNIĘTEGO

Wykorzystanie odpadów żywnościowych do produkcji biogazu, kompostu oraz pasz pozwala ograniczyć marnowanie żywności, zmniejszyć emisje gazów cieplarnianych i zastąpić część surowców pierwotnych w rolnictwie oraz energetyce. Dzięki odpowiednim technologiom i ramom prawnym odpady te stają się pełnowartościowym surowcem w gospodarce o obiegu zamkniętym.

Odpady żywnościowe powstają na każdym etapie łańcucha żywnościowego – od produkcji rolnej, przez przetwórstwo i dystrybucję, po gospodarstwa domowe. Z punktu widzenia polityki UE i Polski coraz większy nacisk kładzie się nie tylko na ograniczanie ich powstawania, ale także na ich efektywne zagospodarowanie w duchu gospodarki o obiegu zamkniętym. Kluczowym wyzwaniem jest takie wykorzystanie odpadów żywnościowych, które jednocześnie ogranicza emisje gazów cieplarnianych, zmniejsza obciążenie składowisk i tworzy lokalną wartość dodaną w postaci energii, nawozów czy pasz.

SKALA PROBLEMU I POTENCJAŁ SUROWCOWY

Według analiz środowiskowych znaczna część wytwarzanej żywności nie trafia do konsumenta, lecz staje się odpadem, który nierzadko kończy na składowiskach, gdzie podczas rozkładu emituje gazy cieplarniane. Odpady te obejmują zarówno resztki z gospodarstw domowych, jak i odpady z handlu oraz przetwórstwa przemysłu rolno-spożywczego. Z punktu widzenia technologicznego większość tych frakcji ma wysoką zawartość materii organicznej, co daje możliwość ich efektywnego przetwarzania na biogaz, nawóz lub komponenty paszowe.

RAMY PRAWNE I KLASYFIKACJA ODPADÓW

Postępowanie z odpadami żywnościowymi w Polsce regulują przepisy ustawy o odpadach oraz rozporządzenie w sprawie katalogu odpadów, które określają kody dla poszczególnych ich strumieni, w tym dla odpadów z przemysłu rolno-spożywczego i gastronomii. Prawidłowa klasyfikacja odpadów jest kluczowa dla ich legalnego kierowania do biogazowni, biogazowni rol-

nych, kompostowni czy instalacji przygotowujących pasze, ponieważ determinuje wymagania sanitarne, weterynaryjne oraz środowiskowe. Przepisy te wpisują się w założenia polityki Unii Europejskiej promującej odzysk energii i surowców z odpadów organicznych.

BIOGAZOWNIE

W biogazowniach odpady żywnościowe poddawane są fermentacji beztlenowej, w wyniku której powstaje biogaz – mieszanina metanu i dwutlenku węgla – wykorzystywana do produkcji energii elektrycznej, ciepła lub po oczyszczeniu jako paliwo (biometan). Zdarza się, że odpady spożywcze trafiają do instalacji w opakowaniach lub workach, a proces technologiczny wymaga ich wstępnego przygotowania, usunięcia zanieczyszczeń, rozdrobnienia i uwodnienia, tak aby uzyskać jednorodną masę podawaną do komór fermentacyjnych. Warto wspomnieć, że odpady żywnościowe mogą zostać wykorzystane w biogazowniach rolniczych, jeżeli nie będą stanowiły odpadów komunalnych lub produktów oraz substancji, które powstały w wyniku poddania tych odpadów procesowi recyklingu lub innego rodzaju odzyskowi. Natomiast wykorzystywanie odpadów żywnościowych w biogazowniach komunalnych nie jest obwarowane ww. warunkami. W biogazowniach rolniczych powinny być stosowane substraty pochodzenia rolniczego – gnojowica, obornik, kiszzonki czy resztki roślinne, oraz odpady i produkty uboczne przemysłu rolno-spożywczego (np. wywar gorzelniany, serwatka, wysłodki, tłuszcze, wytloki owocowo-warzywne, odpady poubojowe). Biogazownie komunalne z kolei przetwarzają głównie bioodpady z gospodarstw domowych, odpady komunalne, takie jak resztki jedzenia czy skoszona trawa pozyskana z terenów innych niż rolnicze.



Choć różne pod względem źródeł, oba typy biogazowni wspierają rozwój gospodarki o obiegu zamkniętym i produkcję odnawialnej energii. Rozwój instalacji zdolnych do przetwarzania szerokiego wachlarza odpadów z przemysłu rolno-spożywczego, wspiera transformację energetyczną i redukcję marnotrawstwa żywności.

POFERMENT I KOMPOSTOWNIE – NAWÓZ Z BIOODPADÓW

Produktem ubocznym procesu fermentacji metanowej w biogazowni jest poferment (masa pofermentacyjna), który po odpowiednim dostosowaniu może być stosowany jako nawóz organiczny, poprawiający żyzność gleby i zawartość materii organicznej. Ten bezwonny i cenny nawóz ogranicza potrzebę stosowania nawozów sztucznych i zamyka obieg materii w rolnictwie. Odpady żywnościowe, które nie trafiają do biogazowni, mogą być kierowane do kompostowni, gdzie w procesie tlenowego rozkładu powstaje kompost – cenny humus wykorzystywany w rolnictwie i ogrodnictwie. Selektywna zbiórka bioodpadów kuchennych umożliwia ich efektywne wykorzystanie w instalacjach wytwarzających biogaz lub kompost zamiast składowania na wysypiskach.

ODPADY ŻYWNOŚCIOWE JAKO KOMPONENT PASZ

Część odpadów żywnościowych, czy pozostałości z zakładów mleczarskich i piekarniczych, po spełnieniu wymogów sanitarno-weterynaryjnych, może zostać wykorzystana jako surowiec do produkcji pasz dla zwierząt gospodarskich, dostarczając białka, skrobi, tłuszczów i błonnika. Wymaga to jednak odpowiedniego

przetworzenia technologicznego i kontroli jakości (w szczególności przestrzegania przepisów dot. produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego), aby zapewnić bezpieczeństwo zdrowotne zwierząt oraz konsumentów produktów pochodzenia zwierzęcego. Zgodnie z zasadą gospodarki o obiegu zamkniętym takie wykorzystanie odpadów pozwala ograniczyć wykorzystanie pierwotnych surowców paszowych i jednocześnie zmniejsza ilość odpadów kierowanych do utylizacji.

KORZYŚCI ŚRODOWISKOWE I GOSPODARCZE

Przekształcanie odpadów żywnościowych w biogaz i kompost ogranicza emisję metanu ze składowisk oraz umożliwia zastępowanie paliw kopalnych energią odnawialną, co wspiera realizację celów klimatycznych. Wykorzystanie tych odpadów do produkcji nawozów organicznych poprawia strukturę gleby i może przyczynić się do zmniejszenia zużycia nawozów mineralnych, których produkcja wiąże się z wysokim nakładem energii. Jednocześnie rozwój instalacji przetwarzających odpady żywnościowe stwarza nowe możliwości biznesowe dla sektora rolno-spożywczego oraz jednostek samorządu terytorialnego, budując lokalne łańcuchy wartości wokół surowców wtórnych.

ROLA KRAJOWEGO OŚRODKA WSPARCIA ROLNICTWA

Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa aktywnie promuje wykorzystanie surowców odpadowych z rolnictwa i przemysłu rolno-spożywczego jako cennego surowca do produkcji biogazu rolniczego. W ramach działań informacyjno-promocyjnych (kampanie) i edukacyjnych (szkolenia, warsztaty z wizytami studyjnymi na terenie instalacji biogazowych) KOWR prezentuje dobre praktyki z gospodarstw i zakładów przetwórczych, które z powodzeniem przekształcają odpady w zieloną energię. Wspieramy rozwój lokalnych inwestycji w instalacje biogazowe, podkreślając podczas naszych działań korzyści środowiskowe i ekonomiczne wynikające z obiegu zamkniętego w rolnictwie.

Emilia Olszewska-Brzezińska
Radosław Kosiorek
Departament Innowacji KOWR

Więcej informacji:



www.energiazrolnictwa.pl

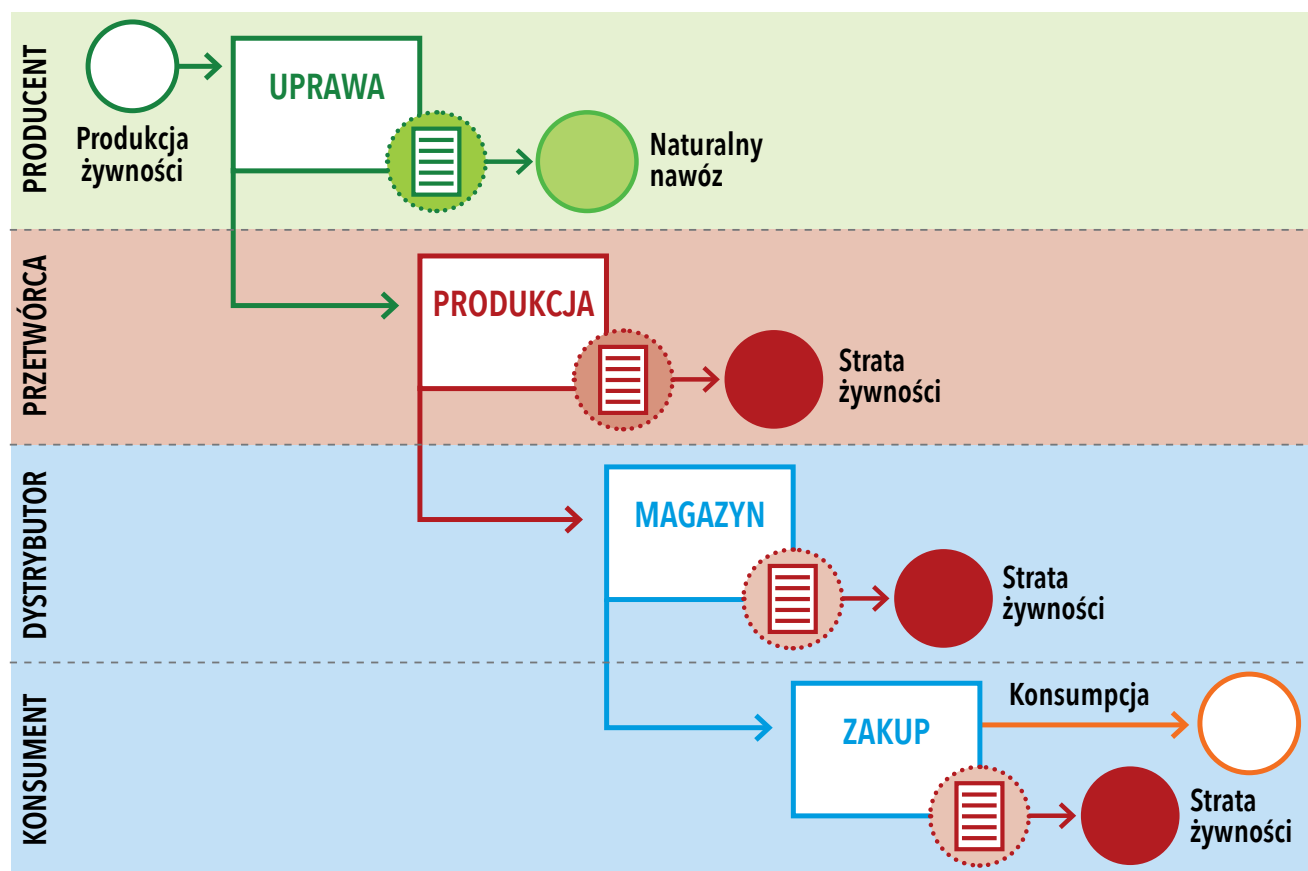
JAK NOWOCZESNE TECHNOLOGIE WSPIERAJĄ PRZECIWDZIAŁANIE MARNOTRAWIENIU ŻYWNOSCI

Rozwój nowoczesnych technologii, w tym tworzenie zintegrowanych systemów wczesnego ostrzegania od pola do stołu, wspiera procesy przeciwdziałania marnotrawieniu żywności, umożliwiając przewidywanie, monitorowanie i reagowanie na potencjalne źródła strat w całym łańcuchu żywnościowym.

Marnowanie żywności to poważny problem społeczny, ekologiczny i ekonomiczny. Z jednej strony na świecie ludzie cierpią z powodu głodu, a z drugiej – wyrzuca się tony pełnowartościowego jedzenia. Taka nierównowaga pokazuje, jak nieodpowiedzialne gospodarowanie żywnością szkodzi środowisku i gospodarce. Pro-

dukcja i transport żywności wymagają dużych ilości wody, energii i paliw, a wyrzucanie jedzenia prowadzi do strat nie tylko samej żywności ale również tych zasobów. Ekonomicznie oznacza to straty dla gospodarstw domowych, producentów i całego systemu logistycznego, które mogłyby zostać przeznaczone na cele społeczne.

Analizowanie łańcucha dostaw żywności





Naturalny nawóz

fot. Agata Bieńczyk



Strata żywności (odpady w zakładzie produkcyjnym)

fot. Agata Bieńczyk

Z najnowszych badań wynika, że najwięcej jedzenia w Polsce marnuje się w gospodarstwach domowych – to aż 60% wszystkich strat, co przekłada się na około 3 miliony ton jedzenia rocznie. Około 30% strat powstaje już na etapie produkcji rolnej oraz przetwórstwa, pozostałe 10% stanowią straty powstałe w obrocie żywnością (sklepy, restauracje, logistyka, magazynowanie)¹.

Na rysunku przedstawiono uproszczony model drogi żywności „od pola do stołu”. Na każdym etapie część żywności ginie – z powodu nieodpowiedniej jakości, awarii, błędów magazynowania czy przeterminowania w domu. Model pokazuje miejsca powstawania strat, którym można przeciwdziałać dzięki lepszemu zarządzaniu i technologii.

OD CZEGO WSZYSTKO SIĘ ZACZYNA: POLE I PLANOWANIE

Proces rusza, gdy pojawia się zapotrzebowanie, np. na warzywa. Najpierw rolnik planuje uprawy, potem następuje okres wegetacji i zbior. Warzywa oczyszczane na polu nie są jeszcze żywnością w rozumieniu przepisów, ponieważ nie zostały wprowadzone do obrotu. Straty powstałe na tym etapie stają się nawozem naturalnym, który pozostaje na polu. Dopiero po umieszczeniu warzyw w odpowiednich opakowaniach/pojemnikach, w których są transportowane do zakładu lub klienta, warzywa stają się żywnością. Na tym etapie odrzucenie jakichkolwiek części lub całych sztuk – należy zaklasyfikować jako zmarnowaną żywność. Opakowanie wyznacza granicę między produkcją pierwotną a żywnością gotową do obrotu, zapewniając ochronę produktu, jej identyfikowalność oraz bezpieczeństwo. Pakowanie warzyw bezpośrednio na polu oraz bezpośredni transport z pola do punktów sprzedaży skraca łańcuch dostaw, zwiększa świeżość produktów, zmniejsza straty surowca oraz obniża koszty logistyczne. Takie podejście wymaga stosowania mobilnych

urządzeń umożliwiających pakowanie i przygotowanie warzyw bezpośrednio na polu, które są przystosowane do pracy w różnorodnych warunkach atmosferycznych i glebowych, zapewniając jednocześnie efektywność operacyjną, zachowanie jakości produktów oraz minimalizację strat surowca.

PRZETWÓRSTWO: MIEJSCE, GDZIE TECHNOLOGIA MOŻE URATOWAĆ NAJWIĘCEJ

Po pakowaniu zaczyna się logistyka i surowce trafiają do przetwórcy. Na tym etapie surowce zostają poddane różnym procesom technologicznym w celu wyprodukowania, zapakowania i przygotowania do sprzedaży żywności w różnych formach (świeże, chłodzone, mrożone, przetwory itp.), a następnie wyrób gotowy jest przekazywany do dystrybucji. Istotne jest jak największe wykorzystanie surowca oraz dążenie do pełnego zagospodarowania ewentualnych odpadów poprodukcyjnych. Dzięki dbałości o prawidłowe prowadzenie procesów technologicznych oraz przeciwdziałanie awariom parku maszynowego (np. poprzez wykonywanie systematycznych przeglądów maszyn), istotnie obniżamy koszty związane z eksploatacją maszyn w trakcie realizacji procesów produkcyjnych oraz zmniejszamy ilość zmarnowanej żywności. Ponadto bardzo ważne jest wprowadzanie innowacyjnych rozwiązań, które pozwalają na usprawnienie procesów technologicznych oraz pełne zagospodarowanie surowca naturalnego – w których produkt uboczny jednego procesu stanowił surowiec dla innych procesów – lub zastosowanie technologii pozwalających na ograniczenie marnowania poprzez wykreowanie nowych produktów (np. opakowań lub sztuczków wyprodukowanych z produktów roślinnych). Przykładem technologii zapewniającej pełne wykorzystanie surowca była technologia zagospodarowania jaj spożywczych posiadających bardzo ciekawą skorupkę lub mikropęknięcia. Jaja takie nie nadawały się do pakowania ani sprze-

¹ <https://publicystyka.ngo.pl/jaka-jest-skala-marnotrawstwa-zywnosci-w-polsce-gdzie-sa-najwieksze-straty>

daży detalicznej, a dla przedsiębiorców z sektora MŚP stanowiły odpad wymagający utylizacji. Mogły one jednak zostać wykorzystane do produkcji masy jajowej, masy białkowej lub masy żółtkowej, przeznaczonych m.in. dla branży piekarniczej lub lokalnej gastronomii². Kolejnym przykładem technologii ograniczającej zużycie zasobów naturalnych była technologia mechanicznego oczyszczania cebuli, która zakładała zmniejszenie ilości powstającego odpadu w postaci łuski. Zastosowanie odpowiednich rozwiązań technicznych umożliwiało pełniejsze i bardziej efektywne wykorzystanie surowca, przyczyniając się do ograniczenia strat materiałowych oraz racjonalnego gospodarowania zasobami³. Takie działania bezpośrednio przyczyniają się do ograniczenia marnotrawienia żywności oraz zasobów naturalnych.

MAGAZYN I SKŁEP: WALKA Z CZASEM I TERMINEM PRZYDATNOŚCI

Po etapie przetwórstwa produkt trafia do kolejnego ogniwa łańcucha dostaw i trafia do magazynu lub bezpośrednio do sklepu. Równolegle realizowane są procesy magazynowania oraz monitorowania stanu towaru, obejmujące kontrolę jakości, ilości oraz warunków przechowywania. Na podstawie zebranych danych podejmowana jest decyzja dotycząca aktualnego terminu przydatności produktu. Jeżeli termin ten jest krótki, produkt powinien zostać jak najszybciej skierowany do sprzedaży, aby ograniczyć ryzyko utraty jakości i strat ekonomicznych. W przypadku gdy termin przydatności jest długi, produkt pozostaje w magazynie, jednak nadal podlega stałemu monitorowaniu. W praktyce tworzy to pętlę decyzyjną, w której produkt może wielokrotnie przechodzić między przechowywaniem a kontrolą stanu aż do momentu, gdy konieczne stanie się jego szybkie wprowadzenie do sprzedaży. Na tym etapie istotną rolę mogą odgrywać systemy sztucznej inteligencji oraz czujniki IoT, które nadzorują warunki transportu i magazynowania, wspierają optymalizację tras logistycznych oraz umożliwiają przewidywanie zdarzeń mogących prowadzić do pogorszenia jakości lub strat produktu.

ŁODÓWKA KONSUMENTA: OSTATNI ODCINEK I CZĘSTO OSTATNIA SZANSA

Po sprzedaży produkt trafia do gospodarstwa domowego, gdzie konsument przejmuje odpowiedzialność za jego dalsze wykorzystanie. Po zakupie produkt najczęściej przechowywany jest w lodówkach, w których podczas przeglądów zapasów oceniany jest jego stan i termin przydatności. Krótki termin wymaga szybkiego spożycia, długi – pozostaje w chłodzeniu do kolejnej kontroli. Produkty pominięte lub zepsute podczas przechowywania trafiają do utylizacji, generując straty w gospodarstwie domowym. Na tym etapie proponuje się wsparcie konsumenta za pomocą aplikacji mobilnej oraz zastosowanie podejścia FEFO

(First Expired, First Out), polegającego na priorytetowym zużyciu produktów o najkrótszym terminie przydatności. Dodatkowo sztuczna inteligencja może wspierać konsumentów poprzez analizę zawartości lodówki, wysyłanie przypomnień o produktach zbliżających się do końca terminu ważności oraz proponowanie przepisów na podstawie dostępnych składników, co również sprzyja ograniczaniu marnotrawstwa żywności.

TECHNOLOGIA JAKO SYSTEM WCZESNEGO OSTRZEGANIA W WALCE Z MARNOWANIEM ŻYWNOSCI

Technologia, w szczególności sztuczna inteligencja (AI) oraz Internet Rzeczy (IoT), może funkcjonować w łańcuchu żywnościowym jako zaawansowany system wczesnego ostrzegania, który wspiera ludzi w podejmowaniu bardziej świadomych decyzji. Dzięki temu możliwe jest wczesne wykrywanie zagrożeń związanych z nadprodukcją, niewłaściwym przechowywaniem czy logistyką towarów wyprodukowanych w nadmiarze, co istotnie może zredukować ryzyko marnowania żywności. Na etapie produkcji rolniczej AI umożliwia przewidywanie popytu i optymalizację planowania upraw oraz zbiorów. Analiza danych historycznych, trendów rynkowych i warunków pogodowych pozwala rolnikom dostosować produkcję do rzeczywistych potrzeb rynku, ograniczając nadprodukcję i straty w fazie początkowej łańcucha dostaw. W przetwórstwie, transporcie i magazynowaniu technologia monitoruje parametry krytyczne, takie jak temperatura, wilgotność, czas transportu czy poziom dojrzałości produktów. Dzięki IoT i inteligentnym czujnikom systemy te mogą w czasie rzeczywistym wykrywać anomalie, identyfikować potencjalne awarie maszyn lub ryzyka logistyczne i natychmiast sugerować działania korygujące, minimalizując straty. Na poziomie konsumenta aplikacje oparte na AI wspierają zasady FEFO: przypominają o produktach z krótkim terminem ważności, podpowiadają przepisy umożliwiające ich szybkie wykorzystanie i planują zakupy w oparciu o aktualne zapasy w domu. Inteligentne rekomendacje pomagają nie tylko ograniczyć marnowanie żywności, ale również poprawiają efektywność gospodarstwa domowego i wspierają bardziej świadome nawyki konsumenckie.

Rozwój nowoczesnych technologii, w tym tworzenie zintegrowanych systemów wczesnego ostrzegania od pola do stołu, wspiera procesy przeciwdziałania marnotrawieniu żywności, umożliwiając przewidywanie, monitorowanie i reagowanie na potencjalne źródła strat w całym łańcuchu żywnościowym.

dr inż. Agata Bieńczyk
dr inż. Filip Nowak
Sieć Badawcza Łukasiewicz –
Poznański Instytut Technologiczny

² <https://pit.lukasiewicz.gov.pl/o/przeciwdzialania-marnotrawieniu-zywnosci/>.

³ <https://pit.lukasiewicz.gov.pl/o/opracowanie-innowacyjnej-technologii-podnoszacej-jakosc-oczyszczania-cebuli-wraz-z-uwzglednieniem-zagospodarowania-odpadow-poprodukcyjnych/>.

EDUKACJA JAKO KLUCZ DO OGRANICZANIA MARNOTRAWSTWA ŻYWNOSCI

Budowanie świadomości konsumenckiej to jeden z najskuteczniejszych sposobów ograniczania strat żywności. Edukacja w zakresie niemarnowania żywności pełni kluczową rolę w kształtowaniu postaw i zachowań konsumentów oraz specjalistów związanych z sektorem rolno-spożywczym.

Marnotrawstwo żywności należy dziś do najpoważniejszych wyzwań współczesnego systemu żywnościowego. Problem ten ma wymiar ekonomiczny, środowiskowy i społeczny, z uwagi na generowane straty finansowe dla gospodarstw domowych i przedsiębiorstw, zwiększoną emisję gazów cieplarnianych, nieefektywne wykorzystanie zasobów naturalnych oraz etyczne konsekwencje w kontekście bezpieczeństwa żywnościowego. W krajach rozwiniętych znacząca część strat powstaje na poziomie konsumenta, co pokazuje, że kluczowym obszarem interwencji staje się zmiana codziennych nawyków żywieniowych.

Według danych Komisji Europejskiej, w krajach Unii Europejskiej każdego roku marnuje się około 58 mln ton żywności, co generuje nie tylko ogromne straty ekonomiczne, lecz także stanowi znaczące obciążenie dla środowiska naturalnego. W Polsce problem ten dotyczy wszystkich ogniw łańcucha żywnościowego – od produkcji pierwotnej, przez przetwórstwo i handel, aż po gospodarstwa domowe. Coraz wyraźniej podkreśla się, że jednym z najskuteczniejszych narzędzi ograniczania skali tego zjawiska jest dobrze zaplanowana i długofalowa edukacja, gdyż współczesne podejście do ograniczania marnotrawstwa wyraźnie wskazuje, że same rozwiązania technologiczne czy regulacyjne nie są wystarczające.

EDUKACJA JAKO NARZĘDZIE ZMIANY ZACHOWAŃ KONSUMENTÓW

Wiedza dotycząca racjonalnego planowania zakupów, właściwego przechowywania żywności, interpretacji dat minimalnej trwałości oraz terminu przydatności do spożycia pozwala znacząco ograniczyć straty żywności na poziomie gospodarstw domowych,

które, jak wskazują badania, odpowiadają za największy odsetek marnowanej żywności w Polsce.

.....

Edukacja nie polega wyłącznie na przekazywaniu informacji. Jej celem jest trwała zmiana zachowań. Konsument wyposażony w wiedzę planuje zakupy, unika nadmiernego gromadzenia zapasów, potrafi właściwie przechowywać produkty oraz racjonalnie ocenia ich przydatność do spożycia.

.....

Szczególne znaczenie ma rozróżnianie oznaczeń „należy spożyć do” oraz „najlepiej spożyć przed”, ponieważ błędna interpretacja tych informacji jest jedną z głównych przyczyn wyrzucania żywności nadającej się do spożycia. Edukacja konsumencka powinna również promować gotowanie z wykorzystaniem resztek, sezonowość produktów oraz świadome porcjowanie żywności. Tego typu działania wzmacniają odpowiedzialność za własne wybory żywieniowe i wpisują się w komunikat promujący świadome decyzje zakupowe¹.

Edukacja ma jednak znacznie szerszy wymiar. Obejmuje również zagadnienia związane z projektowaniem procesów technologicznych, logistyką, innowacjami w opakowalnictwie, a także odpowiedzialnym zarządzaniem zasobami w przedsiębiorstwach sektora rolno-spożywczego. Kształcenie przyszłych producentów,

¹ <https://foodfakty.pl/marnotrawstwo-zywnosci-problemem-xxi-wieku>, dostęp: 05.02.2026.



technologów żywności, dietetyków i menedżerów agrobiznesu staje się więc istotnym elementem strategii ograniczania marnotrawstwa żywności na poziomie krajowym.

ROLA UCZELNI WYŻSZYCH W PRZECIWDZIAŁANIU MARNOTRAWSTWU ŻYWNOSCI

Istotnym elementem działalności uczelni wyższych są projekty badawcze analizujące przyczyny marnotrawstwa żywności oraz możliwości jego ograniczania. Badania prowadzone przez pracowników Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu (UPP) obejmują m.in. ocenę strat żywności w gospodarstwach domowych, analizę zachowań konsumenckich, a także poszukiwanie innowacyjnych rozwiązań technologicznych i organizacyjnych sprzyjających redukcji strat żywności w przemyśle i handlu.

Równolegle realizowane są projekty o charakterze edukacyjnym i popularyzatorskim, skierowane do różnych grup odbiorców, tj. dzieci i młodzieży, konsumentów dorosłych, rolników i przedsiębiorców. W ramach warsztatów, szkoleń i kampanii informacyjnych promowane są praktyczne sposoby ograniczania marnotrawstwa żywności, tj. planowanie posiłków, kreatywne wykorzystanie resztek czy właściwe przechowywanie produktów spożywczych. Szczególny nacisk kładzie się na edukację młodzieży. Programy szkolne rozwijają kompetencje planowania posiłków, przechowywania żywności i odpowiedzialnego konsumowania. Uczelnia prowadzi także



działania popularyzatorskie skierowane do rodzin, pokazujące ekonomiczne i środowiskowe korzyści wynikające z ograniczania strat.

UPP angażuje się także we współpracę z instytucjami publicznymi, organizacjami pozarządowymi oraz sektorem prywatnym, wspierając realizację krajowych i regionalnych inicjatyw na rzecz niemarnowania żywności. Działania te wpisują się w cele polityki Unii Europejskiej oraz Agendy ONZ na rzecz Zrównoważonego Rozwoju, w szczególności Cel 12.3 zakładający zmniejszenie globalnego marnotrawstwa żywności o połowę do 2030 roku.

W ramach programów studiów realizowanych na UPP zagadnienia związane z niemarnowaniem żywności są włączane do treści kształcenia na kierunkach tj. technologia żywności i żywienie człowieka, dietetyka, rolnictwo, ekonomia czy ochrona środowiska. Studenci zdobywają wiedzę dotyczącą całego cyklu życia produktu żywnościowego – od produkcji surowca, przez przetwórstwo, aż po konsumpcję i zagospodarowanie odpadów.

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu odgrywa istotną rolę w diagnozowaniu przyczyn marnotrawstwa żywności w Polsce. Zespoły badawcze uczelni prowadzą wieloaspektowe analizy dotyczące nawyków zakupowych, sposobów przechowywania żywności oraz psychologicznych mechanizmów podejmowania decyzji konsumenckich². Badania te obejmują zarówno ankiety ogólnopolskie, jak i pogłębione analizy jakościowe pozwalające zrozumieć motywacje i bariery związane z ograniczaniem strat. Wyniki

² <https://respectforfood.com/wraz-z-universyteciem-przyrodniczym-w-poznaniu-realizujemy-badanie-dotyczace-nawykow-zywnosciowych/>, dostęp: 05.02.2026.



pokazują, że choć świadomość społeczna rośnie, nadal występują luki w wiedzy praktycznej – szczególnie w zakresie interpretacji oznaczeń trwałości produktów, planowania zakupów oraz organizacji domowej gospodarki żywnością. Analizy wskazują także na znaczenie edukacji międzypokoleniowej – osoby posiadające doświadczenie w tradycyjnym gospodarowaniu żywnością wykazują niższy poziom strat.

WYNIKI BADANIA NAD ZACHOWANIAMMI KONSUMENTÓW NA UNIWERSYTECIE PRZYRODNICZYM W POZNANIU

Analizy zachowań konsumentów wskazują, że marnotrawstwo żywności wynika przede wszystkim z czynników behawioralnych. Należą do nich impulsywne zakupy, brak planowania posiłków, nieodpowiednie przechowywanie produktów oraz nadmierne zaufanie do dat minimalnej trwałości. Istotną rolę odgrywają także czynniki społeczne, tj. styl życia, tempo pracy, zmiany w strukturze gospodarstw domowych oraz utrata tradycyjnych umiejętności kulinarnych³.

Badania pokazują również, że deklarowana świadomość problemu nie zawsze przekłada się na praktykę. Oznacza to konieczność stosowania narzędzi edukacyjnych opartych na doświadczeniu, ćwiczeniach praktycznych i przykładach z codziennego życia. Skuteczna edukacja powinna integrować wiedzę żywieniową, ekonomiczną i środowiskową, pokazując realne konsekwencje marnotrawstwa.

INNOWACJE, LOGISTYKA I GOSPODARKA OBIEGU ZAMKNIĘTEGO

Badania prowadzone na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu obejmują również rozwiązania technologiczne i logistyczne sprzyjające ograniczaniu strat. Analizowane są metody przedłużania trwałości produktów, optymalizacji przechowywania oraz modele redystrybucji żywności. Uczelnia bada także możliwości wykorzystania niesprzedanych produktów w duchu gospodarki obiegu zamkniętego.

Takie podejście pokazuje, że edukacja konsumencka powinna być wspierana przez innowacje – wiedza użytkowników i rozwój technologii wzajemnie się uzupełniają, tworząc spójny system zapobiegania marnotrawstwu.

EDUKACJA JAKO STRATEGIA DŁUGOFALOWA I INWESTYCJA

Edukacja w zakresie niemarnowania żywności nie powinna być traktowana jako jednorazowe działanie, lecz jako proces długofalowy, angażujący różne środowiska i instytucje.

W PRZYSZŁOŚĆ

Uczelnie wyższe mają w tym procesie do odegrania szczególną rolę jako miejsca tworzenia wiedzy, kształcenia przyszłych liderów sektora rolno-spożywczego oraz budowania społecznej odpowiedzialności za żywność.

Redukcja marnotrawstwa żywności wymaga współpracy nauki, administracji, biznesu i konsumentów. Edukacja stanowi wspólny mianownik tych działań – umożliwia transfer wiedzy, rozwój kompetencji i wdrażanie dobrych praktyk. Doświadczenia Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu pokazują, że trwała zmiana jest możliwa wtedy, gdy badania naukowe przekładają się na konkretne narzędzia i codzienne nawyki.

Ograniczanie marnotrawstwa żywności staje się w ten sposób elementem odpowiedzialnego stylu życia, wspierając zrównoważony rozwój oraz bezpieczeństwo żywnościowe przyszłych pokoleń.

dr inż. Paulina Wiza-Augustyniak
Katedra Prawa i Organizacji Przedsiębiorstw w Agrobiznesie
Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu

³ Przezbórska-Skobiej, L., & Wiza, P.L. (2021). Food Waste in Households in Poland—Attitudes of Young and Older Consumers towards the Phenomenon of Food Waste as Demonstrated by Students and Lecturers of PULS. Sustainability, 13(7), 3601. <https://doi.org/10.3390/su13073601>

PORADNIK ŚWIADOMEGO KONSUMENTA – EDUKUJEMY, JAK JEŚĆ MĄDRZE, ZDROWO I ODPOWIEDZIALNIE

„Poradnik świadomego konsumenta”, przygotowany przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, stanowi kompleksowe opracowanie poświęcone codziennym wyborom żywieniowym i ich konsekwencjom dla zdrowia człowieka, środowiska naturalnego oraz funkcjonowania systemu żywnościowego. Jego celem jest uporządkowanie wiedzy, która pozwala konsumentom podejmować bardziej świadome i odpowiedzialne decyzje od momentu zakupu żywności, przez jej przechowywanie, aż po sposób komponowania codziennych posiłków.

Punktem wyjścia poradnika jest obserwacja, że współczesny konsument, stojąc przed półką sklepową, dokonuje wyborów, których znaczenie wykracza daleko poza cenę czy smak produktu. Każda decyzja zakupowa wpływa na jakość diety, a więc zdrowie, samopoczucie, skalę, w jaki sposób funkcjonuje rolnictwo i rynek żywności, a także na kwestie środowiskowe. Poprzez wybór jedzenia, jako czynności powtarzanej codziennie, wpływamy realnie na otoczenie.

Jednym z podstawowych obszarów omawianych w poradniku jest umiejętność czytania etykiet produktów spożywczych. To właśnie etykieta jest dziś pierwszym źródłem informacji o żywności i często jedynym momentem, w którym konsument może świadomie ocenić, co trafia do koszyka. Publikacja pokazuje, które elementy opakowania mają realne znaczenie dla zdrowia i jakości produktu, a które pełnią głównie funkcję marketingową. Uczy, jak czytać skład w sposób prosty i praktyczny, zwracając uwagę na kolejność składników, obecność cukru, soli czy tłuszczów oraz poprzez umiejętne i służące zdrowiu porównywanie i wybieranie produktów.

Ważnym elementem tego rozdziału jest także wyjaśnienie, jak korzystać z tabeli wartości odżywczych. Poradnik zachęca do patrzenia na liczby w szerszym kontekście całej diety, a nie pojedynczego produktu, oraz do zwracania uwagi na porcje i referencyjne wartości spożycia. Dzięki temu etykieta przestaje być zbiorem niezrozumiałych danych, a zaczyna pełnić rolę narzędzia wspie-



rającego zdrowsze wybory. Dlatego też w poradniku znalazły się wskazówki dotyczące elementów etykiet, które mogą być trudniejsze w interpretacji. Zwrócono uwagę na sposób prezentowania informacji takich jak wielkość porcji, nazwy produktów czy układ składu, tak żeby informacje te łatwo było zinterpretować i dokonać właściwych dla zdrowia wyborów.

Uzupełnieniem tego wątku są oświadczenia żywieniowe i zdrowotne, które stanowią ważny element komunikacji między producentem a konsumentem. Poradnik wyjaśnia, co oznaczają najczęściej spotykane sformułowania, takie jak „źródło białka” czy „bez dodatku cukru”, oraz jakie kryteria muszą spełniać produkty, aby mogły być w ten sposób oznaczane. Jednocześnie podkreślono, że oświadczenia te odnoszą się do konkretnych cech produktu



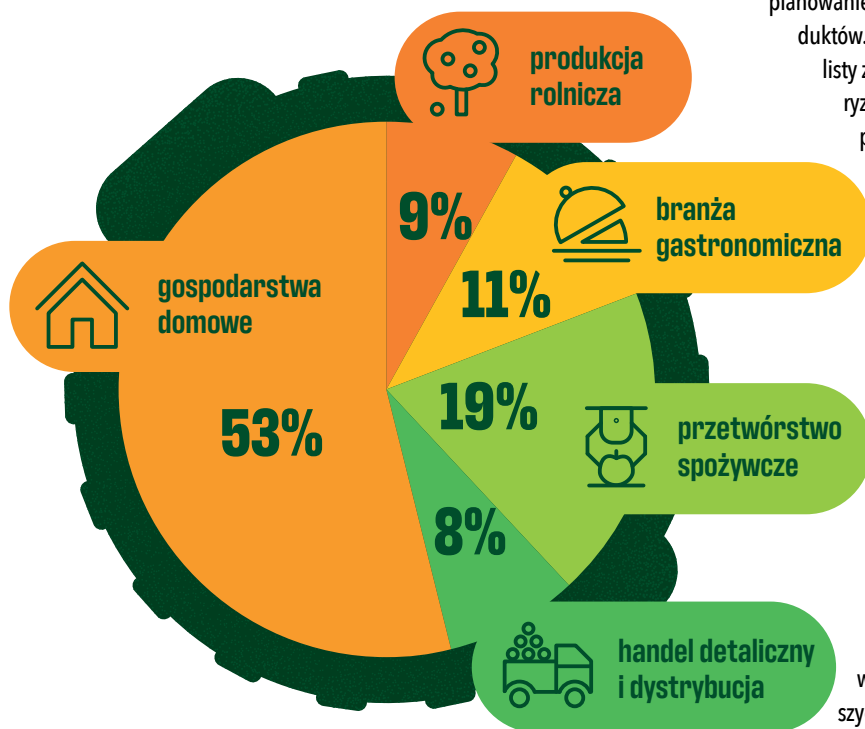
i warto rozpatrywać je w szerszym kontekście całej diety. Takie podejście ułatwia świadome wybory, oparte na rzetelnej informacji i lepszym zrozumieniu danych zawartych na opakowaniu.

Szczególne miejsce zajmują w publikacji unijne i polskie znaki jakości, w tym m.in. logo produkcji ekologicznej czy oznaczenia geograficzne. Poradnik pokazuje, co te symbole rzeczywiście oznaczają. Publikacja porządkuje tę wiedzę pokazując, że znaki jakości nie są jedynie elementem etykiety, lecz niosą konkretne informacje o pochodzeniu produktu, sposobie jego wytwarzania i wymogach, jakie musiał spełnić producent. Taka wiedza pozwala świadomie wybierać produkty wytwarzane zgodnie z określonymi standardami, często związanymi z poszanowaniem środowiska, dobrom stanem zwierząt czy tradycyjnymi metodami produkcji. Czytelnik poznaje znaczenie takich znaków jak Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne czy Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, a także unijnego logo produkcji ekologicznej. Dzięki temu łatwiej zrozumieć, czym różni się produkt regionalny od tradycyjnego i co w praktyce oznacza deklarowana jakość żywności.

Poradnik pokazuje również, że system znaków jakości pełni ważną rolę nie tylko dla konsumentów, ale także dla producentów i lokalnych społeczności. Certyfikacja chroni tradycyjne receptury, wspiera lokalne rynki i pozwala zachować kulinarne dziedzictwo regionów, czego przykładem są polskie produkty objęte ozna-

Obowiązkowe informacje na opakowaniach żywności w UE





planowanie zamiast impulsywnego nabywania produktów. Publikacja pokazuje, jak przygotowywać listy zakupowe, planować posiłki w krótkim horyzoncie czasowym oraz jak wykorzystywać produkty już posiadane w gospodarstwie domowym. Takie podejście sprzyja nie tylko ograniczaniu marnowania żywności, lecz także lepszej organizacji diety i kontroli wydatków. Planowanie zakupów zostało przedstawione jako jedna z najprostszych i jednocześnie najskuteczniejszych metod zmniejszania strat żywności na poziomie konsumenckim.

Warto zwrócić uwagę, że planowanie zakupów w odniesieniu do realnych potrzeb, umiejętne czytanie etykiet i właściwe rozumienie terminów przydatności do spożycia pozwalają lepiej wykorzystać dostępne produkty i zmniejszyć skalę marnowania w gospodarstwach domowych. Dzięki temu niemarnowanie zostaje przedstawione jako naturalny element

czesiami geograficznymi. Wskazanie drogi, jaką musi przejść produkt, by otrzymać znak jakości, uświadamia, że za symbolem na opakowaniu stoi kontrola, określone wymagania i realna odpowiedzialność za jakość. Uzupełnieniem tej wiedzy są krajowe znaki, takie jak PRODUKT POLSKI, „Poznaj Dobrą Żywność”, które pomagają konsumentowi dokonywać wyborów zgodnych z własnymi oczekiwaniami i wartościami.

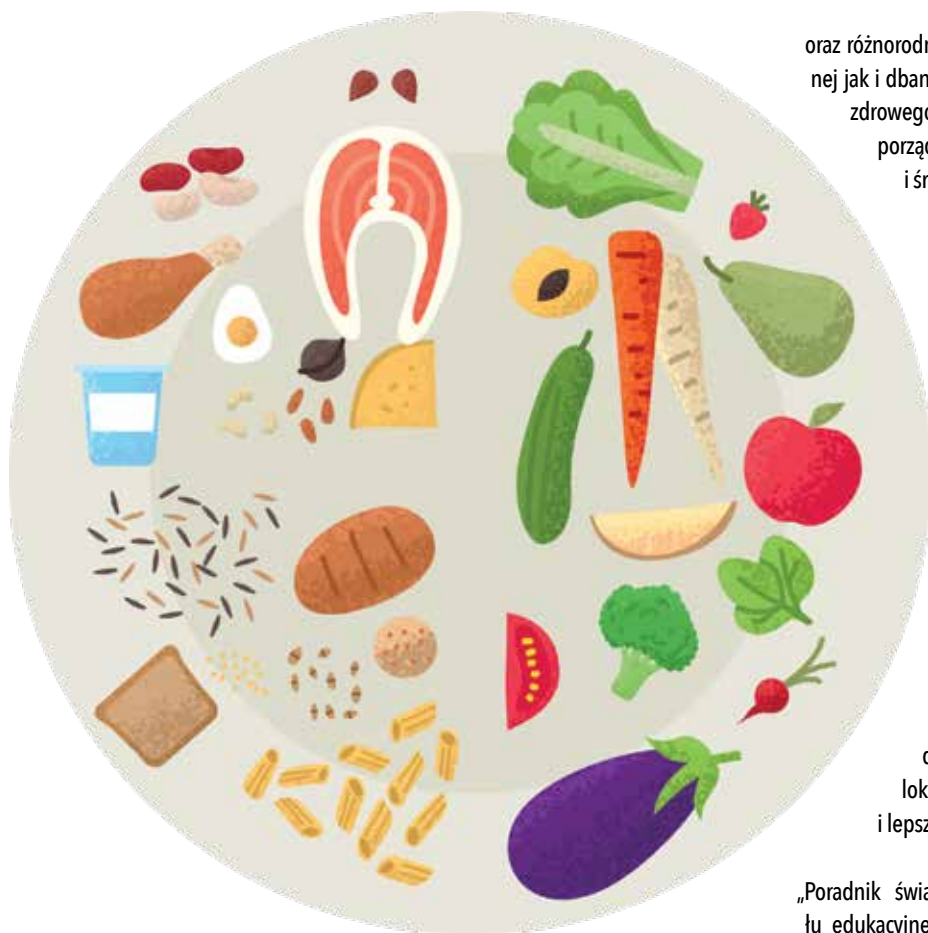
W tym ujęciu znaki jakości stają się praktycznym przewodnikiem po pochodzeniu żywności, jej historii i wpływie na środowisko. Świadomy konsument, który rozumie znaczenie tych oznaczeń, potrafi nie tylko lepiej ocenić jakość produktu, ale także wspierać model produkcji oparty na poszanowaniu tradycji, lokalności i zasobów naturalnych. Poradnik przypomina przy tym, że jakość to nie wyłącznie smak czy wygląd produktu, lecz również sposób jego wytwarzania, wartości, jakie za nim stoją, oraz środowisko, w którym powstaje.

Całość uzupełniają zagadnienia związane z terminami przydatności do spożycia oraz informacjami o przechowywaniu, które mają bezpośredni wpływ na bezpieczeństwo i trwałość produktów. Dzięki temu czytanie etykiet zostaje powiązane nie tylko ze zdrowiem, ale również z ograniczaniem marnowania żywności – lepsze zrozumienie informacji na opakowaniu oznacza mniejsze ryzyko niewłaściwego przechowywania i wyrzucania pełnowartościowych produktów.

Istotnym elementem wydawnictwa są porady dotyczące odpowiedzialnych i zrównoważonych zakupów, rozumianych jako



świadomego żywienia, który jednocześnie sprzyja oszczędnościom i lepszej jakości diety. Znaczenie takiego podejścia wyraźnie pokazują dane dotyczące marnowania żywności. W Unii Europejskiej marnuje się rocznie około 60 mln ton żywności, z czego



oraz różnorodność diety sprzyjają zarówno profilaktyce zdrowotnej jak i dbaniu o kondycję naszej planety. W tym ujęciu talerz zdrowego żywienia jest prostym narzędziem, które pomaga porządkować codzienne wybory tak, by sprzyjały zdrowiu i środowisku.

Rozdział „Tradycja, która karmi przyszłość – zrównoważony model żywienia na polskim talerzu” ukazuje, że nowoczesne podejście do diety nie musi oznaczać odcinania się od kulinarnego dziedzictwa. Wręcz przeciwnie, polska tradycja żywieniowa może być solidną podstawą dla bardziej zrównoważonego sposobu jedzenia. Zwraca się uwagę konsumenta na rolę prostych, sezonowych potraw opartych na lokalnych surowcach, takich jak warzywa, kiszonki produkty zbożowe pełnoziarniste czy rośliny strączkowe, które od lat były obecne w polskiej kuchni. Taki model sprzyja zarówno zdrowiu, jak i ograniczaniu presji środowiskowej, ponieważ opiera się na dostępności lokalnych produktów, krótszych łańcuchach dostaw i lepszym wykorzystaniu żywności.

„Poradnik świadomego konsumenta” pełni funkcję materiału edukacyjnego, który łączy wiedzę o żywieniu, środowisku i gospodarowaniu żywnością w spójną całość. Unaocznia, że świadome jedzenie nie jest chwilowym trendem, lecz ważną dla każdego konsumenta kompetencją opartą na wiedzy, planowaniu i szacunku do żywności. Dzięki temu możliwa staje się poprawa jakości diety, a tym samym zdrowia, oraz podejmowanie decyzji, które służą zarówno obecnym, jak i przyszłym pokoleniom.

dr Katarzyna Wolnicka

ponad połowa strat powstaje w gospodarstwach domowych. W Polsce konsumenci odpowiadają za blisko 60 procent marnowanej żywności, co oznacza kilka milionów ton rocznie. Skala ta dowodzi, że ograniczanie marnowania nie jest możliwe wyłącznie poprzez działania na poziomie produkcji, przetwórstwa czy handlu. Kluczowe znaczenie mają tu codzienne praktyki konsumenckie, czyli omówione w poradniku: sposób planowania zakupów, przechowywania produktów i wykorzystywania żywności w domu.

Istotnym rozdziałem poradnika jest część dotycząca sezonowości i lokalności, przedstawionych jako fundament świadomych wyborów żywieniowych. Produkty sezonowe i lokalne sprzyjają świeżości, ułatwiają planowanie posiłków i pozwalają lepiej wykorzystać ich wartość odżywczą. Jednocześnie krótsze łańcuchy dostaw oznaczają mniejsze obciążenie środowiska naturalnego. Poradnik zachęca do korzystania z lokalnych produktów i tradycji kulinarnej, wskazując, że sezonowość może być punktem wyjścia do zdrowszego i bardziej zrównoważonego sposobu odżywiania.

Całość treści została osadzona w koncepcji talerza zdrowego żywienia, w której zdrowie człowieka i troska o środowisko są traktowane jako cele wzajemnie powiązane. Odpowiednie proporcje produktów, większy udział żywności roślinnej, racjonalne porcje

Poradnik do pobrania



<https://www.kupujswiadomie.gov.pl/poradnik/>

SYTUACJA NA RYNKACH ROLNYCH

RYNEK ZBÓŻ

Według prognozy USDA światowe zbiory zbóż w sezonie 2025/2026 mogą być rekordowe i wynieść 2,43 mld ton, o 5% więcej niż w poprzednim sezonie. Większe zbiory zbóż ogółem prognozowane są u głównych światowych producentów m.in. w: USA (502 mln ton), Chinach (450 mln ton), Unii Europejskiej (285 mln ton), Rosji (129 mln ton), Argentynie (89 mln ton), Kanadzie (69 mln ton), Ukrainie (59 mln ton) i Australii (57 mln ton)¹.

Światowe zbiory pszenicy w sezonie 2025/2026 wzrosną o 5% (do 842 mln ton), przede wszystkim z powodu spodziewanej większej produkcji w Unii Europejskiej (144 mln ton), Indiach (118 mln ton), Rosji (89,5 mln ton), Kanadzie (40 mln ton), Australii (37 mln ton) i Argentynie (27,5 mln ton). Wzrost globalnej produkcji pszenicy może zostać ograniczony poprzez spadek zbiorów m.in. w: Pakistanie (29 mln ton), Ukrainie (23 mln ton) i Turcji (18 mln ton).

W sezonie 2025/2026 globalne zbiory jęczmienia mogą osiągnąć 154 mln ton wobec 143 mln ton w sezonie 2024/2025. Wzrost zbiorów o 5%, do blisko 1,3 mld ton prognozowany jest także na globalnym rynku kukurydzy, przede wszystkim z powodu spodziewanych dobrych zbiorów w USA (432 mln ton), Argentynie (53 mln ton) i Ukrainie (29 mln ton).

Tak dobre światowe zbiory przyczynią się do wzrostu zapasów zbóż na koniec sezonu 2025/2026 (wzrost o 3%, do 600 mln ton), pomimo wzrostu (o 3%, do blisko 2,42 mld ton) światowego zużycia spowodowanego większym zapotrzebowaniem na zboża (głównie ze strony państw Azji Wschodniej, Bliskiego Wschodu, Afryki Północnej oraz Azji Południowo-Wschodniej).

Według szacunków KE zbiory zbóż w UE w sezonie 2025/2026 mogły ukształtować się na poziomie 287 mln ton, o 13% wyższym niż w nieurodzajnym sezonie 2024/2025. Wzrost

zbiorów wystąpił w większości państw członkowskich, w tym we Francji (o 16%, do 62,5 mln ton) i w Niemczech (o 15%, do 44,8 mln ton). Zbiory pszenicy zwyczajnej wzrosły o 21%, do 134,4 mln ton, a jęczmienia o 15%, do 55,7 mln ton. Mniejsze o 2% (do 57,8 mln ton) mogą być zbiory kukurydzy.

Polska zaliczana jest do grona największych (po Francji i Niemczech) producentów zbóż w Unii Europejskiej. Zbiory zbóż w Polsce w 2025 r., pomimo spadku powierzchni zasiewów, były znacząco lepsze niż w latach wcześniejszych. GUS ocenił, że w 2025 r. krajowe zbiory zbóż (łącznie z kukurydzą, gryką i prosem) mogą wynieść 37,3 mln ton.

W Polsce zbiory zbóż podstawowych z mieszankami (bez kukurydzy, prosa i gryki) GUS oszacował na 26,6 mln ton. Zbiory pszenicy wyniosły 13,5 mln ton. Pszenżyta zebrano 5,3 mln ton, owsa – 1,8 mln ton, a żyta – 2,3 mln ton. Zbiory jęczmienia oszacowano na poziomie 3 mln ton, a mieszanek zbożowych – 0,7 mln ton².

Późniejsze w 2025 r. rozpoczęcie żniw, przy większych zbiorach, skutkowało wzrostem podaży zbóż do skupu. Według meldunkowych danych GUS w okresie sześciu miesięcy sezonu 2025/2026 (lipiec-grudzień 2025 r.) na rynku krajowym skupiono 4,8 mln ton zbóż podstawowych z mieszankami, o 20% więcej niż w porównywalnym okresie poprzedniego sezonu (w tym: 3,4 mln ton pszenicy – o 24% więcej oraz 265 tys. ton żyta, o 4% mniej). Ponadto podmioty rynkowe skupiły 2,0 mln ton kukurydzy, o 3% mniej niż w analogicznym okresie sezonu 2024/2025.

Utrzymująca się duża konkurencja na rynkach zagranicznych (zwłaszcza ze strony Rosji, Ukrainy, Argentyny, Australii i USA), skutkowałą spadkiem wywozu ziarna z Polski.

Eksport ziarna zbóż z Polski w sezonie 2025/2026 (lipiec-listopad 2025 r.) wyniósł 3,6 mln ton i był o 9% mniejszy niż w analogicznym okresie przed rokiem. W eksporcie

dominowało ziarno pszenicy i kukurydzy, których wywieziono odpowiednio 1,9 mln ton (o 16% więcej niż przed rokiem) i 1,1 mln ton (o 26% mniej). Pszenżyta sprzedano 244 tys. ton (spadek o 20%), żyta – 188 tys. ton (spadek o 45%), a jęczmienia – 124 tys. ton (spadek o 21%). Wywóz owsa wyniósł 70 tys. ton i był o 13% większy³. Jednocześnie, ze względu na niższy poziom cen transakcyjnych oraz mniej korzystny dla eksporterów kurs wymiany złotego do euro i dolara niż w poprzednim sezonie, przychody uzyskane ze sprzedaży zagranicznej ziarna zbóż w okresie pięciu miesięcy sezonu 2025/2026 (od lipca do listopada) obniżyły się o 13%, do 737 mln euro.

W okresie pięciu miesięcy sezonu 2025/2026 krajowi eksporterzy lokowali zboże głównie na rynku unijnym (2,2 mln ton, 62% wywiezionego ziarna ogółem), przede wszystkim w: Niemczech (1,2 mln ton, 34% eksportu ziarna), Niderlandach (251 tys. ton, 7%) i Hiszpanii (211 tys. ton, 6%). Do krajów trzecich wywieziono 1,4 mln ton ziarna (38% eksportu zbóż). Ziarno zbóż (przede wszystkim pszenicę) eksportowano do: Angoli (198 tys. ton, 6% eksportu ziarna ogółem), Nigerii (126 tys. ton, 4%), RPA (111 tys. ton, 3%) oraz Gwinei (99 tys. ton, 3%). Odbiorcą około 64% wolumenu eksportowanego z Polski ziarna pszenicy były kraje nienależące do UE, głównie: Angola (198 tys. ton, 11%), Nigeria (126 tys. ton, 7%), RPA (111 tys. ton, 6%) i Gwinea (99 tys. ton, 5%). Głównymi odbiorcami pszenicy wśród krajów UE były Niemcy (515 tys. ton, 28%), Hiszpania (67 tys. ton, 4%) oraz Niderlandy (51 tys. ton, 3%).

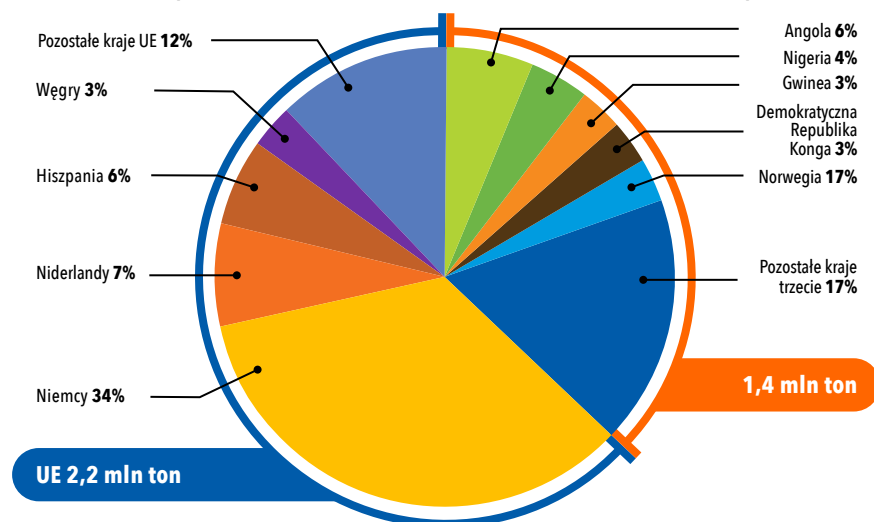
Kukurydzę wywożono przede wszystkim do krajów UE (952 tys. ton, 90% eksportu tego zboża). Nabywcami kukurydzy były głównie Niemcy (394 tys. ton, 37% eksportu), Niderlandy (127 tys. ton, 12%) i Węgry (105 tys. ton, 10%). Kraje pozaunijne zakupiły łącznie 108 tys. ton kukurydzy, co stanowiło 10% eksportu tego zboża. Spośród krajów trzecich najwięcej kukurydzy wyeksport-

¹ Grain: World Markets and Trade, USDA FAS, styczeń 2026 r.

² Wynikowy szacunek głównych ziemioplodów rolnych i ogrodniczych w 2025 r., Informacje sygnałowe GUS, 18.12.2025 r.

³ Wyniki polskiego handlu zagranicznego asortymentem zbożowym dotyczą wybranych towarów z pozycji CN 1001, 1002, 1003, 1004, 1005, 1007, 1008 i zostały obliczone na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów. Wyniki te obejmują wymianę z państwami UE i krajami trzecimi.

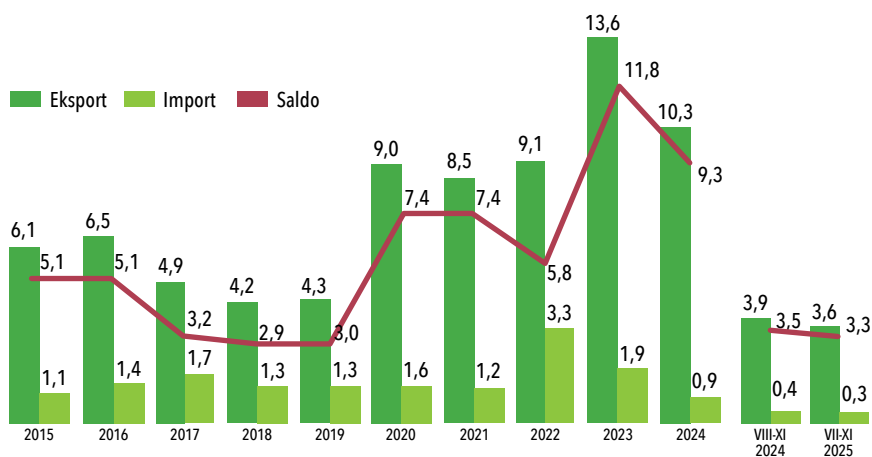
Kierunki eksportu ziarna zbóż* z Polski w okresie VII-XI 2025 r. (w wadze produktu)



* kod CN 1001, 1002, 1003, 1004, 1005, 1007, 1008

Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów.

Polski handel zagraniczny ziarnem zbóż (w mln ton)



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Ministerstwa Finansów, za 2025 r. dane wstępne.

towano do Wielkiej Brytanii (54 tys. ton, 5%) i Norwegii (48 tys. ton, 4,5%).

Jęczmień eksportowano do Irlandii i Niemczech (odpowiednio 37 tys. ton i 26 tys. ton, tj. 30% i 21% krajowego eksportu tego zboża), a spośród krajów trzecich – do Algierii (33 tys. ton, 27%). Niemcy były także głównym odbiorcą żyta z Polski (131 tys. ton, 70% krajowego eksportu tego zboża). Najwięcej owsa dostarczono do Niderlandów (44 tys. ton, 64% eksportu) oraz Niemiec (18 tys. ton, 26%).

Import ziarna zbóż do Polski w okresie pięciu miesięcy sezonu 2025/2026 (lipiec-listopad 2025 r.) był znacząco mniejszy niż w tym samym okresie przed rokiem. Do Polski zaimportowano

257 tys. ton ziarna zbóż, o 38% mniej niż rok wcześniej. Najwięcej przywieziono pszenicy, która stanowiła ponad połowę (135,5 tys. ton) wolumenu sprowadzonego do Polski ziarna zbóż ogółem. W strukturze importu kukurydza stanowiła 22% (57,5 tys. ton), a jęczmień – 12% (31 tys. ton). Wartość zaimportowanego ziarna zbóż wyniosła 92 mln euro i była o 30% niższa niż przed rokiem. Z krajów UE do Polski zaimportowano 217 tys. ton ziarna zbóż, co stanowiło 85% wolumenu importu ziarna ogółem. Tak jak w latach wcześniejszych zboże przywożono do kraju głównie ze Słowacji (97 tys. ton – 38% importu ziarna, w tym 80 tys. ton pszenicy) oraz z Czech (53 tys. ton – 21%, w tym 44 tys. ton pszenicy).

W okresie lipiec-listopad 2025 r. wolumen salda handlu zagranicznego ziarnem zbóż był dodatni i ukształtował się na poziomie 3,3 mln ton (o 6% niższym niż przed rokiem). Równocześnie saldo wartościowe wyniosło 645 mln euro i było o 10% niższe niż w analogicznym okresie przed rokiem.

Od początku sezonu 2025/2026, tj. od lipca 2025 r., globalne ceny zbóż wykazywały lekką tendencję spadkową. Dostawy ziarna z nowych zbiorów na półkuli północnej oraz słaby popyt ze strony największych importerów wywierały presję na spadek cen. Dopiero w okresie listopad 2025 r. – styczeń 2026 r. potencjalny popyt na zboża ze strony Chin na dostawy z USA oraz popyt wewnętrzny na etanol w Brazylii i USA, a także obawy dotyczące następstw działań wojennych w regionie Morza Czarnego przyczyniły się do niewielkiego wzrostu cen. Potwierdza to wskaźnik indeksu cen zbóż Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa. W styczniu 2026 r. indeks cen zbóż FAO ukształtował się na poziomie 107,5 pkt, o 0,2 pkt wyższym niż w grudniu 2025 r., ale o 4,4 pkt niższym niż przed rokiem⁴.

Na rynku europejskim porozumienie handlowe zawarte między USA i Chinami było wsparciem dla krótkotrwałego wzrostu cen pszenicy i kukurydzy na giełdzie Matif w październiku 2025 r. W ostatnich dwóch miesiącach 2025 r. oraz w styczniu 2026 r. ceny pszenicy i kukurydzy ulegały niewielkim wahaniom i oscylowały w okolicach 190 euro/tonę. Na notowania cen pszenicy na giełdzie Matif w tym czasie wpływały czynniki podażowe związane z rekordowymi zbiorami tego zboża w Argentynie i Australii przy jednoczesnym stabilnym popycie ze strony kluczowych importerów, co uniemożliwiało większe wzrosty cen. Równocześnie na rynku kukurydzy ograniczająco na możliwości większych wzrostów cen wpływała duża globalna dostępność ziarna oraz silna konkurencja dla unijnych eksporterów ze strony kukurydzy z USA, Ameryki Południowej i Ukrainy.

W lutym 2025 r. obawy o stan upraw zbóż ozimych w Rosji i USA spowodowane niskimi temperaturami wpłynęły na niewielki wzrost cen. Na giełdzie Matif 5 lutego 2026 r. cena pszenicy w kontraktach terminowych na marzec wyniosła 193,50 euro/t i była o 1% wyższa niż przed miesiącem, ale o 16% niższa od ceny

4. Wskaźnik cen zbóż FAO obliczany na podstawie średnich miesięcznych zmian cen sorga, pszenicy, kukurydzy, jęczmienia oraz ryżu ważonych wielkością eksportu, lata 2014–2016 = 100. Odczyt: 6.02.2026 r.

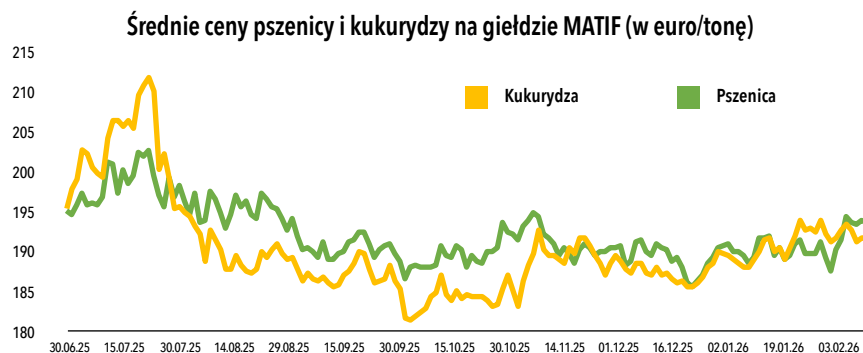
sprzed roku. Cena kukurydzy w kontraktach terminowych na marzec (Matif) ukształtowała się na poziomie 191,50 euro/t wobec 191,25 euro/t przed miesiącem. Była ona o 11% niższa niż rok wcześniej.

Zmiany cen na rynkach zagranicznych oddziaływały na poziom cen zbóż w Polsce. W okresie żniw ceny zbóż podstawowych uległy obniżeniu. W dalszym okresie sezonu pszenica nadal taniała, natomiast jęczmień paszowy wykazywał tendencję wzrostową. Duża dostępność zbóż na rynkach zagranicznych oraz opóźnione żniwa kukurydzy w kraju wpływały na spadek cen tego zboża. W okresie od końca października 2025 r. końca stycznia 2026 r. wahania cen zbóż były niewielkie, a ceny kształtowały się na poziomach dużo niższych niż w analogicznym okresie przed rokiem.

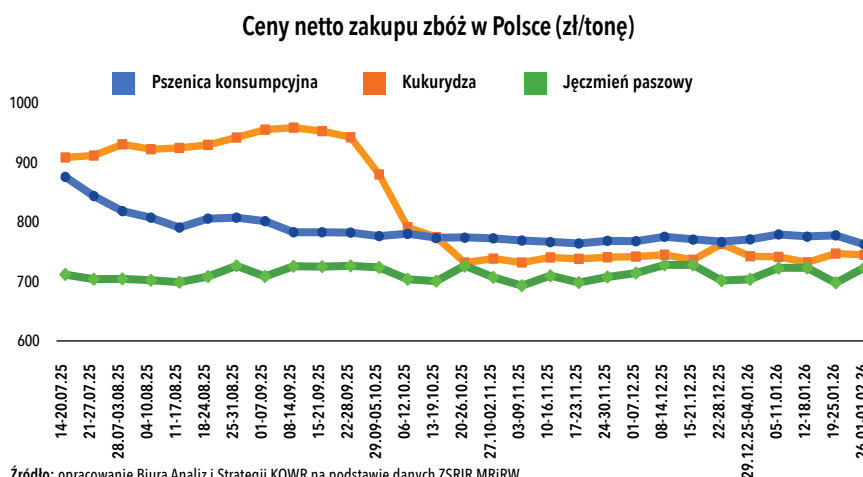
W zakładach zbożowych objętych monitorowaniem ZSRIR MRiRW w okresie 26 stycznia – 1 lutego 2026 r. cena pszenicy konsumpcyjnej wyniosła 763 zł/t i była o 1% niższa niż przed miesiącem. Za jęczmień paszowy płacono 725 zł/t, o 3% więcej niż miesiąc wcześniej. Poziom cen zakupu pszenicy konsumpcyjnej, w porównaniu z cenami sprzed roku, był niższy o 19,5%, a jęczmienia paszowego – o 12%. Przeciętna krajowa cena zakupu kukurydzy w dniach 26 stycznia – 1 lutego 2026 r. wyniosła 746 zł/t i była nieznacznie (o 0,3%) wyższa niż przed miesiącem, ale o 14% niższa niż rok wcześniej.

RYNEK WIEPRZOWINY

Według szacunków USDA światowa produkcja wieprzowiny w 2025 r. prawdopodobnie wyniosła blisko 117 mln ton i była o 0,6% większa niż w roku 2024⁵. Produkcja wieprzowiny w Chinach – największego światowego producenta – nie uległa istotnej zmianie i wyniosła 57,2 mln ton. Wzrost prawdopodobnie nastąpił w Brazylii (o 4%, do 4,7 mln ton), Rosji (o 1,5%, do 4,4 mln ton), Wietnamie (o 3%, do 3,9 mln ton) oraz Unii Europejskiej, a spadek – w USA (o 1,2%, do 12,5 mln ton). Z prognozy USDA wynika, że w 2026 r. globalna produkcja wieprzowiny prawdopodobnie nie ulegnie istotnej zmianie i ukształtuje się na poziomie nieco przekraczającym 117 mln ton.



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych e-WGT i Kaack Terminhandel GmbH.



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych ZSRIR MRiRW.

Wpływ na to będzie miała stabilizacja produkcji w Chinach i USA oraz jej wzrost m.in. w Brazylii i Wietnamie⁶.

W Unii Europejskiej w 2025 r. notowany był wzrost produkcji żywca wieprzowego, co znalazło odzwierciedlenie w wielkości ubojów. W okresie styczeń–październik 2025 r. uboje świń w UE wyniosły łącznie 18,2 mln ton (wzrost o 3,6% r/r). Wśród liczących się unijnych producentów wieprzowiny największą dynamiką wzrostu r/r odznaczały się: Hiszpania (+6,6%, 4,4 mln ton), Dania (+6,3%, 1,2 mln ton) i Polska (+5,3%, 1,7 mln ton)⁷. W efekcie według danych Komisji Europejskiej produkcja wieprzowiny w UE w 2025 r. mogła wynieść 21,5 mln ton (wzrost o 0,8% r/r).

Z prognozy KE wynika, że w 2026 r. w UE nastąpi spadek produkcji wieprzowiny, będący efektem wdrażania w niektórych krajach bardziej rygorystycznych przepisów w zakresie dobrostanu

zwierząt i ochrony środowiska oraz malejących możliwości eksportowych w związku z niższym popytem ze strony Chin⁸.

Unia Europejska jest znaczącym światowym eksporterem wieprzowiny, a do głównych eksporterów asortymentu wieprzowego poza obszar celny UE w 2025 r. należały: Hiszpania (32% udział w eksporcie), Niemcy (16%), Dania (15%), Polska (7%) i Wietnam (8%).

W okresie styczeń–listopad 2025 r. z krajów Unii Europejskiej do krajów trzecich wyeksportowano ponad 4 mln ton produktów wieprzowych (w ekwiwalencie tusz), o 3% więcej niż przed rokiem. Największym odbiorcą unijnych produktów wieprzowych pozostały Chiny (z 24% udziałem w wolumenie), które zakupiły 975 tys. ton, o 6% mniej r/r. Unijnym dostawcą wieprzowiny do Chin była głównie Hiszpania (47% wolumenu z UE), a następnie Dania (18% dostaw) i Niemcy (16%). Do Wielkiej Brytanii – dru-

5 Największymi światowymi producentami wieprzowiny są: Chiny (57,2 mln ton), Unia Europejska (21,5 mln ton), USA (12,5 mln ton), Brazylia (4,7 mln ton), Rosja (4,4 mln ton).

6 *Livestock and Poultry: World Markets and Trade*, USDA, December 9, 2025.

7 Dane Eurostat, data odczytu: 14.01.2026 r.

8 EU Agricultural Outlook 2025-2035, data publikacji: 16.12.2025 r.

giego pod względem wolumenu unijnego odbiorcy (20% udziału w eksporcie) wywieziono 799 tys. ton asortymentu wieprzowego, o 3% mniej niż przed rokiem. Wieprzowinę z UE eksportowano również do: Filipin (350 tys. ton), Japonii (265 tys. ton), Republiki Korei (247 tys. ton), Wietnamu (167 tys. ton) i USA (109 tys. ton)⁹.

Import asortymentu wieprzowego do UE w okresie jedenastu miesięcy 2025 r. wyniósł 148 tys. ton (w ekwiwalencie tusz), podobnie jak w tym samym okresie 2024 r. Ponad połowa dostaw (67%) pochodziła z Wielkiej Brytanii (99 tys. ton) i uległa zwiększeniu o 1% r/r. Ze Szwajcarii do krajów UE zaimportowano 14,5 tys. ton (o 13% mniej r/r), a z Chile – 10 tys. ton (o 41% mniej r/r). Wielka Brytania była dostawcą wieprzowiny głównie do Francji (56 tys. ton) i Irlandii (28 tys. ton). Szwajcaria eksportowała wieprzowinę do Niemiec (7 tys. ton) i Włoch (6 tys. ton), a Chile – do Niemiec (3 tys. ton), Grecji i Hiszpanii (po 2 tys. ton).

W Polsce w 2025 r. (dane ARiMR) zmniejszyła się liczba gospodarstw utrzymujących trzodę chlewną, podczas gdy pogłowie świń wzrosło. Według stanu na 31 grudnia 2025 r. w kraju było 43,6 tys. aktywnych siedzib stad (spadek o 10% r/r) z pogłowiem wynoszącym 9 325 tys. szt. (wzrost o 2,3%). Najwięcej (21%, blisko 9 tys.) aktywnych stad utrzymywało 20–49 szt. świń. W tej grupie znajdowało się tylko 3% krajowego pogłowia. Stad świń liczących 400 i więcej szt. było blisko 5,3 tys., co stanowiło 12% wszystkich stad utrzymujących świnię, a udział pogłowia świń w tych gospodarstwach wynosił 78%. W ciągu roku redukcji uległa liczba stad małych i średnich (największy spadek o 14,7% w liczbie stad 20–49 szt.), a wzrosła liczba stad dużych (o 2,5% w stadach 400–999 szt. i o 5,9% w stadach 1000 szt. i więcej)¹⁰.

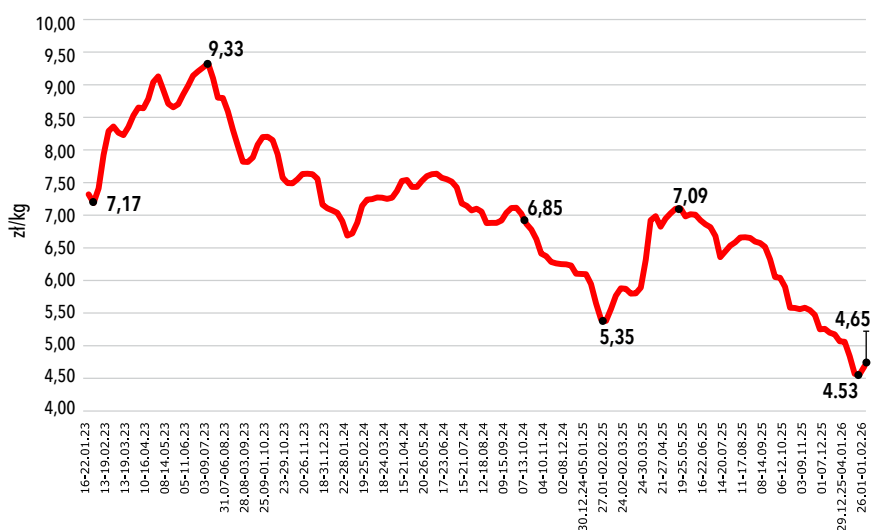
W okresie styczeń–listopad 2025 r. całkowity ubój świń w krajowych ubojniach wyniósł 1 856 tys. ton w wadze bitej ciepłej (2 378 tys. ton w wadze żywej) i był o 4,5% większy niż w tym samym okresie 2024 r.

Polska od 2008 r. utrzymuje ujemne saldo w handlu zagranicznym wieprzowiną. W okresie styczeń–listopad 2025 r. z Polski wyeksportowano 647 tys. ton żywca, mięsa, przetworów i tłuszczów wieprzowych (w ekwiwalencie tusz), o 8% więcej niż przed rokiem. Do krajów UE skierowano 448 tys. ton asortymentu wieprzowego, a do krajów trzecich – 199 tys. ton. Przychody uzyskane ze sprzedaży zagranicznej produktów wieprzowych wzrosły o 3%, do blisko 2 mld euro (8,4 mld zł)¹¹. W strukturze asortymentowej eksportu produktów wieprzowych z Polski największy udział miało mięso, które stanowiło blisko 60% wolumenu. W ciągu jedenastu miesięcy 2025 r. za granicę sprzedano 342 tys. ton mięsa wieprzowego (w wadze produktu), o 11% więcej niż przed rokiem. Odbiorcą 73% sprzedawanego za granicę wolumenu mięsa wieprzowego była Unia Europejska, głównie Słowacja i Czechy (po 32 tys. ton, po 9% udziału w eksporcie), Niemcy (25 tys. ton, 7%), Rumunia (24 tys. ton, 7%), Włochy (22 tys. ton, 6%), Hiszpania (19 tys. ton, 6%), a wśród krajów nienależących do UE: Wielka Brytania (20 tys. ton, 6%), Wietnam i USA (po 11 tys. ton, po 3%). Po wieloletnich negocjacjach Filipiny zniosły czasowy zakaz importu produktów wieprzowych z Polski, uznając regionalizację w zakresie afrykańskiego pomoru świń (ASF). W dniu 14 stycznia 2026 r. Departament Rolnictwa Republiki Filipin opublikował Memorandum

dotyczące dwustronnego uznania regionalizacji i zniesienia czasowego zakazu importu produktów i produktów ubocznych pochodzenia wieprzowego z Polski. Wysyłka mięsa wieprzowego i podrobów z zakładów w kraju będzie możliwa na podstawie dwustronnie uzgodnionego świadectwa zdrowia na wywożone z Polski do Republiki Filipin mięso wieprzowe i podroby wieprzowe¹².

Do Polski w okresie jedenastu miesięcy 2025 r. zaimportowano łącznie 934 tys. ton żywca, mięsa, tłuszczów i przetworów wieprzowych (w ekwiwalencie tusz), o 5% więcej r/r. Wydatki poniesione na zakup asortymentu wieprzowego były o blisko 6% mniejsze r/r i wyniosły 2,5 mld euro (10,6 mld zł). Przedmiotem importu były przede wszystkim mięso (73% udziału) i żywec wieprzowy (22% udziału w wolumenie). W analizowanym okresie do kraju przywieziono 638 tys. ton mięsa wieprzowego (w wadze produktu), o 4% więcej niż przed rokiem, głównie z: Danii (181 tys. ton), Belgii (141 tys. ton), Niemiec (126 tys. ton), Hiszpanii (76 tys. ton) i Niemców (71 tys. ton). Import żywca wieprzowego był o 4% większy niż przed rokiem i wyniósł 8 mln szt., w tym blisko 7,5 mln szt. stanowiły prosięta i warchlaki zakupione głównie w Danii (99%).

Ceny zakupu żywca wieprzowego bez VAT (według ZSRIR MRIRW)



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych ZSRIR MRIRW.

⁹ Eksport i import – dane KE DG AGRI: data odczytu 20.01.2026 r.

¹⁰ Obliczenia własne na podstawie danych wygenerowanych z bazy IRZ ARiMR według stanu na 21.01.2026 r.

¹¹ Wyniki polskiego handlu zagranicznego asortymentem wieprzowym dotyczą świń gatunków domowych i produktów z tych zwierząt, tj. wybranych towarów z pozycji CN: 0103, 0203, 0209, 0210, 1601 oraz 1602 i zostały obliczone przez analityków Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów. Wyniki te obejmują wymianę z państwami UE i krajami trzecimi. Wolumen przedstawiono w ekwiwalencie tusz.

¹² <https://www.wetgiw.gov.pl/main/aktualnosci/Otwarcie-rynku-Filipin-dla-miеса-i-podrobów-wieprzowych/>, komunikat z 14.01.2026 r., data odczytu: 17.01.2026 r.

W 2025 r. zarówno w UE, jak i w Polsce zwiększona podaż wieprzowiny na rynku skutkowałą spadkiem cen w skupie. Dodatkowym czynnikiem wywierającym presję na spadek cen było wykrycie w listopadzie 2025 r. ognisk ASF w Hiszpanii – największego unijnego producenta i eksportera wieprzowiny, co ograniczyło możliwości eksportowe do krajów nie uznających regionalizacji.

W ostatnim tygodniu stycznia 2026 r. średnio w UE za świnię rzeźne klasy E dostawcy uzyskiwali 148,06 euro/100 kg masy poubojowej schłodzonej, o 6% mniej niż przed miesiącem oraz o 17% mniej niż przed rokiem. W Hiszpanii w ciągu miesiąca cena obniżyła się o 3%, do 128,51 euro/100 kg (spadek o 33% r/r) i była jedną z najniższych w całej UE.

Na sesji 4 lutego 2026 r. organizowanej przez niemieckie Stowarzyszenie Grup Producentów Żywcza i Mięsa Wieprzowego (VEZG) rekomendowaną cenę za 1 kg tucznika (mięśność 57%) utrzymano na poziomie 1,45 euro (6,12 zł/kg), tj. bez zmian w porównaniu z notowaniami w styczniu 2026 r.

Podobnie jak w UE, również w Polsce duża podaż tuczników na rynku i wzrost ubojów skutkowały zapoczątkowanym od maja 2025 r.

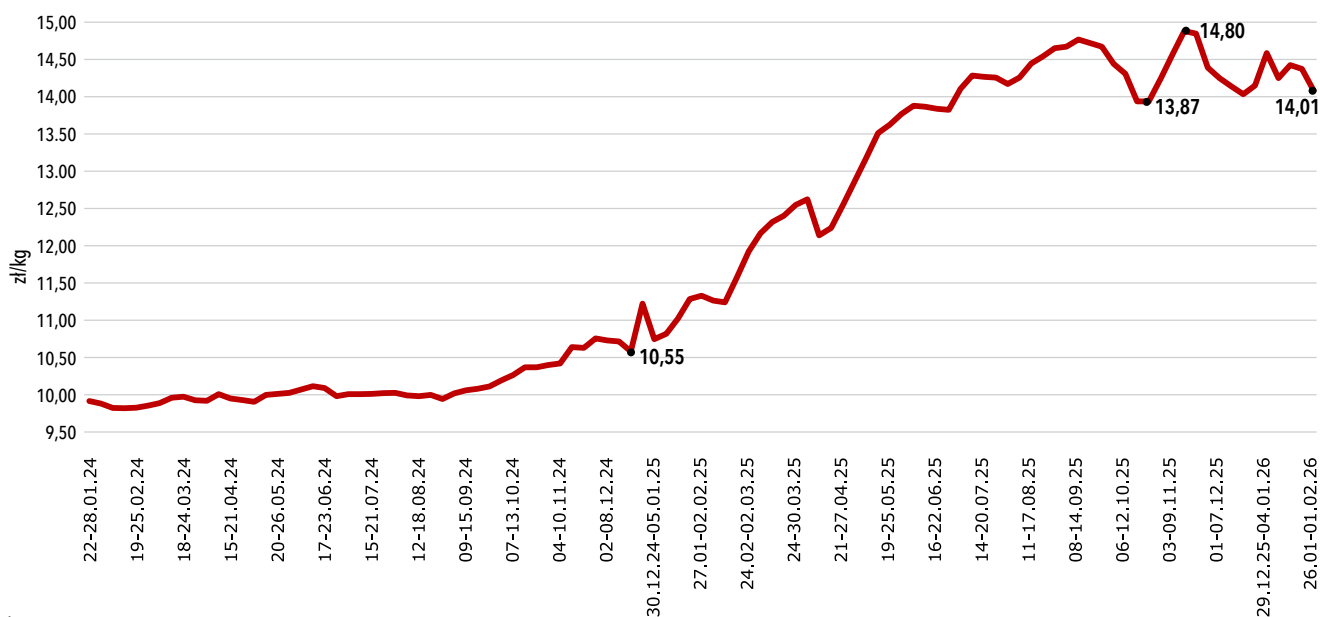
spadkiem cen skupu, który uległ wyhamowaniu w końcu stycznia 2026 r. Według danych Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej MRiRW w dniach 26 stycznia – 1 lutego 2026 r. w zakładach mięsnych za świnię rzeźną średnio w kraju płacono 4,65 zł/kg, o 7,5% mniej niż miesiąc wcześniej, o 13% mniej niż przed rokiem oraz o 34% mniej niż w dniach 2-18 maja 2025 r., tj. w tygodniu, w którym odnotowano najwyższy w 2025 r. poziom cen żywca wieprzowego (7,09 zł/kg).

RYNEK WOŁOWINY

Według szacunków USDA w 2025 r. światowa produkcja wołowiny była prawdopodobnie zbliżona do poziomu z 2024 r. i wyniosła 61,9 mln ton¹³. Wzrost produkcji wystąpił m.in. w Brazylii (o 4,2%, do 12,35 mln ton), Indiach (o 1,5%, do 4,6 mln ton), Argentynie (o 1,3%, do 3,2 mln ton) i Australii (o 11,7%, do 2,9 mln ton). Produkcję mniejszą niż w 2024 r. oszacowano w USA (o 3,9%, 11,8 mln ton) i Unii Europejskiej (o 2,8%, 6,5 mln ton). W Chinach natomiast produkcja wołowiny pozostała na tym samym poziomie (7,8 mln ton).

Z prognozy USDA wynika, że w 2026 r. produkcja wołowiny na świecie może być o 1,5% mniejsza r/r i wynieść 61 mln ton. Będzie to efekt dużego spadku produkcji w Brazylii (o 5,3%, do 11,7 mln ton) wynikającego z rezygnacji z uboju bydła płci żeńskiej i zmiany cyklu hodowlanego, a także spadku produkcji w USA (o 0,9%, do 11,7 mln ton) w związku z ograniczoną dostępnością wołów i jałówek do tuczu¹⁴. W Unii Europejskiej w 2025 r., zwłaszcza u czołowych producentów wołowiny, od kilku lat systematycznie spada pogłowie bydła, co skutkuje zmniejszającym się poziomem produkcji żywca wołowego i znajduje odzwierciedlenie w malejącej wielkości ubojów. Według danych Eurostat w okresie styczeń–październik 2025 r. całkowite uboje bydła w krajach UE wyniosły 5 269 tys. ton, o 3,8% mniej r/r. Największy spadek ubojów notowany był w Irlandii (o 9,3%, do 456 tys. ton), Niemczech (o 6,6%, do 778 tys. ton) i we Francji (o 3%, do 1,1 mln ton)¹⁵. Według średniookresowej prognozy Komisji Europejskiej w całym 2025 r. produkcja wołowiny mogła wynieść 6,46 mln ton, o 3% mniej niż w 2024 r. Dalszy spadek produkcji w UE (o 0,7%, do 6,4 mln ton) prognozowany jest również na rok 2026¹⁶.

Ceny zakupu żywca wołowego bez VAT (według ZSRIR MRiRW)



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych ZSRIR MRiRW.

¹³ Największymi światowymi producentami wołowiny w 2025 r. były: Brazylia (12,4 mln ton), USA (11,8 mln ton), Chiny (7,8 mln ton), UE (6,5 mln ton), Indie (4,6 mln ton).

¹⁴ *Livestock and Poultry: World Markets and Trade*, USDA, December 9, 2025.

¹⁵ Dane Eurostat, data odczytu: 14.01.2026 r.

¹⁶ *EU Agricultural Outlook 2025-2035*, data publikacji: 16.12.2025 r.

Niższy poziom produkcji wołowiny na rynku UE w 2025 r. miał przełożenie na ograniczenie możliwości eksportowych do krajów pozaunijnych. W okresie styczeń-listopad 2025 r. kraje UE łącznie wyeksportowały poza obszar celny 632 tys. ton produktów wołowych (w ekwiwalencie tusz), o 18% mniej niż przed rokiem. Wielka Brytania pozostała największym odbiorcą asortymentu wołowego z UE, z 43% udziałem w unijnym eksporcie, ale dostawy do tego kraju zmniejszyły się o 8% r/r, do 273 tys. ton. Mniejszy był również eksport do Turcji (o 47%, 55 tys. ton) i Izraela (o 24%, 34 tys. ton), a większy – do Algierii (o 2%, 29 tys. ton) i Szwajcarii (o 32%, 29 tys. ton).

Import produktów wołowych do UE w okresie jedenastu miesięcy 2025 r. wyniósł 410 tys. ton (w ekwiwalencie tusz), o 18% więcej niż przed rokiem. Największym dostawcą wołowiny na rynek unijny była Wielka Brytania, skąd przywieziono 110 tys. ton produktów wołowych (27% udziału w imporcie). Z krajów Mercosur (tj. z Brazylii, Argentyny, Urugwaju i Paragwaju) kraje UE zaimportowały 245 tys. ton asortymentu wołowego (60% z całego importu). Najwięcej produktów wołowych z tych czterech krajów łącznie zakupiły Niemcy (92 tys. ton), Włochy (64 tys. ton) i Francja (38 tys. ton)¹⁷.

W Polsce, na skutek zmian strukturalnych zachodzących w rolnictwie, od 2024 r. zmniejsza się pogłowie bydła. Na koniec 2025 r. w systemie IRZARIMR zarejestrowanych było 249,1 tys. stad bydła z łącznym pogłowiem wynoszącym 6,1 mln szt. Wodniesieniu do 31 grudnia 2024 r. liczba stad zmniejszyła się o 5,6%, a pogłowie – o 0,7%. Z produkcji bydła rezygnowały przede wszystkim gospodarstwa o małej skali chowu (do 50 sztuk), w których skoncentrowane było najwięcej bydła. W analizowanym okresie, tj. między 31 grudnia 2024 r. a 31 grudnia 2025 r. liczba stad bydła liczących do 50 szt., w której skoncentrowane jest około 45% pogłowia, zmniejszyła się o 6,5%, co odpowiadało redukcji pogłowia w tej grupie o 5,2% r/r.

W ślad za spadkiem liczebności pogłowia bydła w okresie styczeń-listopad 2025 r. całkowity ubój bydła w krajowych ubojniach wyniósł 591 tys. ton w wadze bitej cieplej (1 135 tys. ton

w wadze żywej) i był o 1,8% mniejszy niż w tym samym okresie 2024 r.

Wobec niewielkiego poziomu konsumpcji wołowiny w Polsce (rocznie około 3 kg na mieszkańca) znaczna część krajowej produkcji znajduje odbiorców za granicą. Około 90% polskiego asortymentu wołowego i cielęcego trafia na eksport, przede wszystkim do krajów UE. W okresie styczeń–listopad 2025 r. z Polski wyeksportowano 503 tys. ton produktów wołowych i cielęcych (w ekwiwalencie tusz) wobec 501 tys. ton w analogicznym okresie 2024 r. Przychody z eksportu, z uwagi na duży wzrost cen wołowiny na rynku międzynarodowym, były o 31% większe r/r i wyniosły 3,3 mld euro (ponad 14 mld zł). W eksporcie asortymentu wołowego dominowało mięso świeże i mrożone (90% udziału). Z Polski za granicę sprzedano 397 tys. ton mięsa wołowego (w wadze produktu) wobec 395 tys. ton przed rokiem. Do krajów UE skierowano 333 tys. ton mięsa (84%), m.in. do: Włoch (19%, 75 tys. ton), Niemiec (18%, 72 tys. ton), Niderlandów (9%, 38 tys. ton), Hiszpanii (8%, 32 tys. ton) i Francji (6%, 25 tys. ton). Pozaunijnymi odbiorcami mięsa wołowego z Polski były: Turcja (10%, 39 tys. ton) i Wielka Brytania (4%, 16 tys. ton).

Import produktów wołowych i cielęcych do Polski w okresie styczeń-listopad 2025 r. był większy niż przed rokiem, jednak jego wolumen w porównaniu z eksportem był niewielki. W okresie jedenastu miesięcy 2025 r. do kraju przywieziono 88 tys. ton produktów wołowych i cielęcych (w ekwiwalencie tusz), o 25% więcej niż przed rokiem. Przedmiotem importu było przede wszystkim mięso (52% udziału w wolumenie) oraz żywiec (46%). Mięso wołowe sprowadzano m.in. z Włoch, Niemiec i Niderlandów. W przypadku żywca przedmiotem importu było przede wszystkim bydło przeznaczone do opasu, które przywożono do Polski m.in. z Litwy (45 tys. szt.), Niderlandów (19 tys. szt.) i Estonii (13 tys. szt.).¹⁸

W 2025 r., na skutek ograniczonej podaży wołowiny na rynku unijnym spowodowanej spadkiem produkcji oraz utrzymującego się silnego popytu na ten asortyment na rynku globalnym, ceny żywca wołowego wykazywały wzrost. Sytu-

acja ta wywierała presję na wzrost cen również w Polsce, która należy do znaczących eksporterów wołowiny, przede wszystkim do krajów UE (ponad 80%). Na rynku krajowym do połowy września 2025 r. notowano dynamiczny wzrost cen zakupu żywca wołowego, który został zapoczątkowany we wrześniu 2024 r. W czwartym kwartale 2025 r. oraz w styczniu 2026 r. ceny zakupu żywca wołowego podlegały tygodniowym wahaniom od 13,87 zł/kg do 14,80 zł/kg, utrzymując się na poziomach znacząco wyższych niż w porównywalnych okresach przed rokiem. W dniach 26 stycznia – 1 lutego 2026 r. zakłady mięsne objęte monitoringiem Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynekowej MRiRW za bydlę rzeźne płaćły dostawcom średnio 14,01 zł/kg, o 3% mniej niż przed miesiącem, ale o 24% więcej niż przed rokiem.

RYNEK DROBIU

Na globalnym rynku drobiu w 2025 r. odnotowano dalszy dynamiczny wzrost produkcji i konsumpcji. Według prognozy FAO zarówno światowa produkcja drobiu, jak i jego konsumpcja wzrosły o blisko 3% w porównaniu z 2024 r., osiągając odpowiednio 154,4 mln ton i 153,5 mln ton. Większą produkcję odnotowano na rynkach wszystkich wiodących producentów drobiu, tj. w Chinach, USA, Brazylii i Unii Europejskiej, a także w Rosji, Meksyku, Indiach oraz w Indonezji. Wzrost produkcji w całym 2025 r. związany był ze stosunkowo niższymi kosztami pasz i dużym popytem globalnym na drób, co wynikało z przystępności cenowej tego gatunku mięsa. Pomimo występowania ognisk wysoce zjadliwej grypy ptaków w głównych regionach produkcyjnych na świecie, ogólny wpływ tego czynnika na światową produkcję drobiu w 2025 r. pozostawał ograniczony¹⁹.

W Unii Europejskiej w 2025 r. prawdopodobnie odnotowano dalszy wzrost produkcji drobiu. Zgodnie z szacunkiem KE unijna produkcja drobiu w całym 2025 r. osiągnęła 14,4 mln ton (w ekwiwalencie tuszek), o 1,8% więcej r/r, podczas gdy konsumpcja zwiększyła się o 2,2%, do 13,2 mln ton²⁰. Dynamika wzrostu produkcji i konsumpcji drobiu w UE w całym 2025 r. była

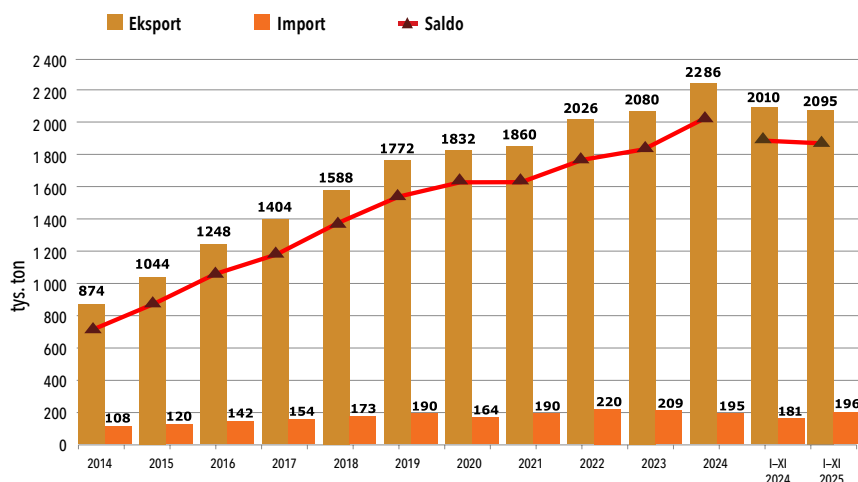
17 Eksport i import – dane KE DG AGRI, data odczytu 20.01.2026 r.

18 Wyniki polskiego handlu zagranicznym asortymentem wołowym i cielęcym dotyczą była gatunków domowych i produktów z tych zwierząt, tj. wybranych towarów z pozycji CN: 0102, 0201, 0202, 1602 oraz 0210 i zostały obliczone przez analityków Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych Ministerstwa Finansów. Wyniki te obejmują wymiane z państwami UE i krajami trzecimi. Wolumen przedstawiono w ekwiwalencie tusz.

19 FAO – Food Outlook - Biannual report on global food markets, November 2025.

20 European Commission: *DG AGRI Dashboard: Poultry meat* – 21.01.2026

Polski handel zagraniczny produktami drobiowymi^{1/}



^{1/} Handel zagraniczny żywcem, mięsem, podrobami i przetworami drobiowymi w ekwiwalencie tuszek.
Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Ministerstwa Finansów, 2025 r. - dane wstępne.

słabsza niż w latach 2023–2024 z powodu występowania ognisk wirusa grypy ptaków i związanych z tym okresowych niedoborów jaj wylęgowych.

W Polsce w 2025 r. odnotowano niewielki wzrost produkcji drobiu w odniesieniu do roku 2024. Według danych GUS krajowa produkcja mięsa drobiowego wyniosła ponad 3,5 mln ton (w przedsiębiorstwach przemysłu mięsnego zatrudniających 50 i więcej pracowników) i była o 0,6% większa r/r²¹.

W okresie jedenastu miesięcy 2025 r. odnotowano niewielkie zmiany w obrotach handlowych produktami drobiowymi na rynku Unii Eu-

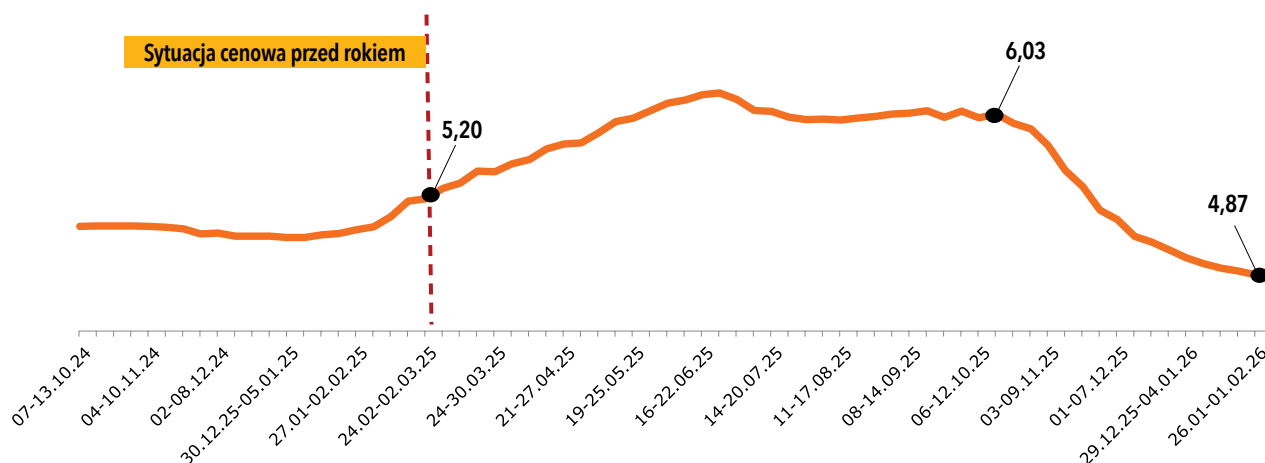
ropejskiej. Według danych KE²² od stycznia do listopada 2025 r. kraje UE, podobnie jak przed rokiem, wyeksportowały na rynki pozaunijne około 1,85 mln ton produktów drobiowych (w ekwiwalencie tuszek). Głównymi kierunkami eksportu z UE były: Wielkiej Brytanii (657 tys. ton), Ghana (158 tys. ton), Demokratyczna Republika Konga (124 tys. ton) i Filipiny (84 tys. ton). Równocześnie kraje Unii Europejskiej zaimportowały blisko 0,8 mln ton produktów drobiowych, o 1% mniej r/r, przede wszystkim z: Brazylii (223 tys. ton), Tajlandii (170 tys. ton), Ukrainy (159 tys. ton) i Wielkiej Brytanii (139 tys. ton).

Na rynku krajowym odnotowano niewielki spadek wolumenu eksportu produktów drobiowych przy wzroście importu. Zgodnie ze wstępnymi danymi Ministerstwa Finansów w okresie jedenastu miesięcy 2025 r. wolumen eksportu produktów drobiowych z Polski wyniósł blisko 2,1 mln ton (w ekwiwalencie tuszek) i był o 0,7% mniejszy niż przed rokiem. Do krajów Unii Europejskiej wywieziono około 1,5 mln ton produktów drobiowych (69% wolumenu eksportu), o 3% więcej r/r, podczas gdy eksport do krajów pozaunijnych był o 8% mniejszy niż przed rokiem i wyniósł ponad 0,6 mln ton (31% wolumenu eksportu).

Nieco mniejszy wolumen eksportu drobiu ogółem odnotowany w okresie jedenastu miesięcy 2025 r. był spowodowany spadkiem sprzedaży poza Unię Europejską. Negatywnie na krajowy eksport produktów drobiowych na rynki krajów trzecich wpływały restrykcje importowe nakładane przez niektóre kraje pozaunijne z powodu występowania ognisk wirusa grypy ptaków i rzekomego pomoru drobiu na terenie Polski, a także mniej korzystny dla eksporterów w 2025 r. wobec roku 2024 kurs złotego wobec dolara amerykańskiego.

Na wyższym poziomie niż przed rokiem kształtował się import drobiu do Polski. W okresie jedenastu miesięcy 2025 r. do Polski zaimportowano 196 tys. ton produktów drobiowych (w ekwiwalencie tuszek), o 8% więcej niż w analogicznym okresie 2024 r.

Średnie ceny zakupu kurcząt brojlerów w Polsce w zł/kg (według ZSRIR MRiRW)



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych ZSRIR MRiRW.

²¹ Biuletyn Statystyczny nr 12/2025, Główny Urząd Statystyczny, Warszawa, styczeń 2026 r.
²² Opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych KE DG AGRI, data odczytu: 23.01.2026 r.

Na krajowym rynku drobiu w czwartym kwartale 2025 r. odnotowywano dynamiczny spadek cen skupu kurcząt brojlerów. W okresie od połowy października do końca grudnia 2025 r. średnie ceny kurcząt brojlerów obniżyły się z poziomu przekraczającego 6 zł/kg do poziomu poniżej 5 zł/kg. Spadek cen kurcząt brojlerów kontynuowany był również w styczniu 2026 r., a średnie ceny w tym okresie były o 4–6% niższe niż przed rokiem. Notowany od października 2025 r. spadek cen był wynikiem wzrostu podaży żywca trafiającego do obrotu, co przełożyło się na nadpodaż i spadek stawek oferowanych w skupie przy sezonowym obniżeniu popytu, który zbiegł się w czasie z rosnącą produkcją w niektórych krajach UE.

RYNEK MLEKA I PRODUKTÓW MLECZNYCH

Według FAO na rynku globalnym w 2025 r., pomimo niewielkiego obniżenia produkcji w niektórych regionach świata, utrzymała się wzrostowa tendencja w produkcji mleka ogółem, co było determinowane dalszym jej rozwojem na kontynencie azjatyckim (szczególnie w Indiach i Pakistanie), w Ameryce Północnej i Południowej (głównie w USA i Brazylii) oraz w Oceanii. Światowa produkcja mleka w całym 2025 r. osiągnęła poziom 992,3 mln ton, o 1,4% wyższy niż w roku 2024²³.

Zgodnie z raportem USDA Foreign Agricultural Service z grudnia 2025 r. łączna produkcja

mleka u głównych światowych eksporterów (UE, Stany Zjednoczone, Nowa Zelandia, Argentyna i Australia) w 2026 r. może być o 0,4% większa niż w 2025 r. i wynieść 293,4 mln ton. Wzrost r/r produkcji mleka w 2026 r. szacowany jest w: Argentynie (o 4,0%, do 11,95 mln ton), Australii (o 1,8%, do 8,65 mln ton) i Stanach Zjednoczonych (o 1,2%, do 106,2 mln ton). Równocześnie spadek produkcji mleka przewidywany jest w Nowej Zelandii (o 0,5%, do 21,8 mln ton) oraz w Unii Europejskiej.

W 2025 r. w Unii Europejskiej, która zalicza się do głównych światowych producentów i eksporterów mleka oraz produktów mlecznych, notowany był niewielki wzrost produkcji surowca. Według skorygowanej w grudniu 2025 r. średniokresowej prognozy Komisji Europejskiej w całym 2025 r. unijna produkcja mleka wyniosła 156,2 mln ton, o 0,4% więcej niż w roku 2024. W 2026 r. w UE prognozowany jest spadek pogłowia krów mlecznych (o 0,9% w relacji r/r, do 18,6 mln szt.), który prawdopodobnie nie zostanie zrekompensowany dalszym wzrostem wydajności mlecznej (o 1,0%, do 8 258 kg/szt.). W efekcie produkcja mleka na rynku unijnym w 2026 r. może ulec nieznacznej obniżeniu (o 0,1%), do 155,9 mln ton, a dostawy mleka do skupu mogą wzrosnąć o 0,6%, do 148 mln ton.

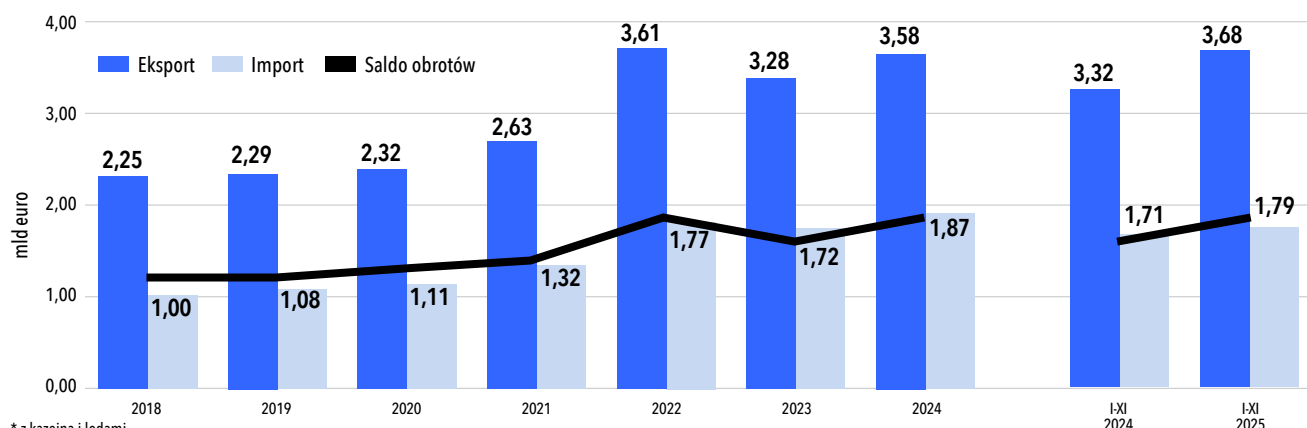
W horyzoncie całego 2026 r. produkcja sera i serwatki będzie wspierana przez silny popyt wewnętrzny i eksportowy w UE. Prognozując również niewielki wzrost produkcji masła

i odtłuszczonego mleka w proszku, natomiast produkcja pełnego mleka w proszku może być mniejsza niż w 2025 r. w związku z presją konkurencyjną z niektórych regionów pozaunijnych i zmniejszonym popytem na kluczowych rynkach eksportowych. Rosnące preferencje konsumentów dotyczące bogatych w białko, niskotłuszczowych i niskocukrowych produktów mlecznych mogą dodatkowo wpływać na trendy produkcyjne. Oczekuje się, że eksport produktów mlecznych z UE utrzyma się na stabilnym poziomie pod względem wolumenu, ale przesunięcie w kierunku towarów o wyższej wartości dodanej może zwiększyć jego wartość²⁴.

Polska, ze względu na wielkość stada krów mlecznych, należy – obok Niemiec i Francji – do największych producentów mleka w Unii Europejskiej. W końcu grudnia 2025 r. według danych ARiMR pogłowia krów mlecznych w Polsce wynosiło 1 906 tys. szt. i było nieznacznie (o 0,3%, o 6,4 tys. szt.) mniejsze niż przed rokiem²⁵.

Na rynku krajowym utrzymuje się tendencja wzrostowa w produkcji i skupie mleka, na co wskazuje zwiększająca się średnia wydajność mleczna, a także popyt ze strony przemysłu mleczarskiego. W 2025 r. skup mleka surowego w Polsce osiągnął 13,5 mld l i był o ponad 3% większy niż rok wcześniej²⁶. W ujęciu miesięcznym w grudniu 2025 r. odnotowano wzrost dostaw mleka. Według danych GUS w tym miesiącu do podmiotów skupujących krajowi

Polski handel zagraniczny produktami mlecznymi*



* z kazeiną i lodami

Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie danych Ministerstwa Finansów, 2025 r. – dane wstępne.

23 FAO – Food Outlook - Biannual report on global food markets, November 2025.

24 EU agricultural outlook 2025–2035, data publikacji: 16.12.2025 r.

25 Pogłowia krów mlecznych według stanu na 31 grudnia 2025 r. na podstawie danych ARiMR z Systemu Identyfikacji i Rejestracji Zwierząt (IRZ), data wygenerowania 21.01.2026 r.

26 Biuletyn Statystyczny nr 12/2025, Główny Urząd Statystyczny, Warszawa, styczeń 2026 r.

Największe wpływy w okresie jedenastu miesięcy 2025 r. branża mleczarska uzyskała z eksportu serów i twarogów (1,2 mld euro, 5,2 mld zł), a następnie mleka płynnego i śmietany (717 mln euro), masła i tłuszczów mlecznych



Na krajowym rynku trwałych produktów mleczarskich od lipca do grudnia 2025 r. utrzymywała się tendencja spadkowa cen masła w blokach. Według danych ZSRIR MRIRW w tym okresie ceny masła w blokach uległy obniżeniu

Natomiast ceny PMP od trzeciego tygodnia września 2025 r. do początku stycznia 2026 r. charakteryzowały się dużą zmiennością z przewagą tendencji spadkowej, kształtując się na poziomie od 13,46 zł/kg do 19,76 zł/kg. Od połowy stycznia 2026 r. ceny PMP notowały wzrost. W dniach 26 stycznia – 1 lutego 2026 r. (według danych ZSRIR MRIRW) notowany poziom ceny PMP (15,07 zł/kg) był o 10,5% wyższy niż przed miesiącem, ale o 23% niższy niż w analogicznym okresie przed rokiem.

Marzena Trajer, Ewa Bochińska, Martyn
Mieczkowski, Paulina Kafarska, Maria Włodarczyk.

29 Analiza została opracowana na podstawie aktualnej wiedzy. Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa nie ponosi odpowiedzialności za decyzje ekonomiczne podjęte na jej podstawie.

Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa
ul. Karolkowa 30, 01-207 Warszawa



Telefoniczny Punkt Informacyjny 22 376-76-76
Czynny od poniedziałku do piątku w godz. 8.00-16.00

Centrala:

Biuro Dyrektora Generalnego	22 376-78-55
Biuro Administracyjne	22 376-74-10
Biuro Analiz i Strategii	22 376-72-29
Biuro Audytu Wewnętrznego	22 376-79-05
Biuro Finansowo-Księgowe	22 376-74-32
Biuro Kontroli Wewnętrznej	22 376-72-51
Biuro Mediów i komunikacji	22 376-78-55
Biuro Prawne i Zamówień Publicznych	22 376-73-61
Biuro Teleinformatyki	22 376-70-24
Biuro Zarządzania Kapitałem Ludzkim	22 376-77-44
Departament Gospodarowania Zasobem	22 376-76-23
Departament Innowacji	22 376-71-30
Departament Interwencji Rynkowych	22 376-71-09
Departament Kształtowania Ustroju Rolnego	22 376-79-67
Departament Nadzoru nad Spółkami	22 376-77-76
Departament Rozwoju Rynku	22 376-70-50
Departament Wsparcia Eksportu	22 376-72-26
Departament Wspierania Konsumpcji	22 376-79-79

Oddziały Terenowe KOWR

OT Białystok

ul. Gen. Gustawa Orlicz-Dreszera 1 lok. 1
15-797 Białystok
85 664-31-50

OT Bydgoszcz

ul. Hetmańska 38
85-039 Bydgoszcz
52 525-08-01

OT Częstochowa

ul. Jana III Sobieskiego 7
42-200 Częstochowa
34 378-20-36

OT Gorzów Wlkp.

ul. Myśliborska 32
66-400 Gorzów Wlkp.
95 714-61-00

OT Kielce

ul. Piaskowa 18
25-323 Kielce
41 343-31-90

OT Koszalin

ul. Partyzantów 15a
75-411 Koszalin
94 347-31-00

OT Kraków

ul. Zbożowa 4
30-002 Kraków
12 314-99-00

OT Lublin

ul. Witolda Chodźki 10A
20-093 Lublin
81 532-21-12

OT Łódź

ul. Północna 27/29
91-420 Łódź
42 636-53-26

OT Olsztyn

ul. Głowackiego 6
10-448 Olsztyn
89 524-88-01

OT Opole

ul. 1 Maja 6
45-068 Opole
77 400-09-39

OT Poznań

ul. Fredry 12
61-701 Poznań
61 856-06-01

OT Pruszcz Gdański

ul. Powstańców Warszawy 28
83-000 Pruszcz Gdański
58 300-48-41

OT Rzeszów

ul. Asnyka 7
35-001 Rzeszów
17 853-78-00

OT Szczecin

ul. Bronowicka 41
71-012 Szczecin
91 814-42-00

OT Warszawa

pl. Bankowy 2
00-095 Warszawa
22 635-10-00

OT Wrocław

ul. Mińska 60
54-610 Wrocław
71 356-39-19

Chcesz być na bieżąco?
Zapisz się do newslettera
„Biuletynu Informacyjnego KOWR”

