

Izabela Wielewska

Akademia Techniczno-Rolnicza w Bydgoszczy

KIERUNKI DOSTOSOWYWANIA POLSKIEGO MLECZARSTWA DO RYNKU WSPÓLNOTY

1. Wstęp

Dostosowanie polskiego mleczarstwa do rynku wspólnoty ściśle łączy się ze spełnieniem wymogów unijnych wynikających z przepisów prawnych i dyrektyw. W wielu przedsiębiorstwach branży mleczarskiej dokonano reorganizacji i modernizacji linii technologicznych, a także remontów budynków. Szczególną uwagę przetwórcie mleka zwracają na jakość surowca nabywanego u dostawców, ponieważ dobrej jakości mleko gwarantuje wysokiej klasy wyroby.

Celem artykułu jest dokonanie analizy procedur dostosowawczych, podjętych przez firmę Agrocomex sp. z o.o. oraz przez Okręgową Spółdzielnię Mleczarską w Chojnicach, aby utrzymać produkcję na unijnym rynku mleczarskim. Przedsiębiorstwa te wybrano celowo, gdyż różnią się one pod wieloma względami. Materiał badawczy stanowiła dokumentacja obydwu zakładów, a także notatki prasowe.

2. Charakterystyka badanych przedsiębiorstw

Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Agrocomex powstała w styczniu 1990 r. w Jabłonowie Pomorskim. Podwaliny pod działalność zakładu dał oddział produkcyjny Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Brodnicy.

Przedsiębiorstwo od chwili powstania charakteryzuje się dynamicznym rozwojem. Sprzedaż rośnie; sukcesywnie zmienia się jej struktura (tab. 1), kształtowana przez rynek. W ciągu ostatnich pięciu lat firma znacznie zmniejszyła liczbę sprzedawanych serów twarogowych i jogurtów. Wzrosła natomiast sprzedaż mleka UHT.

Tabela 1. Sprzedaż produktów Agrocomeksu w latach 2000-2004 (w %)

Sprzedaż	Rok				
	2000	2001	2002	2003	2004
Sery twarogowe	16,33	14,53	8,40	5,22	5,02
Jogurty	35,86	27,14	24,68	18,79	16,84
Inne napoje fermentowane	10,65	13,52	11,33	11,26	11,11
Śmietany, śmietanki	9,53	12,27	11,33	8,68	8,04
Mleko UHT	27,62	32,54	42,45	56,04	58,99
Ogółem	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Dynamika sprzedaży w stosunku do roku poprzedniego	100,00	108,30	150,27	140,64	145,59

Źródło: obliczenia własne na podstawie danych Agrocomeksu.

Przedsiębiorstwo Agrocomex w większości dostarcza swoje produkty do sieci hipermarketów (85,3%), takich jak: Lidl, Tip, Kaufland, Vivi. Sprzedaż do hurtowni spożywczych ma niewielki udział w sprzedaży ogółem, a mianowicie 14,7%, i dotyczy głównie rynku lokalnego.

Spółdzielnia Mleczarska w Chojnicach jest zakładem, którego historia sięga 1895 r. Jej obecny kształt został nadany w roku 1972. Zakład produkuje: mleko spożywcze (2 i 3,2% tłuszczu), śmietanę (12, 18 i 30% tłuszczu), twarogi (tłusty i półtłusty), sery twarde, masło śmietankowe, serki smakowe, serki topione, napoje i kefiry.

Spółdzielnia zatrudnia 176 wykwalifikowanych pracowników (tab. 2).

Tabela 2. Struktura zatrudnienia w omawianych zakładach

Kryterium	Agrocomex		OSM	
	liczba osób	%	liczba osób	%
Płeć				
– ogółem	92	100,0	176	100,0
w tym				
– kobiety	32	34,8	91	51,7
– mężczyźni	60	65,2	85	48,3
Wiek				
18 – 25	17	18,5	11	6,3
26 – 35	30	32,6	12	6,8
36 – 45	22	23,9	50	28,4
46 – 55	14	15,2	98	55,7
56 – 65	9	9,8	5	2,8
Wykształcenie				
wyższe	11	11,9	7	4,0
– średnie	16	17,4	72	40,9
– zasadnicze zawodowe	41	44,6	67	38,1
– podstawowe	24	26,1	30	17,0

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych Agrocomeksu i OSM w Chojnicach.

Strukturę zatrudnienia w obu zakładach można uznać za właściwą. Załoga Agrocomeksu jest stosunkowo młoda i dobrze wykształcona, co ma duże znaczenie w dobie automatyzacji i komputeryzacji procesów produkcji. W spółdzielni w

Chojnicach pracują osoby równie dobrze wykształcone jak w Agrocomexie, ale starsze, dominują bowiem zatrudnieni w przedziale wiekowym od 46 do 55 lat.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Chojnicach prowadzi skup mleka (tab. 3) od dostawców indywidualnych i hodowców prowadzących gospodarstwa wielostadne w 19 zlewniach oraz bezpośrednio od rolników. Dobrze rozwinięta sieć transportowa spółdzielni zapewnia systematyczny odbiór mleka od gospodarzy i prawidłową dystrybucję wyrobów.

Tabela 3. Skup mleka w OSM w Chojnicach w latach 2001-2004 (w l)

Klasa \ Rok	2001	2002	2003	2004
E	8 147 866	10 581 062	17 048 328	24 069 392
I	12 892 623	11 674 736	7 567 983	742 158
II	7 130 864	5 204 458	1 386 081	30 062
Pozaklasowe	10 644	175 657	240 511	109 226
Ogółem	28 182 017	27 635 913	26 242 903	24 950 838

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych OSM w Chojnicach.

W 2004 r. nastąpił znaczny spadek skupu mleka ogółem, wzrósł natomiast skup mleka klasy E – o ponad 40% w stosunku do 2003 r. i prawie trzykrotnie w stosunku do roku 2001. Dzienny skup mleka w OSM w Chojnicach wynosi 68 358,5 l (w 2003 r. było to – 71 898 l).

Obecnie oba omawiane zakłady – w związku z dostosowywaniem się do wymogów UE – prowadzą skup mleka tylko klasy E.

3. Procesy modernizacyjne jako kierunki dostosowawcze

Pierwszym kierunkiem dostosowawczym w zakładach Agrocomex sp. z o.o. i OSM w Chojnicach było zwrócenie szczególnej uwagi na jakość surowca. Jakość w przypadku mleka związana jest ściśle z wymaganiami dotyczącymi gospodarstw, zwierząt i higieny (udoju, pomieszczeń, personelu). Z tego powodu, aby surowiec wykorzystywany do przetwórstwa spełniał odpowiednie wymogi, Agrocomex dokonał odpowiedniej selekcji (doboru) gospodarstw oraz zmienił sposób odbioru mleka. Firma wyznaczyła następujące kryteria doboru gospodarstw:

- prowadzi skup mleka tylko od producentów posiadających indywidualne kwoty mleczne i atestowane obory mleczne,
- jest możliwe schłodzenie mleka w zbiorniku chłodzącym do temperatury 6 °C lub niższej,
- obsługa gospodarstwa posiada aktualne książeczki zdrowia, zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- zarejestrowane gospodarstwo jest pod stałym nadzorem weterynaryjnym, wolne od gruźlicy, brucelozy i białaczki,
- gospodarstwo posiada atestowane urządzenia do udoju i chłodzenia mleka oraz odpowiednie środki myjąco-dezynfekcyjne,
- gospodarstwo posiada aktualne świadectwo jakości wody do celów spożywczych.

Podobnymi kryteriami kieruje się OSM w Chojnicach. Kryteria te oparte są na wymaganiach jakościowych wobec mleka surowego w Unii Europejskiej i w Polsce¹.

Odbiór mleka w Agrocomeksie odbywa się dzięki specjalistycznemu transportowi z gospodarstw posiadających atestowane obory i indywidualne kwoty mleczne. Firma posługuje się pięcioma cysternami samobierającymi, wyposażonymi w urządzenia kontrolno-pomiarowe do odbioru mleka od dostawców z komputerowym systemem rejestracji danych PD 340 (produkcji Wytwórni Aparatury Mleczarskiej w Sianowie). System PD 340 rejestruje dokładnie temperaturę pobranego mleka, jego ilość, a także pobiera reprezentatywną próbkę do dalszych badań. Taki system pobierania surowca jest zgodny ze standardami Unii Europejskiej.

Transport mleka w OSM w Chojnicach również odbywa się nowoczesnymi, specjalistycznymi cysternami wyposażonymi w aparaturę kontrolno-pomiarową oraz samochodami dostawczymi przystosowanymi do przewozu wyrobów mleczarskich.

Oprócz mleka Agrocomex wykorzystuje do produkcji również dodatki (wsady owocowe, musli, groszki-topery, zioła, czosnek, szczypiorek), a także opakowania (bezpośrednie i pośrednie). Procedura przyjęcia surowców lub materiałów przedstawia się następująco:

- dostarczenie przez dostawcę dokumentów do odpowiedniej osoby i sprawdzenie ich,
- ocena jakości zgodnie ze specyfikacjami i atestami,
- przyjęcie surowców, materiałów lub (w razie niespełnienia wymogów) odesłanie surowców, materiałów do dostawcy.

OSM w Chojnicach wykorzystuje dodatki jedynie do produkcji serków topionych i smakowych, a do produkcji mleka woreczki foliowe i kartoniki.

Przedsiębiorstwo Agrocomex zwraca uwagę nie tylko na jakość surowców i materiałów pomocniczych. W zakładzie odbywa się również systematyczna kontrola jakości gotowych wyrobów (w laboratorium zakładowym). W zakładzie prowadzi się również analizę mikrobiologiczną i fizykochemiczną produktów (to także element dostosowania do wymogów UE). Poza zakładem, zgodnie z zaleceniami, jest dokonywana przez:

- inne laboratoria (np. w Brodnicy, w Toruniu), do których wysyłane są produkty według ustalonego harmonogramu,
- sieci hipermarketów, wyrywkowo kontrolujące jakość dostarczanych towarów,
- inspekcję handlową, kontrolującą wybrane partie towarów.

Kontrole zewnętrzne, stwierdzające możliwości dopuszczenia produktów do sprzedaży zagranicznej, odbyły się w badanej firmie dwukrotnie. Obydwie, kontrola z Unii Europejskiej i kontrola z Rosji, wypadły pozytywnie.

W OSM w Chojnicach przestrzegane są wszystkie zasady wynikające z kodeksu żywnościowego. Analiza mikrobiologiczna i fizykochemiczna produktów oraz systematyczna kontrola jakości wyrobów gotowych odbywa się wyłącznie na tere-

¹ Zob. A. Kasperowicz, *Producent mleka w Unii Europejskiej*, „Agro Serwis”, Warszawa 2001, s. 65-68.

nie zakładu, tj. w zakładowym laboratorium. Zakład znajduje się też pod stałym nadzorem inspekcji sanitarnej.

Zwracanie szczególnej uwagi na jakość surowców i produktów nie jest jedynym kierunkiem dostosowywania omawianych zakładów i całego przemysłu mleczarskiego do wymogów rynku unijnego. Mleczarstwo musiało również wdrożyć systemy Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), a także HACCP (System Analizy i Kontroli Punktów Krytycznych). Stosowanie tych systemów w procesie produkcji pozwala na dopuszczenie do wprowadzenia wyrobów na rynek Unii Europejskiej. Obie firmy mają takie zezwolenie.

Wielu zmian dokonano też w systemie produkcji wyrobów, zwłaszcza w Agrocomexie. Były one również podyktowane koniecznością dostosowania produkcji do wymogów unijnych. Do produkcji wyrobów Agrocomex wykorzystuje nowoczesne linie technologiczne, które są instalowane sukcesywnie, w miarę możliwości ekonomicznych przedsiębiorstwa. W latach 1998-2003 nastąpiła całkowita zmiana technologii produkcji w zakładzie. Uruchomiono w 2000 r. nowoczesne linie technologiczne do produkcji mleka UHT oraz do produkcji napojów fermentowanych. Są to linie w pełni zautomatyzowane, o dużej skali produkcji i zapewniające wysoką jakość produktów. W 2001 r. oddano do użytku linię twarożkarską, która również jest nowoczesna i w całości sterowana automatycznie. W II kwartale 2002 r. do eksploatacji został oddany w pełni zautomatyzowany dział normalizacji suchej masy i składników funkcjonalnych w napojach fermentowanych.

Reasumując, należy stwierdzić, że nowoczesne linie technologiczne przyczyniają się w znacznej mierze do poprawy jakości produktów i wydajności firmy. Obecnie przedsiębiorstwo przerabia 60-70 tys. l mleka dziennie. Jednocześnie dąży ono, stale unowocześniając i rozwijając park maszynowy, do osiągnięcia dziennego przerobu surowca w wysokości 150 tys. l.

W Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Chojnicach nie wszystkie linie technologiczne są nowoczesne. W pełni zautomatyzowaną i nowoczesną linią jest jedynie linia do pakowania mleka w kartony. Mimo braku środków finansowych spółdzielnia wprowadza istotne unowocześnienia i modernizacje, dostosowując się do wymogów UE (m.in. modernizację wiaty i budynków spółdzielni). W 2003 roku wprowadzono również system HACCP. Zakład, podobnie jak firma Agrocomex, zwraca szczególną uwagę na jakość surowca, a także jakość wyrobów.

Niestety OSM w Chojnicach znacznie odbiega poziomem swego rozwoju od firmy Agrocomex. Spółdzielnia dziennie przerabia tylko 10 tys. l więcej, ale z powodu starszej technologii produkcji zatrudnia jeszcze raz tyle pracowników co druga z firm. Procesy dostosowawcze są w niej również znacznie wolniejsze.

Podsumowując, należy stwierdzić, że Agrocomex sp. z o.o. dostosowany jest do wymogów UE i może działać na jej rynkach, natomiast chociaż zakład mleczarski w Chojnicach posiada uprawnienia do eksportu swoich produktów na rynki wspólnoty, czeka go jeszcze wiele zmian.

4. Wnioski

1. Podstawę jakości produktów stanowi dobra jakość surowca. Na ten problem firmy zwracają uwagę w pierwszej kolejności.
2. Łatwa jest również jakość wykorzystywanych w produkcji dodatków i materiałów pomocniczych. Decyduje to o jakości produktu oraz bezpieczeństwie zdrowotnym otrzymanego wyrobu końcowego.
3. Procesy produkcyjne powinny być we współczesnym mleczarstwie (jak to jest w Agromexie) w pełni zautomatyzowane, co zapewnia wysoką wydajność linii technologicznej, a także gwarantuje odpowiednią jakość.

CHANGES HELPING TO CONFORM POLISH DAIRY SECTION TO THE EU STANDARDS

Summary

The process of modernization of dairy farms and dairy companies has intensified since 2004.

Polish dairy products can be sold in the whole European Union, but at the same time they have to conform to EU sanitary, veterinary and technological standards.

The article presents a research conducted in "Agromex" Ltd in Jablonowo Pomorskie and Dairy Cooperative in Chojnice concerning changes helping to conform Polish dairy section to the EU standards.