

Artur Stec, Maria Ruda

Politechnika Rzeszowska

PRZEMIANY W SEKTORZE PRZETWÓRSTWA ŻYWCA WIEPRZOWEGO NA PODKARPACIU W LATACH 1999-2005

1. Wstęp

Procesy dostosowawcze do standardów weterynaryjnych UE wiązały się ze zmianami struktury podmiotowej przemysłu mięsnego i polegały na:

- przyspieszeniu procesów koncentracji i uprzemysławianiu ubojów,
- zmniejszaniu liczby zakładów o przemysłowej skali produkcji, które nie osiągały wymaganych standardów, oraz ograniczeniu działalności mniejszych do małej skali ubojów lub przetwórstwa,
- ukształtowaniu gęstej sieci zakładów o małej skali produkcji lub prowadzących tzw. sprzedaż bezpośrednią.

Podejmowane zmiany struktury sektora przetwórstwa żywca wieprzowego miały na celu zwiększenie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz obniżenie kosztów stałych. W efekcie oczekiwano podniesienia konkurencyjności przemysłu mięsnego na jednolitym rynku europejskim [2, s. 16].

2. Metodyka badań

Przedmiotem badań były zakłady przetwarzające żywca wieprzowy, zlokalizowane na obszarze województwa podkarpackiego. Podstawę analizy sektora przetwórczego stanowiły dane pochodzące z Wojewódzkiej Inspekcji Weterynaryjnej (WIW), Oddział w Krośnie. Przy gromadzeniu danych korzystano z dokumentów WIW-u (okres 1999-2000) oraz programu SPIWET (okres 2001-2005). Do analizy brano pod uwagę dane na 31 grudnia każdego roku, oprócz roku 2005, kiedy to zebrano informacje na dzień 13 grudnia.

3. Wyniki badań

W latach 1999-2005 w województwie podkarpackim zmniejszała się liczba zakładów mięsnych zajmujących się przetwarzaniem żywca wieprzowego. W badanym okresie nastąpił w branży spadek liczby przedsiębiorstw o 23%. Zakłady mięsne traciły uprawnienia zarówno do uboju, rozbioru, jak i przetwórstwa żywca wieprzowego lub były całkowicie likwidowane. Największy spadek odnotowano w odniesieniu do uboju. W 2005 r., w porównaniu z rokiem 1999, było aż o 40,5% mniej ubojni. Największy spadek procentowy liczby ubojni wystąpił w latach 2000 i 2001, odpowiednio o 9,46 i 8,21%. Zakłady mięsne, zwłaszcza małe, ze względu na nieopłacalność rezygnowały często z ubojów i zaczęły zaopatrywać się w surowiec w większych jednostkach. Najwięcej jednostek w 2005 r. posiadało uprawnienia do przetwórstwa. Było ich 101 i stanowiły 88,6% w ogólnej liczbie podmiotów. W 1999 r. największy udział posiadały zakłady mięsne z uprawnieniami do rozbioru (90,5% – 134). W 1999 r. ubój był prowadzony w 75% podmiotów, natomiast w 2005 r. w 57,9%. Z badań wynika, że udział przetwórnictwa wzrósł z 85,1% w 1999 r. do 88,6% w 2004 r. Należy zaznaczyć, że zarówno w przypadku przetwórstwa, jak i rozbioru do roku 2004 następował spadek liczby zakładów z tymi uprawnieniami. W 2005 r. zanotowano przyrost liczby przedsiębiorstw zajmujących się rozbieniem (o 1,02%) i przetwórstwem (o 1%). W tabeli 1 przedstawiono zmiany w sektorze przetwarzającym żywiec wieprzowy w latach 1999-2005.

Tabela 1. Zakłady mięsne i ich uprawnienia w latach 1999-2005

Lata	Zakłady mięsne		Zakłady mięsne z uprawnieniami do:					
			uboju		rozbioru		przetwórstwa	
	ogółem	rok poprzedni =100	ogółem	rok poprzedni =100	ogółem	rok poprzedni =100	ogółem	rok poprzedni =100
1999	148	-	111	-	134	-	126	-
2000	134	90,54	98	88,29	122	91,04	116	92,06
2001	123	91,79	82	83,67	109	89,34	102	87,93
2002	121	98,37	77	93,90	104	95,41	103	100,98
2003	117	96,69	72	93,51	100	96,15	100	97,09
2004	115	98,29	70	97,22	98	98,00	100	100,00
2005*	114	99,13	66	94,29	99	101,02	101	101,00

* dane na 13.12.2005.

Źródło: opracowanie własne.

Średnie moce ubojowe zakładów mięsnych w województwie podkarpackim wzrosły w latach 1999-2001 aż o 71% (z 60,83 jednostek przeliczeniowych na tydzień do 104,03). W 2002 r. nastąpił gwałtowny spadek o 27,8% (do 75,11). Wiązał się on z likwidacją ze względów finansowych kilku przed-

siębiorstw o dużych mocach produkcyjnych. W kolejnych latach zanotowano wzrost średnich mocy ubojowych, które w 2005 r. osiągnęły poziom 102,64 ton. Najwyższe moce ubojowe sektor posiadał w 2001 r. i wyniosły one 8530 jednostek przeliczeniowych na tydzień, natomiast najniższe w 2003 r. – 5585,5.

Tabela 2 prezentuje zmiany mocy produkcyjnych sektora w latach 1999-2005. W latach 1999-2001 zakłady mięsne zwiększały średnie moce rozbiorowe z 15,99 ton mięsa tygodniowo do 27,1 (o 69,5%). W 2002 r. nastąpiło obniżenie do 25,89 ton mięsa tygodniowo (o 4,5%), a w kolejnych latach odnotowano wzrost do 33,65 ton w 2004 r. (wzrost o prawie 30% w stosunku do 2002 r.). Najwyższe łączne moce rozbiorowe zaobserwowano w 2004 r. (3297,3), po czym w kolejnym roku nastąpił ich spadek.

W okresie od 1999 do 2005 r. średnia moc zakładów mięsnych w odniesieniu do przetwórstwa wzrosła z 13,89 ton wyrobu gotowego na tydzień do 51,86 czyli o 273,4%. Najwyższe moce przetwórcze sektor posiadał w 2005 r. (5238,3).

Tabela 2. Moce produkcyjne zakładów mięsnych według uprawnień w latach 1999-2005

Lata	Moce produkcyjne	Ubój ¹	Rozbiór ²	Przetwórstwo ³
1999	średnia moc ⁴	60,63	15,99	13,89
	łączna moc	6751,7	2142,8	1750,8
2000	średnia moc	67,60	17,17	14,69
	łączna moc	6625,3	2094,4	1704,5
2001	średnia moc	104,03	27,10	22,63
	łączna moc	8530,5	2953,4	2308,1
2002	średnia moc	75,11	25,89	7,7
	łączna moc	5783,5	2692,5	2853,2
2003	średnia moc	77,58	26,10	28,08
	łączna moc	5585,5	2610,0	2808,1
2004	średnia moc	95,72	33,65	32,82
	łączna moc	6700,5	3297,3	3281,6
2005 ⁵	średnia moc	102,64	26,43	51,86
	łączna moc	6774,4	2617,0	5238,3

1 – 1 świnia o ciężarze powyżej 100 kg to 0,2 jednostki,

2 – w tonach mięsa tygodniowo,

3 – w tonach wyrobu gotowego na tydzień,

4 – moc produkcyjna przypadająca na jeden zakład mięsny w województwie podkarpackim,

5 – dane na 13.12.2005.

Źródło: opracowanie własne.

W 1999 i 2000 r. aż 34 zakłady mięsne zaprzestały prowadzić działalność, tj. około 65% ogółu zakładów zamkniętych w latach 1999-2005. Zarządzający przedsiębiorstwami, które były słabe ekonomicznie, dochodzili do wniosku, że nie będą w stanie ponieść wysokich kosztów dostosowania do wymagań sanitarno-weterynaryjnych i już na początku badanego okresu kończyli prowadzenie działalności.

Najwięcej zakładów mięsnych powstało w 2001 r. (9), natomiast w latach 2000-2005 – 20. Intensywność i koszty związane z zachodzącymi przeobrażeniami zmniejszały potencjalnych przetwórców żywca trzodowego do otwierania nowych zakładów. Im bliższy był moment integracji Polski z UE, tym coraz mniejsza liczba nowych jednostek pojawiała się na rynku.

W celu zapewnienia pełnego i efektywnego wdrożenia systemów kontroli jakości mięsa czerwonego, w tym wieprzowiny, Główny Inspektorat Weterynarii 25 lutego 1999 r. wskazał na konieczność podziału zakładów mięsnych nadzorowanych przez inspekcję na kategorie pod kątem dostosowania ich do wymogów unijnych. Początkowo były przewidziane 3 kategorie zakładów: A – zakłady, które posiadały uprawnienia eksportowe na rynek unijny, B1 – zakłady, które do końca 2002 r. będą mogły spełniać wymagania UE i B2 – zakłady, które nie spełnią wymagań do końca 2002 r. Przy szeregowaniu zakładów kierowano się przepisami zawartymi w krajowych rozporządzeniach oraz dyrektywach unijnych. Jednak nie wypracowano w fazie początkowej czytelnego systemu klasyfikacji, co doprowadziło do konfliktów pomiędzy nadzorowanymi podmiotami a inspekcją weterynaryjną. W czerwcu 2000 r. wprowadzono zmiany w postępowaniu klasyfikacyjnym. Wydzielono grupę B-prim, do której przyporządkowano zakłady spełniające zarówno wymogi zawarte w prawie polskim, jak i wymaganiach Wspólnoty. Znalazły się tutaj przedsiębiorstwa małe i duże, bez względu na wcześniejsze zaszeregowanie. Już w marcu 2001 r. na skutek negocjacji w Brukseli wyłączono jednak kategorię B-prim i wprowadzono C. Objęto nią wszystkie zakłady, które miały zostać administracyjnie zamknięte przed dniem akcesji [1, s. 16-18].

W okresie poprzedzającym akcesję Polski do Unii Europejskiej podstawę określenia grupy, do której należy przyporządkować zakład, stanowił sporządzony przez powiatowych lekarzy weterynarii harmonogram dostosowania przedsiębiorstwa do wymagań unijnych z załączonymi terminami eliminacji braków strukturalnych. Zakłady, które znajdowały się w poszczególnych kategoriach, musiały spełniać następujące warunki:

- kategoria A – zakłady, które dostosowały się do standardów unijnych i posiadały licencję uprawniającą do wysyłki towarów na rynek unijny,
- kategoria B1 – zakłady, które do 30 kwietnia 2004 r. były w trakcie realizacji programu restrukturyzacji i miały przyznane dodatkowe okresy przejściowe,
- kategoria B2 – zakłady nie spełniające wymogów unijnych, które posiadały plany modernizacji i korzystają obecnie z okresu przejściowego nawet do 2007 r.,
- kategoria C – zakłady nie spełniające wymogów unijnych, przeznaczone do likwidacji lub po pozytywnej weryfikacji mogące wytwarzać na rynki krajowe, lokalne.

Pełne dostosowanie sektora napotykało szereg zagrożeń związanych przede wszystkim z możliwościami zakończenia planów inwestycyjnych grupy B1. Proces przemieszczania zakładów z grupy B1 do A był bardzo powolny, a okres, w którym niezbędne przedsięwzięcia inwestycyjne miały być zakończone, był bardzo krótki. Na podstawie znowelizowanej ustawy „weterynaryjnej” z 14 lutego 2003 r. firmy z branży mięsnej, które z różnych przyczyn nie były w stanie dostosować się do wymagań unijnych, mogły do 30 czerwca 2003 r. składać wnioski o otrzymanie okresu przejściowego. Po ich zatwierdzeniu przez ministra rolnictwa i Komisję Europejską zakładom takim po 1 maja 2004 r. został przyznany dodatkowy czas na pełne dostosowanie. Należy jednak zaznaczyć, że pozytywnie wnioski były rozpatrywane tylko w wyjątkowych przypadkach, gdy restrukturyzacja i modernizacja zakładu była już rozpoczęta. Ze względu na szczególną dbałość w Unii o bezpieczeństwo żywności przedsiębiorstwa, w których odstępstwa dotyczą warunków sanitarno-higienicznych, nie mogły liczyć na otrzymanie dodatkowej szansy. Po wejściu Polski w strukturę unijne Główna Inspekcja Weterynaryjna ustaliła, że kategorię A otrzymują zakłady zatwierdzone do handlu, B1 – zakłady zatwierdzone na rynek krajowy, B2 – zakłady z okresem przejściowym, C – zakłady niedostosowane do standardów unijnych oraz SB – zakłady zatwierdzone do sprzedaży bezpośredniej [3, s. 10, 12-13].

Kategoryzacja zakładów mięsnych od początku funkcjonowania stwarzała zarzewie konfliktów między inspekcją weterynaryjną, a nadzorowanymi przez nią zakładami. Nigdzie nie zostały bowiem określone w klarowny sposób zasady klasyfikacji podmiotów, nawet po opracowaniu list kontrolnych nazywanych SPIWET-ami.

Tabela 3. Zakłady mięsne dostosowane do wymogów unijnych w latach 1999-2005

Lata	Zakłady z uprawnieniami do:					
	uboju		rozbioru		przetwórstwa	
	w szt.	udział %	w szt.	udział %	w szt.	udział %
1999	1	0,91	1	0,75	1	0,79
2000	1	1,02	1	0,82	1	0,86
2001	1	1,22	2	1,83	2	1,96
2002	1	1,30	2	1,92	2	1,94
2003	1	1,39	2	2,00	2	2,00
2004	10	14,28	14	14,28	14	14,00
2005*	14	25,76	20	20,20	20	19,80

* – dane na 13.12.2005.

Źródło: opracowanie własne.

O zaawansowaniu przygotowań do działania na jednolitym rynku unijnym świadczyły kategorie nadane przez inspekcję weterynaryjną. W 2004 r. w woję-

wództwie podkarpackim znacząco zwiększyła się liczba podmiotów, które otrzymały kategorię A. Ubój w tej kategorii w latach 1999-2003 prowadził zaledwie 1 zakład mięsny, w 2004 r. – 10, zaś w 2005 r. już 14, co stanowiło ponad 25% ogółu zakładów z tym uprawnieniem. Do kategorii A w zakresie rozbioru i przetwórstwa do 2003 r. były przyporządkowane zaledwie 2 przedsiębiorstwa, ale już rok później w pełni do standardów unijnych było dostosowanych 14 zakładów, a w 2005 r. – 20, co w przypadku rozbioru stanowiło 20,2%, a przetwórstwa – 19,8% ogółu zakładów z tymi uprawnieniami (tab. 3). Chęć działania na rynku unijnym przyspieszyła pełne wdrożenie koniecznych systemów zapewnienia jakości.

4. Podsumowanie i wnioski

Okres poprzedzający wejście Polski do Unii Europejskiej był dla sektora produkującego i przetwarzającego żywiec wieprzowy na Podkarpaciu czasem intensywnych przemian zmierzających do dostosowania się do wymagań stawianych przez krajowego prawodawcę. W gospodarce żywnościowej szczególna uwaga jest zwracana na bezpieczeństwo higieniczno-sanitarne produkowanych wyrobów, dlatego Wojewódzka Inspekcja Weterynaryjna z siedzibą w Krośnie nadzorowała w regionie proces wdrażania unijnych standardów w zakładach mięsnych. Nie wszystkie sprostały wymogom wprowadzania kosztownych procedur oraz koniecznej modernizacji budynków i wyposażenia. Od 1999 do 2005 r. nastąpił w województwie podkarpackim spadek o 23% liczby zakładów mięsnych przetwarzających żywiec wieprzowy.

W sektorze przetwórstwa żywca wieprzowego była obserwowana konsolidacja ubojów. W badanym okresie zmniejszyła się liczba zakładów z uprawnieniami do uboju (o 40,5%) i jednocześnie rosły średnie moce w odniesieniu do tego uprawnienia z 60,63 w 1999 roku do 102,64 w 2005 r. Przemawiały za tym przede wszystkim względy ekonomiczne, gdyż ubój jest najkosztowniejszą częścią łańcucha produkcji mięsnej, oraz względy sanitarno-weterynaryjne. W przyszłości należy się spodziewać, że uboje będą dokonywane w dużych, przemysłowych ubojniach, spełniających unijne wymogi, natomiast mniejsze przedsiębiorstwa będą rezygnowały z uboju we własnym zakładzie.

Literatura

- [1] Leonkiewicz J., *Procesy dostosowawcze w branży mięsnej*, „Mięso i Wędliny” 2003, nr 6.
- [2] Ruda M., Stec A., *Adaptacja zakładów mięsnych do standardów europejskich*, „Gospodarka Mięsna” 2004, nr 9.
- [3] Urban R., *Szanse polskich firm mięsnych na wspólnym rynku europejskim*, „Gospodarka Mięsna” 2003, nr 1.

CHANGES IN PORK PROCESSING SECTOR IN THE PODKARPACKIE PROVINCE IN THE YEARS 1999-2005

Summary

In the period preceding Poland's accession to the European Union, porkers processing plants had been expected to adapt to the EU standards by introducing i.e. food safety systems (HACCP) and pork carcass classification (EUROP). However, not all of the plants satisfied the requirements concerning introduction of costly procedures and necessary modernization of buildings and equipment. As a result, from 1999 to 2005 there was a decrease of 23% in quantity of meat processing plants in the Podkarpackie Voivodeship.