



MRiRW: Spójne znakowanie produktów „Bez GMO” 1 stycznia 2020 r. zostaną wprowadzone nowe znaki graficzne: „Bez GMO” i „Wyprodukowano bez stosowania GMO”.

Wprowadzenie znakowania ma na celu ujednoczenie formy graficznej znaków stosowanych dla oznakowania produktów jako wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO), tj. żywności, w tym żywności pochodzenia roślinnego, żywności pochodzenia zwierzęcego, jak i żywności wieloskładnikowej oraz pasz.

Dzięki jednolitej formie oznakowania konsument otrzyma jednoznaczną i łatwą w odbiorze informację o specyfice produktów, czyli braku modyfikacji genetycznej w żywności pochodzenia roślinnego i w paszach oraz braku stosowania modyfikacji genetycznej w procesie wytwarzania żywności pochodzenia zwierzęcego (przede wszystkim o niestosowaniu pasz GMO w żywieniu zwierząt).

Dwa wzory znaków mają za zadanie przekazanie konsumentowi rzetelnej informacji o znakowanych produktach.

Wzór 1 – „Bez GMO”. Znak graficzny, który stosuje się w celu oznakowania produktów jako produktów wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych żywności pochodzenia roślinnego i żywności składającej się więcej niż z jednego składnika, w skład której nie wchodzi produkt pochodzenia zwierzęcego oraz pasz.

Wzór 2 – „Wyprodukowano bez stosowania GMO”. Znak graficzny, który stosuje się w celu oznakowania jako wolnych od organizmów genetycznie zmodyfikowanych produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności składającej się więcej niż z jednego składnika, w skład której wchodzi produkt pochodzenia zwierzęcego.

Źródło: MRiRW

Z mlekiem czy bez?

Mleko posiada więcej składników odżywczych niż prawie wszystkie artykuły spożywcze. Stanowi ono znakomite źródło białka, tłuszczu, węglowodanów (laktozy) oraz składników mineralnych takich jak wapń, magnez, potas, fosfor, cynk i witamin A, D, E, K oraz z grupy B.

Dostarcza ono pełnowartościowego białka, podstawowego budulca kości, zębów, a także wielu narządów, mięśni, hormonów i enzymów. Ponadto reguluje bilans wodny organizmu i wpływa na utrzymanie prawidłowej równowagi kwasowo-zasadowej. Oprócz zawartości białka, mleko wyposażone jest w wapń i witaminę D, które są niezastąpione dla prawidłowego rozwoju dzieci i młodzieży, zwłaszcza w okresie wzrostu i dojrzewania. Witamina D chroni przed infekcjami wirusowymi, bakteryjnymi oraz hamuje rozwój stanów zapalnych.

W mleku możemy znaleźć witaminę A, odgrywającą istotną rolę w procesie widzenia, witaminę E, która poprawia stan naszej skóry oraz witaminy z grupy B, w tym B12, niezbędną w procesie tworzenia czerwonych krwinek.



Twitter PIM: <https://twitter.com/PolskaIzbaMleka>



Facebook PIM: <https://www.facebook.com/PolskaIzbaMleka/>



Strona Polskiej Izby Mleka: <http://www.izbamleka.pl>

Dodatkowo zawarty w mleku łatwo przyswajalny tłuszcz polepsza wchłanianie witamin rozpuszczalnych w tłuszczach, takich jak A, D, E, K. Obecność mleka w diecie obniża ryzyko wielu chorób jak: osteoporozy, chorób układu krążenia, nadciśnienia, a także raka jelita grubego.

Pamiętaj! Jesteś tym, co jesz ! Odżywiaj się zdrowo!

Projekt „Mamy kota na punkcie mleka” jest sfinansowany z Funduszu Promocji Mleka i realizowany jest przez Polską Izbę Mleka oraz Polską Federację Hodowców Bydła i Producentów Mleka.



Ceny zbytu artykułów mleczarskich

Na rynku krajowym w ostatnim tygodniu października 2019 r. odnotowano spadek cen masła konfekcjonowanego. W zakładach mleczarskich monitorowanych w ramach Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej MRiRW w dniach 21–27.10.2019 r. masło konfekcjonowane zbywano po 17,88 zł/kg, a masło w blokach – po 16,32 zł/kg, odpowiednio o 1,6% taniej i o 0,4% więcej niż tydzień wcześniej oraz o 3,9% i o 3,5% taniej przed miesiącem.

W odniesieniu do notowań sprzed roku masło konfekcjonowane było tańsze o 19,5%, a masło w blokach – o 19,0%.

W czwartym tygodniu października 2019 r. odnotowano dalszy wzrost cen zbytu pełnego mleka w proszku. Za produkt ten uzyskiwano 12,43 zł/kg, o 1,8% więcej niż tydzień wcześniej i o 2,7% więcej niż przed miesiącem. Jednocześnie cena odtuszczonego mleka w proszku, w odniesieniu do poprzedniego tygodnia, nieznacznie spadła o 0,2%, do 9,66 zł/kg. Była ona jednak o 5,2% wyższa niż w ostatnim tygodniu września br. W porównaniu z notowaniami sprzed roku OMP było droższe o 52,9%, a PMP – o 5,5%.

W omawianym okresie października br. ser Gouda zbywano przeciętnie po 13,71 zł/kg, a ser Edamski – po 13,38 zł/kg, odpowiednio o 0,1% taniej i 0,4% drożej niż tydzień wcześniej. Ser Gouda był droższy niż przed miesiącem o 1,4%, a Edamski o 1,8%. Ceny zbytu wymienionych gatunków serów dojrzewających były odpowiednio o 2,6% wyższe i 0,2% niższe niż przed rokiem.

Źródło: KOWR

Wydawca: Polska Izba Mleka



Polska Izba Mleka to największa i najprężniej działająca organizacja branży mleczarskiej w Polsce. Głównym profilem działalności Polskiej Izby Mleka jest wspieranie oraz promocja polskiej branży mleczarskiej w Polsce i za granicą.

Wydawca nie ponosi odpowiedzialności za treść, formę i styl artykułów. Przedstawione materiały mają charakter wyłącznie informacyjny.



Twitter PIM: <https://twitter.com/PolskaIzbaMleka>



Facebook PIM: <https://www.facebook.com/PolskaIzbaMleka/>



Strona Polskiej Izby Mleka: <http://www.izbamleka.pl>