



Polskiej Izby Mleka

12.03.2021

10

Konsument stawia na sprawdzoną żywność - wybiera „Bez GMO”

Żywność genetycznie zmodyfikowana na pierwszy rzut oka może kusić konsumentów swoim wyglądem. Na przykład owoce i warzywa GM z reguły są większe, ładniejsze, dłużej pozostają świeże niż te pochodzące z upraw konwencjonalnych, ale czy są bezpieczne dla ludzi? Na razie nie można odpowiedzieć na to pytanie twierdząco, gdyż zbyt krótko mamy do czynienia z GMO. Jego wpływ na zdrowie będzie można ocenić w kolejnych pokoleniach. Dlatego konsumenci wybierają żywność wolną od GMO.

Modyfikacja kodu genetycznego nie jest naturalnym procesem, a jej skutki mogą być trudne do przewidzenia. Wśród dolegliwości, na które narażone są osoby spożywające genetycznie zmodyfikowaną żywność najczęściej wymienia się alergię. Modyfikacja DNA może bowiem spowodować wprowadzenie do żywności nowych, niebezpiecznych alergenów lub przyczynić się do nasilenia alergii już występujących. Wskazuje się, że spożywanie GMO może też prowadzić do chorób układu pokarmowego, obniżenia odporności organizmu, zaburzenia płodności oraz nowotworów. (...)

Stosowane modyfikacje genetyczne najczęściej mają na celu uodpornienie roślin na herbicydy – przede wszystkim Roundup (glifosat).

Właściwości takie posiadają m.in. genetycznie zmodyfikowana soja, kukurydza, rzepak, tytoń, pomidory. Inne powody modyfikacji genetycznych to: uzyskanie odporności roślin na choroby powodowane przez grzyby, wirusy, bakterie; odporność na owady (szkodniki); odporność na niekorzystne warunki (np. wysoką temperaturę, suszę, zasolenie gleby); poprawa cech jakościowych oraz użytkowych. Coraz większą popularność zdobywają odmiany typu „stack” – czyli z więcej niż jednym rodzajem modyfikacji, np. z odpornością na herbicyd oraz szkodniki. (...)

– W dzisiejszych czasach certyfikacja jest niezbędna, jeśli chcemy mieć odbiorców – mówi Arkadiusz Żebrowski, właściciel firmy Arkpol, która zajmuje się produkcją, sprzedażą oraz dystrybucją pasz i posiada certyfikat „Bez GMO” według standardu Polskiej Izby Mleka. – Certyfikaty takie posiadają największe polskie mleczarnie, a więc i my musimy się dostosować, by móc sprzedawać pasze ich dostawcom.

Jak zauważa, w ciągu ostatnich lat przybyło mleczarni, które postawiły na produkcję bez genetycznie zmodyfikowanych organizmów. A więc, można powiedzieć, że w przypadku firm z branży paszowej obecnie certyfikat „Bez GMO” jest konieczny, by móc funkcjonować na rynku.

Kampania „Wolne od GMO” realizowana jest przez Polską Izbę Mleka i sfinansowana z Funduszu Promocji Mleka.



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



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



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



Ceny zbytu artykułów mleczarskich

Zakłady mleczarskie monitorowane w ramach Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej MRiRW w dniach 22–28.01.2021 r. masło w blokach zbywały przeciętnie po 15,57 zł/kg, o 0,1% drożej niż tydzień wcześniej oraz o 2,8% drożej niż przed miesiącem. Masło konfekcjonowane sprzedawano po 16,93 zł/kg (3,39 zł za 200 gramową kostkę), o 0,9% drożej niż w poprzednim tygodniu i o 3,9% drożej niż miesiąc wcześniej. Masło w blokach było o 4,5% droższe niż przed rokiem, a masło konfekcjonowane osiągnęło taką samą cenę jak przed rokiem. Od stycznia br. masło w blokach podrożało o 5,9%, a konfekcjonowane o 4,2%.



Cena zbytu OMP wyniosła 10,14 zł/kg i była o 1,3% wyższa niż tydzień wcześniej i o 2,3% wyższa niż przed miesiącem. Za pełne mleko w proszku płacono 12,45 zł/kg, o 1,2% więcej niż w poprzednim notowaniu i o 0,1% więcej niż miesiąc wcześniej. W porównaniu z cenami sprzed roku OMP było o 6,9%, a PMP o 2,2% tańsze. Od początku 2021 r. OMP podrożało o 3,2%, a PMP o 4,7%.

Ser Gouda zbywano przeciętnie po 14,36 zł/kg, o 0,1% taniej niż przed tygodniem oraz 2,0% taniej niż przed miesiącem. Cena sera Edamskiego wyniosła 14,06 zł/kg i była o 3,0% wyższa od notowanej w poprzednim tygodniu oraz o 1,7% wyższa niż miesiąc wcześniej. Ser Gouda był o 0,5% droższy niż przed rokiem, a ser Edamski miał taką samą cenę jak rok wcześniej.

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.

