Warszawa, 2018-10-01

**W Poznaniu o polskiej żywności**

**–** Rośnie eksport polskiej żywności. Jego wartość w siedmiu pierwszych miesiącach tego roku wyniosła ponad 16,3 mld EUR i wzrosła o blisko 6% w porównaniu z  analogicznym okresem ubiegłego roku **–**– powiedział dziś, podczas wizyty w Poznaniu na MTP minister Jan Krzysztof Ardanowski.

– Otwieramy nowe rynki zbytu. W ciągu ostatnich dwóch lat udało się uzyskać m.in. dostęp dla naszego drobiu do 26 rynków; dla wołowiny​ do 14 rynków, dla wieprzowiny do 6 rynków, dla owoców do 2 rynków, dla mleka i jego przetworów do 5  rynków i dla pasz do 7 rynków – mówił minister i poinformował, że w tym roku znacząco wzrosła wartości eksportu rolno - spożywczego do takich państw jak: Sri Lanka - ok 2,5. krotny wzrost, Turcja - ok. 2. krotny, Irak  - wzrost o około  90%. Na wzrost eksportu do Sri Lanki wpłyną głównie eksport cukru, do Turcji głównie mięsa wołowego, a do Iraku serów i produktów z mąki oraz syropów cukrowych.

– Wyniki polskiego handlu artykułami rolno-spożywczymi w ostatnich latach potwierdzają utrzymującą się wysoką pozycję tej branży na arenie międzynarodowej. Bardzo istotnym czynnikiem wpływającym na wzrost polskiego eksportu jest wysoka jakość naszej żywności – podkreślił szef resortu rolnictwa.

Nowe kierunki eksportu, które udało się m.in. otworzyć to dla:

* drobiu, w tym mięsa, produktów, przetworów, jaj, piskląt to: Japonia, RPA, Egipt, Chiny, Indie, Arabia Saudyjska, Korea Płd., Tajlandia, Izrael, Filipiny, Katar, Białoruś, Kosowo, Hongkong, Gruzja, Kazachstan, Macedonia, Ukraina, Serbia, Armenia, Bośnia i Hercegowina, Liban, Singapur i Tajwan.
* Wołowiny, w tym mięsa, produktów i przetworów to: Arabia Saudyjska, Maroko, Chile, Ukraina, Czarnogóra, Egipt, Białoruś, Katar, Kosowo, Brazylia, Irak, Polinezja Francuska, Izrael
* Wieprzowiny, w tym mięsa, przetworów to: Indie, , Singapur, Czarnogóra, Wybrzeże Kości Słoniowej, Kazachstan
* owoców: Chiny, Indie,
* mleka i jego przetworów to: Indonezja, Malezja, Japonia, Serbia, Peru.

- Musimy także zadbać o rynek wewnętrzny – podkreślił minister Jan Krzysztof Ardanowski zawracając uwagę na rozszerzenie możliwości sprzedaży wyrobów wytworzonych we własnym gospodarstwie.

- Zwiększamy możliwości produkcji w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz tzw. MOL-a, czyli produkcji marginalnej, ograniczonej i lokalnej, tak jak to obiecaliśmy – powiedział szef resortu rolnictwa.

Minister Ardanowski uczestniczył dziś w uroczystości otwarcia kilku imprez targowych adresowanych do branży spożywczej, gastronomicznej i opakowaniowej, które jednocześnie odbywają się na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich. Są to Targi SMAKI REGIONÓW, **POLAGRA-TECH**, POLAGRA GASTRO i INVEST HOTEL, TAROPAK, POLIMER TECH oraz 4 PRINT WEEK.

– Dla Polski ważne jest, abyśmy umieli zainteresować świat naszą, polską żywnością. Żywność regionalna i tradycyjna to żywność wysokiej jakości. To jest szansa dla nas, aby stała się ona naszą marką rozpoznawczą – mówił szef resortu rolnictwa.

Prezes Zarządu Międzynarodowych Targów Poznańskich Przemysław Trawa podkreślił, że w tym roku swoją ofertę przedstawiło 1100 wystawców, a organizatorzy spodziewają się około 55 tysięcy zwiedzających.

- Tegoroczne Smaki Regionów, w sobotę i w niedzielę odwiedziło około 16 tysięcy gości, co jest rekordem – poinformował Prezes MTP.

– W roku 100. lecia odzyskania niepodległości myślimy o sztafecie dziejów. Myślimy również o tych wydarzeniach, które przez te wszystkie lata ukształtowały nasze bogactwo kulinarne – zauważył minister Ardanowski otwierając sześć imprez adresowanych do branży spożywczej, gastronomicznej i opakowaniowej.

Targi SMAKI REGIONÓW to festiwal żywności eko, slow, tradycyjnej i regionalnej. Jest tu także stoisko Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, na którym można dowiedzieć się wszystkiego o u unijnym systemie Chronionych Nazw Pochodzenia (ChNP), Chronionych Oznaczeń Geograficznych (ChOG) i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności (GTS), a także o produktach wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez MRiRW. Ekspozycji towarzyszy bogaty program pokazów kulinarnych prowadzonych przez firmy i znanych szefów kuchni.

– Smaki Regionów to promocja produktów, które stanowią kulinarne dziedzictwo naszego kraju. Na Listę Produktów Tradycyjnych znajduje się już 1841 produktów. Są to produkty o co najmniej 25-letniej tradycji wytwarzania. Natomiast unijnym systemem ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych wysokiej jakości objęte zostały 42 polskie produkty, a kolejne dwa weryfikowane są obecnie przez Komisję Europejską​ – poinformował podczas konferencji prasowej minister Jan Krzysztof Ardanowski.

W ramach targów Smaki Regionów odbyła się uroczystość wręczenia pereł w XVIII edycji ogólnopolskiego konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” organizowanego przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego. Głównym celem konkursu jest identyfikacja i promocja polskich produktów regionalnych, osadzonych głęboko w polskiej tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami i według tych samych receptur. W tym roku statuetką „Perły” nagrodzono 20 najlepszych. Nagrody przyznawane są w dwóch kategoriach: produkt regionalny i potrawa regionalna. W ciągu kolejnych lat trwania konkursu stworzono ogromną, jedyną w Polsce dokumentację ponad 19 tys. tradycyjnych produktów i potraw kulinarnych ze wszystkich regionów Polski, także mniejszości narodowych.

Minister Ardanowski uczestniczył dziś także debacie poświęconej tematowi zrównoważonego rozwoju w rolnictwie, opartego m. in. na poszukiwaniu nowych rozwiązań dla polskiego sektora drobiarskiego. Podczas tego wydarzenia zostało podpisane, w obecności ministra, porozumienie pomiędzy Krajową Radą Drobiarstwa - Izbą Gospodarczą oraz Krajowym Zrzeszeniem Producentów Rzepaku i Roślin Białkowych w sprawie wykorzystania rzepaku i śruty rzepakowej w żywieniu drobiu, jako alternatywy dla soi pochodzącej z importu.

Odbywające się dziś w Poznaniu imprezy targowe prezentują bogata ofertę. Każdy kto jest związany z branżą spożywczą znajdzie tu coś dla siebie.

Międzynarodowe Targi Technologii dla Przemysłu Spożywczego **–** POLAGRA TECH to miejsce, w którym prezentowane są maszyny i urządzenia oraz komponenty i dodatki dedykowane producentom wyrobów spożywczych m.in. piekarskich i cukierniczych, mięsnych, rybnych, przetworów owocowo-warzywnych, mleczarskich, zbożowych, makaronowych, napojów, przypraw, wyrobów gastronomicznych. To największa impreza branży technologii spożywczych w Europie Środkowo-Wschodniej.

Międzynarodowe Targi Gastronomiczne i Wyposażenia Hoteli **–** POLAGRA GASTRO i INVEST HOTEL to jedno z ważniejszych wydarzeń dla dystrybutorów sprzętu i wyposażenia dla sektora HoReCa - właścicieli i menedżerów restauracji, firm cateringowych oraz hoteli, a także szefów kuchni. Można tu odnaleźć produkty najlepszej jakości oraz poznać nowe rozwiązania z branży gastronomicznej. Ważnym wydarzeniem tych targów jest strefa kulinarna, w której rozgrywa się m.in. najważniejszy w polskiej gastronomii konkurs dla profesjonalistów, czyli Kulinarny Puchar Polski.

**Międzynarodowe Targi Technik Pakowania –TAROPAK, które w tym roku** nieznacznie zmieniły nazwę to kompleksowe targi obejmujące wszystkie gałęzie branży opakowań. Od szklanych przez metalowe, papierowe i z tworzyw sztucznych po zagadnienia etykietowania i **magazynowania.**

**Targi Technologii dla Przetwórstwa Polimerów - POLIMER TECH są odpowiedzią na rosnące zapotrzebowanie branży w zakresie najnowszych technologii związanych z produkcją i przetwórstwem tworzyw polimerowych.**

**4 PRINT WEEK to targi które koncentrują się na nowoczesnych technologiach, druku 3D, rozwiązaniach dedykowanych różnym sektorom przemysłu także spożywczego.**