

# **PLAN DZIAŁANIA KT 88 ds. Żywności Mrożonej**

## **STRESZCZENIE**

KT 88 ds. Żywności Mrożonej zajmuje się opracowywaniem norm z zakresu terminologii, wymagań jakościowych, pobierania próbek, metod badań, pakowania, przechowywania, transportu, dotyczących: technologii mrożenia i przechowywania produktów mrożonych w chłodniach, tj. wyrobów kulinarnych, owoców, warzyw, mięsa, lodów, deserów mrożonych, pieczywa, ciast, itp.

Pod pojęciem mrożonej żywności rozumie się produkty żywnościowe poddane zamrożeniu przy zastosowaniu odpowiedniej metody, celem maksymalnego zabezpieczenia początkowych cech organoleptycznych i wartości odżywczych. Na rozwój tej formy utrwalania żywności duży wpływ ma wzrost zainteresowania konsumentów żywnością ułatwiającą szybkie przygotowanie urozmaiconych posiłków oraz sezonowe wahania podaży niektórych surowców, takich jak: owoce, warzywa czy mięso. Tworzenie i utrzymanie rezerw zapasów żywnościowych jest zatem niezbędne.

W czasie przechowywania w produktach mrożonych zachodzą zmiany: barwy, smaku, zapachu, konsystencji, po rozmrożeniu oraz parametrów fizykochemicznych, wynikające z utleniania tłuszczów, denaturacji białek, ubytku masy. Do poważniejszych zagadnień należy ususzką, czyli częściowe wyparowanie wody zawartej w produkcie.

Żywność mrożoną cechuje duże zróżnicowanie pod względem technologicznym, surowcowym, rynkowym, marketingowym, co skutkuje różną dynamiką zmian poszczególnych kategorii produktowych. Wśród czynników marketingowych należy wymienić aspekty związane z percepcją konsumencką, rozwojem marek i strategiami pozycjonowania. Duży wpływ na ofertę produktów mrożonych ma działalność innowacyjna największych graczy rynkowych oraz rozwój marek.

Odbiorcami norm i innych dokumentów normalizacyjnych, opracowywanych przez KT 88, jest cała branża chłodnicza, tj. chłodnie produkujące mrożonki, firmy współpracujące z nimi (np. laboratoria), inspekcje nadzoru i/lub kontroli, resort rolnictwa. Odbiorcy otrzymują m.in. wymagania jakości handlowej czy wymagania odnośnie metod badań laboratoryjnych niezbędnych przy produkcji i kontroli.

## **1 ŚRODOWISKO BIZNESOWE KT**

### **1.1 Opis środowiska biznesowego**

Na działalność gospodarczą objętą zakresem KT znaczący wpływ mają następujące uwarunkowania polityczne, gospodarcze, techniczne, prawne, społeczne i/lub aspekty regionalne/międzynarodowe:

Zgodnie z danymi prezentowanymi przez GUS, w 2020 roku wyprodukowano w Polsce 511 tys. ton warzyw mrożonych, co stanowiło 97,9 proc. produkcji z tego samego okresu roku 2019 oraz 329 tys. ton mrożonych owoców (włączając orzechy) – czyli 91,8 proc. poziomu produkcji w tej kategorii w roku 2019.

W ostatnich latach zauważa się w Polsce znaczny wzrost sprzedaży mrożonek. Polacy kupują rocznie już 92 mln kg mrożonej żywności, a blisko 70 proc. gospodarstw domowych w naszym kraju używa mrożonych warzyw i owoców do przygotowywania posiłków. Jednocześnie wzrasta zainteresowanie zakupami spożywczymi w sieci – co piąty konsument kupuje żywność online. Trend sprzedaży produktów spożywczych przez Internet oraz rosnąca popularność mrożonek przyczynia się także do powstawania coraz większej ilości e-sklepów oferujących tego typu produkty. Przybywa klientów zainteresowanych żywnością nieprzetworzoną, dobrej jakości, najlepiej od lokalnych producentów. Według danych Nielsen, tylko w ciągu roku 2018 rynek mrożonek powiększył się o 5,8 proc. pod względem wolumenu oraz o 7,4 proc. wartościowo. Co istotne, ten pozytywny trend dotyczy wszystkich rodzajów mrożonek, począwszy od warzyw na patelnię i mieszanek warzywnych, a skończywszy na niszy, jaką są mrożone owoce. Z kolei z danych podawanych przez GUS wynika, że dla firm zatrudniających powyżej 50 osób produkcja mrożonych owoców i orzechów w czerwcu i lipcu 2018 wzrosła o 24 proc. r/r, do rekordowego, jak na ten okres, poziomu 198 tys. ton. Produkcja mrożonych owoców w tych dwóch miesiącach stanowiła blisko 50 proc. łącznego jej rocznego wolumenu co sugeruje, że w całym sezonie 2018/19 (liczonym od czerwca do maja) osiągnęła może również rekordowy poziom. Polska, po akcesji do UE umocniła swoją pozycję największego we Wspólnocie producenta i eksportera mrożonych owoców i drugiego (po Belgii) producenta i eksportera mrożonych warzyw. W obecnej dekadzie dostawy z Polski wahają się od 20-25% globalnego unijnego importu owoców mrożonych i 8-9% importu mrożonych warzyw w UE. Udział mrożonych owoców w łącznej wartości produkcji przetworów owocowych w Polsce nie zmienia się znacznie i oscyluje wokół 30%, a udział mrożonych warzyw w produkcji przetworów warzywnych wynosi ok. 50%. W miarę stabilny – na poziomie ok. 30% – jest w ostatnich latach udział mrożonek w łącznych wpływach z eksportu owoców, warzyw i ich przetworów.

<https://analizarynku.eu/rynek-mrozonek>

Warto podkreślić, że produkty mrożone nie tracą znacząco na wartości odżywczej oraz jakości poprzez mrożenie, a wręcz odwrotnie, okazuje się, że zawierają większą ilość wartościowych składników niż warzywa, które są przechowywane w nieodpowiednich warunkach i temperaturze. Badania przeprowadzone przez naukowców z California Institute of Technology (CALTECH) pokazały, że żywność mrożona zawiera niewiele mniej składników odżywczych niż świeże warzywa i owoce, jeśli zostały zachowane odpowiednie warunki przechowywania warzyw i owoców. Na przykład zamrożony świeżo po zerwaniu groszek zawiera o 25% więcej witaminy C niż niemrożony dwutygodniowy produkt. Do wzrostu znaczenia żywności mrożonej w Polsce, przyczynia się intensywność życia, a co za tym idzie brak czasu.

Konsumenci w Polsce są coraz bardziej świadomi, wybierają produkty wartościowe, zawierające, jak najmniej konserwantów i ulepszaczy smaku. Takimi produktami są warzywa i owoce zamrożone natychmiast po zbiorach oraz coraz większa ilość dań gotowych. W dzisiejszej dobie, nie sposób przecenić tego, że możemy przygotować posiłek szybko. Powyższe zjawiska wpływają na zwiększenie spożycia produktów mrożonych, które jak donoszą badania, zachowują świeżość i wartości odżywcze. Obserwując dojrzałe gospodarki, takie jak kraje Europy Zachodniej, Skandynawię, czy Stany Zjednoczone zauważamy, że segment produktów mrożonych, w skład których wchodzi warzywa i owoce, dania gotowe, ryby, mięso, lody, pieczywo mrożone,

desery mrożone etc. jest kilkakrotnie większy niż w Polsce. Można zatem przyjąć założenie, że segment produktów mrożonych w Polsce będzie wzrastał.

<http://www.portalspozywczy.pl/owoce-warzywa/wiadomosci/rynek-mrozonek-bedzie-rosl-i-gonil-europe,127458.html>

Głównymi odbiorcami norm opracowywanych przez KT 88 są producenci żywności mrożonej, służby inspekcyjne oraz organizacje rządowe.

## 1.2 Wskaźniki ilościowe dotyczące środowiska biznesowego

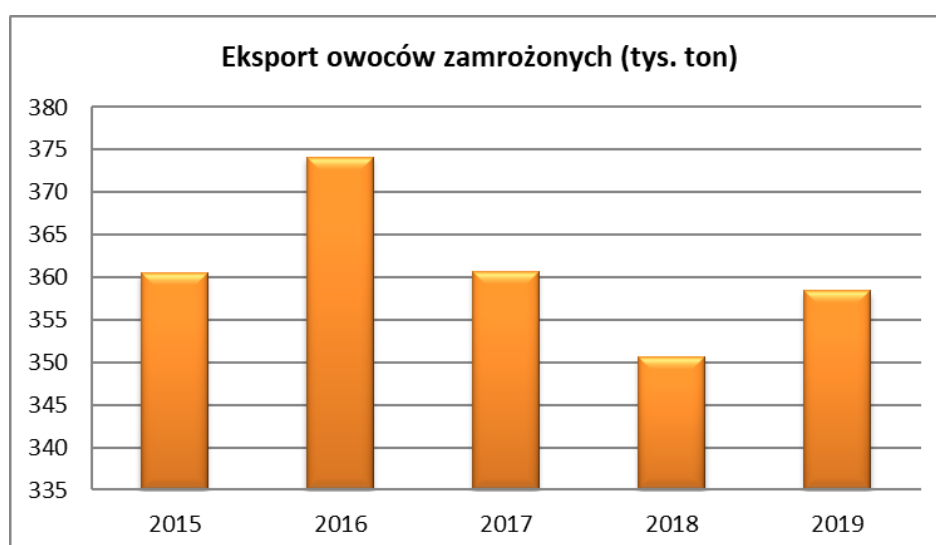
Poniższe wskaźniki ilościowe opisują środowisko biznesowe, w celu wsparcia działań KT poprzez zapewnienie niezbędnych danych:

### Dział II. GOSPODARKA ŻYWNOŚCIOWA

**TABL. 39 (205). PRODUKCJA WAŻNIEJSZYCH WYROBÓW PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I TYTONIOWEGO**

WYSZCZEGÓLNIENIE	2010	2015	2017	2018	2019
Ryby morskie mrożone w tys. t	44,2	77,7	65,8	80,9	92,6
Warzywa mrożone w tys. t	528,6	610,4	749,8	645,3	538,8

*Źródło:* Opracowanie własne na podstawie: GUS Rocznik Statystyczny Rolnictwa 2020



*Źródło:* Opracowanie własne na podstawie danych GUS (Rocznik Statystyczny Rzeczypospolitej Polskiej 2016, Rocznik Statystyczny Rzeczypospolitej Polskiej 2018, Rocznik Statystyczny Rzeczypospolitej Polskiej 2020, GUS)

## **2 OCZEKIWANE KORZYŚCI Z REALIZACJI PRAC KT**

Polskie Normy z zakresu KT 88 mogą być wykorzystywane do kontroli jakości surowców, półproduktów i produktów finalnych – zwiększając gwarancję kierowania do konsumentów wyrobów o najwyższej jakości, także w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego.

## **3 CZŁONKOSTWO W KT**

Każdy podmiot krajowy zainteresowany daną tematyką ma prawo zgłosić chęć uczestnictwa w KT i po spełnieniu wymogów proceduralnych (procedura Z2-P3 w powiązaniu z Z2-P1) stać się członkiem KT. Każdy członek KT realizuje zadania KT poprzez swoich reprezentantów.

Aktualny skład KT jest podany na stronie [www.pkn.pl](http://www.pkn.pl), w Wykazie OT.

## **4 CELE KT I STRATEGIA ICH REALIZACJI**

### **4.1. Cele KT**

Okresowe przeglądy Polskich Norm własnych z zakresu tematycznego KT 88 pod kątem aktualności ich postanowień oraz ewentualna ich nowelizacja.

### **4.2. Strategia ustalona do osiągnięcia celów KT**

W celu osiągnięcia powyższych celów KT 88 przyjął następującą strategię:

- Analiza oczekiwań środowisk zainteresowanych tematyką żywności mrożonej.
- Wyznaczenie priorytetów przy ustalaniu programu prac KT uwzględniających ww analizę.
- Poszukiwanie sponsorów do realizacji tematów normalizacyjnych, głównie spośród producentów żywności mrożonej oraz środowisk zainteresowanych niniejszą tematyką.
- Poszukiwanie wykonawców prac normalizacyjnych.

### **4.3. Aspekty środowiskowe**

Tematyka działalności KT 88 nie jest bezpośrednio powiązana z aspektami środowiskowymi.

## **5 CZYNNIKI WPŁYWAJĄCE NA REALIZACJĘ PROGRAMU PRAC KT I WPROWADZANIE NOWYCH TN DO PROGRAMU PRAC**

Każdy zainteresowany ma możliwość zgłaszania tematów normalizacyjnych (TN) wypełniając Karty nowego tematu (KNT) lub Karty propozycji tematu normalizacyjnego (KPT).

Każdy zgłoszony TN jest wprowadzany do programu KT. KT decyduje o kontynuacji lub zaniechaniu tematu normalizacyjnego.

W programie prac prezentowane są wszystkie TN będące aktualnie w opracowaniu.

Program prac KT znajduje się na stronie [www.pkn.pl](http://www.pkn.pl), w Wykazie OT, po wybraniu numeru właściwego KT.

Drugi element numeru tematu normalizacyjnego wskazuje numer Podkomitetu Technicznego opracowującego temat, np. numer tematu normalizacyjnego XXX.1.XXXX oznacza wykonywanie w KT XXX PK 1 (Podkomitecie Technicznym nr 1 Komitetu Technicznego XXX). Jeżeli drugi element przyjmuje wartość zero oznacza to, że TN jest opracowywany w KT.

Czynniki ograniczające realizację prac KT 88:

- brak środków finansowych na opracowanie danej PN

## **6 WYKAZ PROPOZYCJI TEMATÓW NORMALIZACYJNYCH, DLA KTÓRYCH KT PRZEVIDUJE POZYSKANIE ZAMAWIAJĄCYCH W RAMACH PRAC NA ZAMÓWIENIE**

Aktualnie brak jest zainteresowanych finansowaniem prac na zamówienie.