

MESNA KONFERENCA

LJUBLJANA, 21. MAREC 2014



MESNA KONFERENCA

LJUBLJANA, 20. MAREC 2014



PROGRAM

- 09:00 – 09:10** *Uvodne besede organizatorja*
- 09:10 – 09:35** *Prehranska vrednost mesa – pomen in priporočila,*
prof. dr. Janez Salobir (Biotehniška fakulteta UL, oddelek za zootehniko)
- 09:35 – 10:00** *Trendi v predelavi mesa,*
Nataša Hofer (Kerry Ingredients & Flavours Ltd.)
- 10:00 – 10:40** *Praščereja v svetu danes in jutri,*
Pieter Knap (Genus Pic, Velika Britanija)
- 10:40 – 11:10** Odmor
- 11:10 – 11:40** *Slovenska oskrbna veriga z rdečim mesom: stanje in izzivi;*
doc. dr. Aleš Kuhar (Biotehniška fakulteta UL, oddelek za zootehniko)
- 11:40 – 12:00** *Kmetija v slovenskem gospodarstvu – preživetje ali možnost za uspeh,*
Branko Ravnik (Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije)
- 12:00 – 12:30** *Pregled resornega ministrstva na pomen in nadaljnji razvoj oskrbe z rdečim mesom,*
mag. Tanja Strniša (MKO)
- 12:30 – 13:00** Odmor
- 13:00 – 13:20** *Globalna, evropska in lokalna prehranska veriga,*
mag. Marko Višnar (Farme Ihan)
- 13:20 – 14:30** Okrogla miza:
Stabilna mesna branža za zvestega potrošnika - kako in kdaj?
povezuje: **Goran Novkovič** (GZS)
sodelujejo: **predstavniki mesno predelovalnih podjetij**
predstavniki trgovine
- 14:30 – 14:45** *Zaključki in usmeritve*
mag. Marko Višnar (predsednik Združenja kmetijskih podjetij pri GZS-ZKŽP) in
dr. Tatjana Zagorc (direktorica GZS-ZKŽP)
- 14:45** *Zaključek konference*

MESNA KONFERENCA

LJUBLJANA, 20. MAREC 2014



13:20 – 14:30: Okrogla miza:

Stabilna mesna branža za zvestega potrošnika - kako in kdaj?

Povezuje: **Goran Novković** (GZS)

Sodelujejo:

- g. Izidor Krivec** (Celjske mesnine)
- g. Peter Polanič** (Skupina Panvita)
- g. Janko Kodila** (Kodila)
- g. Mitja Pirc** (Pristop)
- g. Brane Micič** (Mercator)



Univerza v Ljubljani
Biotehniška fakulteta



(Bull Going Abstract, Roy Lichtenstein, 1973)

Oddelek za zootehniko

MESNA KONFERENCA

GZS - Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

Ljubljana, 20. marec 2014

Prehranska vrednost mesa –pomen in priporočila
Janez Salobir
Katedra za prehrano, Oddelek za zootehniko,
Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani
Na: MESNA KONFERENCA, GZS -Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

Prehranska vrednost mesa – pomen in priporočila

Janez Salobir, Katedra za prehrano, Oddelek za zootehniko, Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani

Uvod

V večini EU dežel trendi zadnja desetletja kažejo, da je zauživanje mesa v večini evropskih držav relativno konstantno.

Vendar:

- porabniki so postali bolj kritični glede učinka hrane na zdravje in varnosti hrane - to velja tudi za meso in mesnine.
- negativen vpliv medijev na percepcijo porabnikov o tem kaj je zdrava prehrana, tudi da je karakteristika nezdrave prehrane (med ostalim) tudi veliko zauživanje mesa

(Schonfeldt and Hall, 2012. Food Res. Int., 47: 152-155).

Position of the American Dietetic Association: Total Diet Approach to Communicating Food and Nutrition Information

(J. Am. Dietetic Assoc., 2007, 107: 1224-1232)

- Če posamezna živila uživamo zmerno, v primerni količini in v kombinaciji z redno fizično aktivnostjo, potem so lahko vsa živila del zdrave prehrane.
- Vrednost živil mora biti določena v kontekstu celotne prehrane, saj lahko označevanje živil z "dobrimi" ali "slabimi" vodi do napačnih prehranskih navad.



... tudi označevanje mesa z "dobrim" ali "slabim" lahko vodi do napačnih prehranskih navad

Človek je vsejed → njegova prebavila in presnova sta prilagojena
pestri vsejedi prehrani

- predniki človeške vrste (pred 7,5 do 4,5 mio. leti)
 - opustitev strogega vegetarijanstva (frutarijanstva)
- Homo sapiens sapiens (pred 40.000 leti - paleolitik)
 - 913 g mesa na dan (več kot polovico E)
 - 1697 g rastlinske hrane na dan

(Eaton, Lipids, 1992)

Eaton in Konner, New Engl J Med, 1985

Eaton in sod., Eur. J. Clin. Nutr, 1997

Cordain in sod., Eur. J. Clin. Nutr, 2002)

Prilagoditve prebavil vsejedi prehrani:

- zobovje je prilagojeno vsejedi prehrani (tako kočniki kot mlečni zobje) (Lucas, 2006; The evolution of hominin Diet ... Dental)
- človeški želodec je po svoji histološki zgradbi bolj podoben mesojedim kot vsejedim živalim, še manj pa želodcem rastlinojedih živali
- človeška prebavila so relativno kratka in imajo majhno prostornino
- del prebavil namenjen pretežno mikrobnim prebavi predstavlja relativno majhen delež prebavil



Da pokrije potrebe po energiji in posameznih hranljivih snoveh mora človek uživati hrano, ki je:

- ↑ prebavljivostjo (E, AK, minerali ...)
- ↑ koncentracijo hranljivih snovi in E

Prilagoditve presnove vsejedi prehrani:

- Esencialne maščobne kisline
 - potrebe ljudi so zaradi velikih možganov bistveno večje kot pri živalih
 - rastline ne vsebujejo dovolj esencialnih MK, sploh ne LCPUFA
 - živalske maščobe (sploh ribe) vsebujejo veliko PUFA, tudi LCPUFA
 - vegetarijanska prehrana ne zadošča za kritje potreb
- Vitamin B₁₂
 - rastlinojede živali ga dobijo dovolj izključno kot produkt obsežne mikrobne fermentacije v prebavilih
 - mikrobna fermentacija rastlinske hrane v prebavilih kot vir vitamina B₁₂ pri ljudeh ne zadošča za kritje potreb
- Taurin
 - ljudje imamo za razliko od rastlinojedih živali omejeno sposobnost za sintezo - glavni vir je prehrana - živalska hrana
 - morda semiesencialna aminokislina (antioksidant, protivnetno delovanje):
 - ↓ SŽB, ↑ bazalni metabolizem - ↓ debelost, ↓ KT
- Vitamin C
 - izguba sposobnosti za sintezo vitamina C jasno kaže, da je bila rastlinska hrana vedno del naravne prehrane ljudi

Evolucijski vidiki prehrane

Primerjava prehrane v paleolitiku, nekdanjih in sedanjih družb lovcev-nabiralcev (vključno ribe) in sedanje prehrane

(Eaton in sod., 1997, Cordain, 2002; Lieneseisen in sod., 2003; Elmadfa, 2009)

	Proti koncu paleolitika	Sodobni lovci-nabiralci*	EU Elmadfa (z žvili žival. izvora)	EU Lienese. (dejansko zaužito z mesom)
Živalska hrana, % energije	> 50 %	66-75 %	26-36 %	8-14 %
Rastlinska hrana, % energije	< 50 %	25-34 %	64-74 %	

Živila živalskega izvora predstavljajo v prehrani tudi sedaj zelo pomemben del

	Animal products, %E			Vegetable products, %E		
	1961	2003	Mesto:	1961	2003	Mesto:
Austria	32	33	5.	68	67	
Belgium-Luxembourg	33	31	8.-11.	67	69	
Cyprus	13	30	12.-13.	87	70	
Czech Republic	n.a.	25	21.	n.a.	75	
Denmark	36	36	3.-4.	64	64	
Estonia	n.a.	26	18.-20.	n.a.	74	
Finland	39	37	1.-2.	61	63	
France	32	37	1.-2.	68	63	
Germany	33	31	8.-11.	67	69	
Greece	13	23	22.-23.	87	77	
Hungary	31	32	6.-7.	69	68	
Ireland	36	32	6.-7.	64	68	
Italy	16	26	18.-20.	84	74	
Latvia	n.a.	28	15.-16.	n.a.	72	
Lithuania	n.a.	27	17.	n.a.	73	
Poland	28	26	18.-20.	72	74	
Portugal	14	29	14.	86	71	
Romania	15	23	22.-22.	85	77	
Slovenia	n.a.	31	8.-11.	n.a.	69	12.-15.
Spain	13	28	15.-16.	87	72	
Sweden	37	36	3.-4.	63	64	
The Netherlands	30	30	12.-13.	70	70	
United Kingdom	39	31	8.-11.	61	69	

Delež zauživanja energije iz živil rastlinskega in živalskega izvora v 23 državah EU

Source of raw data: FAO, 2009

(Elmadfa, Eur Nutr & Health Report , 2009)

Prehranska vrednost mesa – pomen in priporočila
 Janez Salobir
 Katedra za prehrano, Oddelek za zootehniko,
 Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani

Prehranska vrednost mesa – pomen in priporočila
 Janez Salobir
 Katedra za prehrano, Oddelek za zootehniko,
 Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani

Prehranska vrednost mesa – pomen in priporočila
 Janez Salobir
 Katedra za prehrano, Oddelek za zootehniko,
 Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani

20. marec 2014

Evolucijski vidiki prehrane

Ljudje smo potomci lovcev-nabiralcev,
ki so bili odvisno od uživanja divjih živali in rastlin



Ljudje se v 10.000 letih genetsko nismo mogli korenito spremeniti



Naša prebavila in presnova sta evolucijsko prilagojena
PESTRI vsejedi prehrani



Naše potrebe ne le po hranilih, ampak tudi po vrsti hrane,
s katerimi ta hranila dobivamo, so ostale enake oz. se niso dosti spremenile

Prehranska vrednost mesa –pomen in priporočila
Oddelek za zootehniko,
Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani

Prehranska vrednost in zdravstveni vidiki uživanja mesa in mesnih izdelkov se prepletajo

Kate
Biotehniška
Na: MESNA KON

Prehranska vrednost mesa –pomen in pri
Janez Salobir
Katedra za prehrano, Oddelek za zootehniko,
Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani

Prispevek mesa k zadovoljevanju potreb po nekaterih hranilih

Delež (%) pokritja prehranskih potreb iz 100 g rdečega mesa pri 25 do 50 let starih ženskah (Souci in sod., 2000; Oster, 1994; Wenk in Leonhardt, 1996)

Kriterij potreb	Govedina, pusta	Svinjina, pusta
Energija	5	4,8
Maščobe	2,7	2,7
Beljakovine	49	44
Esencialne aminokisline	> 100	> 100
Vitamin: B ₁	21	82
B ₂	20	18
Niacin	51	33
B ₆	11	35
B ₁₂	250	100
Železo	15	7
Cink	36	17
Jod	5	6
Selen	9	9
Kalcij	0,4	0,3
Magnezij	10	10
Kalij	21	23
Natrij	13	8

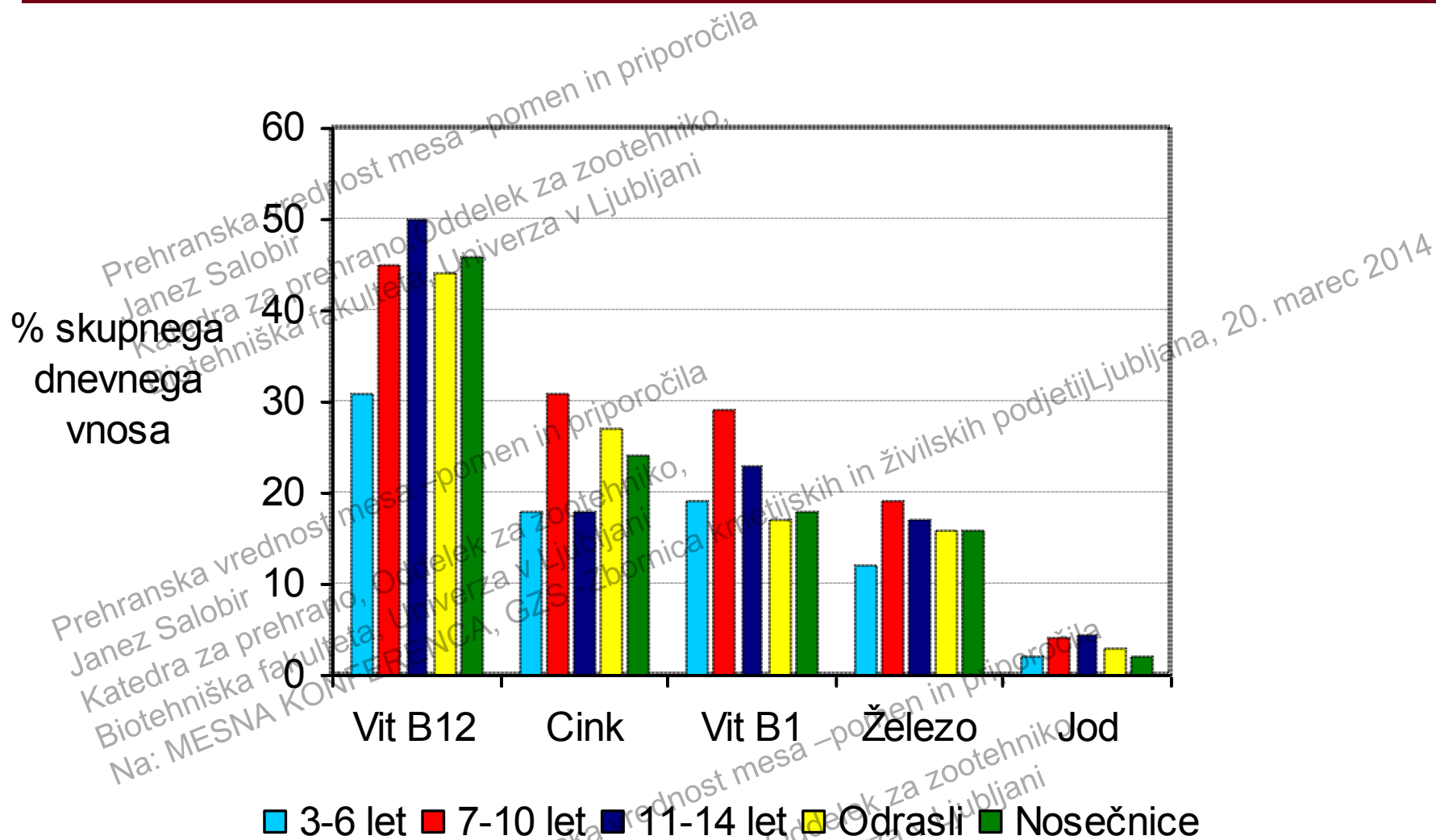
- Meso, še posebej rdeče meso je bogat vir predvsem naslednjih hranil:
 - beljakovine in esencialne aminokisljine
 - n-3 LC-PUFAs (EPA, DHA), CLA
 - Fe
 - Zn
 - Se
 - vitamin B₁₂, folat in druge vitamine skupine B
 - vitamin A
 - vitamin D
- Hranila v mesu so zelo dobro izkoristljiva oz. imajo veliko BV



Zaradi tega prispeva meso kljub sorazmerno majhnemu deležu glede na energijsko oskrbo zelo pomemben delež mnogih hranil

(Williamson et al., Nutr Bull, 2005)

Meso pomembno prispeva k oskrbi z Fe, Zn, Se, I, B₁₂...

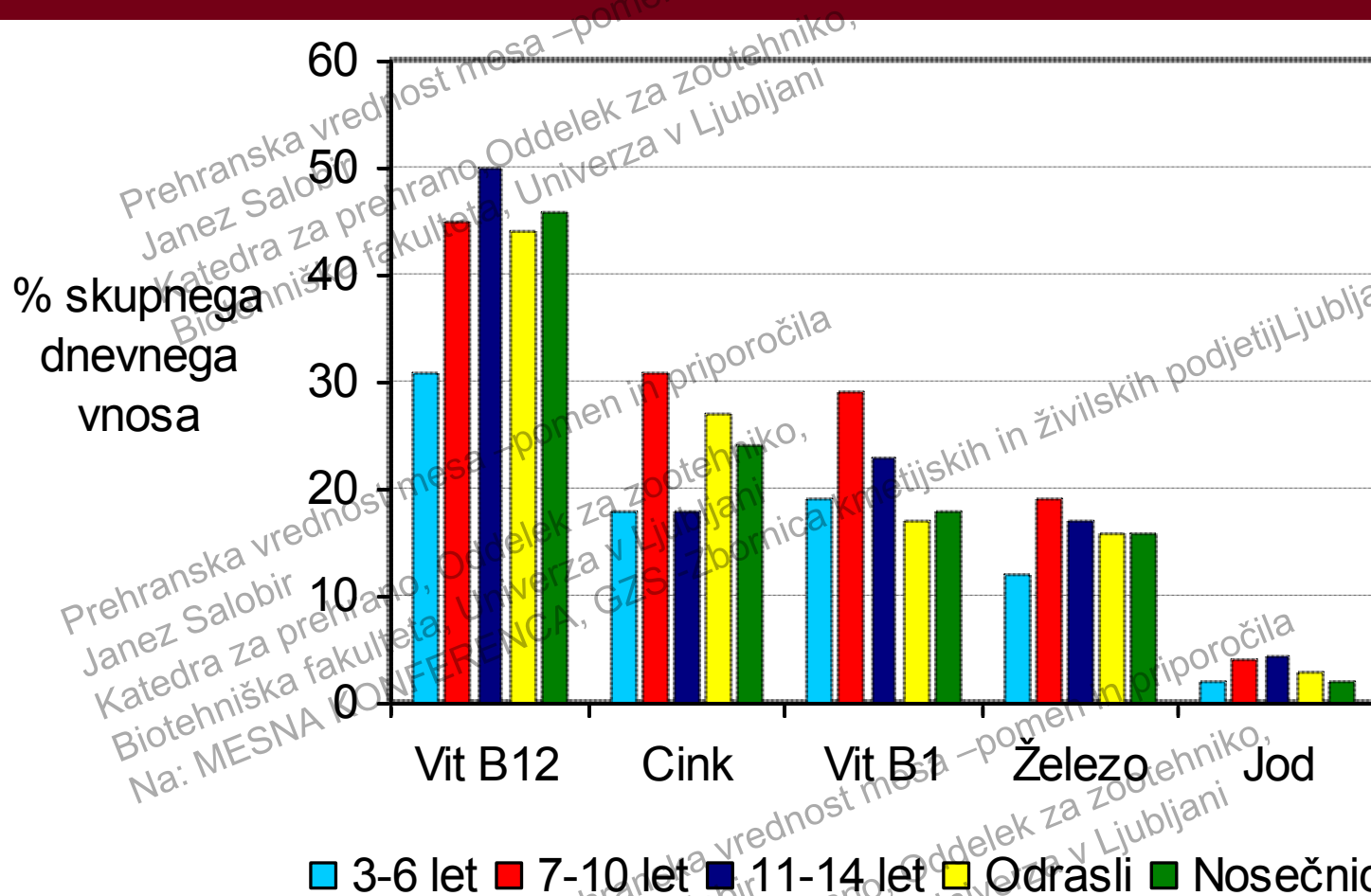


Delež, ki ga meso in mesni izdelki prispevajo k dnevni vnosu nekaterih hranilnih v Avstriji

(Elmadfa, Austrian Nutrition Report 2003, 2003)

Hranila v mesu so bistveno bolj izkoristljiva kot v rastlinski hrani.

- Fe v mesu se izkoristi 20-30%, rastlinsko železo pod 10%
- To velja tudi za Zn, Se, B₁₂, folat, aminokisliline ...



Delež, ki ga meso in mesni izdelki prispevajo k dnevni vnosu nekaterih hranilnih v Avstriji

(Elmadfa, Austrian Nutrition Report 2003, 2003)

Meso izboljša tudi izkoristljivost rastlinskega železa

25.5.2012

EN

Official Journal of the European Union

L 136/1



COMMISSION REGULATION (EU) No 432/2012

of 16 May 2012

establishing a list of permitted health claims made on foods, other than those referring to the reduction of disease risk and to children's development and health

Nutrient, substance, food or food category	Claim	Conditions of use of the claim	EFSA Journal number
Meat or fish	Meat or fish contributes to the improvement of iron absorption when eaten with other foods containing iron	The claim may be used only for food which contains at least 50 g of meat or fish in a single quantified portion. In order to bear the claim information shall be given to the consumer that the beneficial effect is obtained by consuming 50 g of meat or fish together with food(s) containing non-haem iron.	2011;9(4):2040

Prispevek mesa k zadovoljevanju potreb po nekaterih hranilih

Prehranska vrednost mesa se kaže že s tem, da je ob izključevanju mesa iz prehrane mnogo težje sestaviti ustrezen obrok, sploh brez prehranskih dopolnil oz. aditivov in/ali obogatenih živil

Npr. tudi ADA. Position of the American Dietetic Association: Vegetarian Diets. J Am Dietetic Assoc, 2009

Pri izključevanju živil živalskega izvora (v večini primerov najbolj opazno pri izključevanju mesa)

→ še posebej pri otrocih resno tveganje za pomanjkanje več hranil:

- železo
- cink
- jod

- vit. B₁₂
- vit. B₂
- vit. A

- vit. D
- EPA, DHA
- aminokisliline

(npr. Orel, Sedmak, Fidler Mis, 2014.
Vegetarijanska preh. pri otrocih.
Zdravniški vest.)

Meso, tako kot nekoč,
tudi v sodobni prehrani dopolnjuje rastlinsko hrano in
**omogoča enostavno in varno
pokrivanje prehranskih potreb**

Prav zaradi teh dejstev:

- popolna izključitev mesa iz prehrane je za nekatere skupine prebivalstva, npr. otroke, mlade ženske kritična (Elmadfa in sod., 2003)
- uživanje mesa je potrebno kot del raznolike, pestre prehrane aktivno vzpodbujati

(npr. Hill, 2002; Hallberg, 2002; Biesalski, Meat Sci 2005; McAfee et al., Meat Sci. 2010)

Zdravstveni vidiki uživanja mesa

Uživanje mesa pogosto povezujejo s pojavnostjo nekaterih bolezni:

- rak
- debelost
- srčnožilna bolezen
- sladkorna bolezen tip II
- povečan krvni tlak

Ali očitki držijo?

- Lahko, če je uživanje preveliko
- Lahko, če je meso npr. mastno
- Lahko, če je meso neprimerno pripravljeno

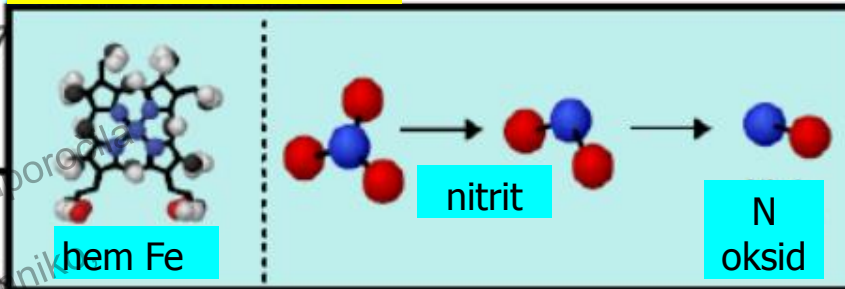
Meso in kolorektalni rak



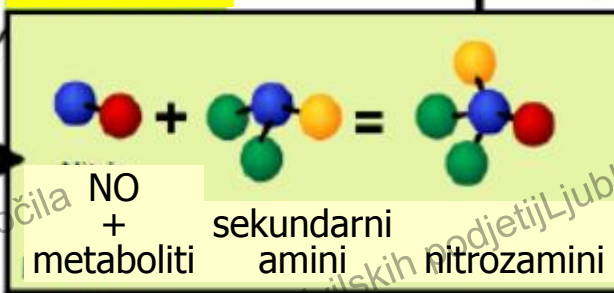
Preveliko uživanje mesa in mesnin je nevarno za nastanek KRR predvsem zaradi:

- prekomernega vnosa železa
- delovanja mutagenih snovi, ki nastajajo med prekomerno oz. napačno termično pripravo mesa ali v prebavilih:
 - heterociklični amini
 - policiklični aromatski ogljikovodiki
 - nitrozamini
- izpodrivanja živil bogatih s snovmi, ki preprečujejo ali nevtralizirajo delovanje zgornjih

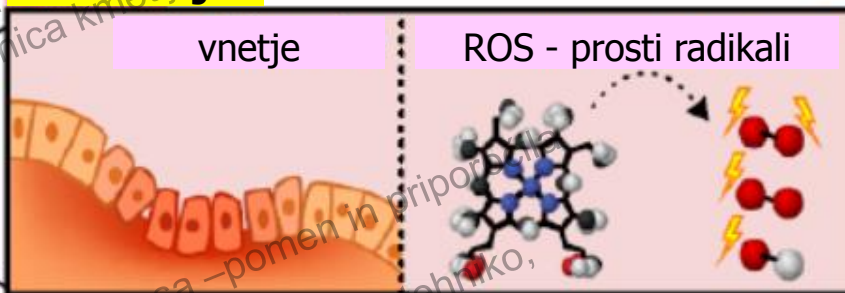
V mesu in v ustih



V želodcu



V črevesju



Nenormalna mikroflora



Neuravnotežena prehrana

Možni mehanizmi, ki povezujejo zauživanje mesa in KRR
(Oostindjer et al., 2014. Meat Sci.)



World
Cancer
Research Fund



American
Institute for
Cancer Research

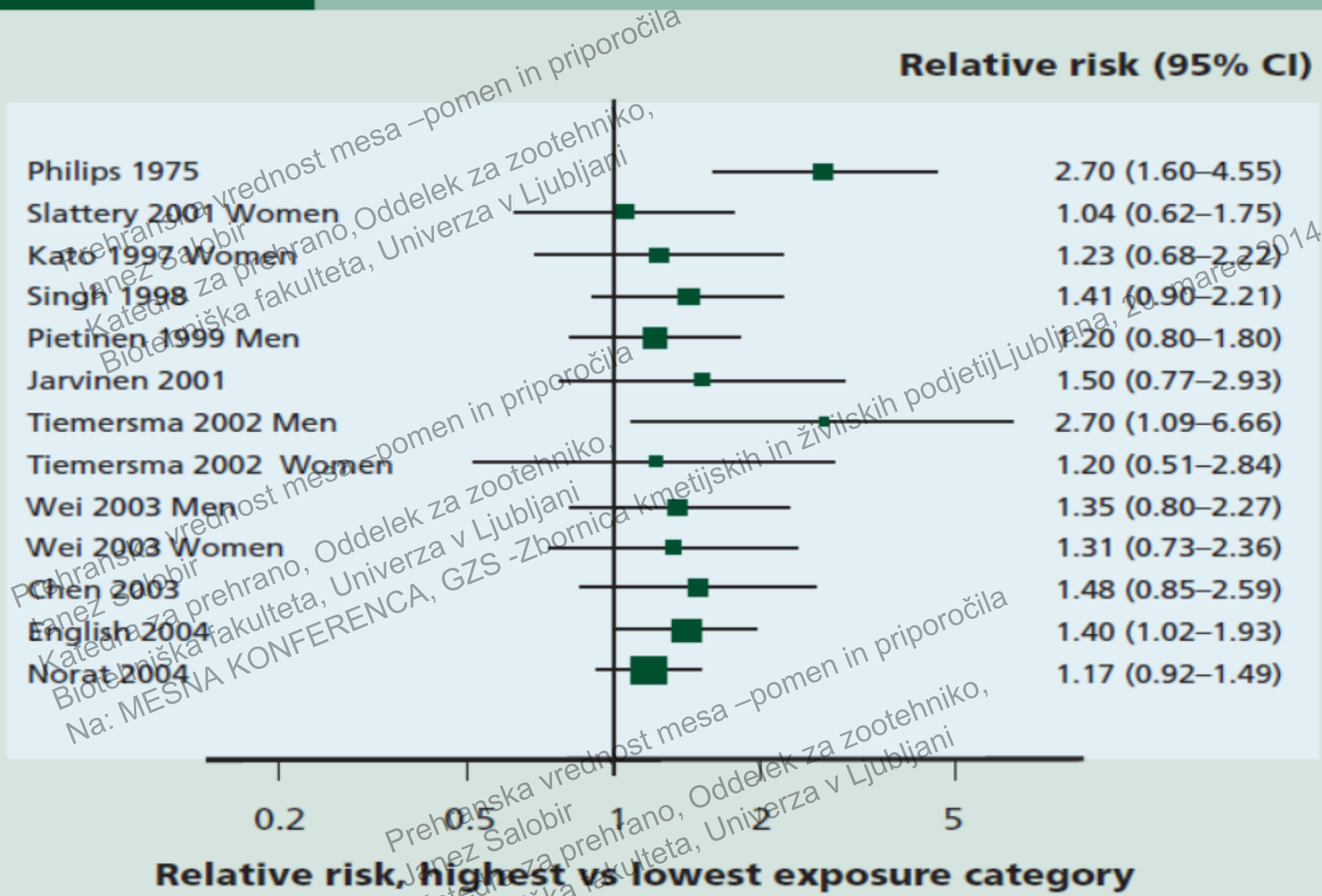
Prehranska vrednost mesa –pomen in priporočila
Janez Salobir
Katedra za prehrano, Oddelek za zootehniko,
Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani

Prehranska vrednost mesa –pomen in priporočila
Janez Salobir
Katedra za prehrano, Oddelek za zootehniko,
Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani
Na: MESNA KONFERENCA, GZS -Zbornica

World Cancer Res. Found in
Am. Inst. for Cancer Res. (2007)

**Food, Nutrition,
Physical Activity,
and the Prevention
of Cancer:
a Global Perspective**

Prehranske in živilskih podjetij Ljubljana, 20. marec 2014

Figure 4.3.1**Red meat and colorectal cancer;
cohort studies**

MEAT, POULTRY, FISH, EGGS, AND THE RISK OF CANCER

In the judgement of the Panel, the factors listed below modify the risk of cancer. Judgements are graded according to the strength of the evidence.

	DECREASES RISK		INCREASES RISK	
	Exposure	Cancer site	Exposure	Cancer site
Convincing			Red meat¹ Processed meat²	Colorectum Colorectum
Probable			Cantonese-style salted fish³	Nasopharynx
Limited — suggestive	Fish Foods containing Vitamin D^{4,7}	Colorectum Colorectum	Red meat¹ Processed meat² Foods containing iron^{4,5} Smoked foods⁶ Grilled (broiled) or barbecued (charbroiled) animal foods^{6,7}	Oesophagus Lung Pancreas Endometrium Oesophagus Lung Stomach Prostate Colorectum Stomach Stomach
Substantial effect on risk unlikely	None identified			

- The term 'red meat' refers to beef, pork, lamb, and goat from domesticated animals.
- The term 'processed meat' refers to meats preserved by smoking, curing, or salting, or addition of chemical preservatives.
- This style of preparation is characterised by treatment with less salt than typically used, and fermentation during the drying process due to relatively high outdoor temperature and moisture levels. This conclusion does not apply to fish prepared (or salted) by other means.
- Includes both foods naturally containing the constituent and foods which have the constituent added (see chapter 3.5.3).
- Although red and processed meats contain iron, the general category of 'foods containing iron' comprises many other foods, including those of plant origin.
- The evidence is mostly from meats preserved or cooked in these ways.
- Found mostly in fortified foods and animal foods.

RECOMMENDATION 5

ANIMAL FOODS

**Limit intake of red meat¹ and
avoid processed meat²**

PERSONAL RECOMMENDATION

**People who eat red meat¹
to consume less than 500 g (18 oz) a week,
very little if any to be processed²**

¹ 'Red meat' refers to beef, pork, lamb, and goat from domesticated animals including that contained in processed foods

² 'Processed meat' refers to meat preserved by smoking, curing or salting, or addition of chemical preservatives, including that contained in processed foods

World Cancer Res. Found in Am. Inst. for Cancer Res. (2007)

Za mnoge avtorje so povezava med zauživanjem rdečega mesa in pogostnostjo raka, posebno raka na debelem črevesu:

- **slabe**
- **povezave z drugimi spremljajočimi rizičnimi dejavniki, ne pa z zauživanjem mesa samega**
- **ni mogoče zaključiti pri kateri količini zauživanja bi bilo povezano z nastankom KRR**
- **negativne povezave nihče ne zagovarja**

Rezultati raziskav so zelo pogosto pristranski:

- Kompleksna narava obroka in različni življenjski dejavniki otežujejo izpostaviti učinek le enega živila.
- Gre za korelirane učinke, saj tisti, ki uživajo nečesa več, uživajo zato nečesa manj.

Veliko uživanje mesa in mesnih izdelkov gre po navadi na račun manjšega uživanja sadja in zelenjave (vitamini, antioksidanti, prehranska vlaknina ...).

- Tisti, ki uživajo veliko mesa imajo zelo pogosto povečane druge dejavnike tveganja za nastanek raka:

- ◆ kajenje
- ◆ ↑ ITM
- ◆ ↓ fizična aktivnost
- ◆ slabša izobrazba
- ◆ ↓ prehranskih dopolnil

EPIC - največja prospektivna študija o povezavah med rakom in prehrano

(Eu. Prospective Investigation into Cancer and Nutrition: 520.000 udeležencev, 10 držav)

(Norat et al., J Natl Cancer Inst 2005;97:906–16)

- Tveganje za kolorektalni rak (KRR) je:
 - pozitivno povezan z zauživanjem rdečega mesa in mesnih izdelkov: največje [>160 g/dan] proti najmanjše [<20 g/day]), tveganje = 1.35 (95% CI = 0.96 to 1.88; P trend = .03)
 - ni povezano z zauživanjem perutnine

VENDAR:

Uživanje rdečega mesa, tudi mesnih izdelkov ni signifikantno povezano s povečano nevarnostjo nastanka KRR, če so upoštevali druge dejavnike tveganja za nastanek KRR: ITM, kajenje, alkohol, uživanje E, vlaknine in folatov, fizično aktivnost

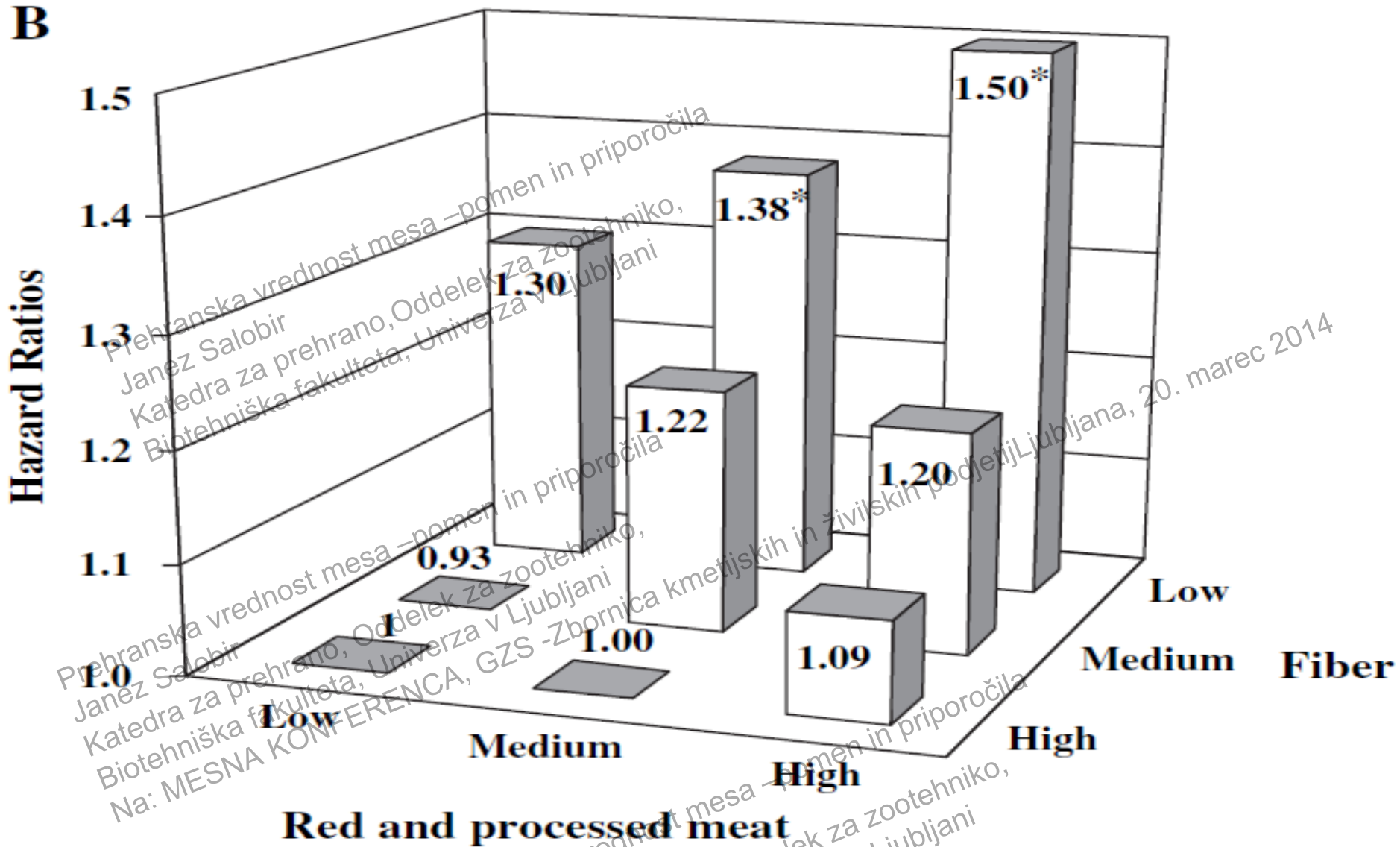
B

Fig. 3. Hazard ratios for intake of red and processed meat and fiber.

Multivariable hazard ratios for colorectal cancer in the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition Cohort.
(Norat et al., J Nat Canc Inst, 2005)

PV ima ugoden vpliv zaradi:

- povečanje količine blata
- skrajša čas pasaže
- poveča vsebnost vode v blatu
- zmehča blato
- poveča količino blata
- poveča pogostost trebljenja



V himusu:

- ↓ konc. toksičnih snovi
- ↓ konc. mutagenih in karcinogenih

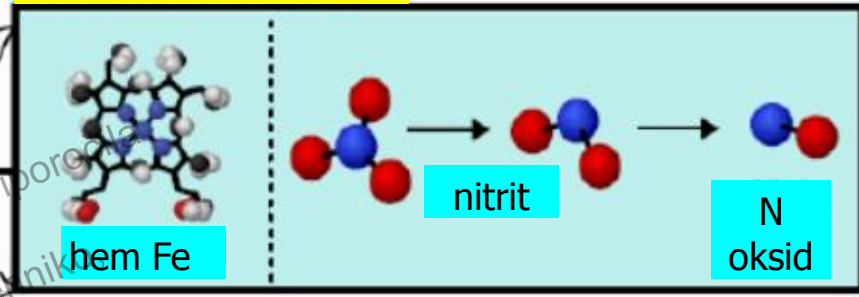
- Produkt fermentacije so tudi HMK (ocetna, propionska, maslena)
- HMK se hitro absorbirajo in imajo v presnovi lokalne in sistemske učinke →
→ regulatorna funkcija pri proliferaciji, diferenciaciji in apoptozi kolonocitov →

PV varuje pred nastankom:

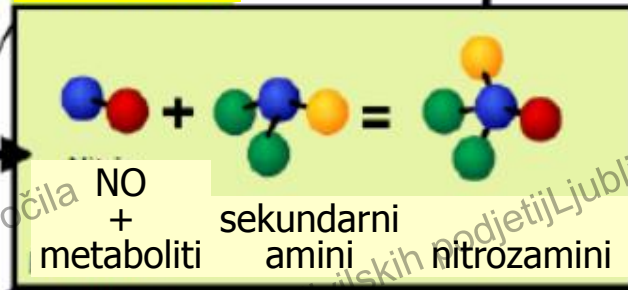
- kolorektalni rak
- polipi
- vnetje kolona



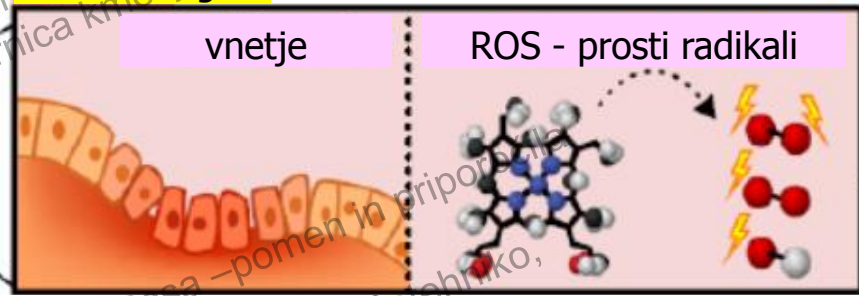
V mesu in v ustih



V želodcu



V črevesju



Nenormalna mikroflora

Neuravnotežena prehrana

Sadje in zelenjava imata zaviralen učinek za nastanek KRR tudi zaradi velike vsebnosti snovi, ki preprečujejo nastajanje ROS:

- vitamin C
- polifenoli
- ...

Mozni mehanizmi, ki povezujejo zauživanje mesa in KRR (Oostindjer et al., 2014. Meat Sci.)

Posledično lahko zaključimo:

Ni nobenih dokazov, da bi zmerno uživanje (pustega) rdečega mesa, užitega kot del zdrave uravnotežene prehrane imelo kakršnekoli negativne učinke na zdravje.

Wyness et al., British Nutrition Foundation. Nutr. Bull., 2011

Prehranska priporočila

- World Cancer Res. Found & Am. Inst. for Cancer Res. (2007)
 - < 500 g rdečega mesa na teden (vključno izdelki iz tega mesa);
zelo malo, če sploh izdelke iz tega mesa
- Nemška priporočila (Deutsche Gesellschaft für Ernährung, 2010)
 - Ne več kot 300-600 g mesa in mesnih izdelkov na teden
- Angleška priporočila (SACN - Scientific Advisory Committee on Nutrition, 2009)
 - Zauživanje rdečega mesa in mesnin naj se ne poveča
čez povprečje VB, ki je 70 g na dan.
 - Tisti, ki uživajo več kot 100 g rdečega mesa in mesnin na dan,
naj uživanje zmanjšajo.

*Vse vrednosti veljajo za kuhano oz. pripravljeno meso

Povprečno uživanje rdečega mesa in mesnih izdelkov je v večini držav pod količino, ki morda poveča pogostost KRR.

Zato mora le sorazmerno majhen delež prebivalstva, ki uživa veliko mesa, razmišljati o zmanjšanju uživanja.

(Williamson et al., 2005; Wyness et al., 2011. Brit. Nut. Foundation, Nutr. Bull)

Količina maščob in maščobnokislinska sestava hrane, tudi mesa in predvsem mesnin, odločilna vpliva na pojavnost:

- debelost
- srčnožilna bolezen
- sladkorna bolezen tip II
- povečan krvni tlak
- rak

PUSTO MESO je ENERGIJSKO REVNO ŽIVILO

Meso je postalo energijsko revno živilo - v zadnjih 20 letih se je vsebnost maščob zaradi napredka selekcije in prehrane živali zmanjšala relativno za več kot 30 odstotkov.

V tem oziru so resnično problematični le mesni izdelki, ki so največkrat bogati z maščobami.

Količina maščob v mesu in mesninah - Vnos E z maščobami

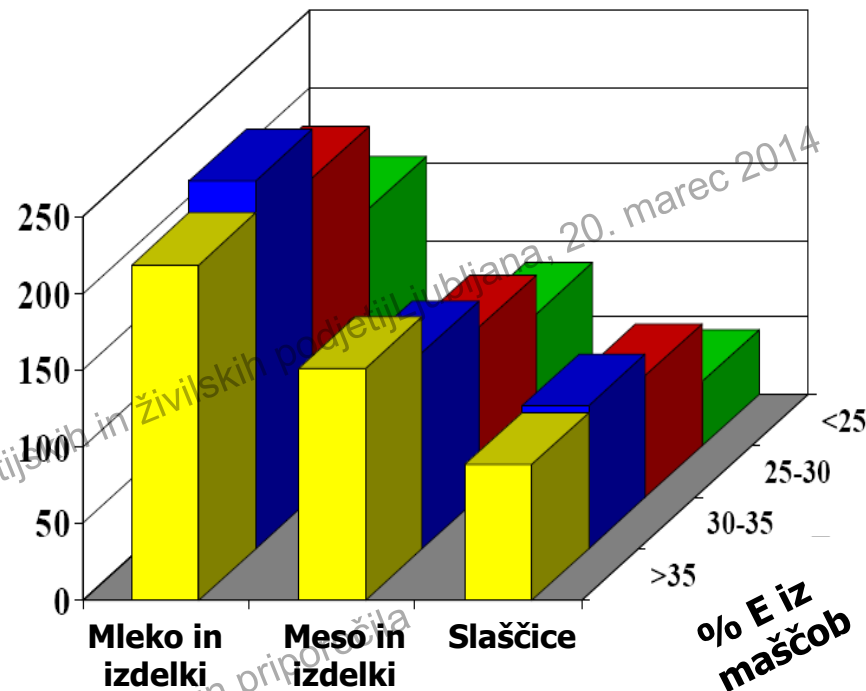
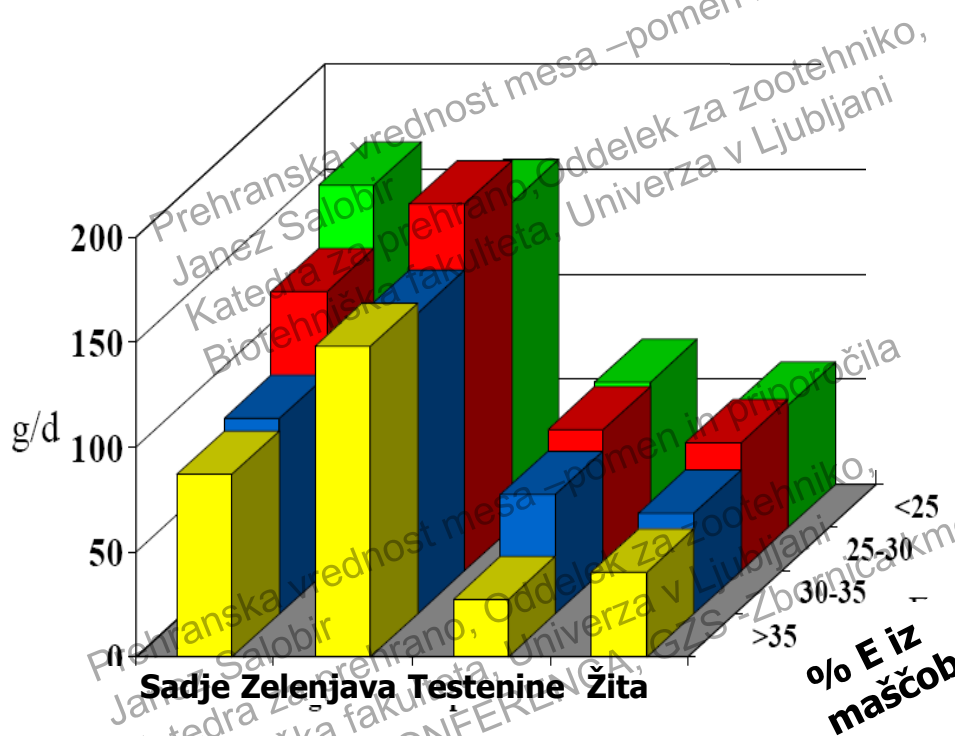
Jasno je,

da preveliko uživanje mastnega mesa in mastnih mesnih izdelkov poveča tveganje neugodnih učinkov na zdravje zaradi:

- prekomeren vnos energije - debelost
- prekomerno uživanje maščob (>30-35% E) z veliko nasičenih MK:
 - ↑ dislipoproteinemija, endotelijska disfunkcija → SŽB
 - ↑ nekatere vrste raka (debelo črevo...)
 - ↑ debelost
- izpodrivanju živil bogatih s prehransko vlaknino, vitamini, minerali, antioksidanti ...

Količina maščob v mesu in mesninah - Vnos E z maščobami

Povezava med uživanjem E iz maščob in zauživanjem posameznih skupin živil



Tisti, ki uživajo veliko E iz maščob, uživajo manj sadja in zelenjave, manj polnozrnatih žit...

Negativni učinek prevelikega deleža maščob torej ni pogojen le z uživanjem ↑ maščob, ampak tudi uživanjem ↓ nekaterih drugih živil in s tem hranil, ki jih ta živila vsebujejo!

Uživanje mesa in mesnin → debelost?

Ljudje, ki uživajo meso, imajo večji ITM kot vegetarijanci

(Key et al., Proc Nutr Soc, 1999)

Razlog - vegetarijanci se na splošno trudijo živeti bolj zdravo:

- uživajo več sadja in zelenjave = hrana z majhno energijsko vrednostjo
- se več gibljejo

(Williamson et al., Br. Nutr. Foun. Nutr. Bull., 2005)

Meso lahko morda vpliva na zmanjšanje telesne teže:

- v dietah z omejeno količino CHO
- ↑ občutek sitosti

Meso in sladkorna bolezen tipa II

Ni nobenih dokazov, da v zdravi uravnoveženi prehrani pustega rdečega mesa ne bi mogli priporočati:

- za prewencijo nastanka sladkorne bolezni tipa II
- za tistih z ugotovljeno sladkorno boleznijo tipa II

Nasprotno pa mastno meso lahko vpliva negativno.

Gannon in sod., 2003; Wyness, Nutr. Bull, BNF, 2011

Meso in srčnožilna bolezen

Rdeče meso vsebuje:

- nasičene MK, ki ↑ holesterol v krvi
- n-3 VNMK, ENMK in druga hranila (vit. B, Se ...) s kardioprotektivnimi učinki (↓ holesterol in trigliceride v krvi, ↓ krvni tlak..)

- Raziskave so pokazale, da uživanje pustega mesa:
 - ni hiperholesterolemično
 - ne zvišuje krvni tlak
 - nima nobenega negativnega vpliva na nevarnost nastanka rizičnih dejavnikov za nastanek tromboze
- Študije niso pokazale na razlike med različnimi vrstami mesa



Uporaba pustega mesa v obrokih za preprečevanje primarne in sekundarne SŽB je priporočljiva

(Wyness et al., Br. Nutr. Foun. Nutr. Bull., 2011)

Meso je pomemben vir n-3 VNMK, ki imajo kardioprotektivne učinke



Z dodajanjem VNMK v krmo lahko MK sestavo mesa spremenimo do te mere, da deluje očitno kardioprotektivno tudi v primerjavi z navadnim mesom

Vpliv zamenjave običajne svinjine s svinjino živali krmljenih z n-3 MK obogateno krmo na koncentracijo prostih MK in plazemskih lipidov pri zdravih porabnikih

Stewart in sod., Am J Clin Nutr 2001; Sandström in sod., Br J Nutr 2000, ; Colmenero in sod., Food Chem, 2010

	Stewart et al., 2001		Sandström et al., 2000		Colmenero et al., 2010	
	Brez	Sojino olje	Brez	Ogršč. olje	Brez	Oreho. olje
Skupni holesterol Total cholesterol	4,0 ^a	3,4 ^b	3,62 ^a	3,47 ^b	≈	sig. ↓
LDL	2,3 ^a	1,8 ^b	2,25	2,20	≈	sig. ↓
HDL	1,3	1,2	1,19	1,18	≈	≈

Maščobnokislinska sestava mesa - z n-3 MK obogateno meso

ADA - American Dietetic Association (2008):

"Praktično vsi lahko imajo korist od živil obogatenih
z omega-3 maščobnimi kislinami"

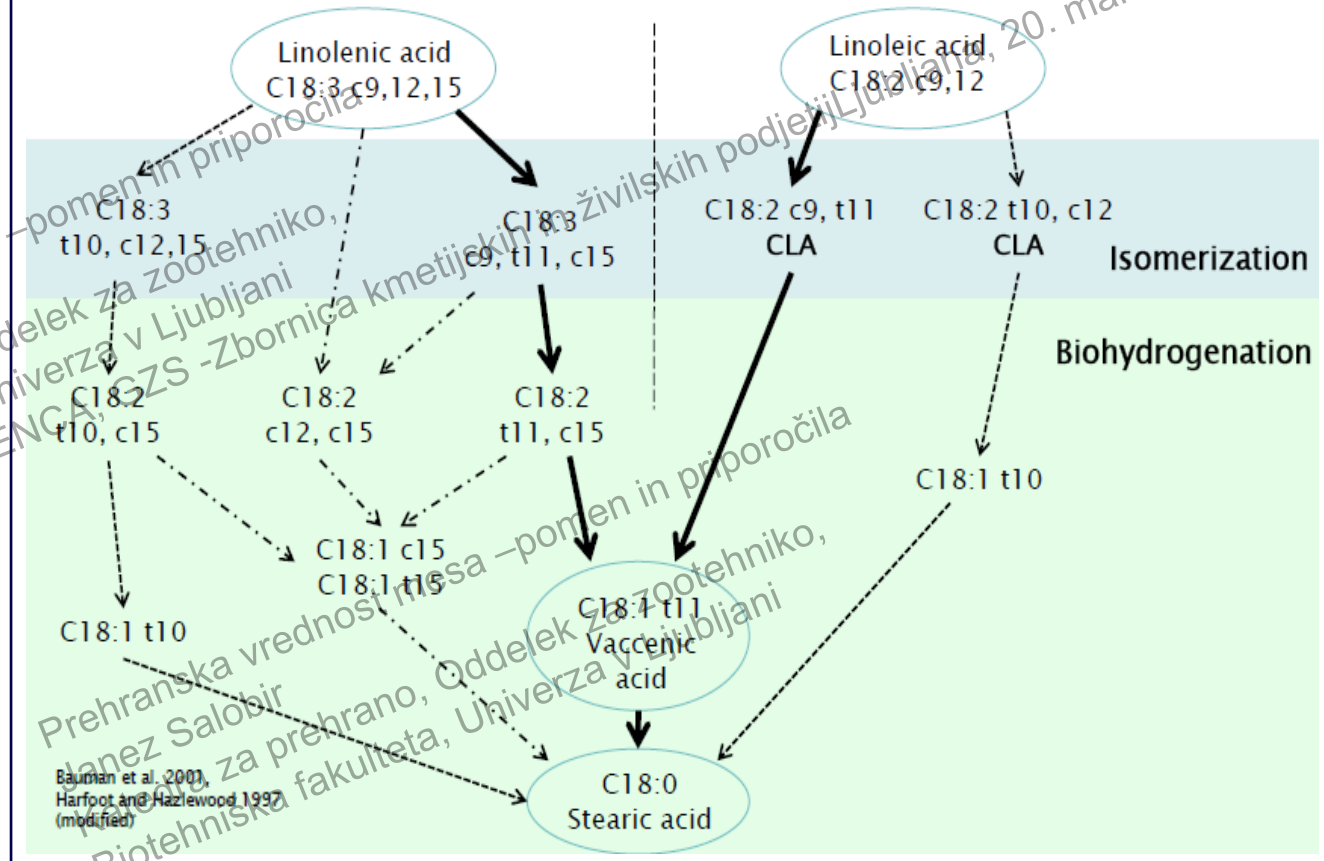
Maščobnokislinska sestava mesa - Trans maščobne kisline

Pri prežvekovalcih mikrobi v vampu modificirajo linolno kislino v:

- trans MK: vakcenska, konjugirana linolna
- nasičene MK

Rumen metabolism and milk fat synthesis

Pathways of biohydrogenation



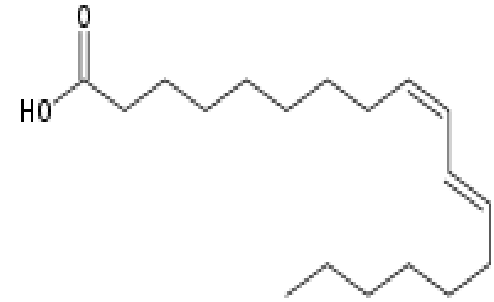
Maščobnokislinska sestava mesa - Trans maščobne kisline

Medtem ko so trans maščobne kisline tehnološko slabo narejenih hidrogeniranih rastlinskih maščob zaradi velike vsebnosti elaidinske maščobne kisline izredno škodljive za zdravje (aterogene), pa trans maščobne kisline prežvekovalcev (vaccenska kislina) niso ali so celo koristne (konjugirana linolna kislina).

Position of the American Dietetic Association and Dietitians of Canada: Dietary Fatty Acids

Fatty acid classification	Structure	Biological actions	Common food sources
<u>trans-configuration</u> Elaidic acid	C18:1	Raises total and LDL cholesterol similar to saturated fat, decreases HDL vs saturated fat, and raises the total-to-HDL ratio more so than saturated fat; induces systemic inflammation and endothelial dysfunction	Partially hydrogenated vegetable oils
Vaccenic acid	C18:1	Not established	Butterfat, meat

Figure. Fatty acids in the food supply—structure, function, and common food sources. LDL=low-density lipoprotein; HDL=high-density lipoprotein.
J Am Diet Assoc 2007. 107: 1599-1611



Učinki konjugirane linolne kisline (KLK):

- močno antikancerogeno delovanje (že v majhnih konc. - manj kot 1 % hrane)
- KLK deluje tudi antiaterogeno
- vpliva na presnovo maščob:
 - zmanjšuje delež maščob v telesu
 - izboljša serumski lipidni profil
 - zmanjša absorpcijo glukoze

Park et al., 1997; Riserus et al., 2002; Pereira & Vicente, Meat Sci, 2013

- Vnos KLK je praktično povsem odvisen od uživanja maščob prežvekovalcev
- S primerno prehrano krav je mogoče vsebnost povečati

Druge snovi v mesu, ki lahko (morda) podpirajo zdravje

Fitanska kislina

Nastaja iz klorofila pod vplivom mikrobov v vampu prežvekovalcev

→ morda zavira pojavnost metabolnega sindrom

Beljakovinski hidrolizati

■ Beljakovinski hidrolizati iz mesa in veziva (v prebavljenih ali pridobljeni v tehnološkem postopku):

- lahko kot ACE inhibitorji pomagajo uravnati normalen krvni tlak
- vplivajo na povečan občutek sitosti

Strategije in možnosti za izboljšanje fiziološko aktivnih snovi v mesu in mesninah

Olmedilla-Alonso et al., 2013. Meat Sci.95: 915-930

Spreminjanje sestave trupov s prehrano in genetiko:

- ◆ ↓ vsebnosti maščob
- ◆ izboljšanje MK sestave
- ◆ ↓ konc. holesterola
- ◆ ↑ vsebnosti mineralov: Se, Fe ...
- ◆ ↑ antioksidantov: E, C, flavonoidi-zelišča, Se ...

Spreminjanje sestave proizvodov:

- ↓ vsebnosti maščob in kalorij
- izboljšanje MK sestave: živalske za rastlinske in ribe, ↓ NMK in TMK, ↑ ENMK, ↑ VNMK (LNA, EPA, DHA), ↑ KLK ...
- ↓ konc. holesterola
- ↑ AK sestave (rastlinske beljakovine)
- dodatek pro-, pre- in sinbiotikov
- ↑ vsebnosti mineralov: Se, Ca, Fe ...
- ↑ vitaminov in antioksidantov: folna, E, karotenoidi
- ↑ odstranitev alergenov
- dodatek zdravih sestavin: oreh, rastlinski steroli, morska trava ...

- ✓ tradicionalne in nove mesne surovine
- ✓ nove ne-mesne surovine in aditivi

Dejavniki, ki inducirajo spremembe v sestavi

Rejci

Predelovalci mesa

Distributerji

Porabniki

Predelava, skladiščenje in pogoji uživanja mesa:

- minimiziranje vpliva postopkov na izkoristljivost in izgube bioaktivnih snovi
- podpiranje tvorbe zdravih snovi: bioaktivni peptidi, CLA ...
- minimiziranje tvorbe zdravju škodljivih snovi: heterociklični amini, policiklični aromatski CH, nitrozamini, produkti oksidac.

Za zaključek

Človek je glede na svoje evolucijske adaptacije izrazil vsejed: njegova naravna prehranjevalna niša je mešana prehrana, meso in lahko prebavljivi rastlinski deli.

Z današnjim prehranskim znanjem in materialnimi možnostmi je meso v družbah izobilja veliko lažje zamenjati z živili rastlinskega izvora, vendar s strokovnega vidika in za veliko večino prebivalstva meso ohranja svoj prehranski pomen tako s fiziološkega kot tudi kulinaričnega vidika.

- Pusto meso in mesni izdelki so v uravnoteženi prehrani hranilno bogato in varno živilo.
- Meso dopolnjuje rastlinska živila in omogoča enostavno in zanesljivo pokrivanje vseh prehranskih potreb.
- Meso daje obrokom tudi potrebno pestrost in okusnost.
- Prevelik delež mesa v obrokih izpodriva živila, ki vnašajo v obrok prehransko vlaknino, vitamine, antioksidante, minerale, bioaktivne snovi.
- Vsaka enostranska prehrana, mesna ali vegetarijanska, je za zdravje lahko nevarna.

TRENDI V PREDELAVI MESA

Kerry Ingredients & Flavours – EMEA Region

Nataša Hofer

Integrated Solutions



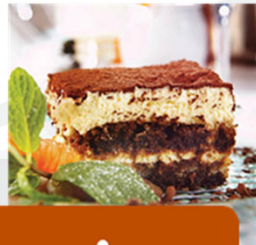
Innovation



Quality



Heritage



Passion

Customer Intimacy



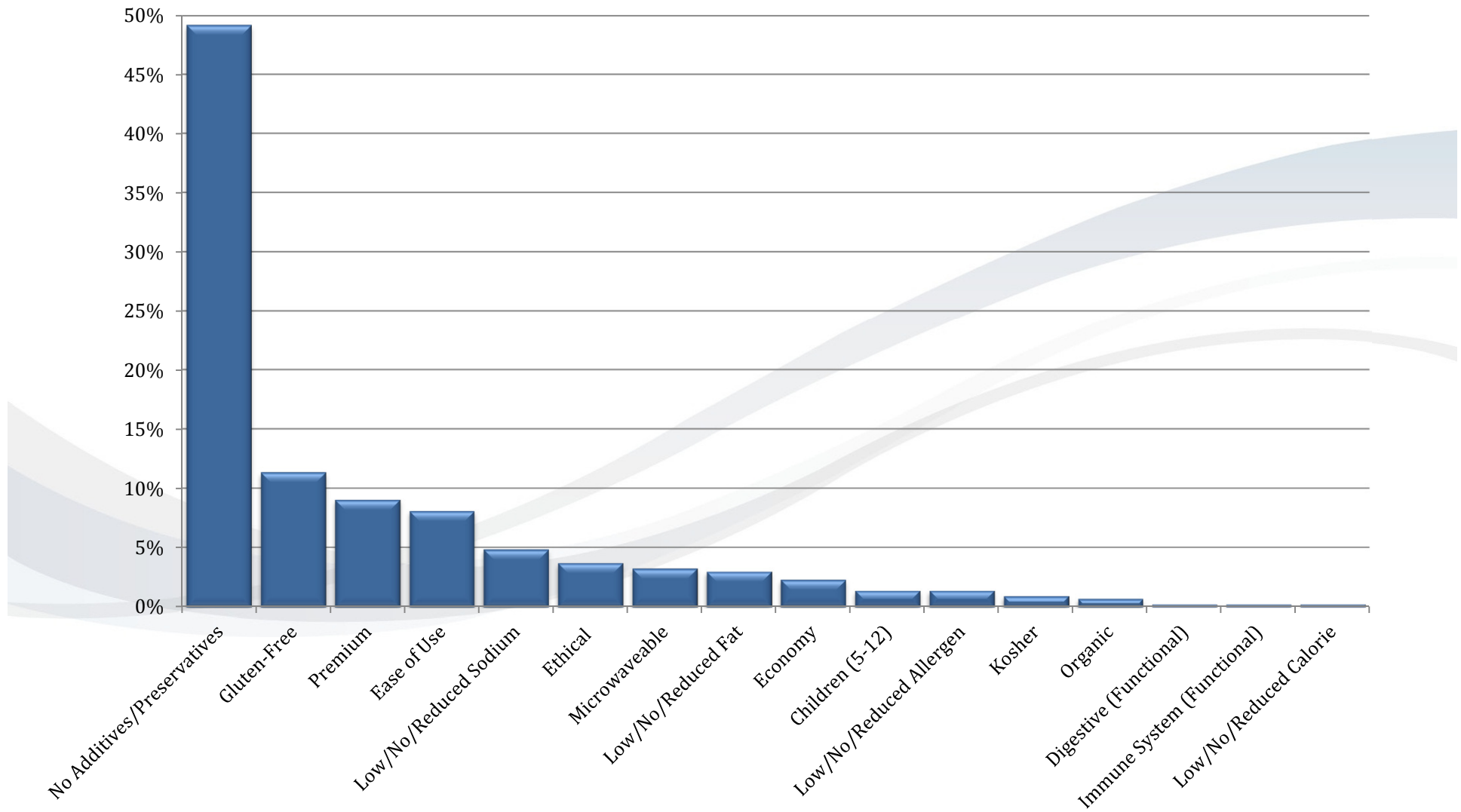
Entrepreneurial

Trendi – splošne smeri razvoja

Marketinški trendi :

- naravni proizvodi - samo naravne začimbe, brez E števil, eko proizvodi, polnovredna hrana (dodatek prehranskih in balastnih vlaknin),
- izdelki bogati s hranili (encimi, vitamini, minerali, antioksidanti, zdravimi maščobami..)
- zdravi proizvodi -manj soli, manj maščob, brez alergenov..
- ekološko pridelana hrana(brez pesticidov, umetnih gnojil)
- lokalna hrana, pestrost ..
- asortiman proizvodov : standardni, etnični, proizvodi za otroke...
- cenovno ugodni proizvodi - ne več visoko kakovostni, ampak ekonomični.

Razvojni projekti v smeri trendov 2013



Trendi, ki si jih želi končni potrošnik

Vsekakor podpiramo proizvodnjo proizvodov:

- s čim manj E števil, manj maščob, manj soli..
- brez alergenov
- proizvodi naj bodo lokalni, naravni..

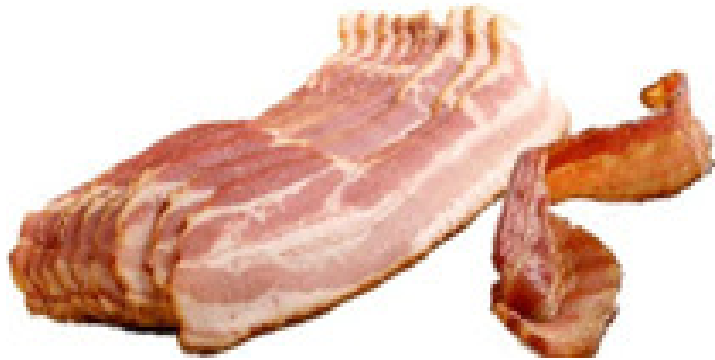
**Vendar smo za boljšo kvaliteto
pripravljeni plačati tudi malo več.**

Potrošniki se zavedamo in tudi
dokaj dobro ocenimo kvaliteto
proizvoda, za katero vemo
koliko moramo plačati.



KERRY

Kaj pa se zgodi na naših policah



Prekajena rebra/ pasterizirano mesnino lahko kupimo pod eko proizvod po ceni 12,56 evrov za kg in ista rebra lahko kupimo v drugi vitrini kot normalni proizvod (ne eko) po 7,99 evrov za kg.

EKO Proizvod



Pasterizirane mesnine
Sestavine: Svinjska rebra, kuhinjska
sol, Konzervansi: Na-nitrit, začimbe
Hraniti na temperaturi do + 8 °C

Teža 0.298 kg

Cena 7.99 €/kg



2 622554 002989

Znesek:
2,38 €

Uporabno najmanj do: 11.04.2014 LOT: 35
Proizvajalca:



Pasterizirane mesnine
Sestavine: Svinjska rebra, kuhinjska
sol, Konzervansi: Na-nitrit, začimbe
Hraniti na temperaturi do + 8 °C

Teža 0.454 kg

Cena 12.56 €/kg



2 622554 004549

Znesek:
5.70 €

Uporabno najmanj do: 05.04.2014 LOT: 28
Proizvajalca:



ZAKAJ?

Gospodarstvo Slovenije (ravno tako mesna industrija) je po vključitvi v EU vse bolj izpostavljeno učinkom skupnega evropskega trga.

Tekmovalnost na tem trgu spodbuja konkurenčnost na različnih ravneh in sicer na ravni države, mesnopredelovalne panoge in na ravni podjetja.

ORGANIZIRANOST

V zahodno evropskih državah se namreč vsi v verigi od proizvajalca do ponudnika zavedajo, da so odvisni eden od drugega, zato konkurentov kljub nižjim cenam in kljub odlični kakovosti ne spustijo medse.

Avstrijci imajo močno kmetijsko zvezo, ki so jo ustanovili leta 1990, da predstavijo in spodbujajo svojo kulinariko in kulturo.

KAJ PA SLOVENCIM ?

Slovenci se težje združujemo, zato zamujamo, vendar pa upam, da bo trud GZS in tudi Ministrstva za kmetijstvo s kodeksom o sodelovanju v verigi ter generične promocije, naletalo končno na pozitiven napredek.



In kaj bi rada povzela:

Letos pomladi je več kot 70% prebivalcev osebno občutilo vpliv gospodarske recesije na svoje življenje.

Tukaj dragi tehnologi in predelovalci pa se prične naše delo – prišli smo do POMEMBNIH IZIVOV.

PRIČAKOVANJA

TRENDI PREDELAVE bi morali zadovoljiti
PRIČAKOVANJA POTROŠNIKOV,
kar pa ne pomeni več SAMO soliden,
najcenejši proizvod,
ampak proizvod,
ki bo ustrezal ceni.



VEDETI MORAMO KAJ ŽELIMO ?

Zavedati se moramo, da so pričakovanja kupcev na trgu z močno konkurenco vedno večja, kar pa nas mora spodbujati k vzdrževanju višjih standardov in boljše kakovosti proizvodov, ker nam to predstavlja stimulacijo za razvoj konkurenčnih prednosti.

Tako, da pri pripravi receptur in razvoju izdelkov nikar ne pozabite, da je paleta široka in da je moč izbirati, samo vedeti moramo kaj želimo in kaj potrošnik zahteva od nas – vsekakor pa mu moramo sporočiti, podati pravo informacijo o izdelku, da bo vedel kaj lahko pričakuje.

Sledimo trendom, a se ne vdajmo konfliktu trgovec –kupec

V razmislek, bi vam podala, le še par podatkov, ki na koncu vplivajo na realizacijo naših zastavljenih trendov.

- Konzervansi so na tržišču na voljo od 1,75 evra do 10 evrov (naravni) za kg
- Prehranske vlaknine od 2,5 do 4 evre za kg
- naravne začimbe (sterilizirane) so za 25 do 40% dražje, vendar ne potrebujemo dodatek konzervansov...



HVALA!

LEP DAN IN KASNEJE DOBER TEK

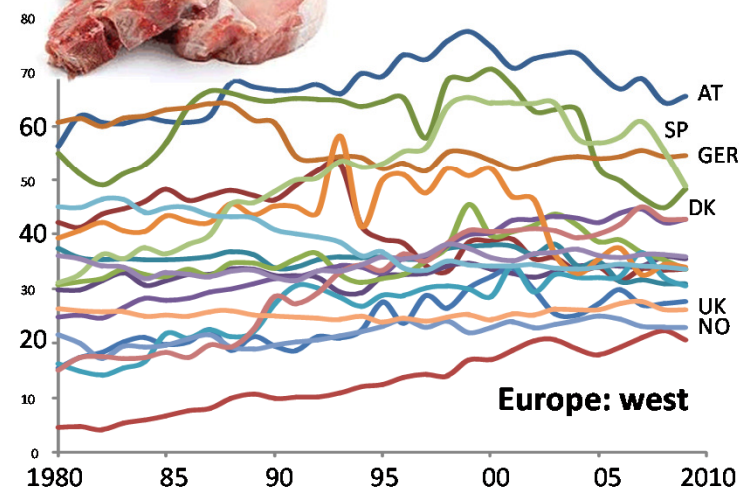
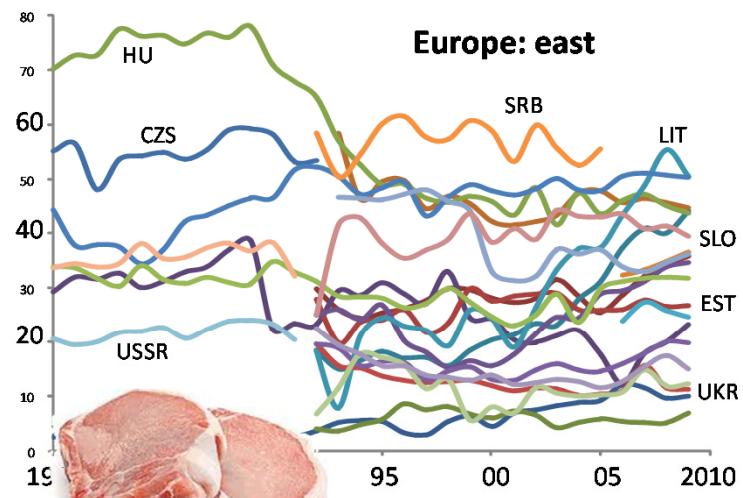


Where It All Comes Together

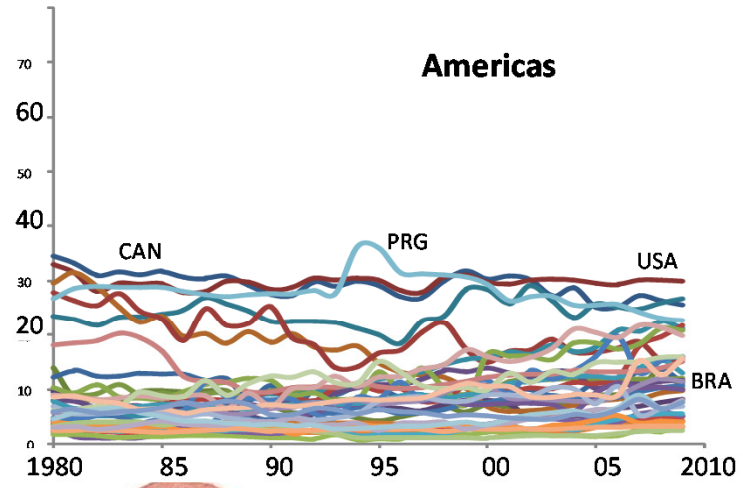
Prašičereja v svetu, danes in jutri

Pieter Knap

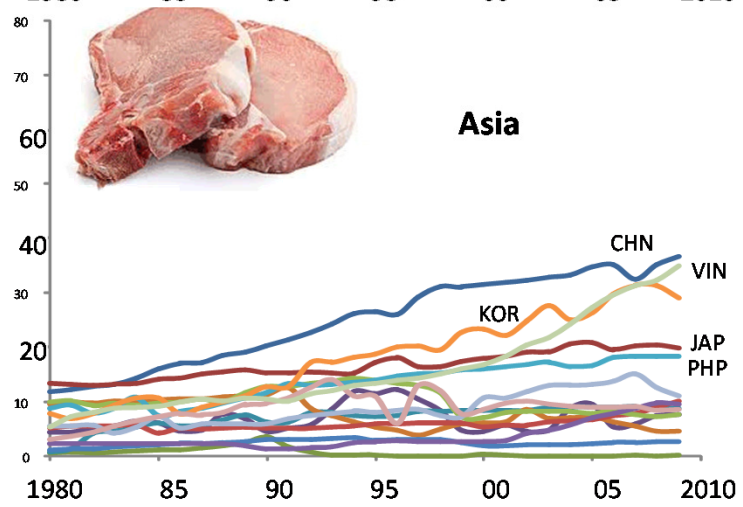
(Pig) meat consumption

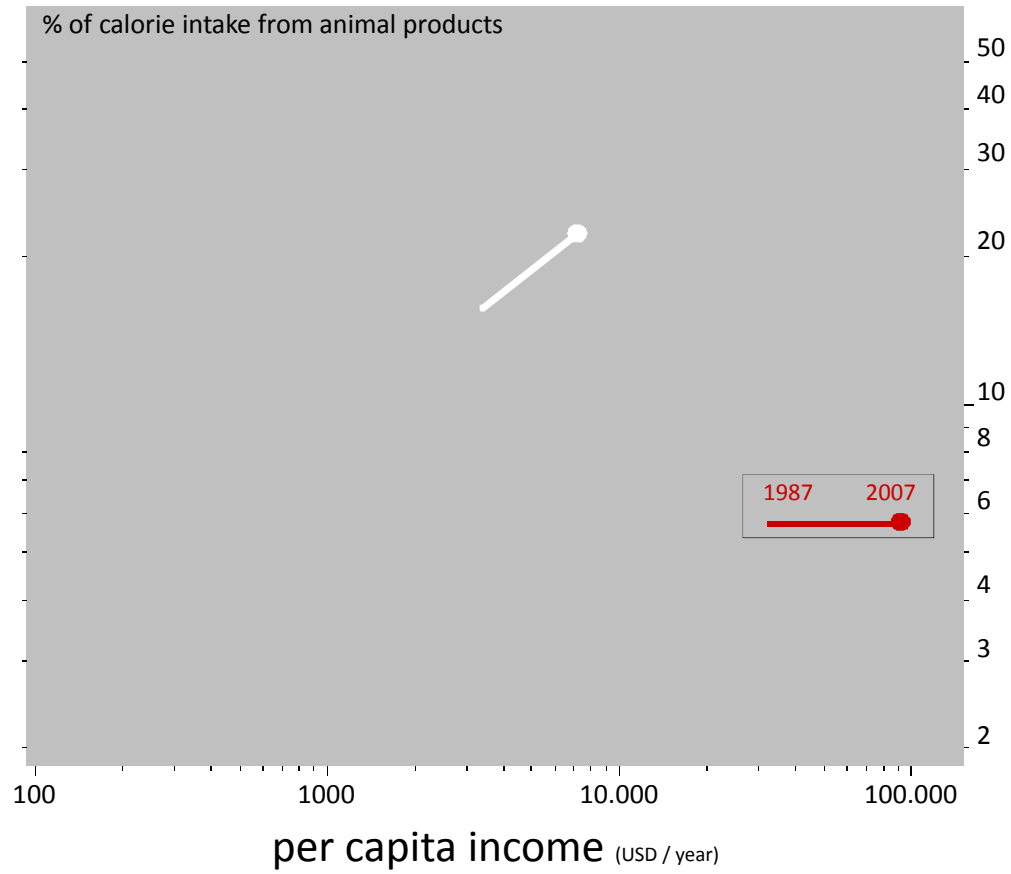


Americas



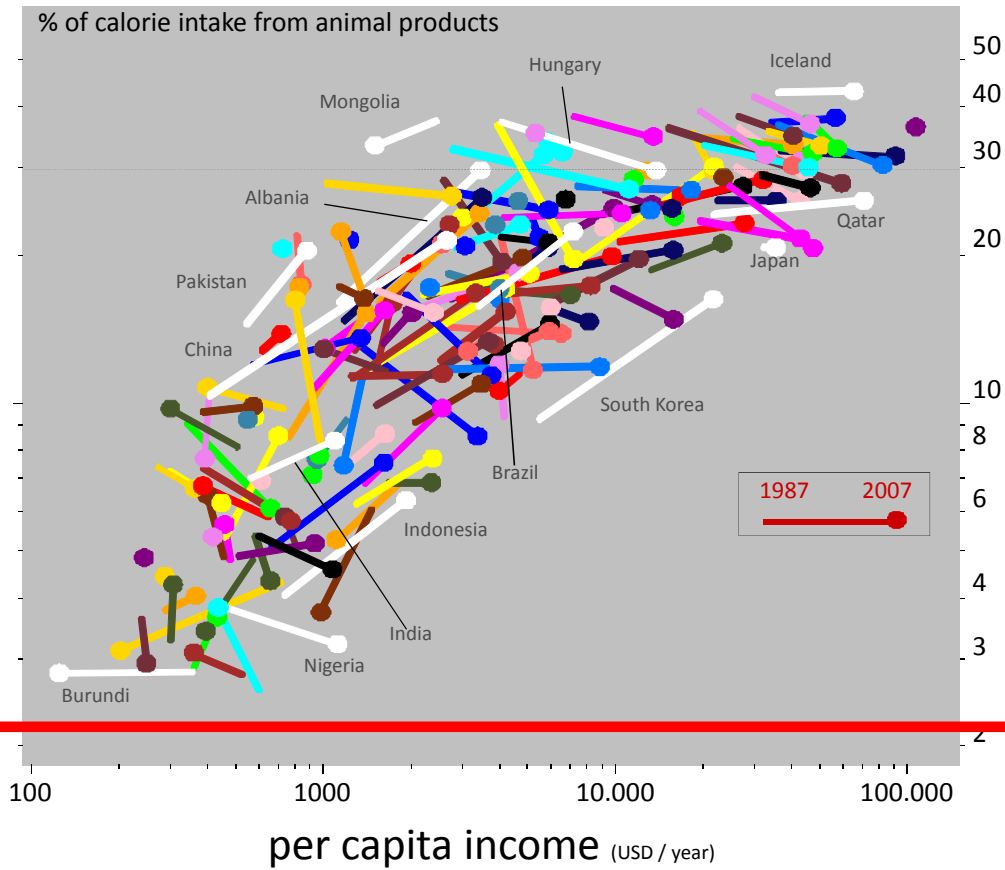
Asia





Brazil:

- higher income in 2007
- higher meat consumption in 2007

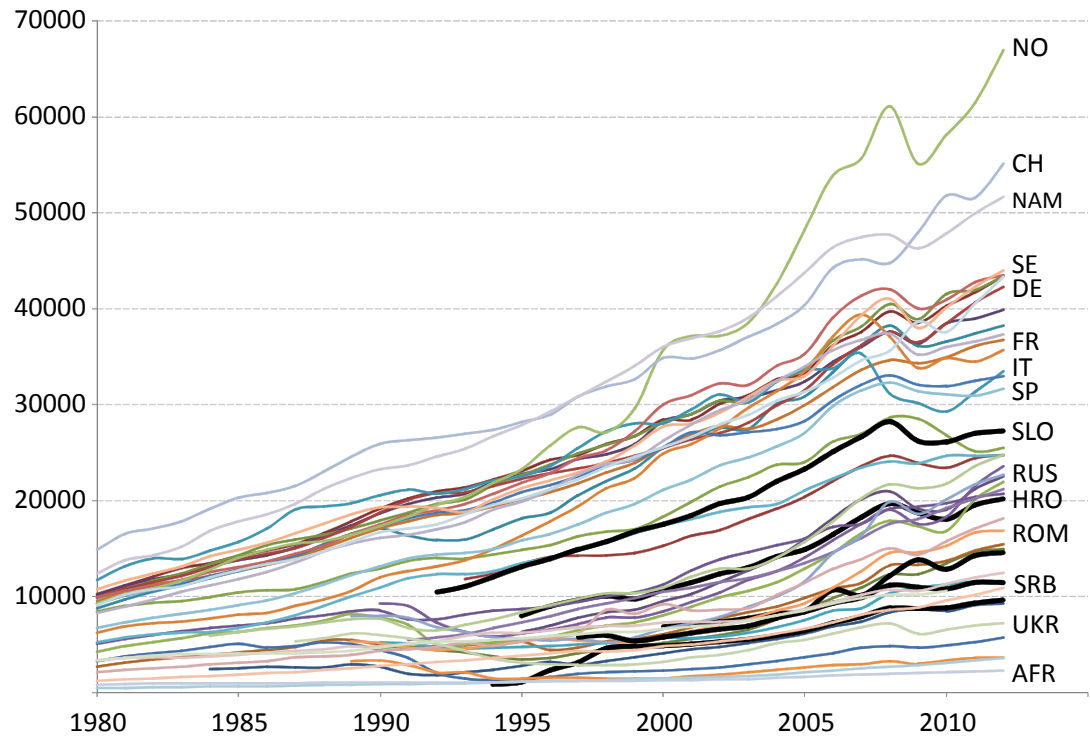


Neeteson, Knap & Avendano (2012) Animal Frontiers

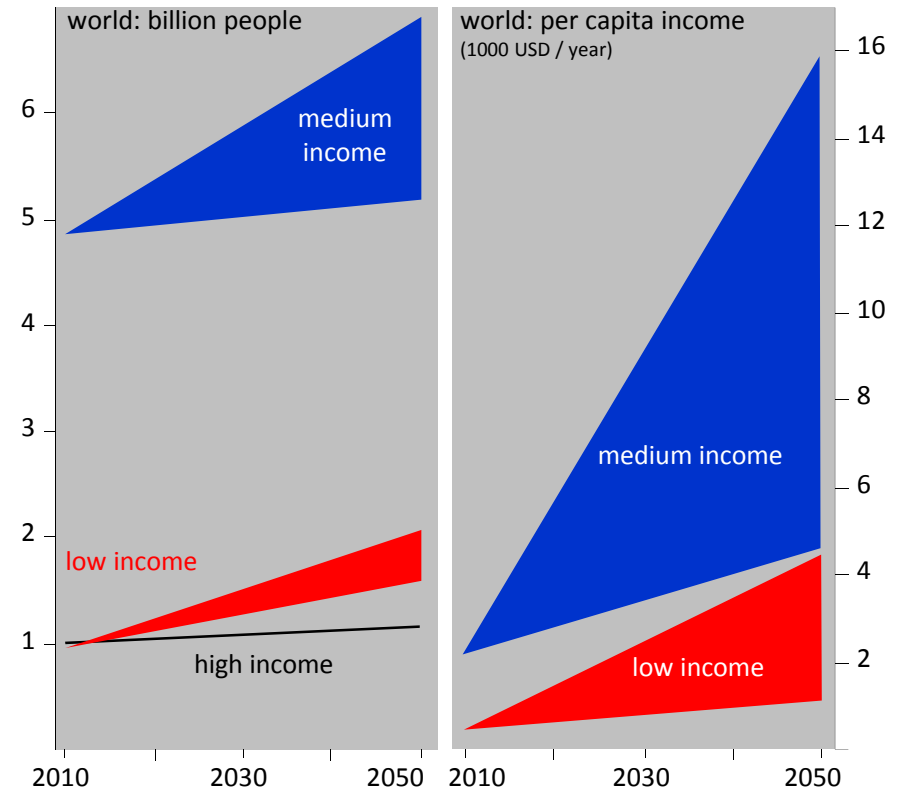
174 countries:

- higher income in 2007
- higher meat consumption in 2007
- correlation: 0.72

Purchasing Power (international \$ / year)



World Bank, International Comparison Program database



Neeteson, Knap & Avendano (2012) Animal Frontiers

The Outlook for the World and EU Pig Meat Market

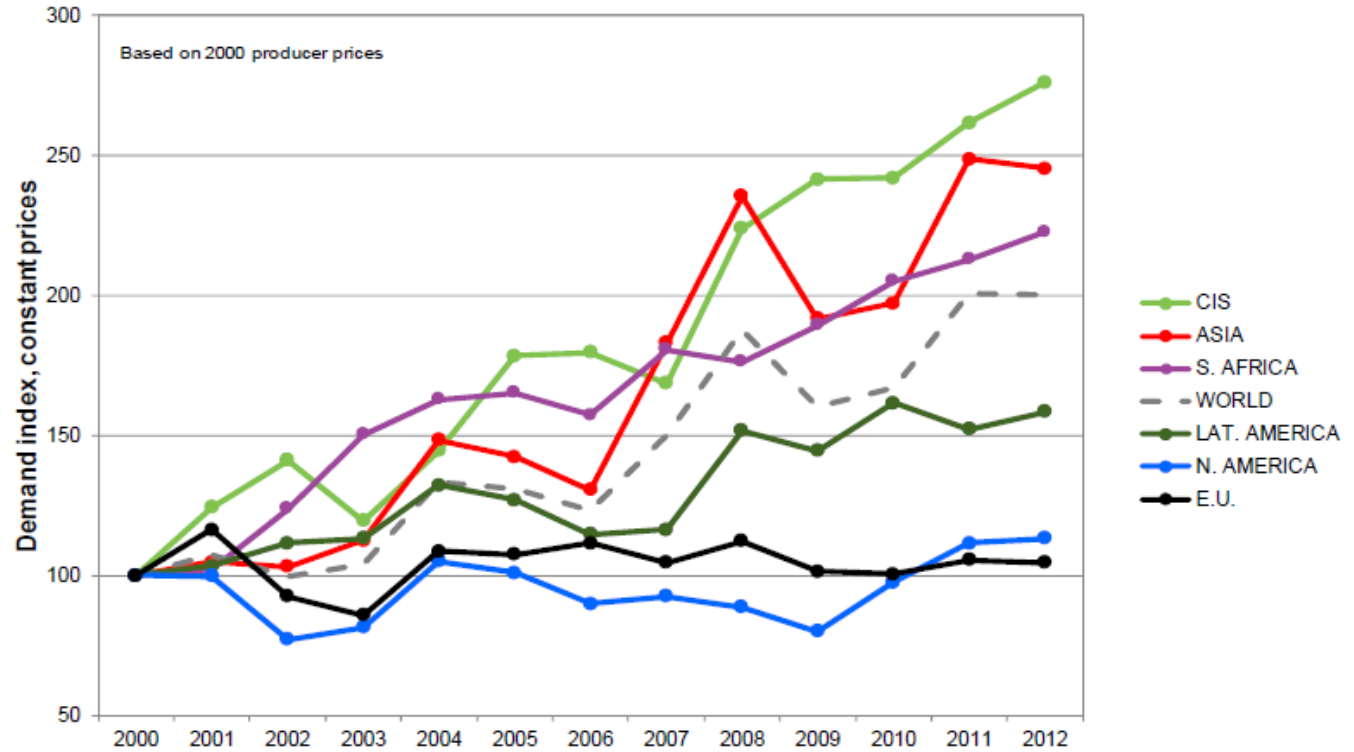
EPP Congress 31 May 2012



Mick Sloyan
BPEX Director
Deputy CEO AHDB

BPEX Trend in Piguemeat demand:
Demand strongly up in 2011, mainly

Piguemeat demand* index, 2000-2012(f) (2000 L.C.)



Source: GIRA GMC 2011

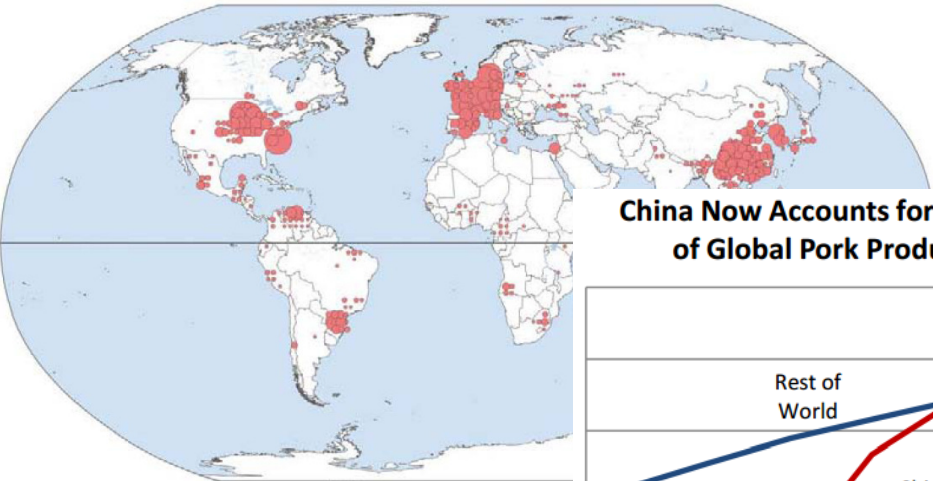
* Demand = producer prices x total consumption
Weighted (consumption) averages

Pig meat consumption:

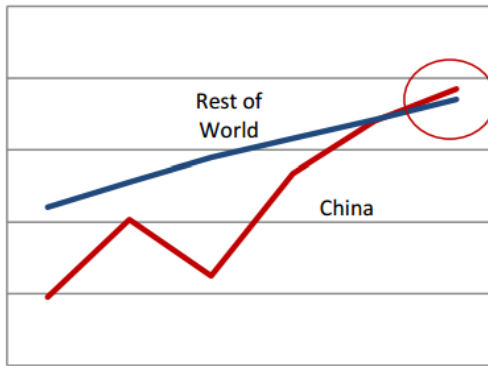
- very high in Europe
- stable in Europe
- low and ~ stable in the Americas
- the important import countries:
 - China
 - Japan, Korea, Vietnam
 - Russia
- mid-European levels now
- strong increase of consumption

Pig production

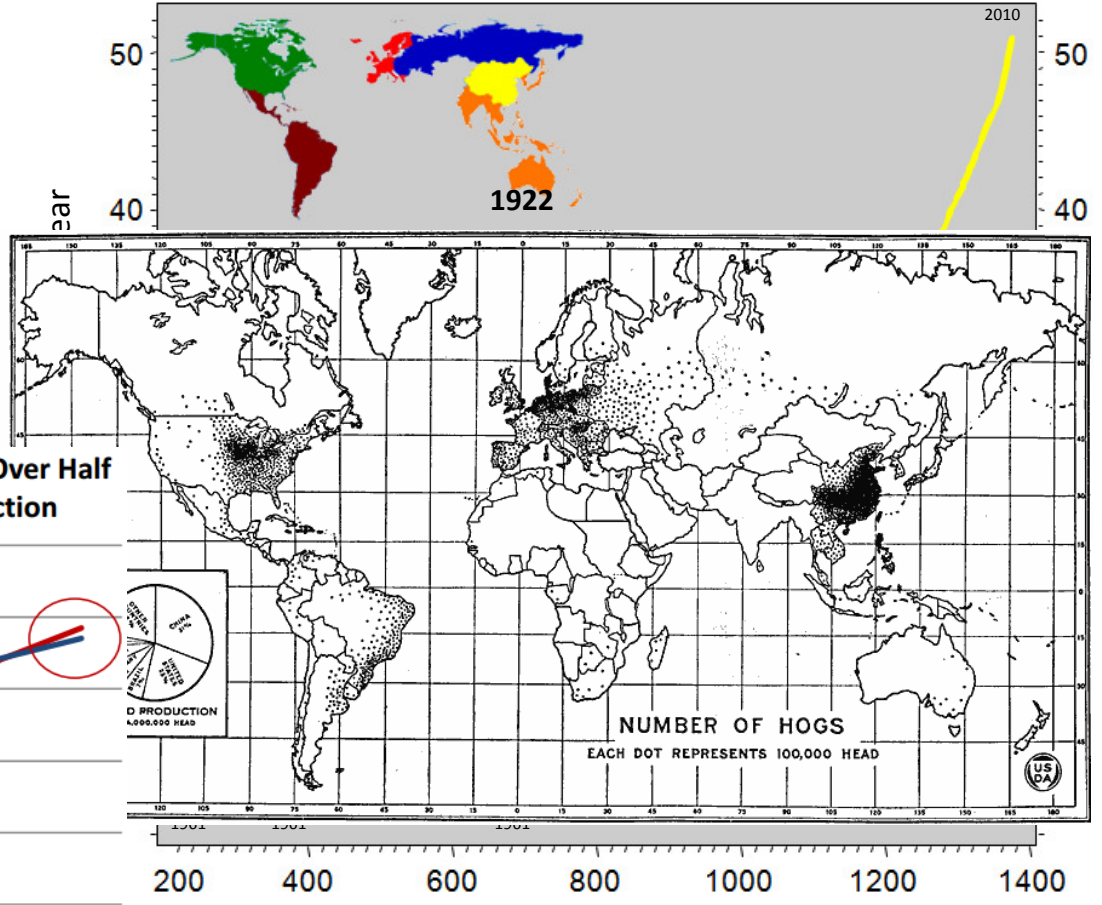
2008



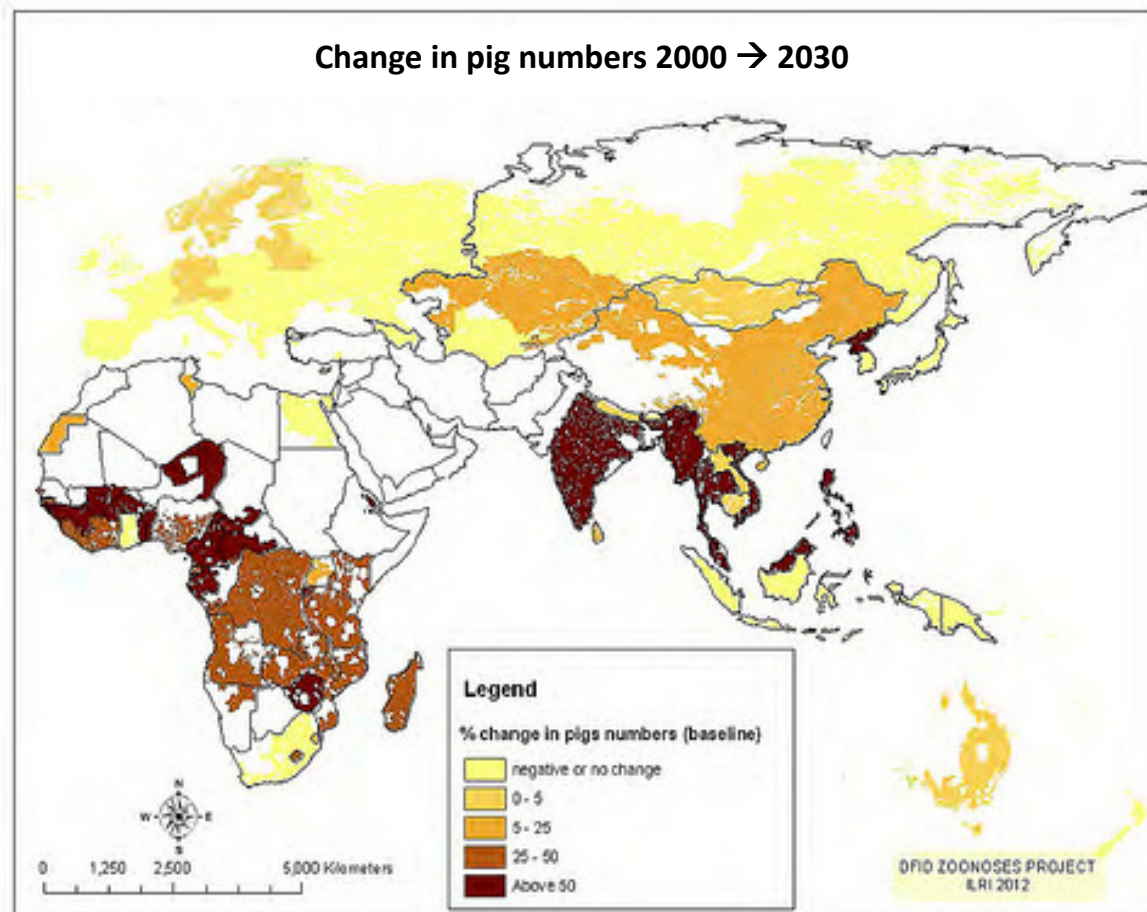
China Now Accounts for Over Half of Global Pork Production



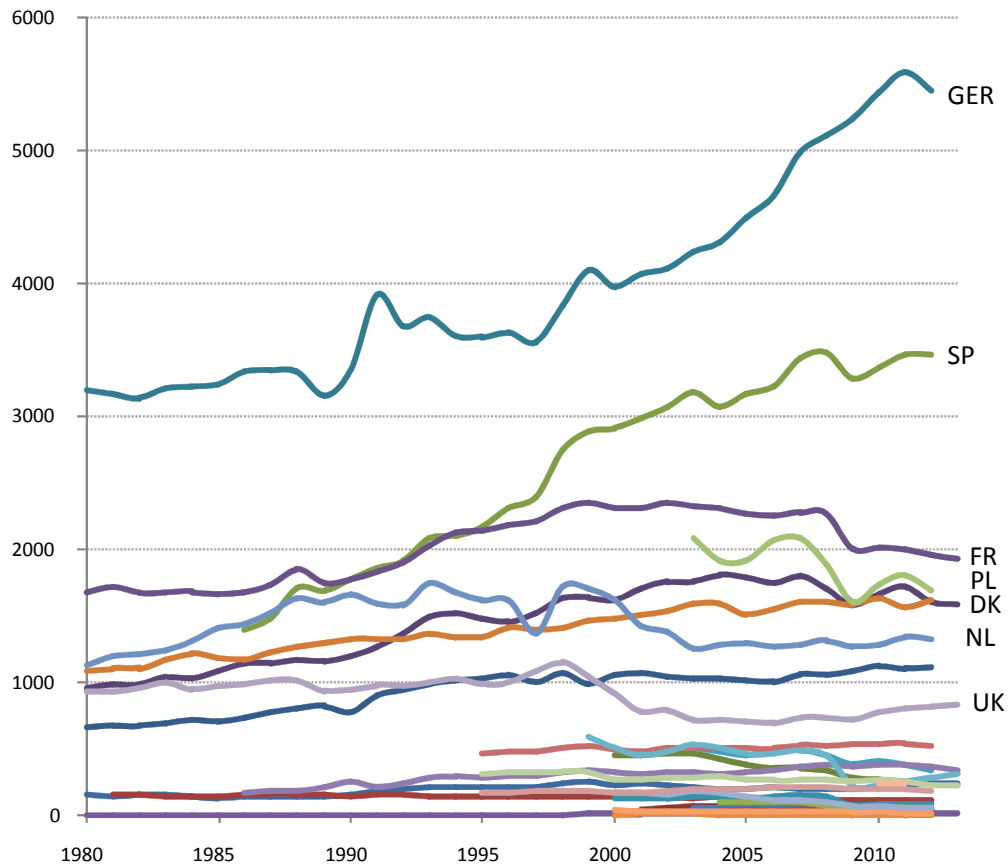
2009 2010 2011 2012 2013 2014



10⁶ people

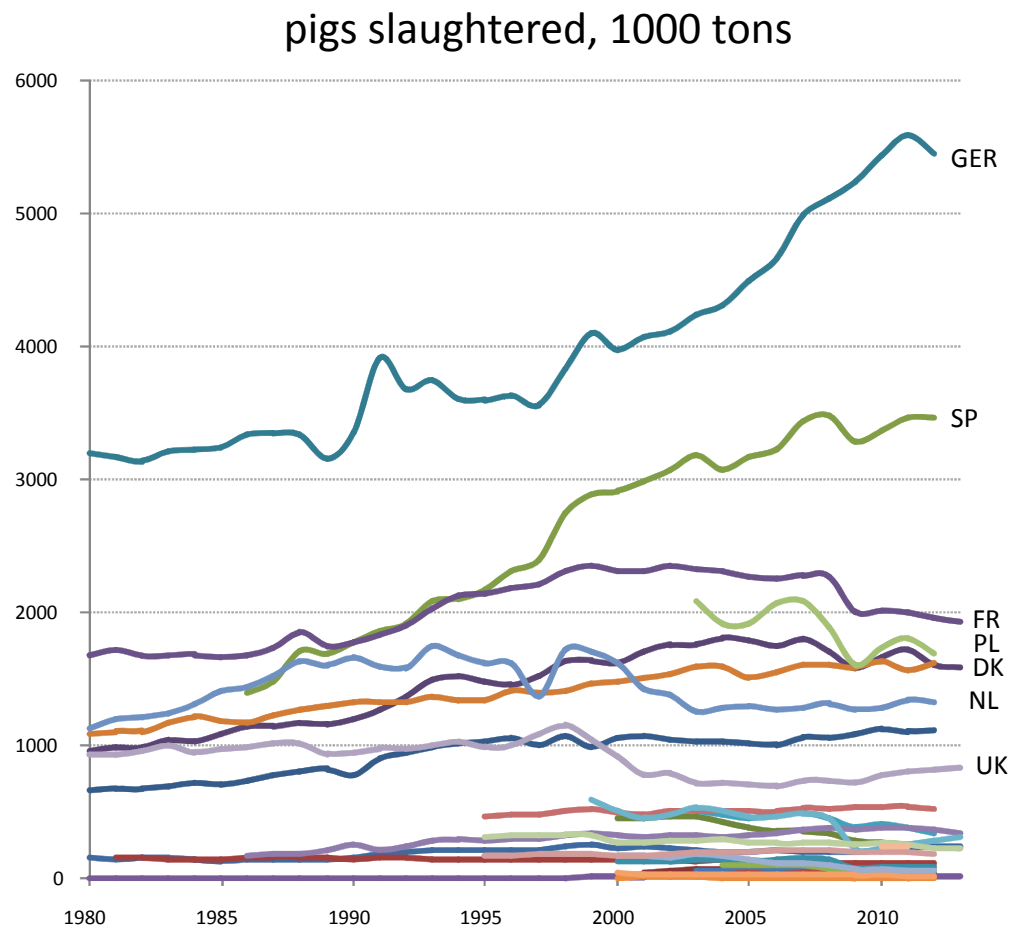
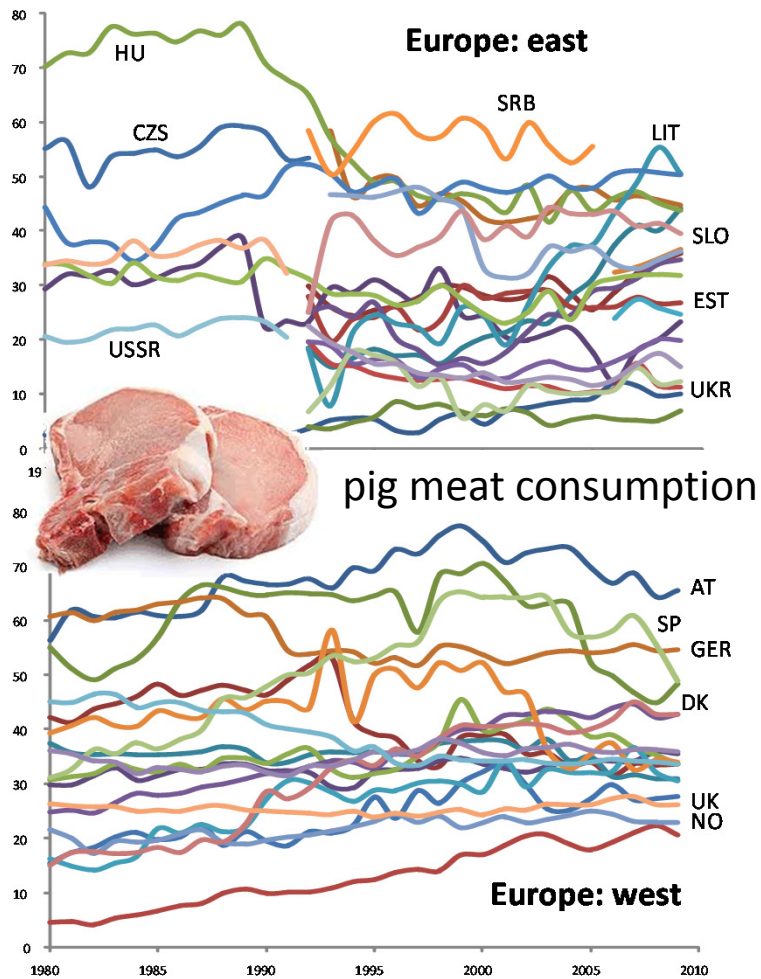


pigs slaughtered, 1000 tons

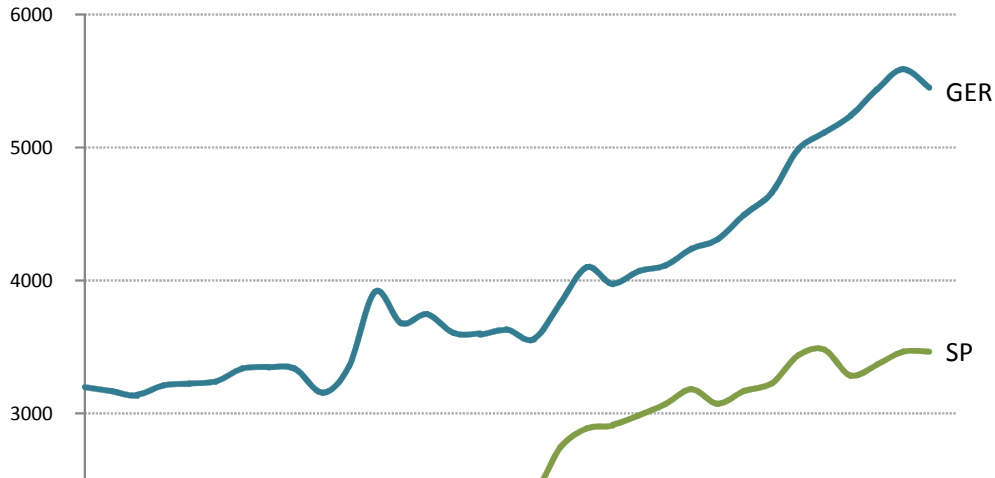


Germany and Spain are the only countries in Europe where pig production goes up

Pigs and pig meat:
import and export



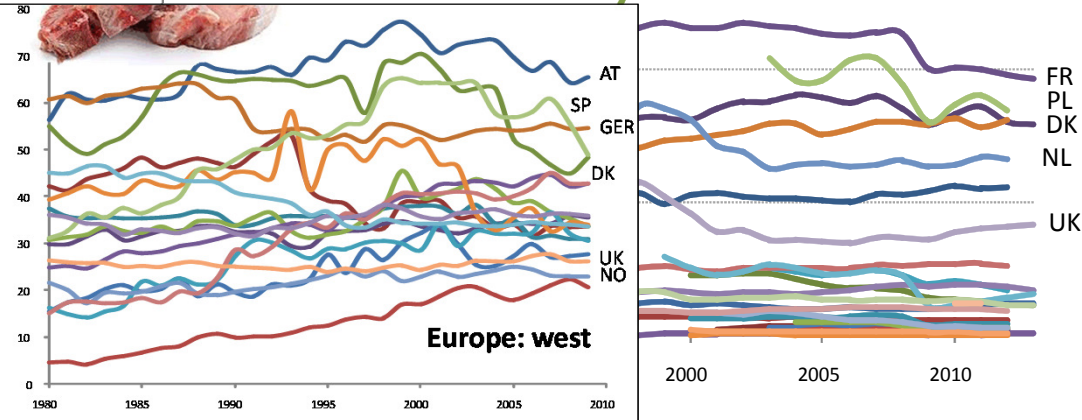
pigs slaughtered, 1000 tons



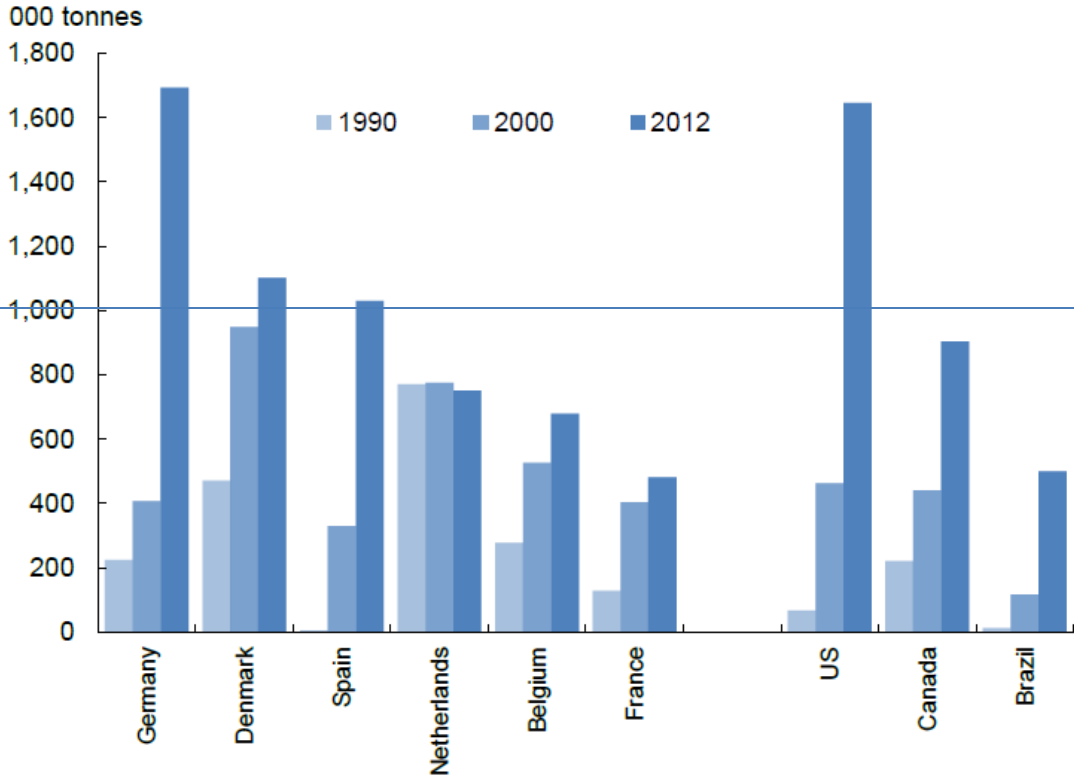
Germany and Spain are the only countries in Europe where pig production goes up

But pig meat consumption does not go up there

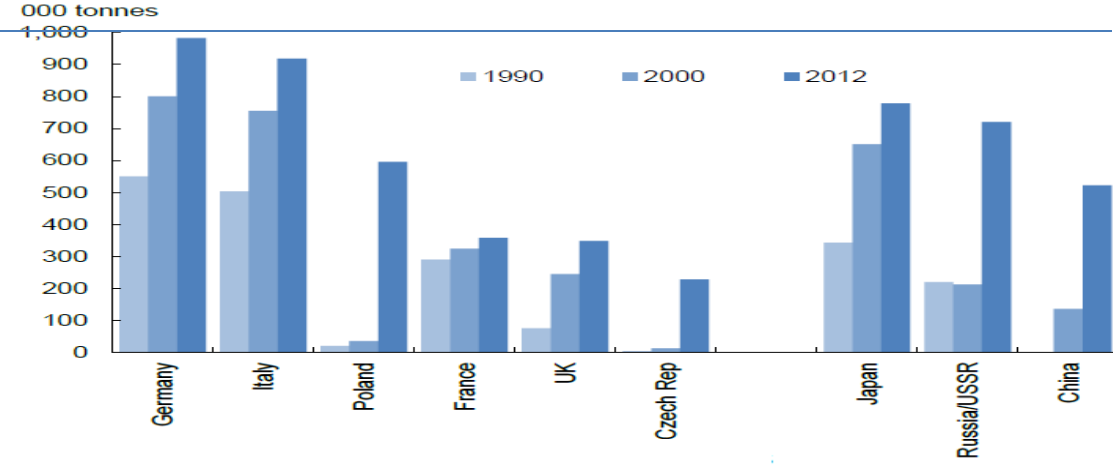
So now they must export



Trends in pork exports from major exporters



Trends in pork imports to major importers



Global Production and Exports Forecast

Million Tons CWE



7 % of global pork production is exported

very large differences between countries

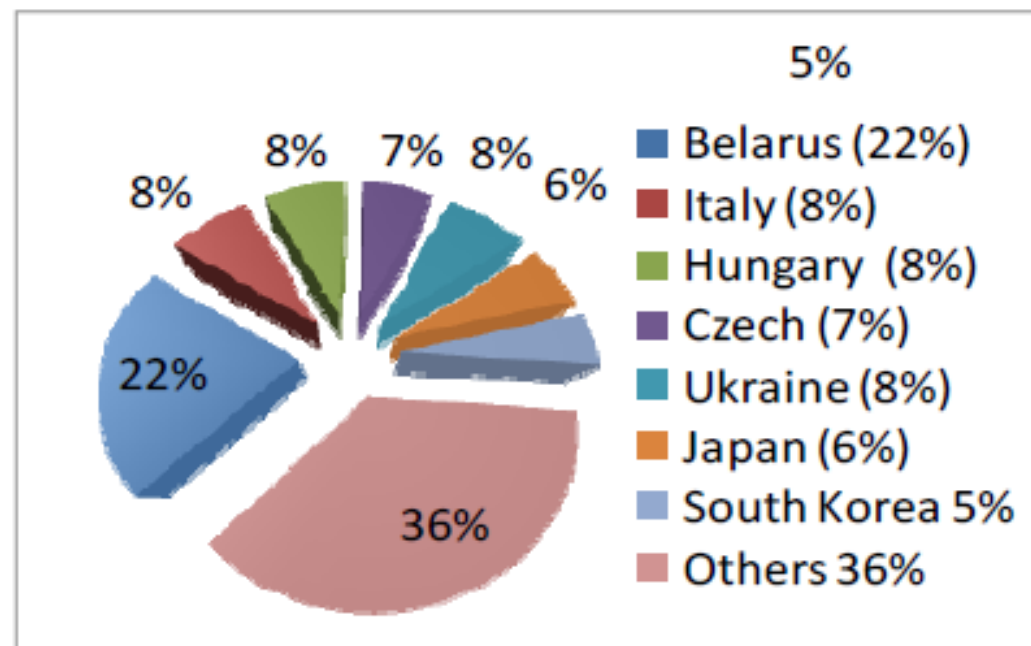
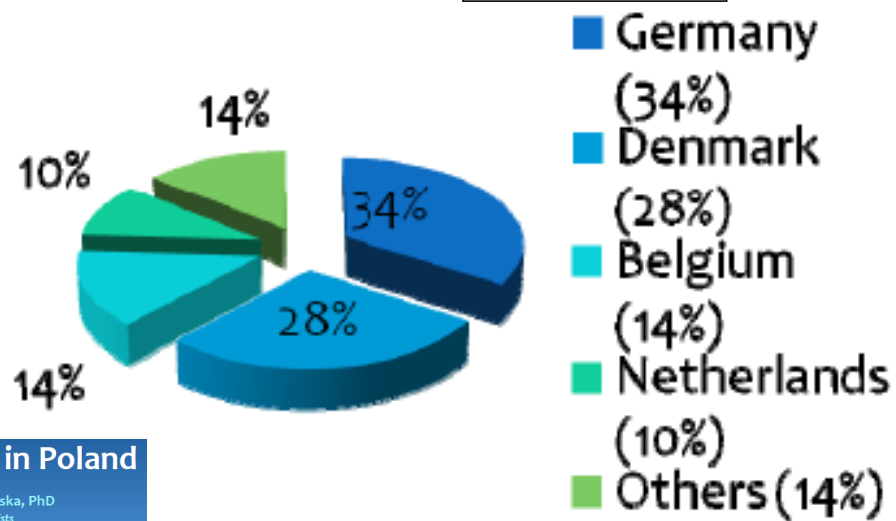
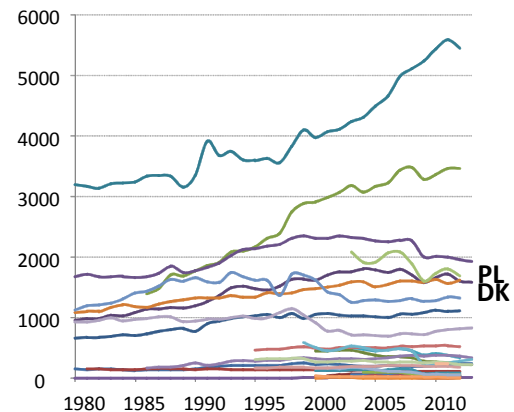
Poland: 2011 pork production: 1860 thousand tonnes

2011 Pork import
625,5 thousand tonnes

34 %

2011 Pork export
453 thousand tonnes

24 %

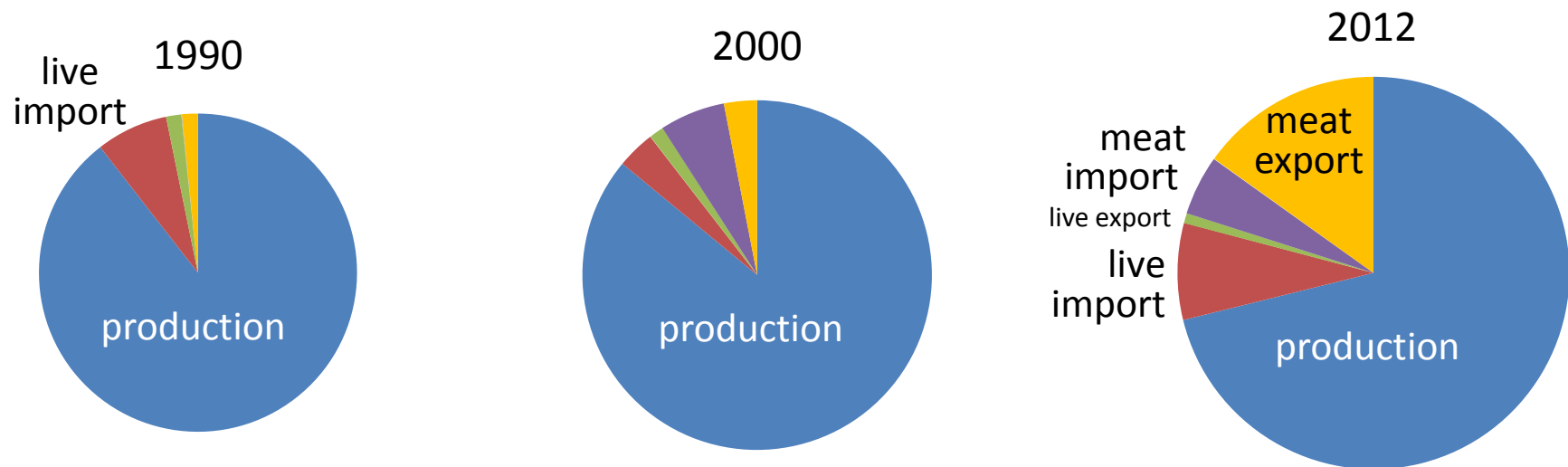


Pig production in Poland

Katarzyna Skrzymowska, PhD
pig breeding specialists

PZHIPTCh „POLSUS”, Ryzowa 90, 02-495 Warszawa, Polska

Pig and pig meat supply in Germany

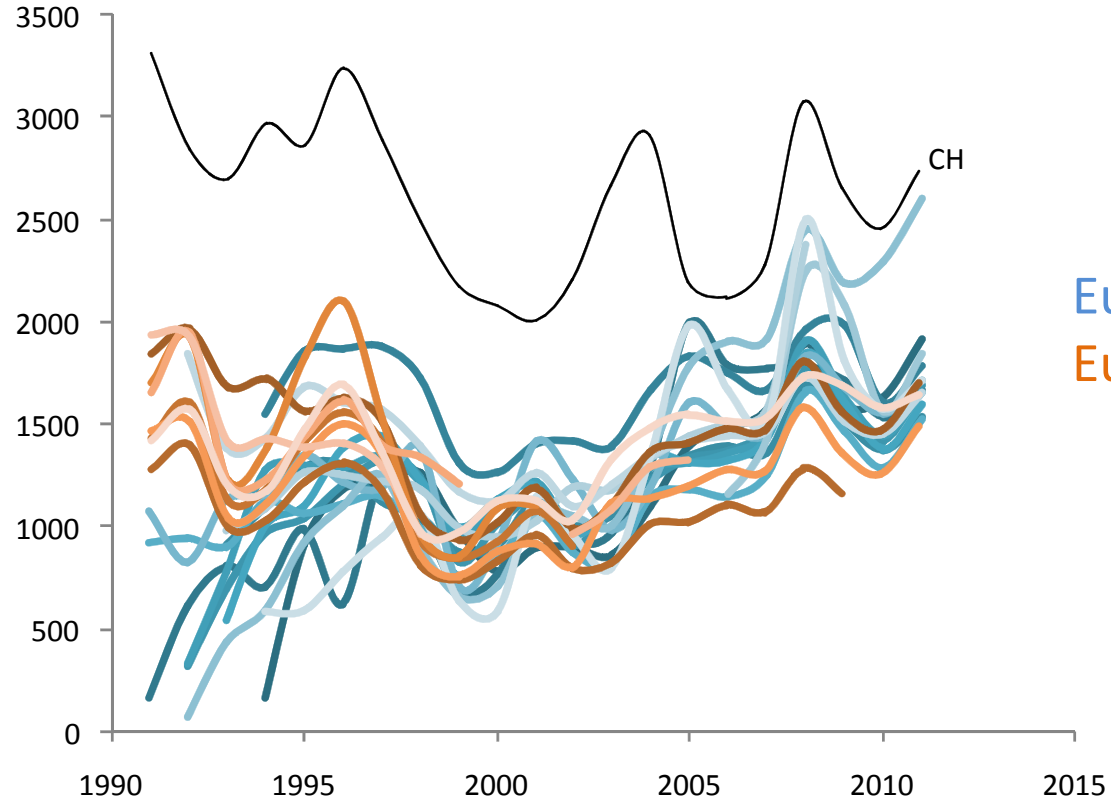


Pigs and pig meat: import and export

- worldwide, 7 % of production is exported
- very large differences between countries
- exporters: **Germany**, USA, Denmark, Spain, Canada, Netherlands, Belgium, **France**, Brazil
- importers: **Germany**, Italy, Japan, Russia, Poland, China, **France**
- China, Russia: consumption goes up fast, production goes up slowly

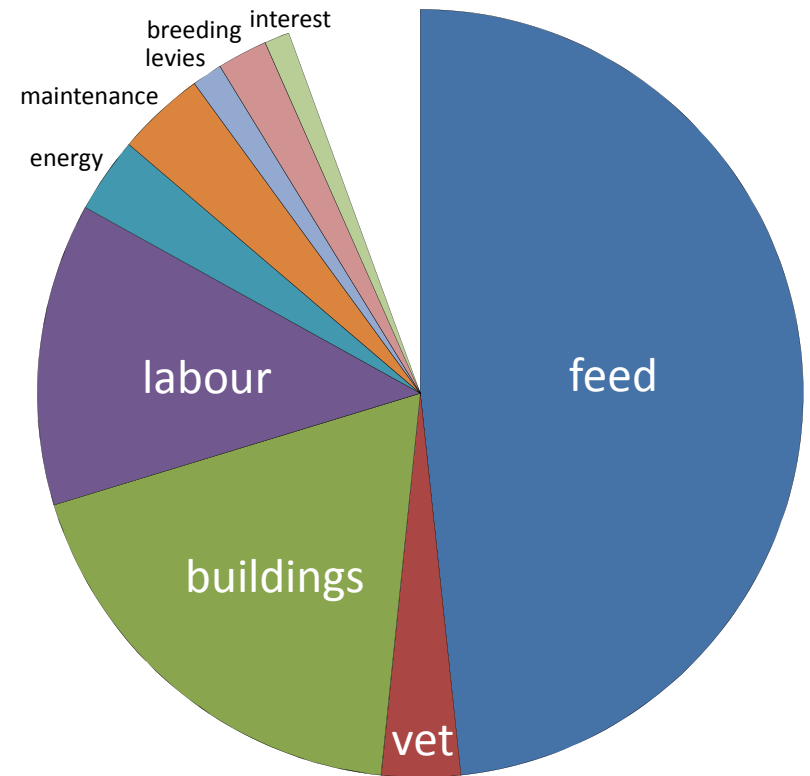
Pig production:
money

producer price

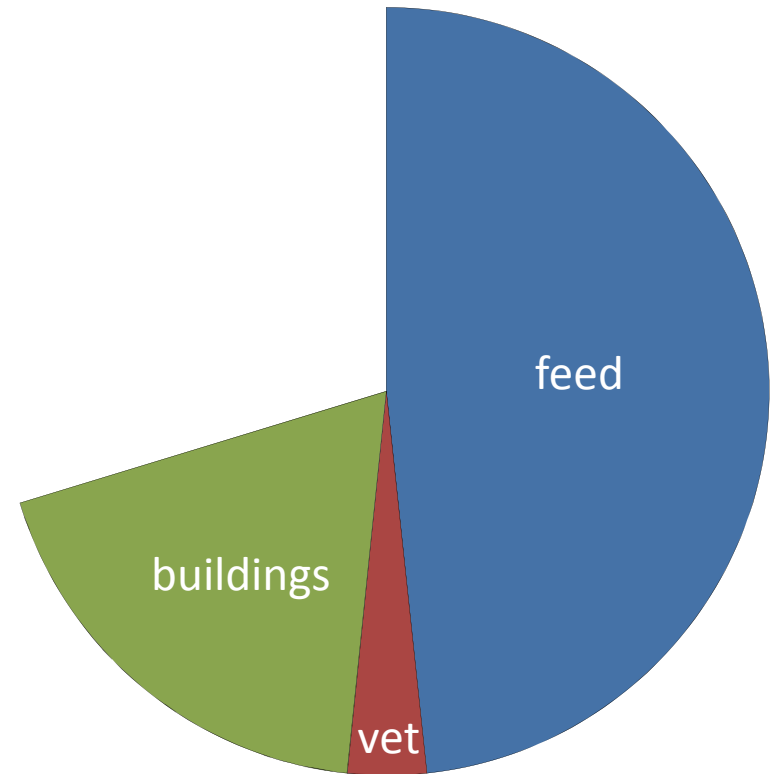


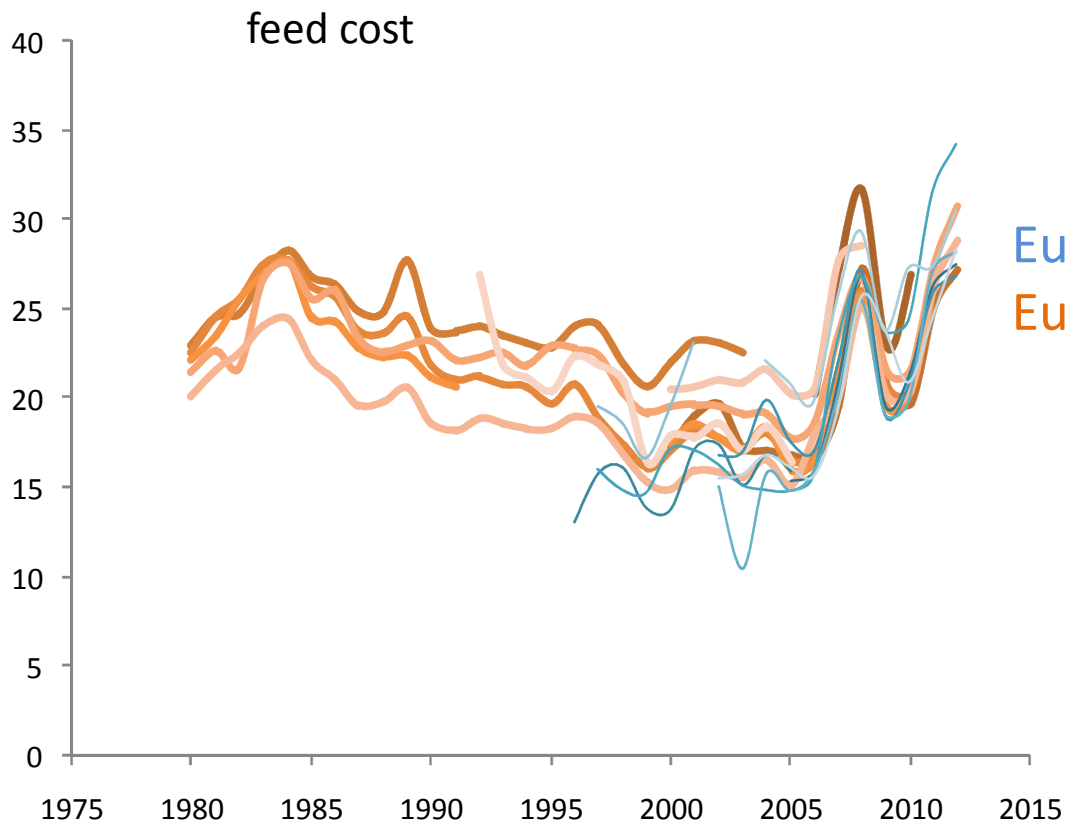
Europe: east
Europe: west

Main components of the cost of slaughter pig production

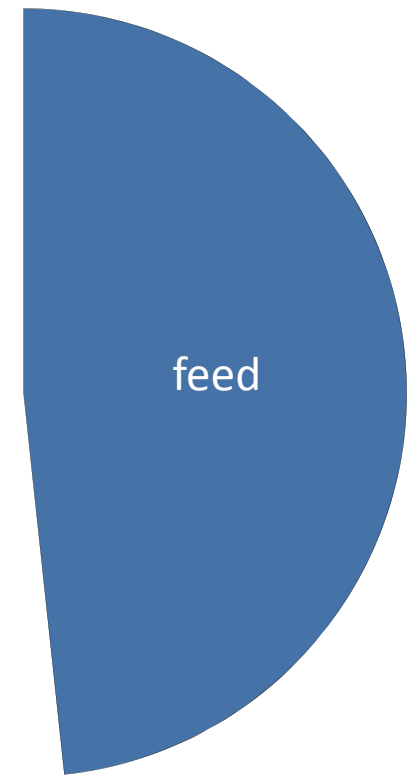


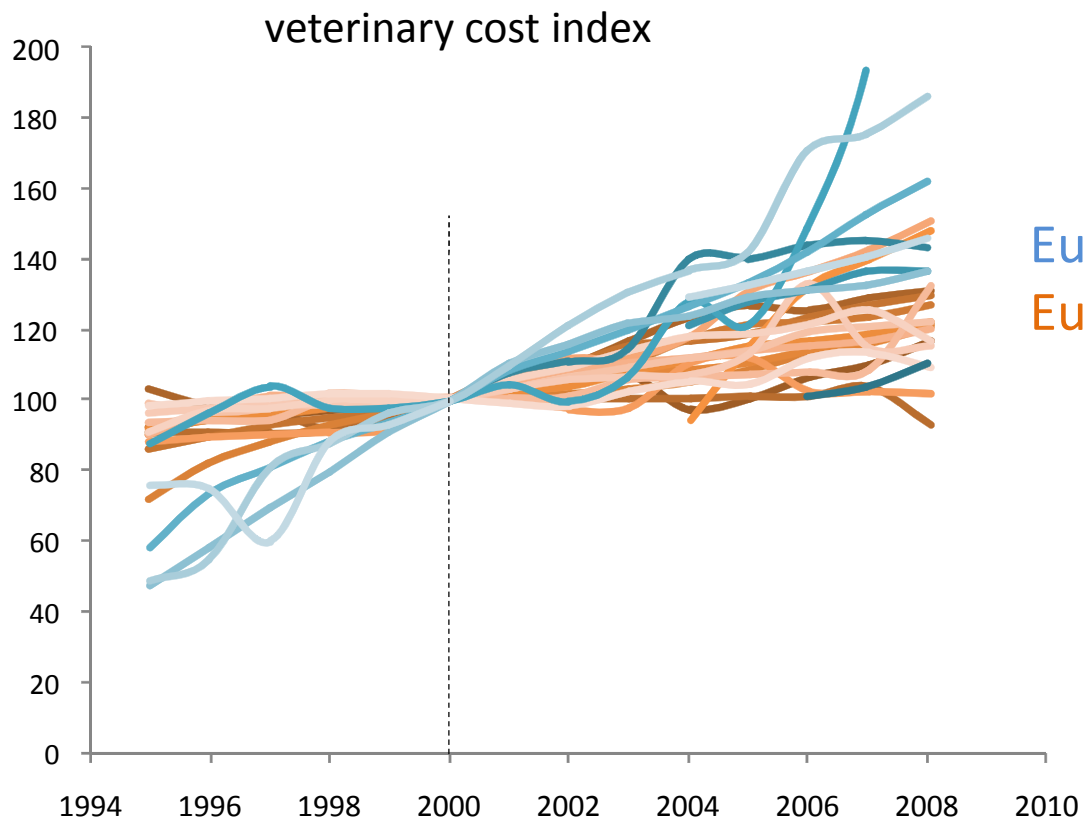
Main components of the cost of slaughter pig production





Europe: east
Europe: west





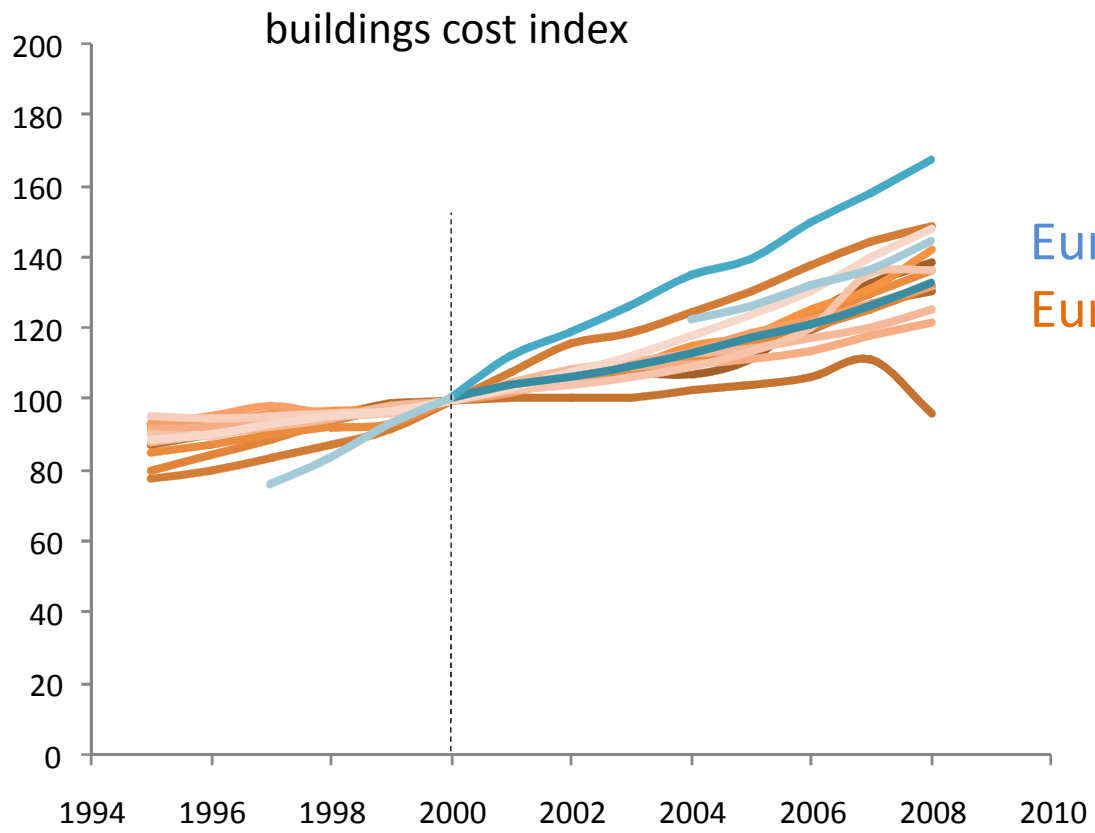


Figure 3 Comparison of Production Costs - 2003, 2004, 2005

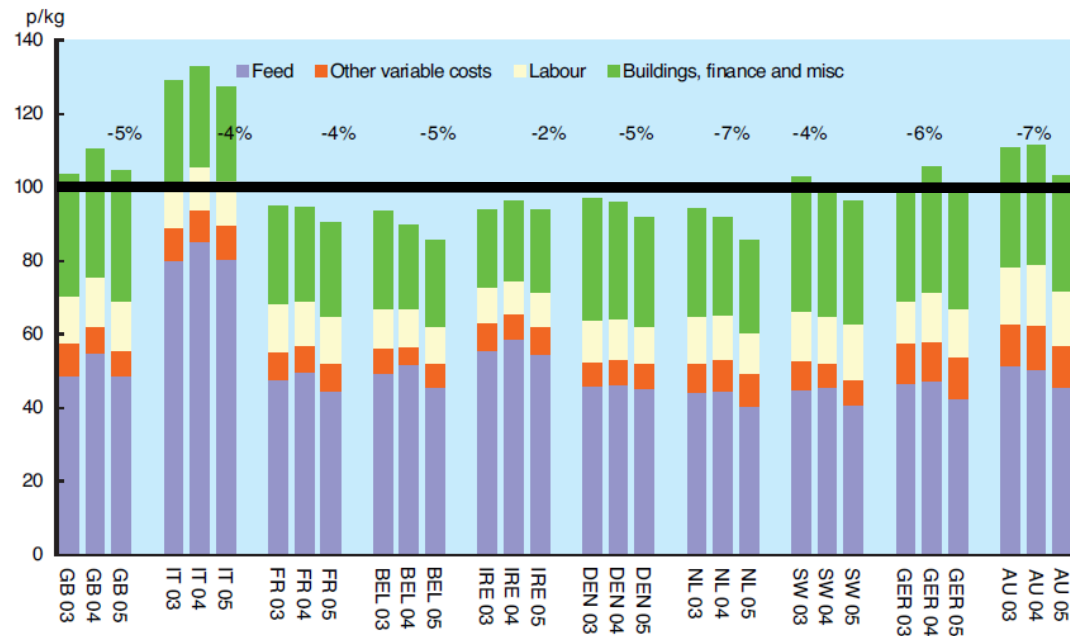
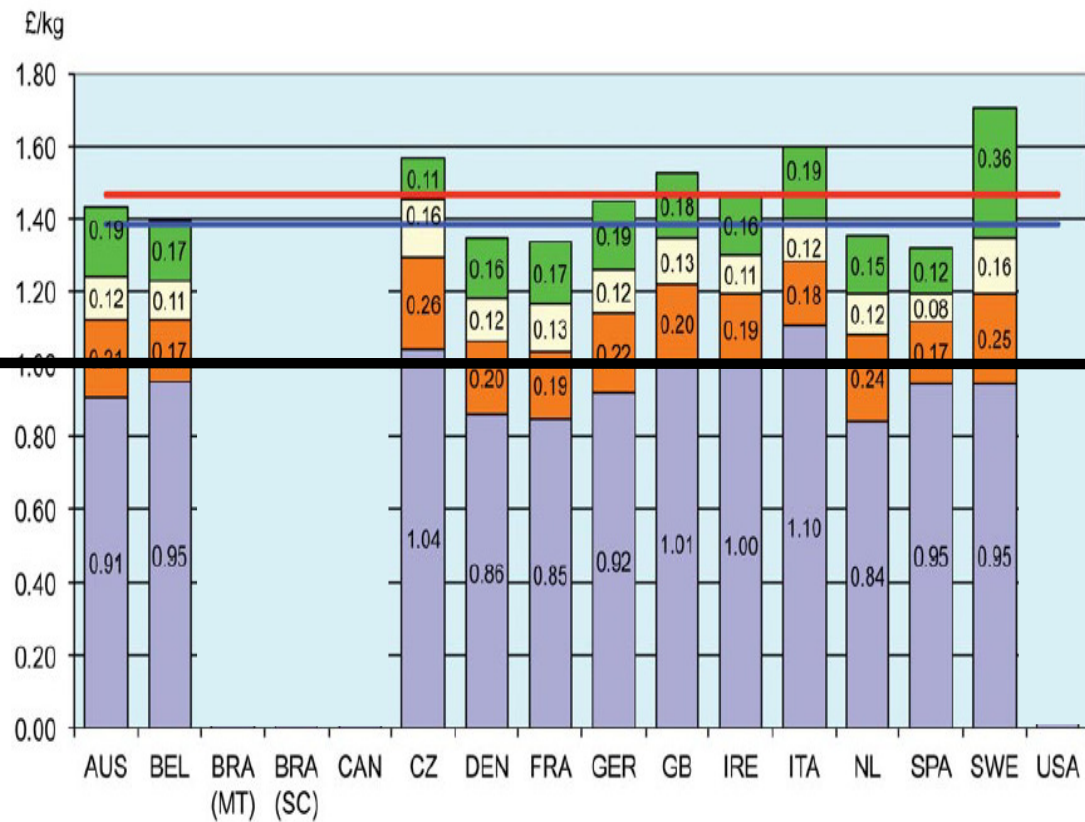


Figure 1 Cost of production in selected countries, 2011



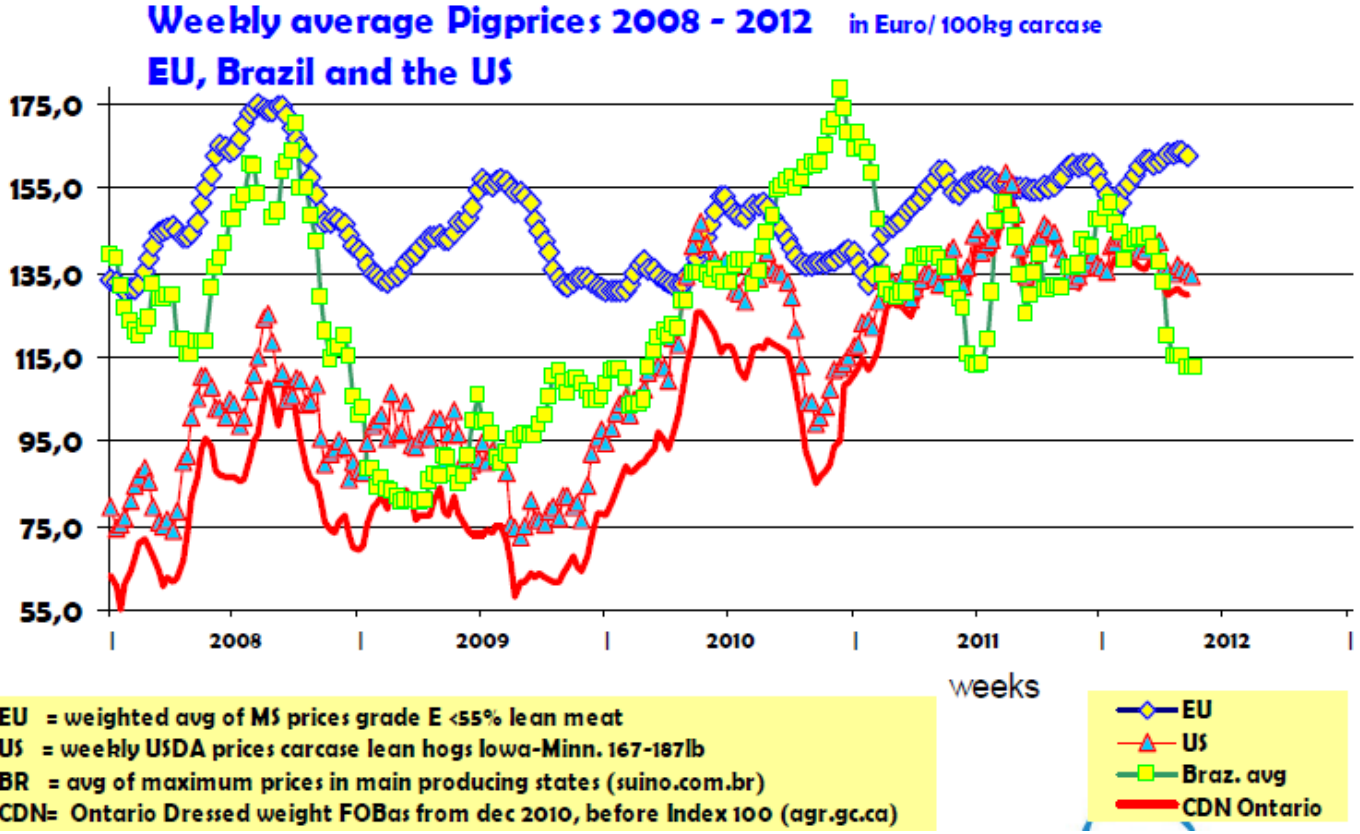
The Outlook for the World and EU Pig Meat Market

EPP Congress 31 May 2012

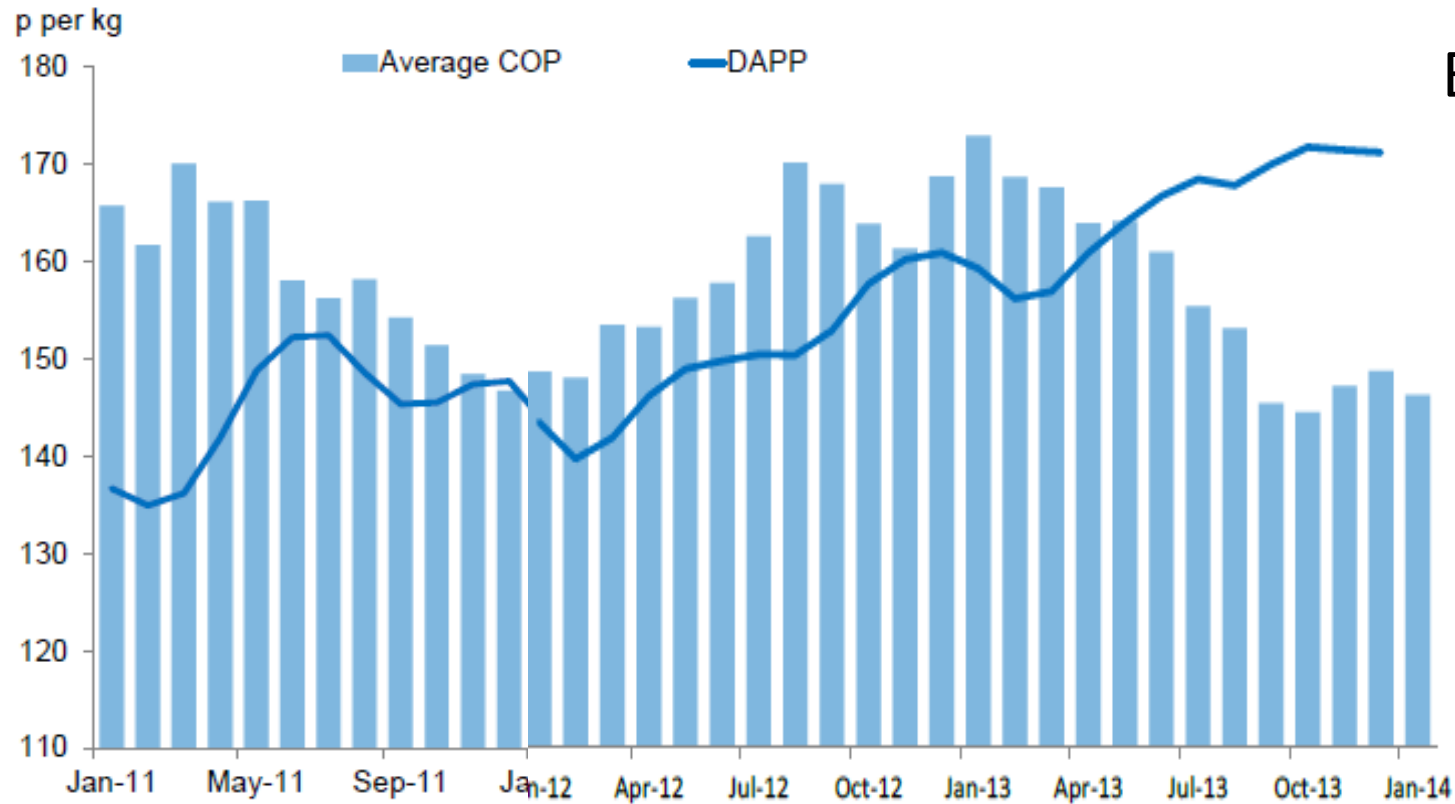


Mick Sloyan
BPEX Director
Deputy CEO AHDB

BPEX Convergence of prices – at least in Euro's



Total cost of pig production compared with the DAPP



Source: AHDB Market Intelligence

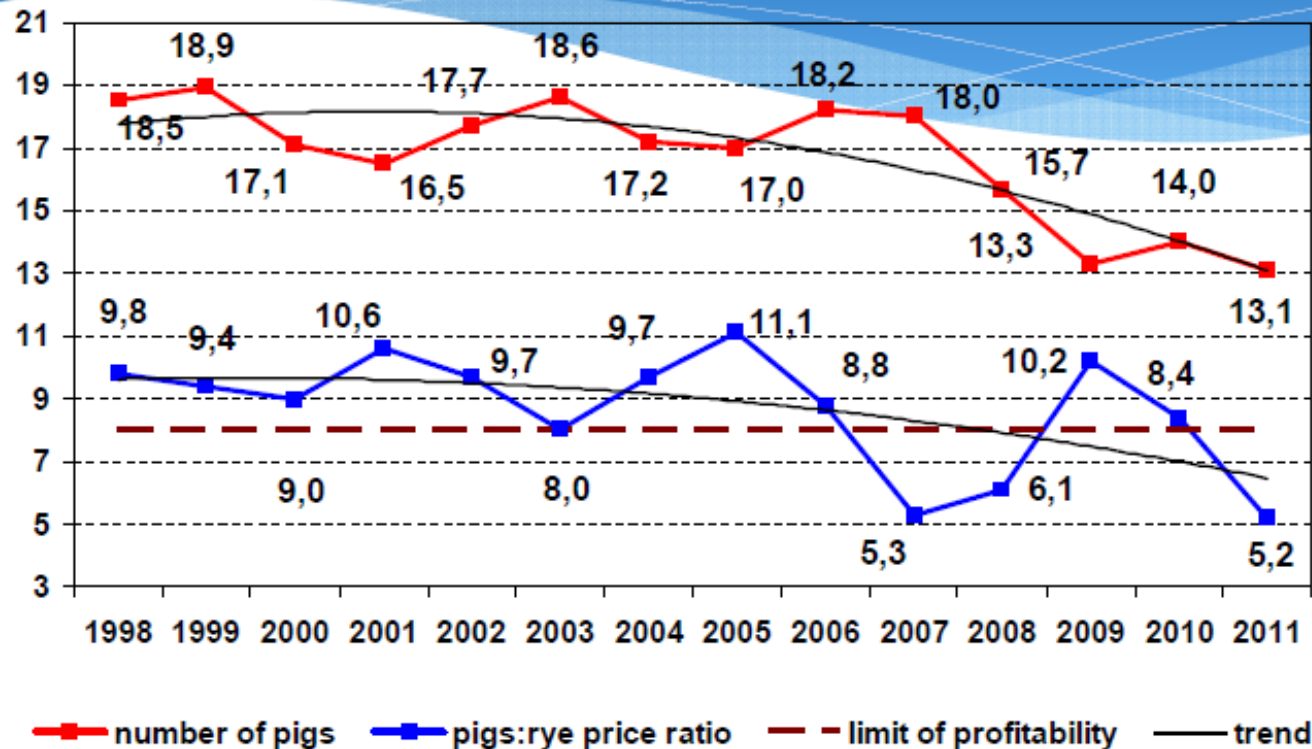
Britain income
versus cost,
2011-2014

Number of pigs (mio heads) and yearly average profitability of fatteners production in Poland 1998-2011

Pig production in Poland

Katarzyna Skrzymowska, PhD
pig breeding specialists

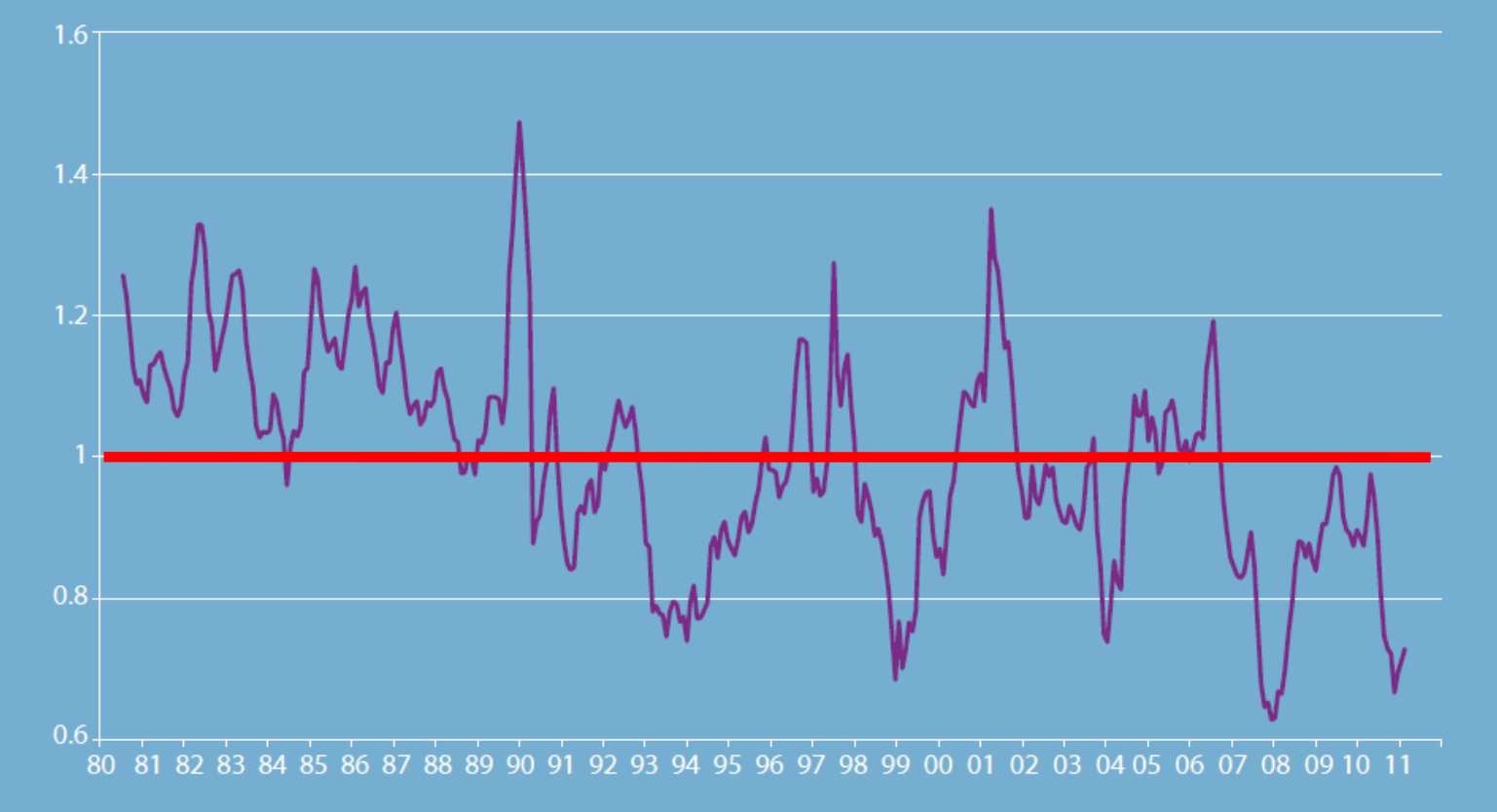
PZHIPTCh „POLSUS”, Ryzowa 90, 02-495 Warszawa, Polska



Poland
income / cost
versus
break-even,
1998-2011

Figure 5 EU hog price - feed cost ratio, January 1980- April 2011

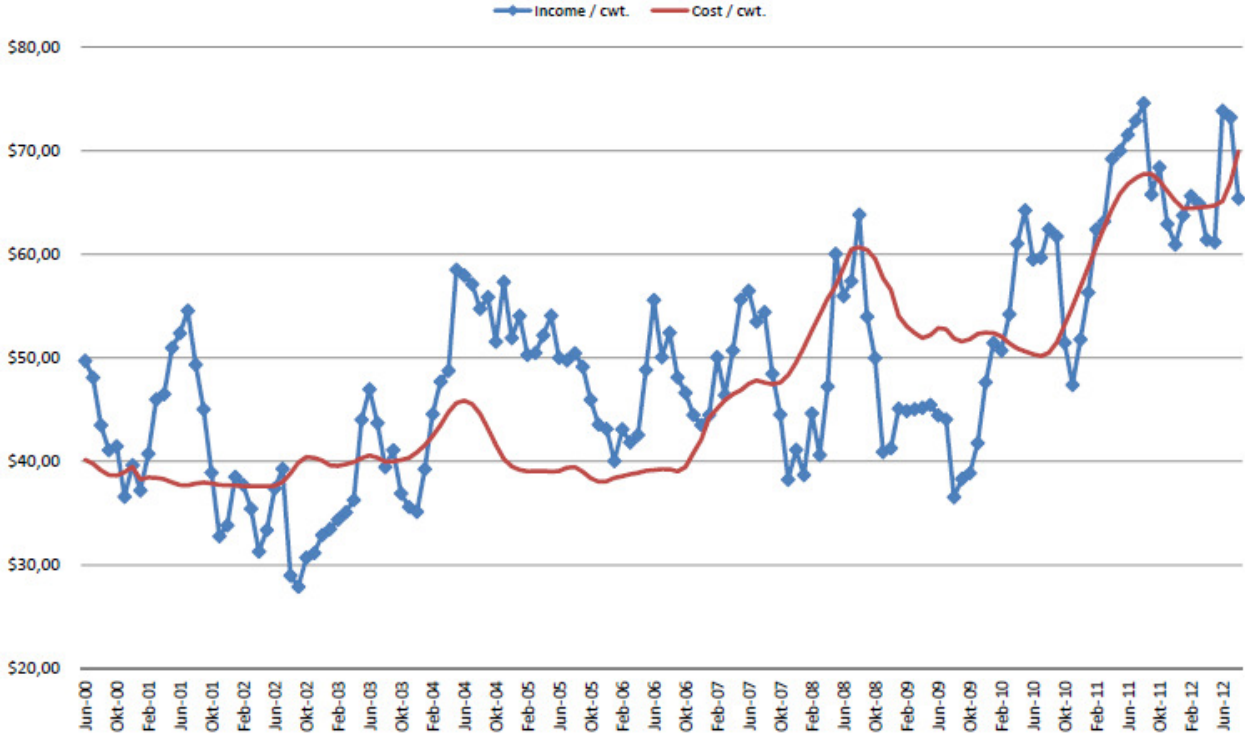
Hog price/ feed cost



EU
income / cost,
1981-2011

FARA_Rabobank (2011) EU pork industry on threshold...

Hog Production Income vs. Cost of Production

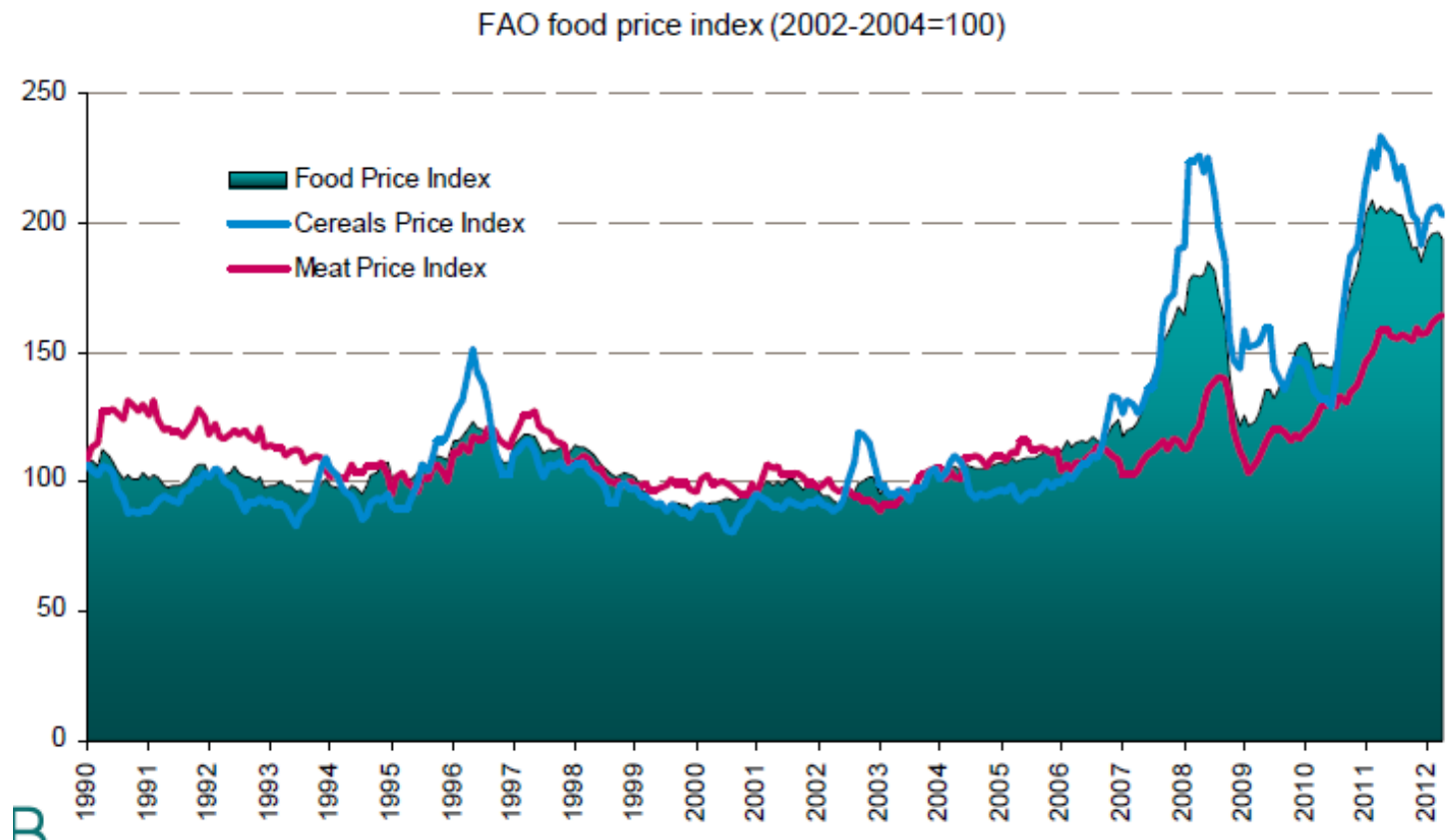


USA income
versus cost,
2000-2012



Worldwide grain and meat prices, 1990-2012

Food prices near historical peak level





Peter Spandau,
Landwirtschaftskammer NRW

Costs Of Waste Air Purification In Pig Production

Landwirtschaftskammer
Nordrhein-Westfalen

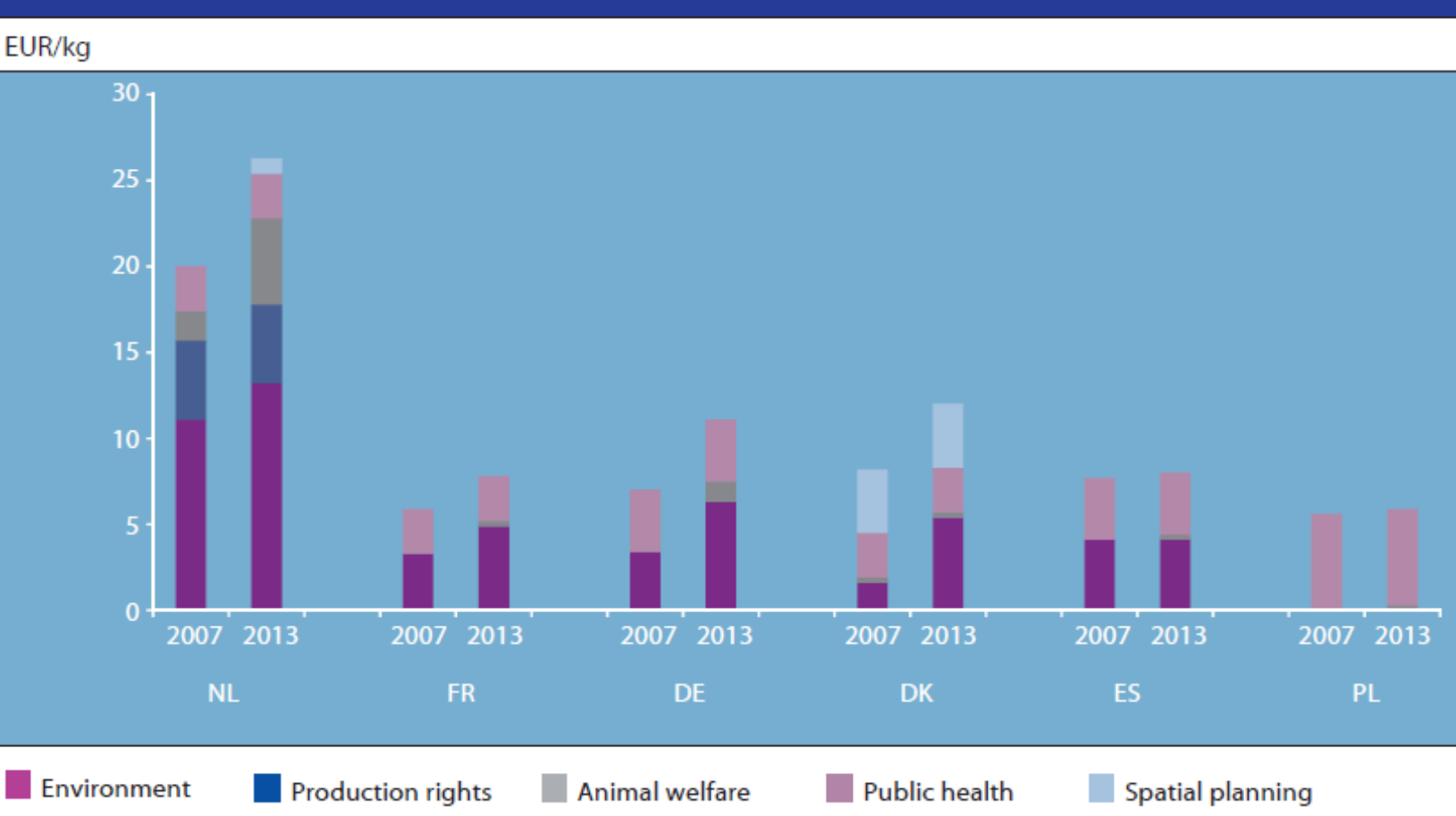
	Biological washer	3-step plant with chemicals	3-step plant without chemicals
	Places per 100.000m ³ /h waste air stream		
fattening	1.250 (~80m ³ summer air rate)		
Total costst per place and year	13,90 €	14,90 €	15,40 €
avarage costs per fattener	5,60 €		
piglet production	400 (~250m ³ summer air rate incl. piglet breeding)		
Total costs per sow and year	43,30 €	46,40 €	48,10 €
avarage costs per piglet	2,10 €		

Figure 6 Estimated investment ne

	Compliant
UK and IE	70-100
DK and NL	55-100
AU	50
DE	20
BE	20
FR	30-40
FR	30-40
Rest of EU	10
Total	

Source: Rabobank estimate, 2011

Figure 4 Increased production costs due to EU and national policies in selected countries, 2007, 2013 (estimate)



Issues/Concerns for the US Industry

- Animal welfare announcements on sow stalls going to pens – additional costs to the industry
- Use of Ractopomine, tail docking, antibiotic use, euthanasia, castration, etc.

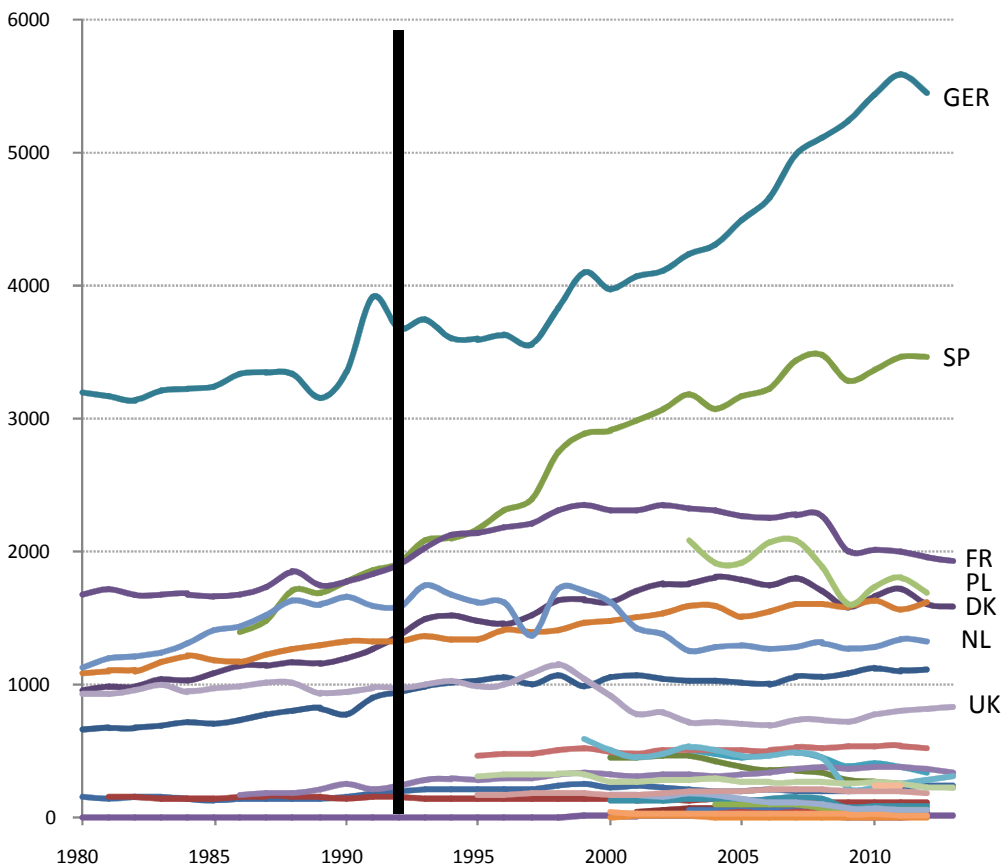
- Persistent drought could be catastrophic!

Pig production:

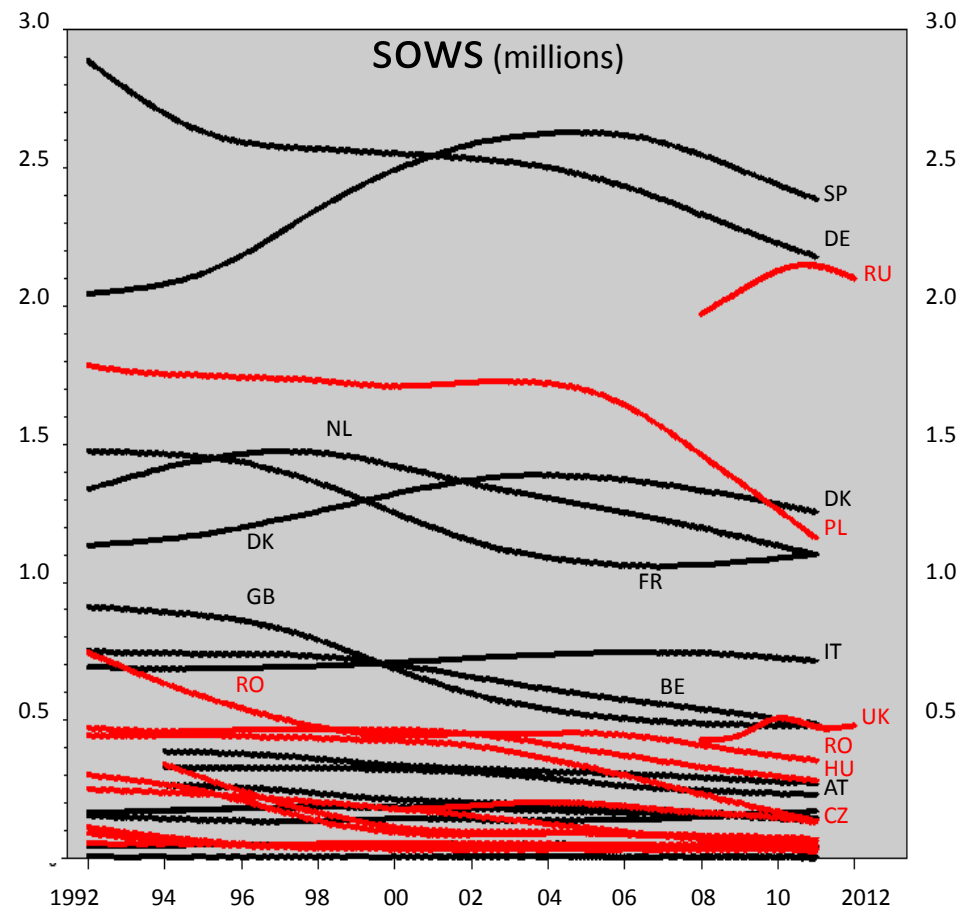
- profitability goes up and down
 - all the time
 - goes down on the long term
- income relatively stable
- costs go up
- everywhere

Pig production:
system efficiency

pigs slaughtered



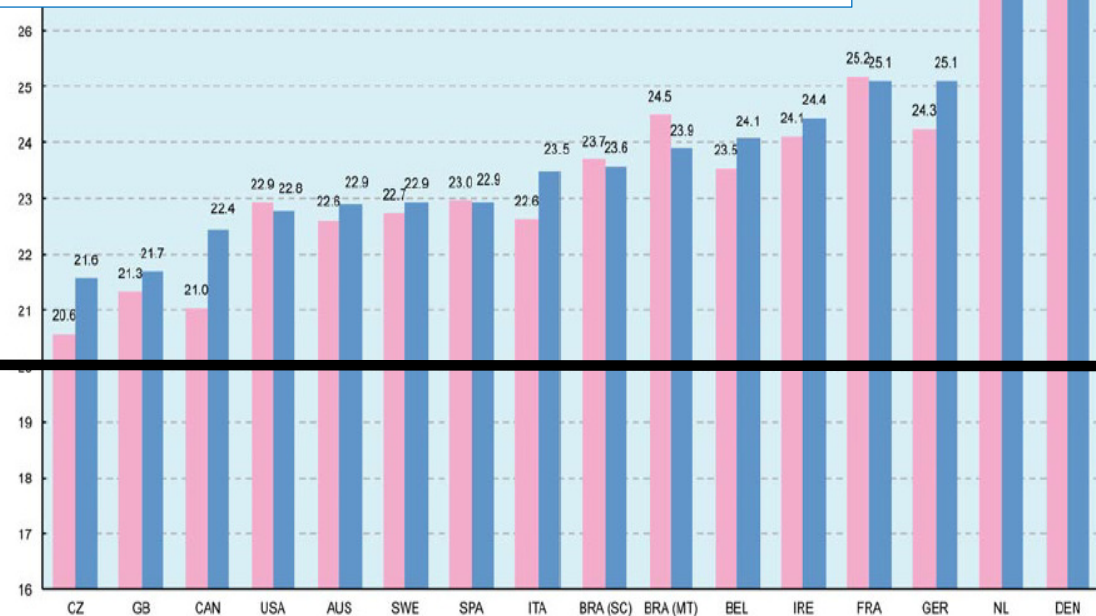
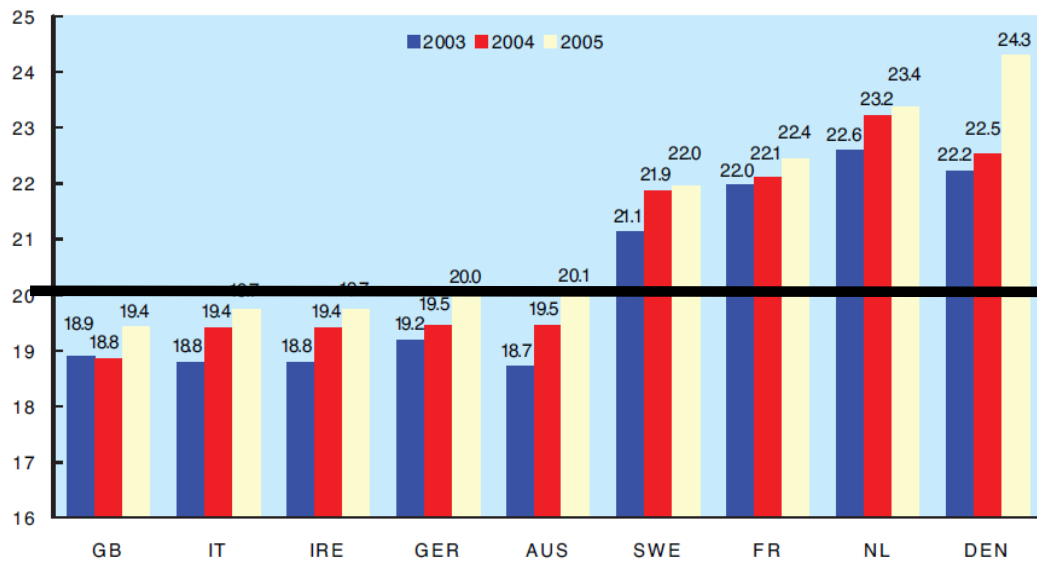
SOWS (millions)



A high-output system requires more professional management

Pig Cost of Production In Selected

Figure 10 Pigs Finis



PHYSICAL PERFORMANCE SUMMARY

Through its 'Breed+3' initiative to help pig producers wean more pigs, BPEX look to achieve a **Two-Tonne Sow (2TS)** target. A BPEX survey of pig businesses that have already achieved the 2TS target identified two common factors within these businesses as follows:

- Weekly analysis and review of herd performance data and discussion with staff of herd actual herd performance relative to targets
- Structured approach to staff training and skills development.

The survey also examined epidemiological factors such as production systems, building design and age, herd health status, nutrition and genetics but there were no factors common to the cohort of high performing businesses

Developments Central Europe

- Ukrain / Russia -

➤ Ukrain:

- 2006: +11% pigs, building projects for 200 new farms
- 2007: +2.000.000 pigs
- Investorgroups (f.e. Danish) + oil companies

➤ Russia:

- Government would like to reduce huge import of pig meat
- Special investment programmes
- Farms of 10.000 sows and 70.000 fatteners

➤ Biggest problem: **MANAGEMENT** and **KNOW-HOW** !

➤ In general performance is dramatic:

- Inefficiency
- No responsibility
- No skills

TRENDS IN PORK PRODUCTION &
LIQUID FEEDING
IN HUNGARY AND CENTRAL EUROPE

Dr. Ronald Scholten

27 February 2007, Stratford, Canada

Chances:

- ▶ Increase self-sufficiency rate up to 100 %
- ▶ since Russian accession to WTO restart export of live pigs;
- ▶ To use structural support from 2014 to 2020 for pig farm modernization and new farm building;
- ▶ To use more grain for animal feeding;
- ▶ There is enough land to fertilize soil;
- ▶ enough labor to work at farms;

Challenges:

- ▶ To reduce bureaucracy and not necessary requirements for farmers;
- ▶ to get positive outlook for pig production ;
- ▶ to attract young farmers;
- ▶ to increase investments;
- ▶ to build new farms;
- ▶ to use more land for fodder production;

Lithuanian agriculture and pig production overview

Algis Baravykas
Lithuanian pig producers association



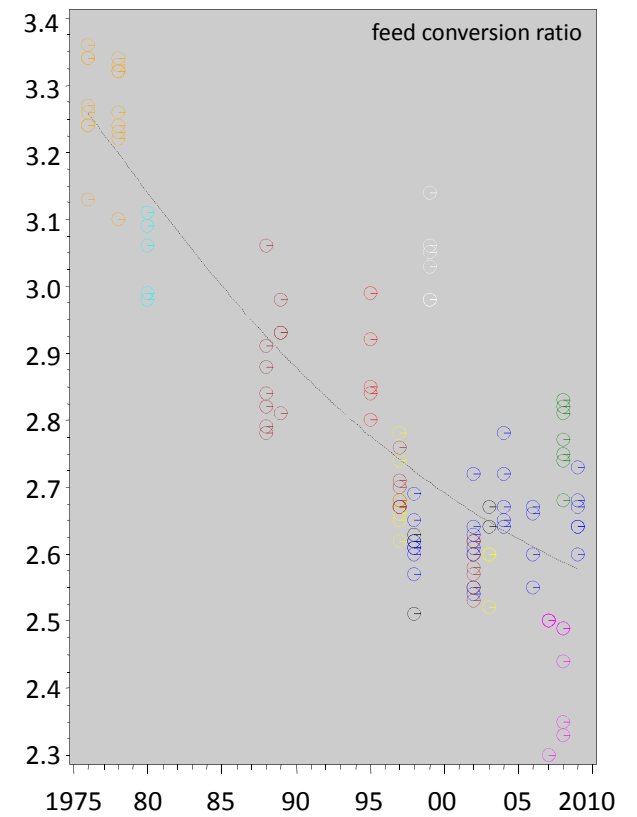
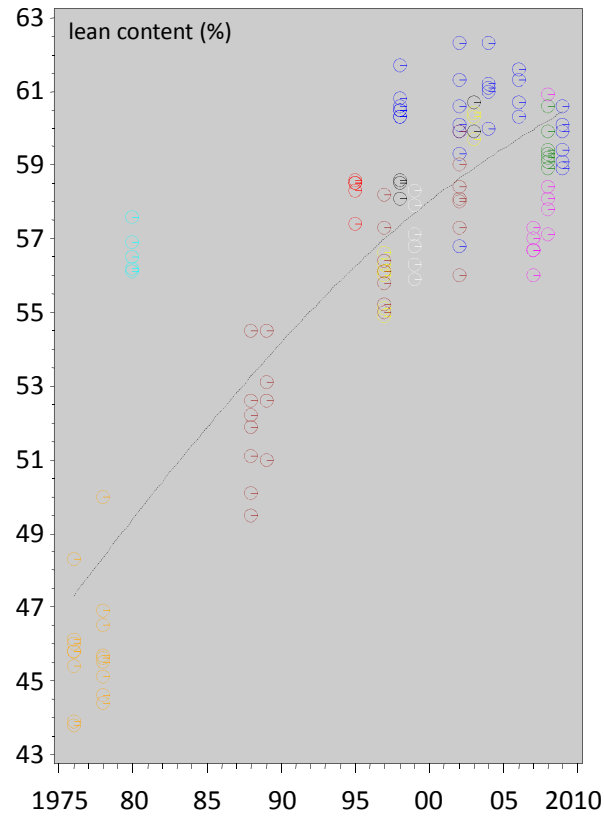
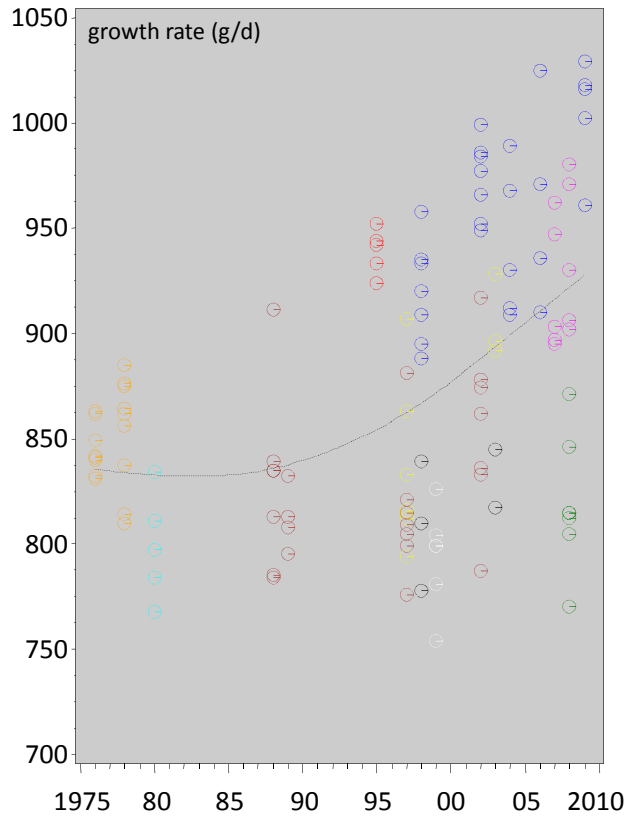
Top 5 China-U.S. Acquisitions

	AQUIRER IN CHINA	TARGET IN THE UNITED STATES	DATE	TARGET'S INDUSTRY	DEAL VALUE IN BILLIONS
1	Shuanghui Int'l	Smithfield Foods*	2013	Pork	\$4.7 
2	Investor Group**	International Lease Finance*	2012	Industrials	4.2 
				Media	2.6 
				Technology	1.8 
				Energy	1.2 

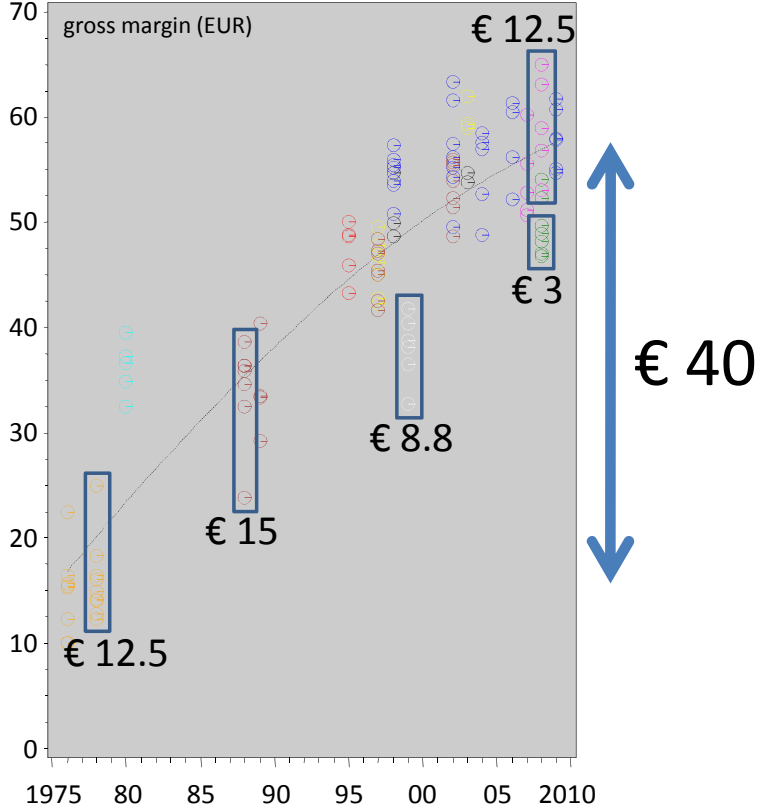
Although China, the world's biggest market for pork, has begun introducing bigger farms and processing facilities, the country is still dominated by family-style farms and logistical bottlenecks that raise the cost of producing pork and other meat products.

Pig breeding

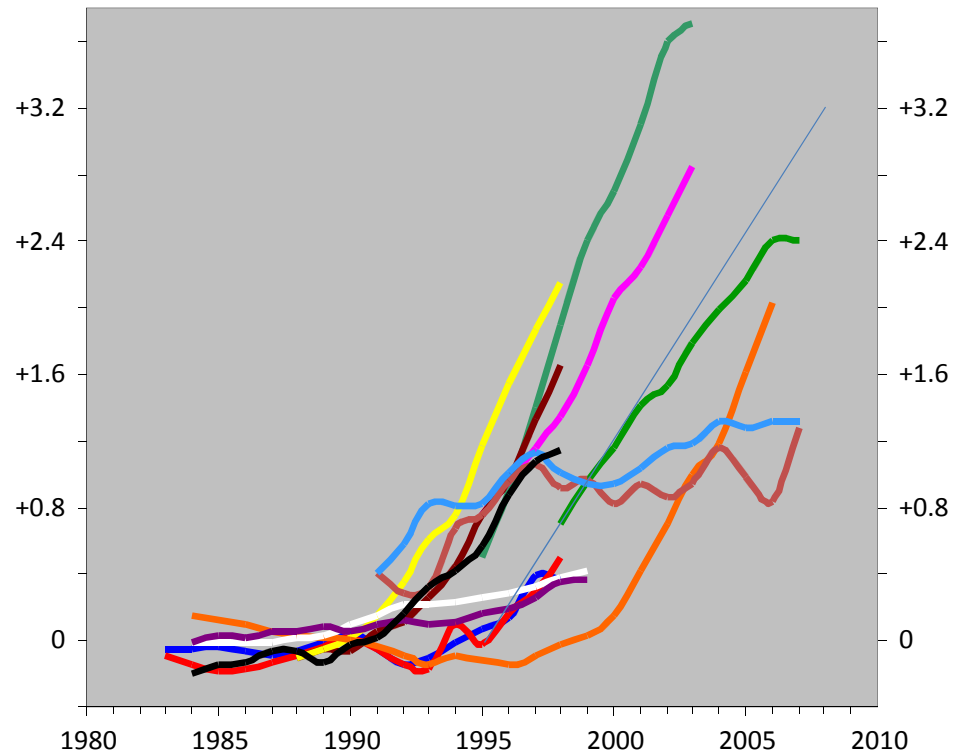
Commercial Product Evaluation (Europe & USA):
compare 2 – 9 types of slaughter pig that are commercially available, in a country in a year



Commercial Product Evaluation (Europe & USA):
compare 2 – 9 types of slaughter pig that are commercially available, in a country in a year



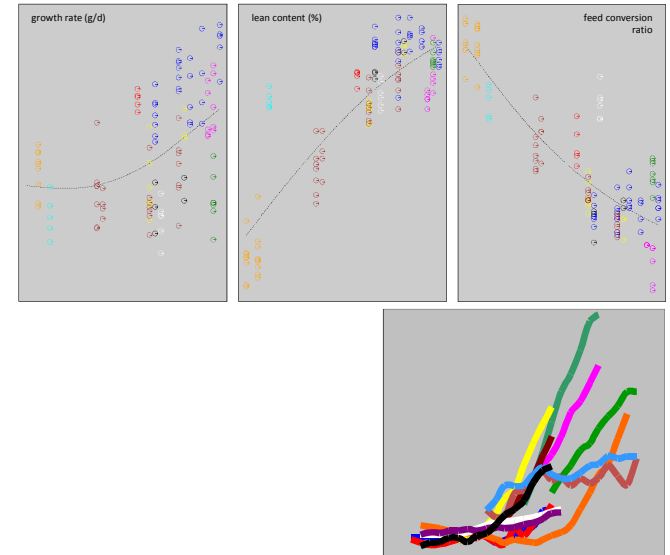
Genetic trends of litter size in pigs

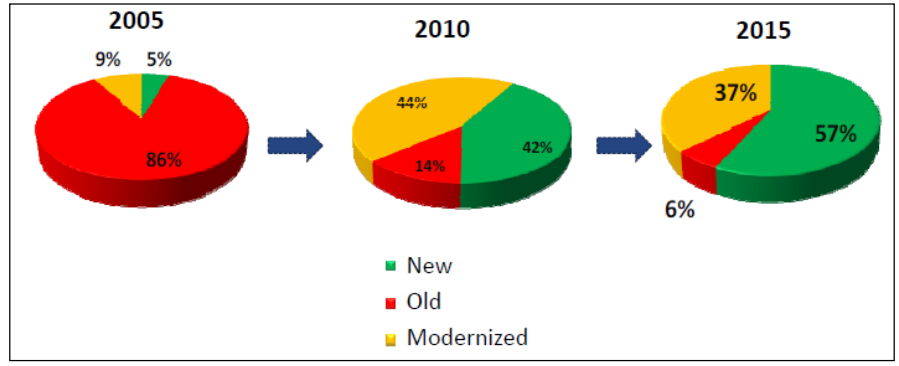
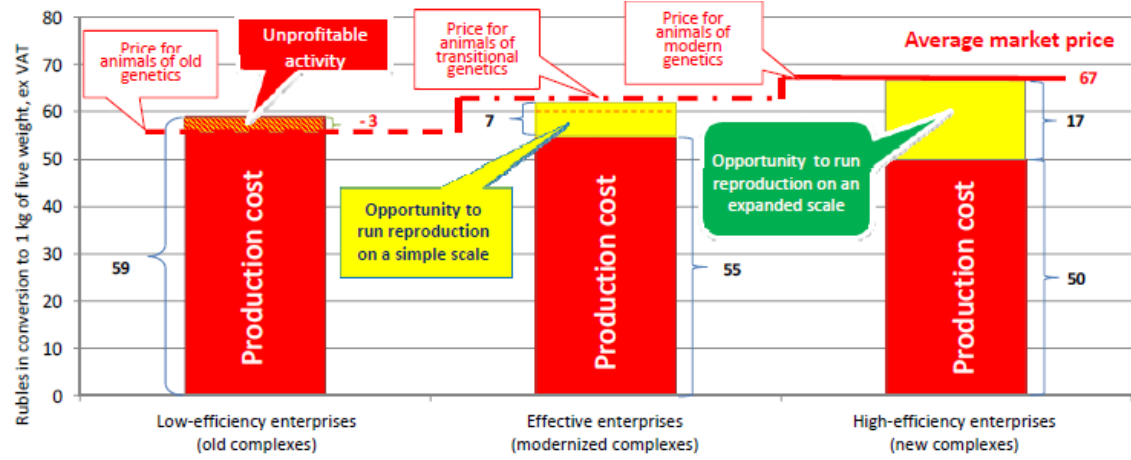
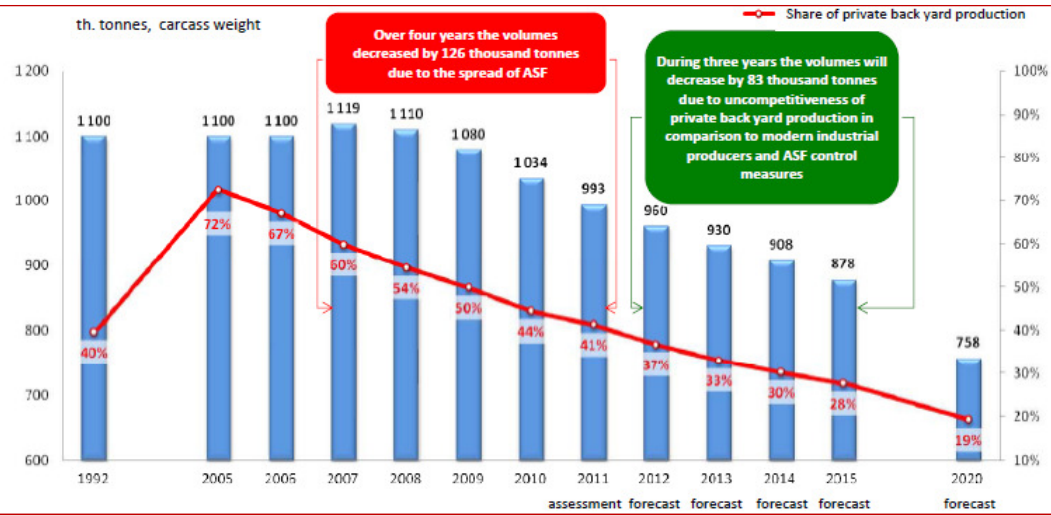


Commercial breeding programs
Europe, North America & Australia

Pig breeding

- 5.6 g/d ADG per year
- 0.37 % lean per year
- 0.019 kg/kg FCR per year
- 1.25 Euro gross margin per year, on the slaughter pig
- 0.24 pigs/litter per year → 0.42 PSY per year





Yury Kovalev (2012) Pig production in Russia. EPP congress, Vilnius

Prašičereja v svetu, danes in jutri

- Demand for pig meat:
 - Stable in Europe
 - Goes up in Russia, Asia

Prašičereja v svetu, danes in jutri

- China: the magic word
- HALF of all the people
- HALF of all the pig meat consumption
- Import country, also long term
- Opportunity

Prašičereja v svetu, danes in jutri

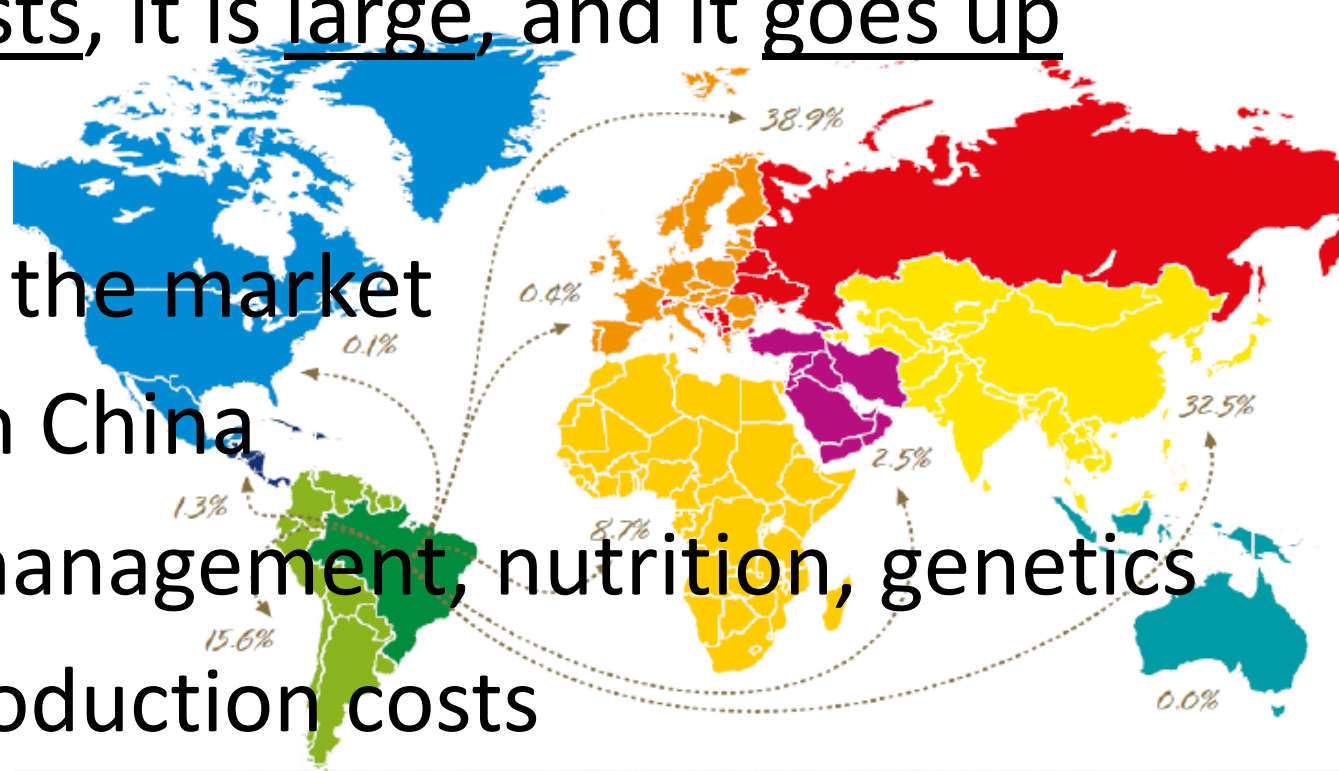
- Production costs go up
- **Everywhere**
- Pig price must go up
- **Challenge:** get that organized
- Competition with chicken meat

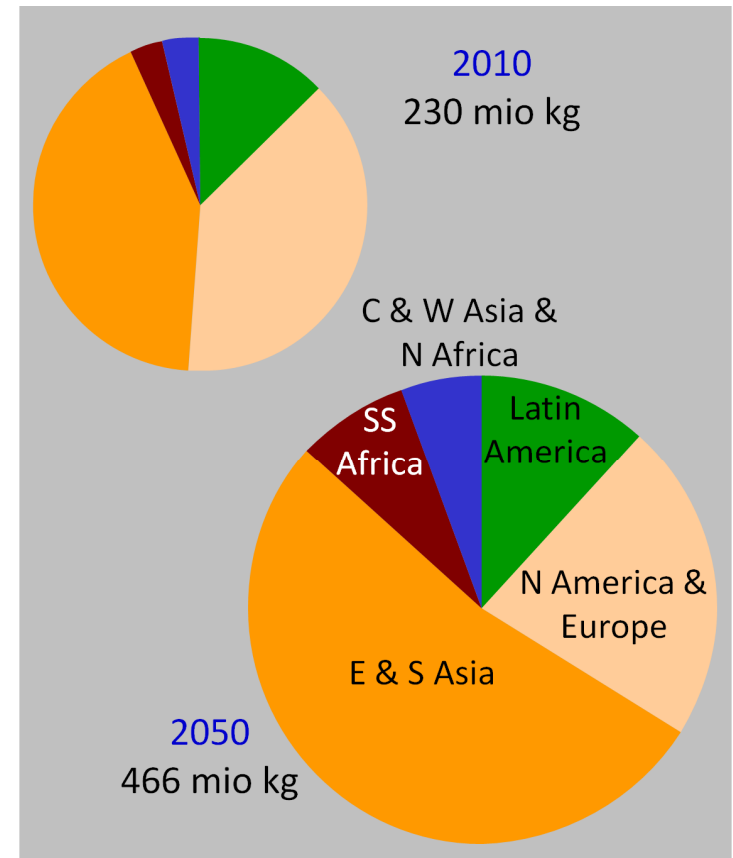
Prašičereja v svetu, danes in jutri

- Genetic improvement helps
- > € 1.25 gross margin per pig
- **Every year**
- Not enough
- Health, nutrition
- Management. Farm staff.

Prašičereja v svetu, danes in JUTRI

- The demand exists, it is large, and it goes up
- But not here
- Create access to the market
- First Russia, then China
- ...and improve management, nutrition, genetics to reduce production costs





world: meat consumption

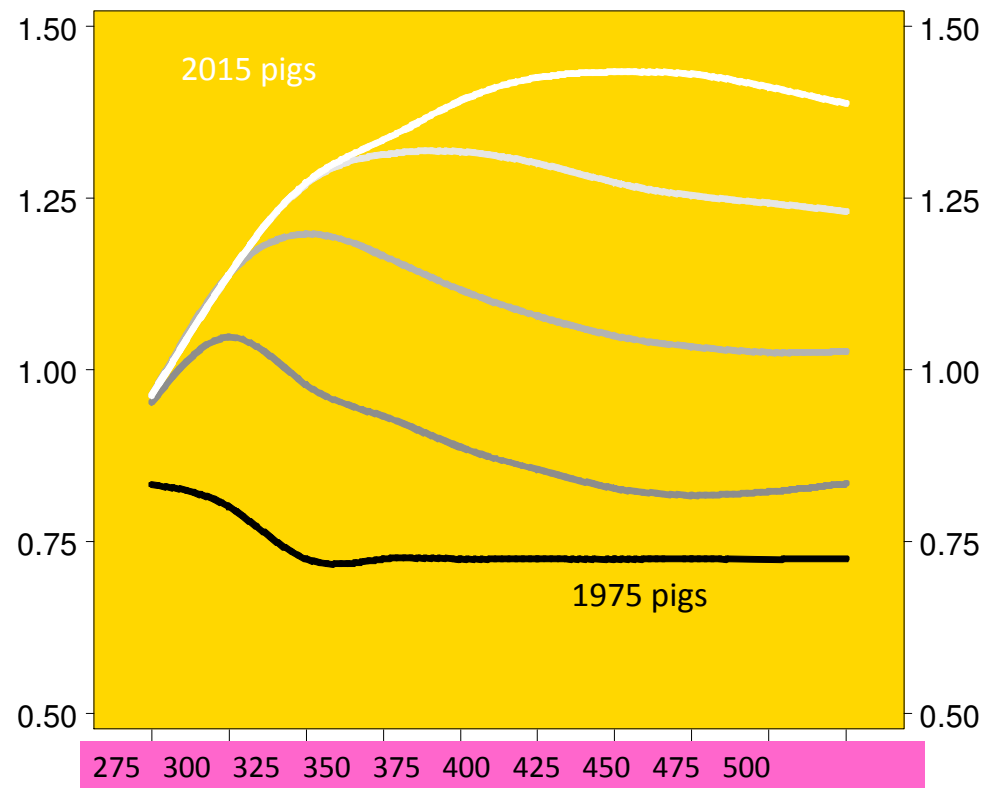
Prašičereja v svetu, danes in jutri

Pieter Knap

Genetic potential
and
real-life production

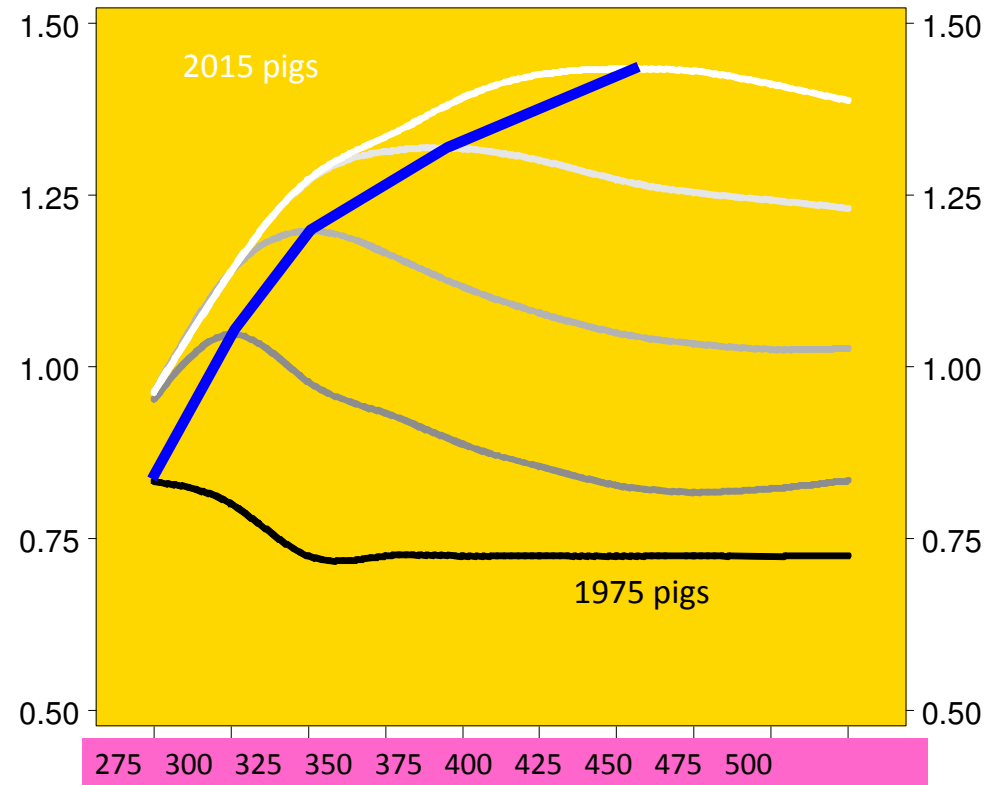
Average daily gain

BW (kg)	20 - 50	50 - 80	80 - 120	20 - 50	50 - 80	80 - 120
target LTGR (g/d)	Digestible Protein %			SID Lysine %		
275	12.3	10.7	9.2	0.65	0.52	0.42
300	13.0	11.3	9.7	0.70	0.57	0.45
325	13.7	11.9	10.1	0.75	0.61	0.48
350	14.4	12.4	10.5	0.81	0.65	0.51
375	15.1	13.0	10.9	0.86	0.70	0.54
400	15.8	13.6	11.3	0.92	0.74	0.58
425	16.6	14.2	11.8	0.97	0.79	0.61
450	17.3	14.7	12.2	1.02	0.83	0.64
475	18.0	15.3	12.6	1.08	0.87	0.67
500	18.7	15.9	13.0	1.13	0.92	0.70



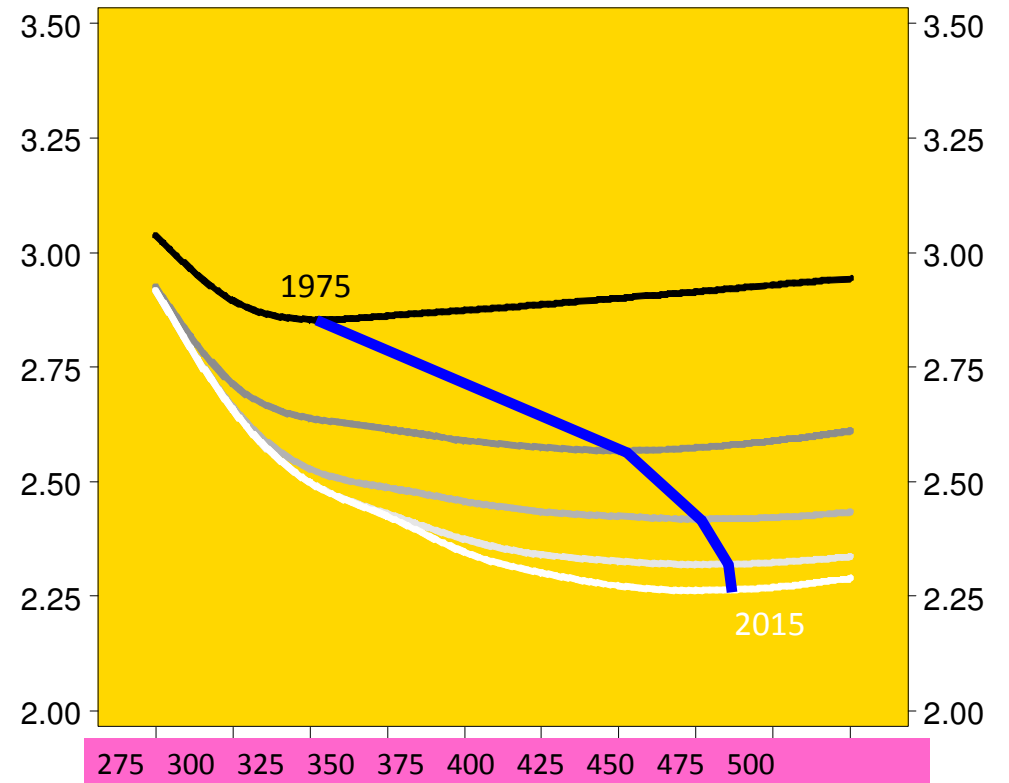
Average daily gain

The maximum values of the curves: unlocking the growth rate potential requires more protein in the feed, over time.



Feed conversion ratio

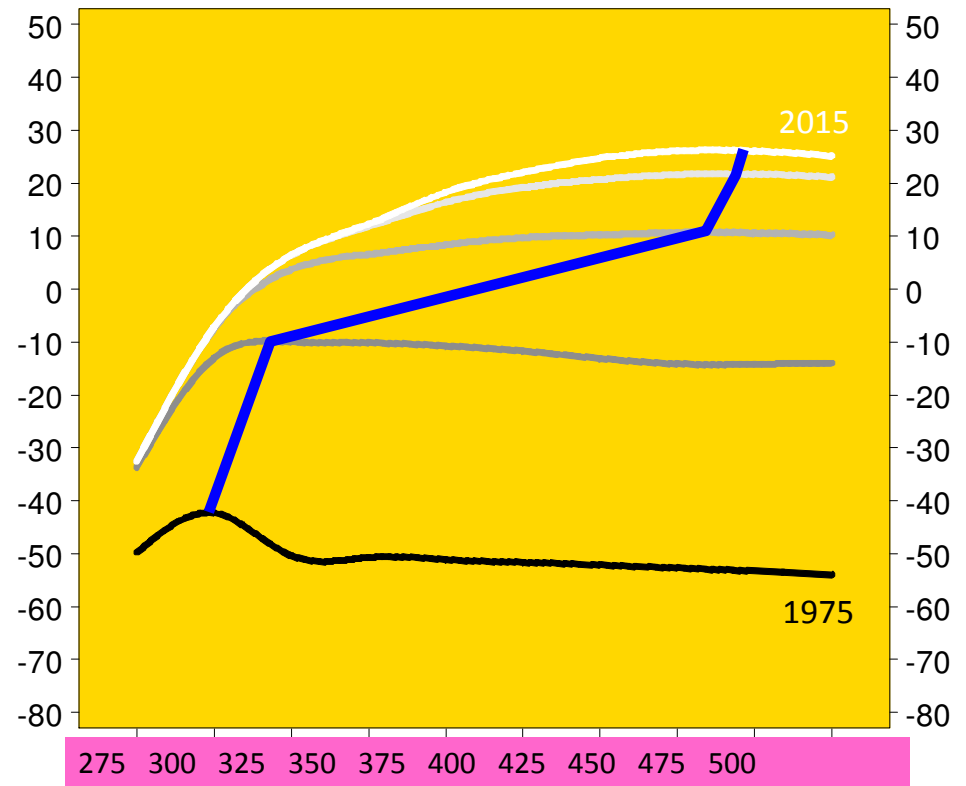
BW (kg)	20 - 50	50 - 80	80 - 120	20 - 50	50 - 80	80 - 120
target LTGR (g/d)	Digestible Protein %			SID Lysine %		
275	12.3	10.7	9.2	0.65	0.52	0.42
300	13.0	11.3	9.7	0.70	0.57	0.45
325	13.7	11.9	10.1	0.75	0.61	0.48
350	14.4	12.4	10.5	0.81	0.65	0.51
375	15.1	13.0	10.9	0.86	0.70	0.54
400	15.8	13.6	11.3	0.92	0.74	0.58
425	16.6	14.2	11.8	0.97	0.79	0.61
450	17.3	14.7	12.2	1.02	0.83	0.64
475	18.0	15.3	12.6	1.08	0.87	0.67
500	18.7	15.9	13.0	1.13	0.92	0.70



The minimum values of the curves: unlocking the feed efficiency potential requires more protein in the feed, over time.

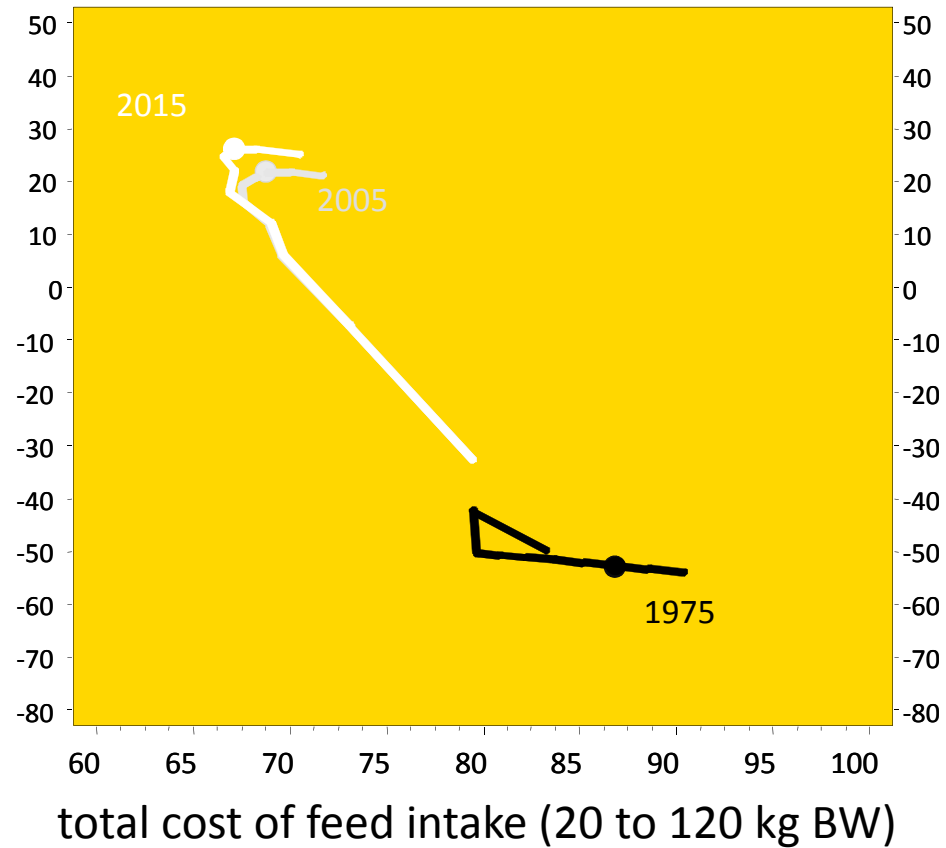
Gross margin: ADG + lean + FCR (2012-\$ per slaughter pig)

BW (kg)	20 - 50	50 - 80	80 - 120	20 - 50	50 - 80	80 - 120
target LTGR (g/d)	Digestible Protein %			SID Lysine %		
275	12.3	10.7	9.2	0.65	0.52	0.42
300	13.0	11.3	9.7	0.70	0.57	0.45
325	13.7	11.9	10.1	0.75	0.61	0.48
350	14.4	12.4	10.5	0.81	0.65	0.51
375	15.1	13.0	10.9	0.86	0.70	0.54
400	15.8	13.6	11.3	0.92	0.74	0.58
425	16.6	14.2	11.8	0.97	0.79	0.61
450	17.3	14.7	12.2	1.02	0.83	0.64
475	18.0	15.3	12.6	1.08	0.87	0.67
500	18.7	15.9	13.0	1.13	0.92	0.70



The maximum values of the curves: unlocking the total economic potential requires more protein in the feed, over time.

Gross margin: ADG + lean + FCR (2012-\$ per slaughter pig)



MESNA KONFERENCA

LJUBLJANA, 20. MAREC 2014



Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

Slovenska oskrbna veriga z rdečim mesom: *stanje in izzivi*

doc. dr. Aleš KUHAR



EAAE 2014 Congress

Ljubljana, Slovenia

14th Congress of European Association of Agricultural Economists
»Agri-Food and Rural Innovations
for Healthier Societies«

Ljubljana, Slovenia,
August 26 – 29, 2014



VSEBINA

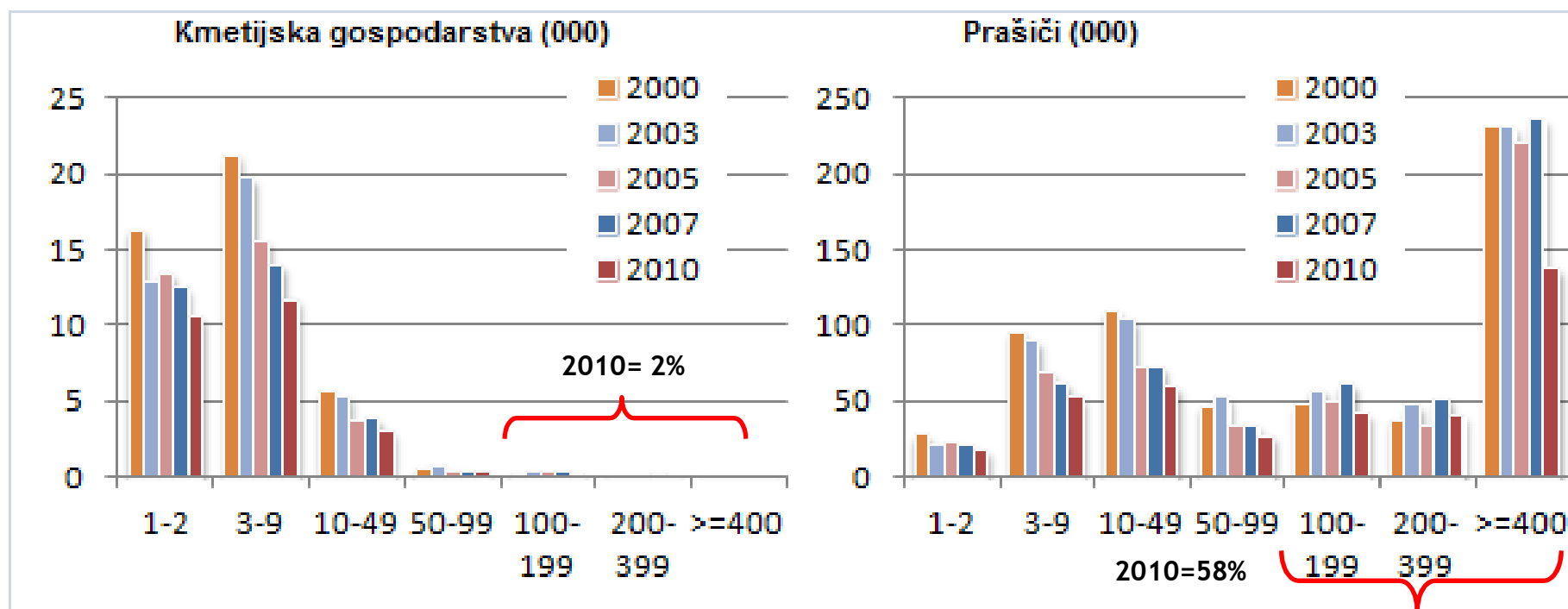
- Reja prašičev
- Reja govedu
- Mesnopredelovalna industrija
- Cene v verigi
- Zaključki

REJA PRAŠIČEV

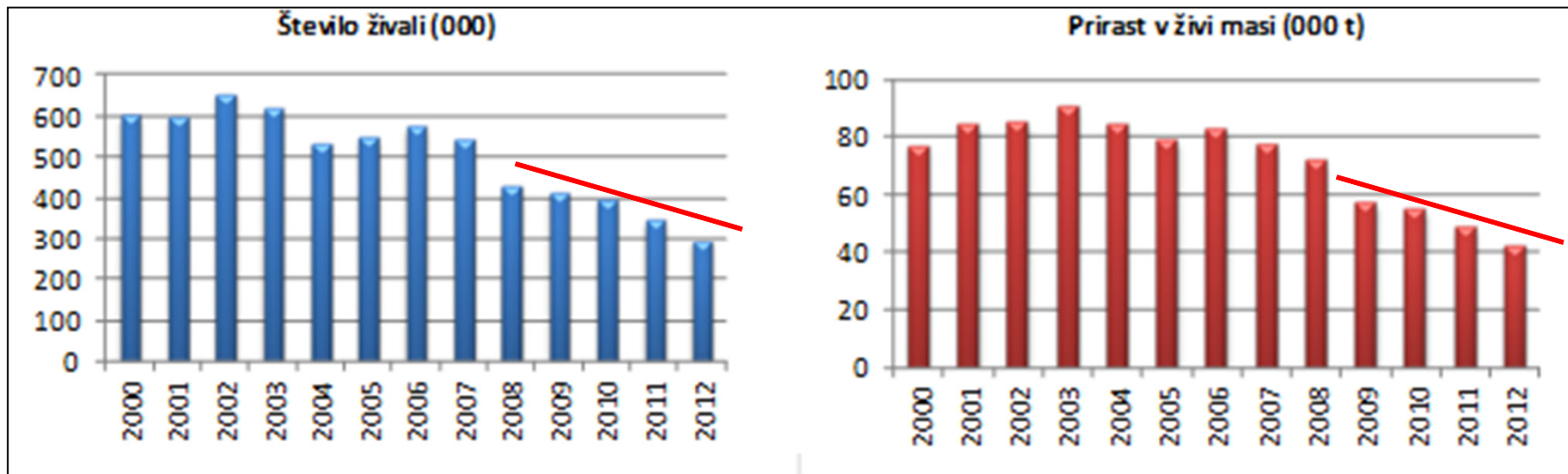
Strukturne značilnosti

	2000	2003	2005	2007	2010	Indeks (2000 = 100)				2010
						2003	2005	2007	2010	2007
Število KMG (000)	44,6	39,5	33,9	31,7	26,4	88,5	76,1	71,0	59,3	-16,6%
- delež v vseh KMG (%)	51,6	51,2	44,0	42,1	35,4	99,2	85,2	81,5	68,6	-15,9%
Število prašičev (000)	602,0	607,9	505,2	544,4	382,0	101,0	83,9	90,4	63,5	-29,8%
Povprečno št. prašičev na KMG	13,5	15,4	14,9	17,2	14,4	114,1	110,3	127,3	107,1	-15,9%
Delež KMG z >=100 glav (%)	1,2	1,7	1,7	2,2	2,0	136,9	135,3	181,8	162,6	-10,5%
Delež prašičev na KMG z >=100 glav (%)	52,9	55,4	60,4	64,4	58,2	104,7	114,2	121,8	110,0	-9,7%
Povprečno št. prašičev na KMG - EU 27		31,1	40,5	44,2	55,1					24,6%
Povprečno št. prašičev na KMG - EU 15		176,8	209,6	237,5	381,6					60,7%

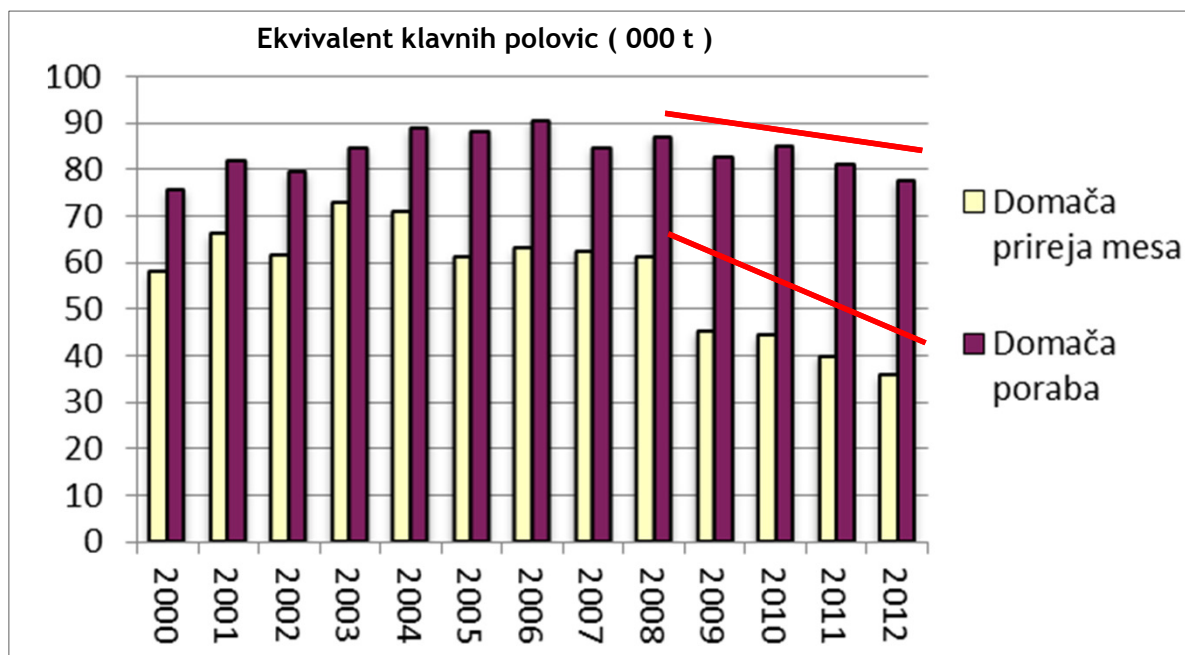
Vir: SURS, EC, KIS, 2013



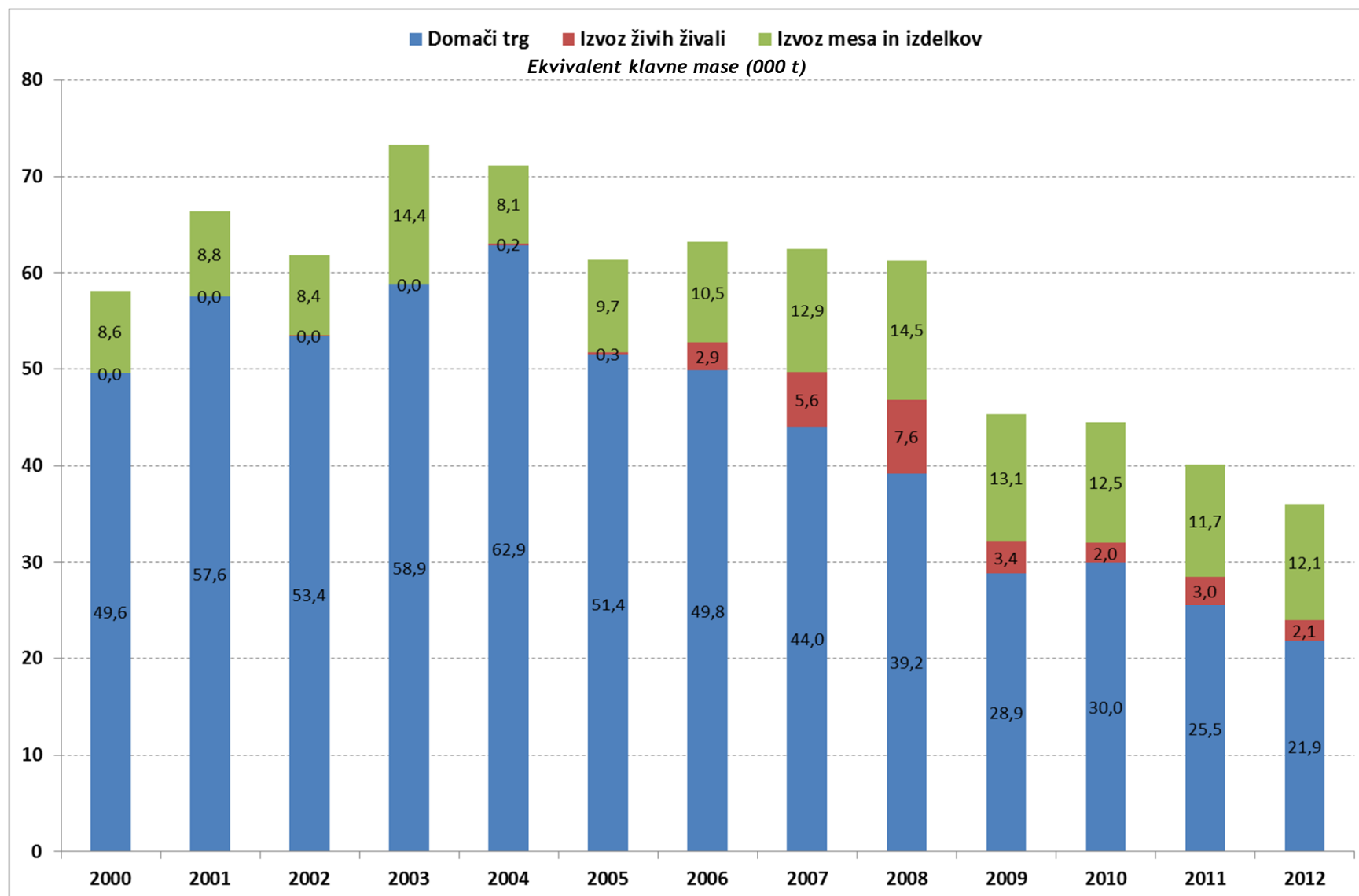
Stalež, prirast, prireja in poraba



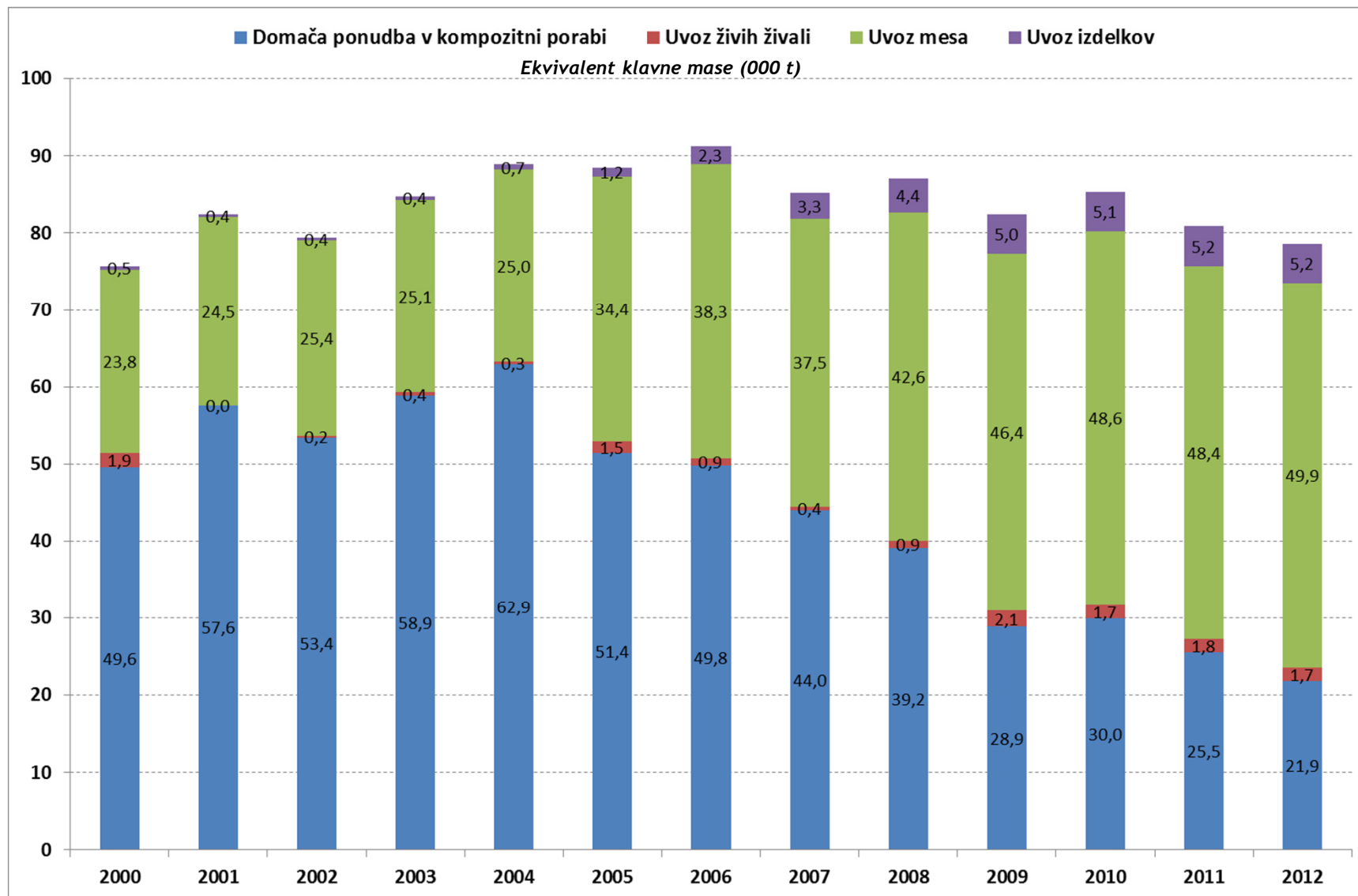
Vir: SURS, KIS, 2013



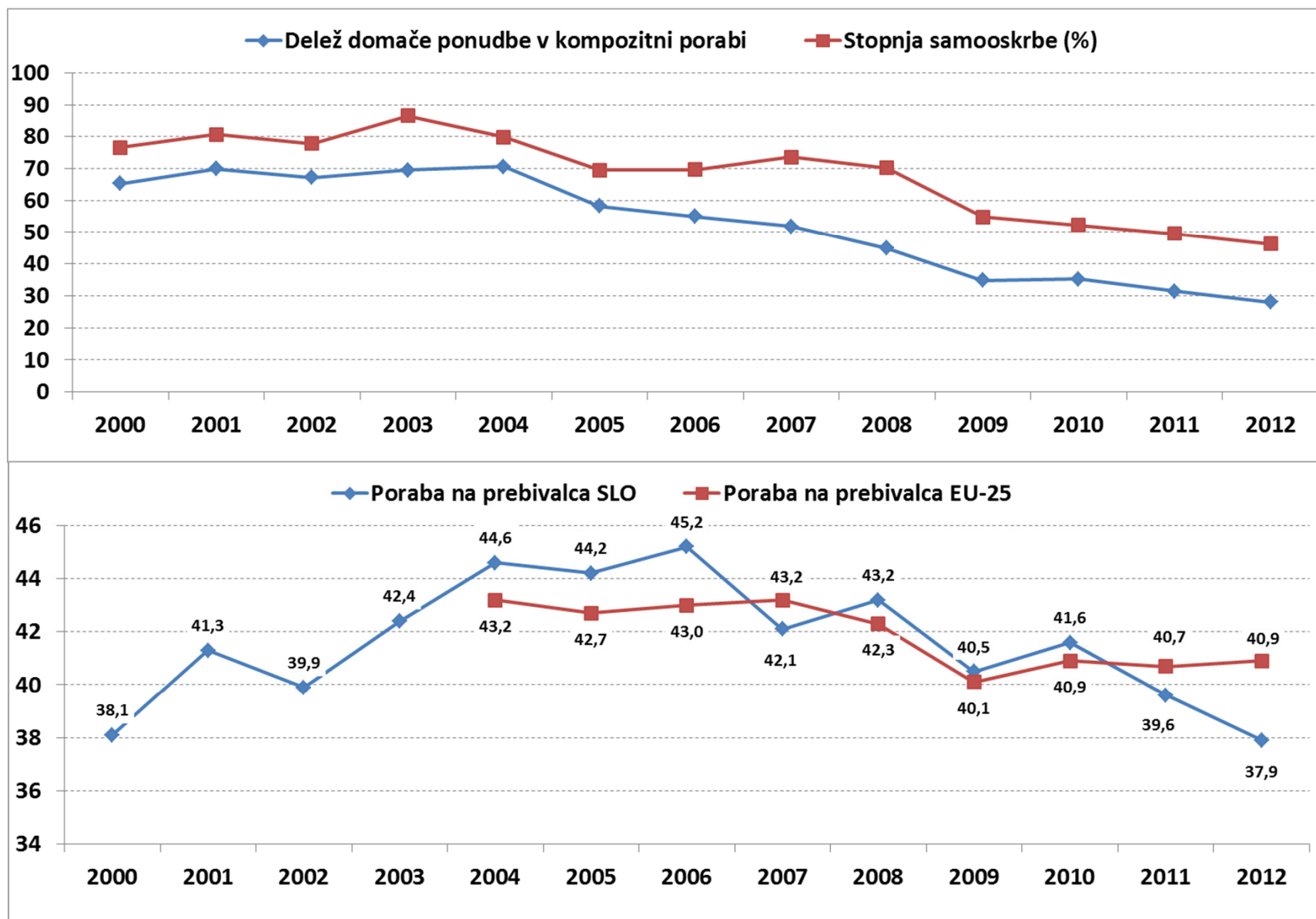
Struktura porabe domače prireje



Struktura končne porabe v Sloveniji po izvoru



Samooskrba in poraba na prebivalca

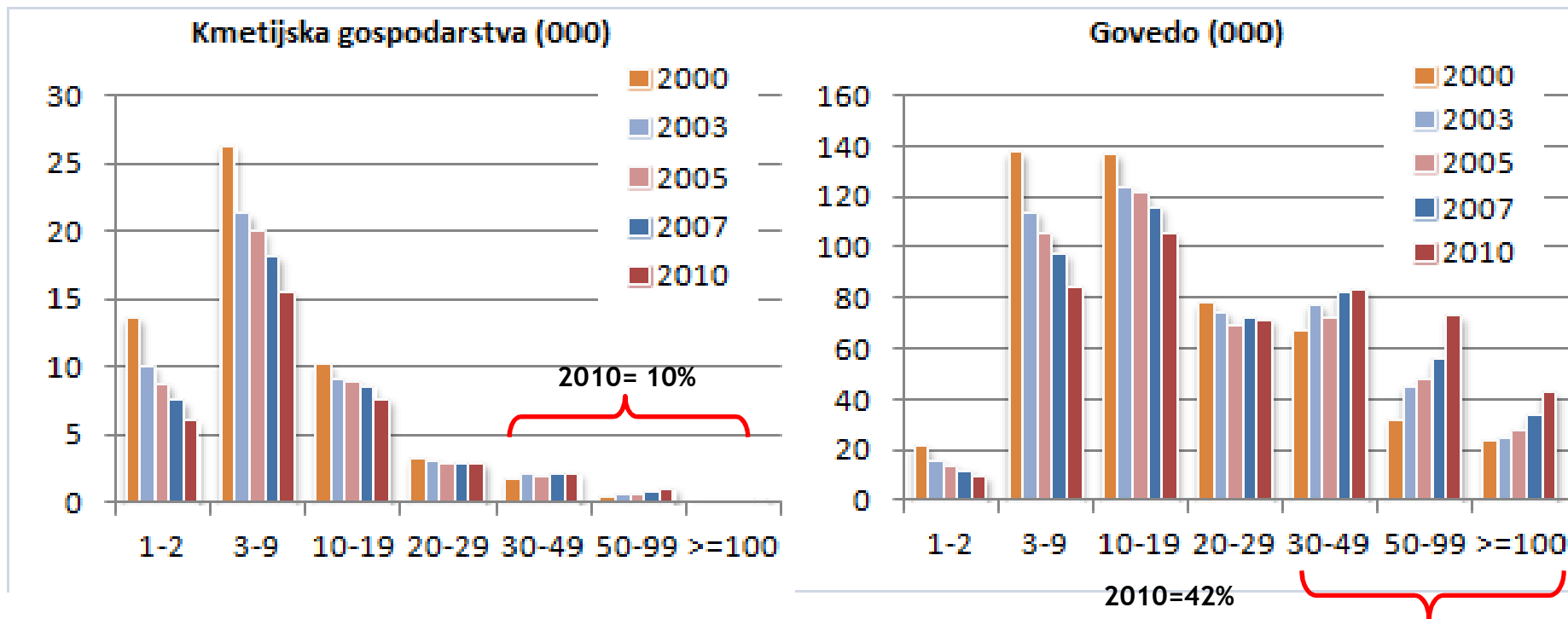


REJA GOVEDI

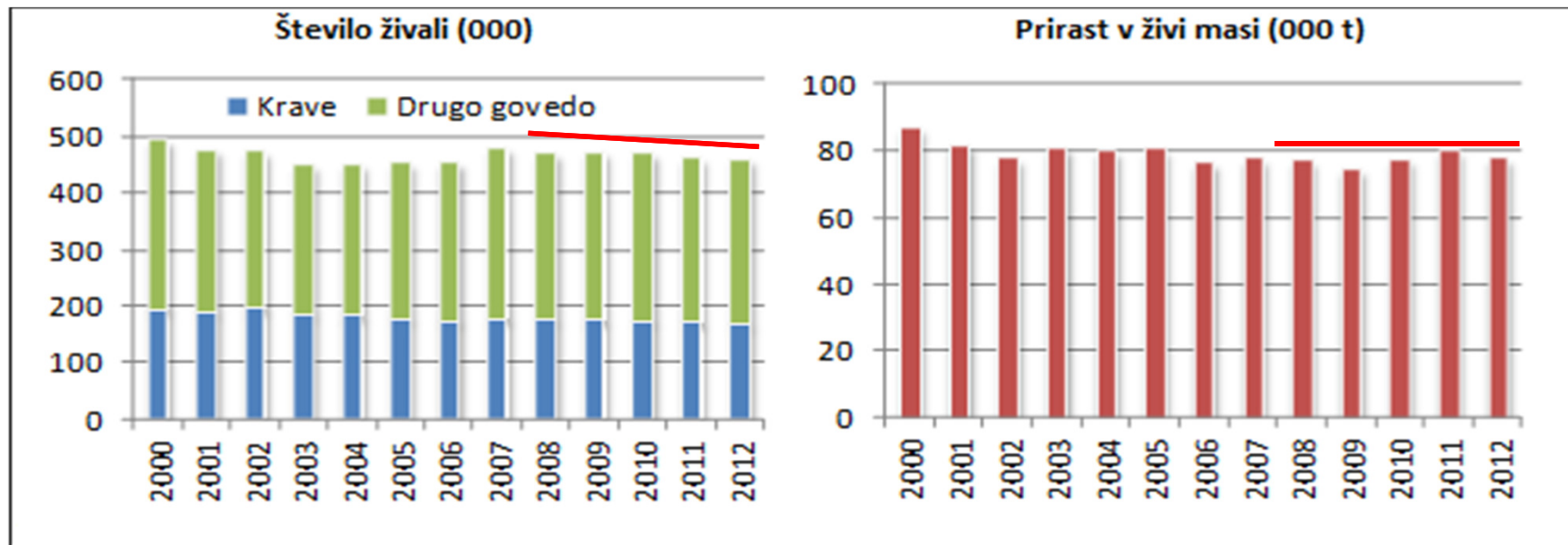
Strukturne značilnosti

	2000	2003	2005	2007	2010	Indeks (2000 = 100)				2010 2007
						2003	2005	2007	2010	
Število KMG (000)	56,1	46,7	43,7	40,8	36,1	83,3	77,9	72,8	64,4	-11,6%
- delež v vseh KMG (%)	64,9	60,6	56,6	54,2	48,3	93,4	87,2	83,6	74,5	-10,8%
Število govedi (000)	499,5	478,3	461,2	472,4	472,3	95,8	92,3	94,6	94,6	0,0%
Povprečno št. govedi na KMG	8,9	10,2	10,6	11,6	13,1	114,9	118,6	129,9	146,9	13,1%
Delež KMG z >=30 glav (%)	4,3	6,3	6,6	8,0	10,0	145,7	152,2	183,9	230,4	25,3%
Delež govedi na KMG z >=30 glav (%)	24,7	31,1	32,6	36,6	42,4	125,5	131,6	148,1	171,1	15,6%
Povprečno št. govedi na KMG - EU 27		21,7	24,0	26,8	34,2					27,6%
Povprečno št. govedi na KMG - EU 15		59,0	62,4	66,6	73,4					10,2%

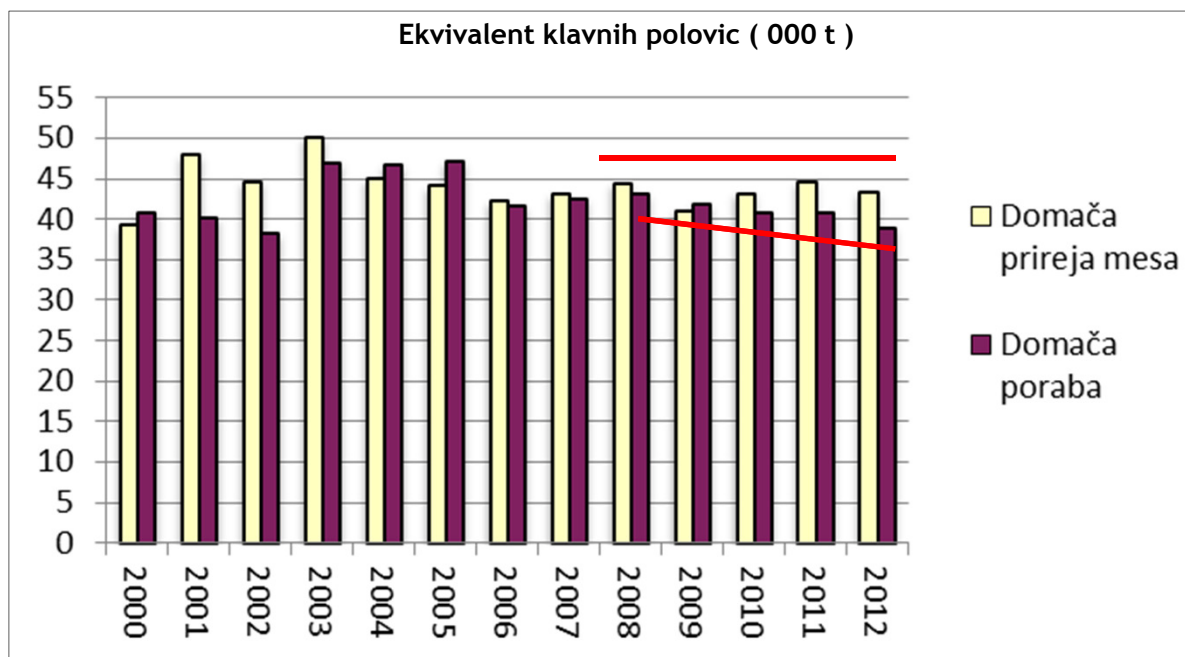
Vir: SURS, EC, KIS, 2013



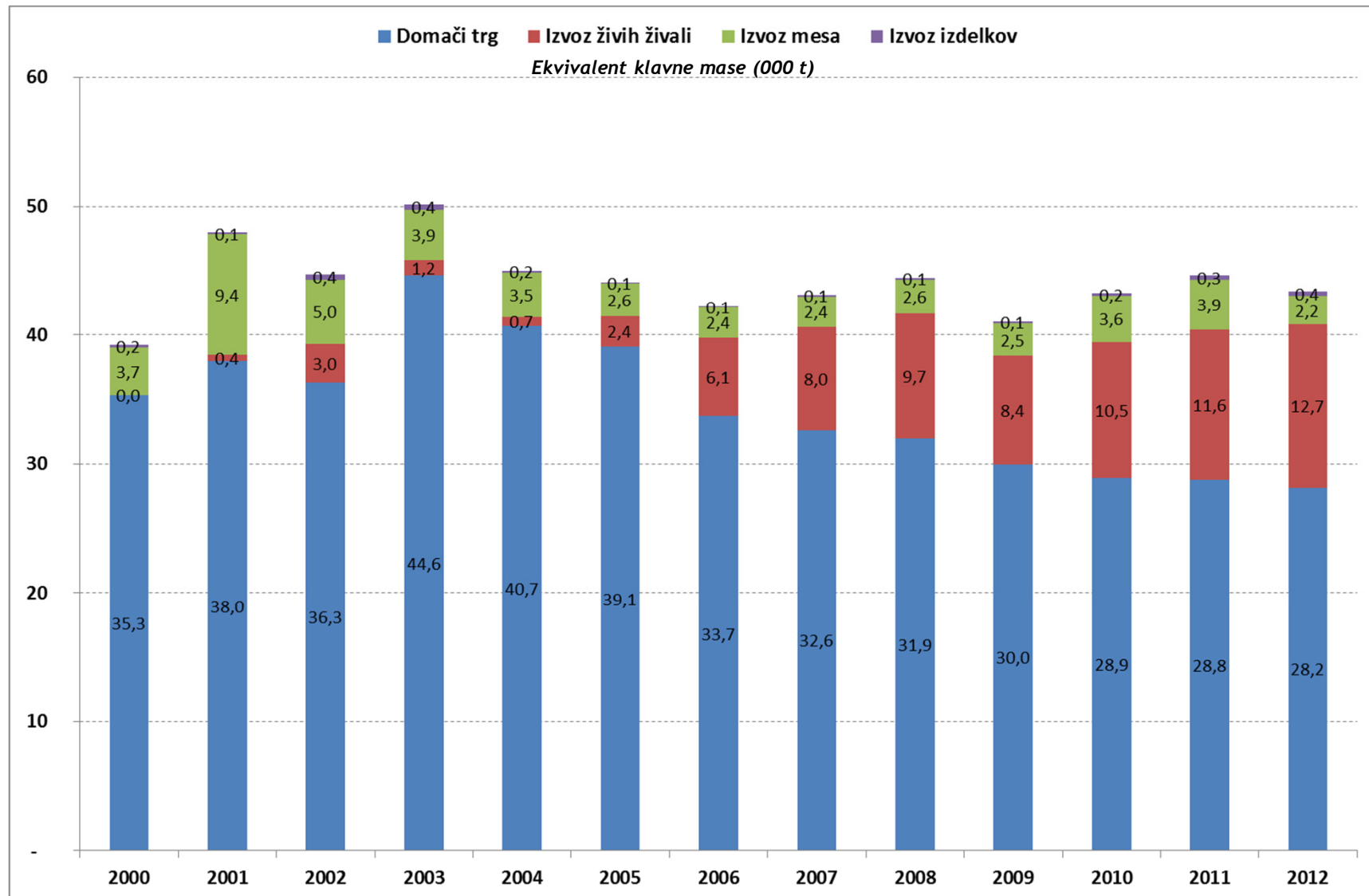
Stalež, prirast, prireja in poraba



Vir: SURS, KIS, 2013



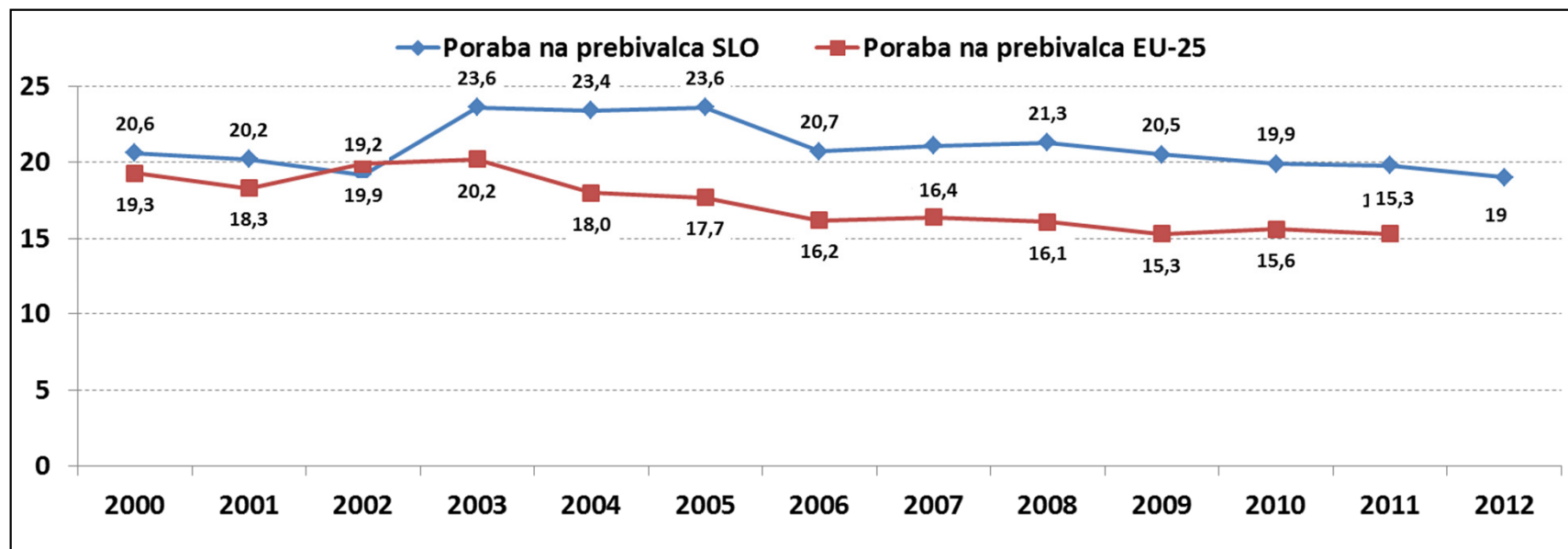
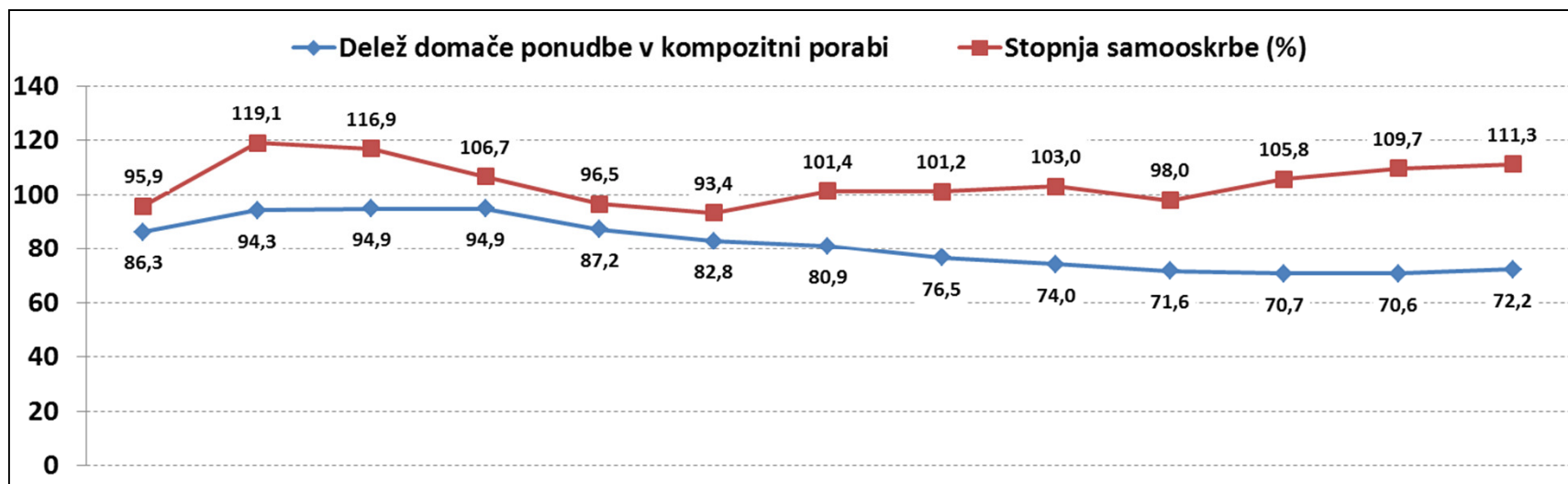
Struktura porabe domače prireje



Struktura končne porabe v Sloveniji po izvoru



Samooskrba in poraba na prebivalca



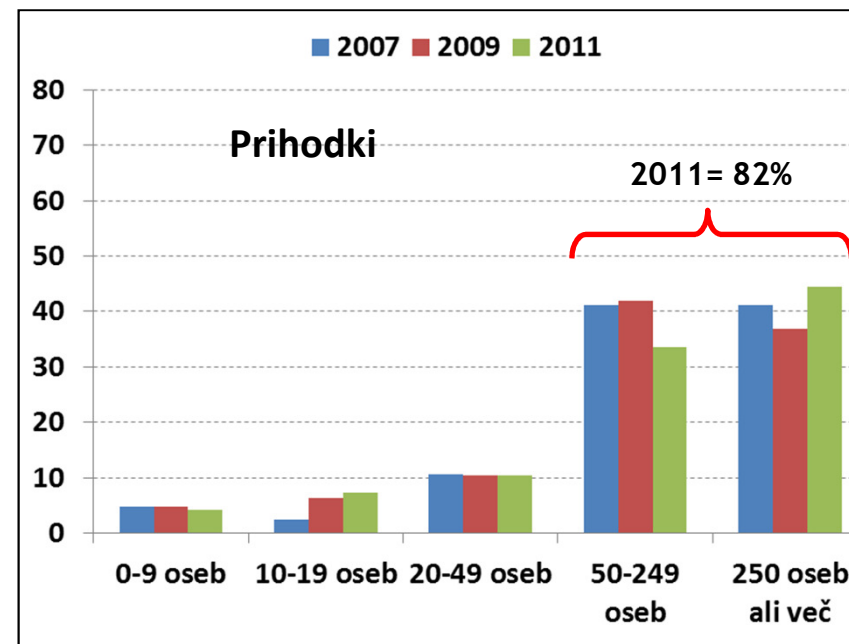
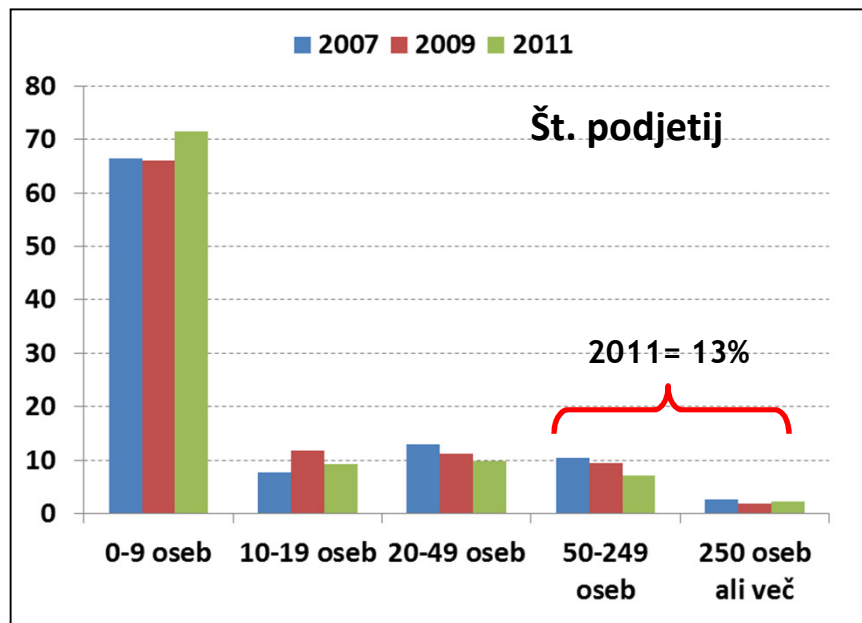
MESNOPREDELOVALNA INDUSTRIJA

Strukturne značilnosti in poslovanje (GD+OD)

MPI

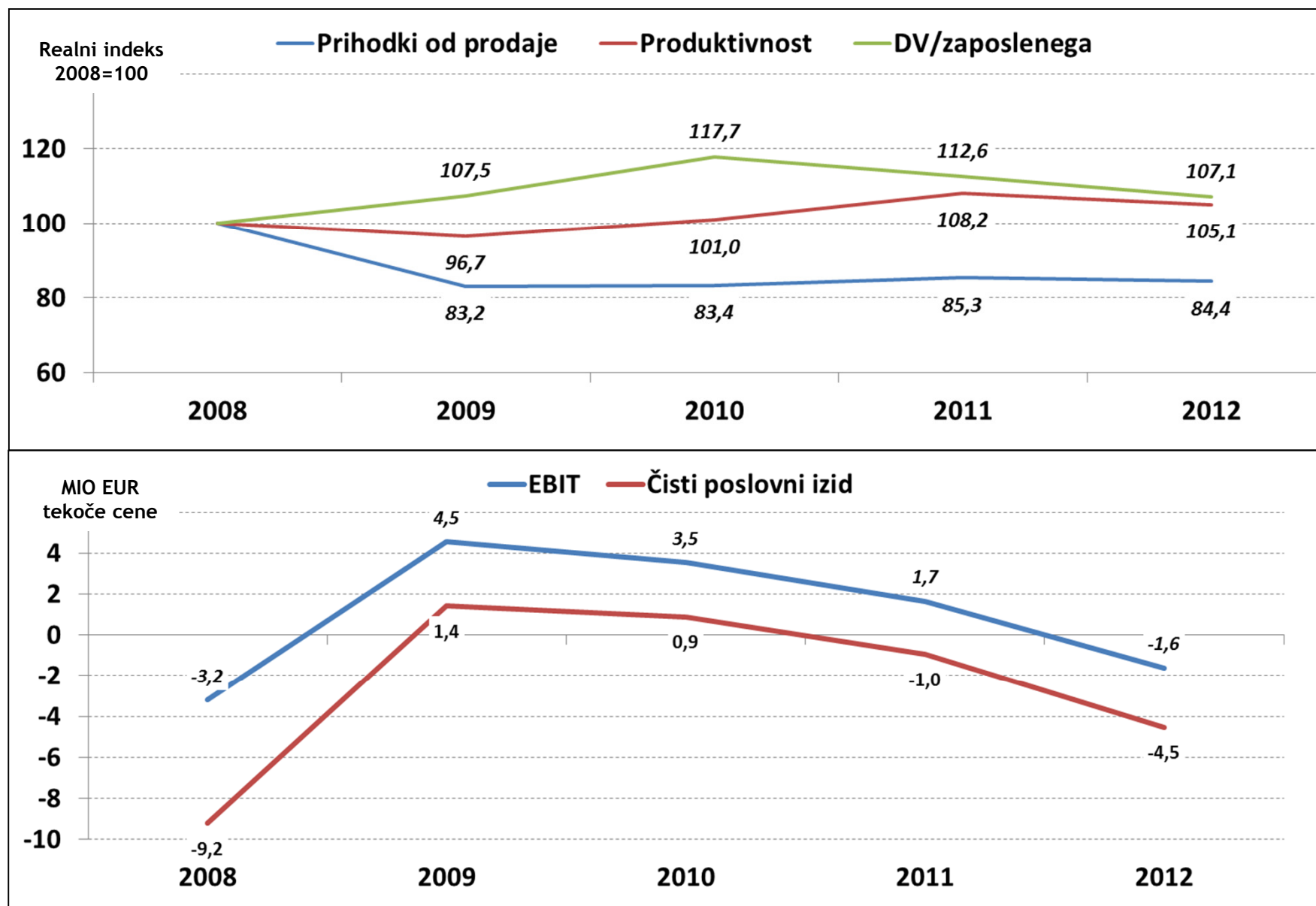
	2008	2009	2010	2011	2012	Indeks	
						2012/11	2012/08
Število podjetij	160	166	170	177	191	107,9	119,4
Prihodki od prodaje	494.082	418.326	427.490	446.139	453.357	98,9	84,4
Dodana vrednost	65.329	61.509	65.896	61.418	61.072	96,8	86,0
Št. delavcev	3.503	3.014	2.893	2.763	2.814	101,9	80,3
Produktivnost	141.045	138.794	147.767	161.469	161.096	97,1	105,1
DV/zaposlenega	18.649	20.408	22.778	22.229	21.701	95,1	107,1
EU - 23 DČ		SLO/EU					
Produktivnost	141.045	64%					
DV/zaposlenega	18.649	53%					

Vir: SURS & EUROSTAT 2014



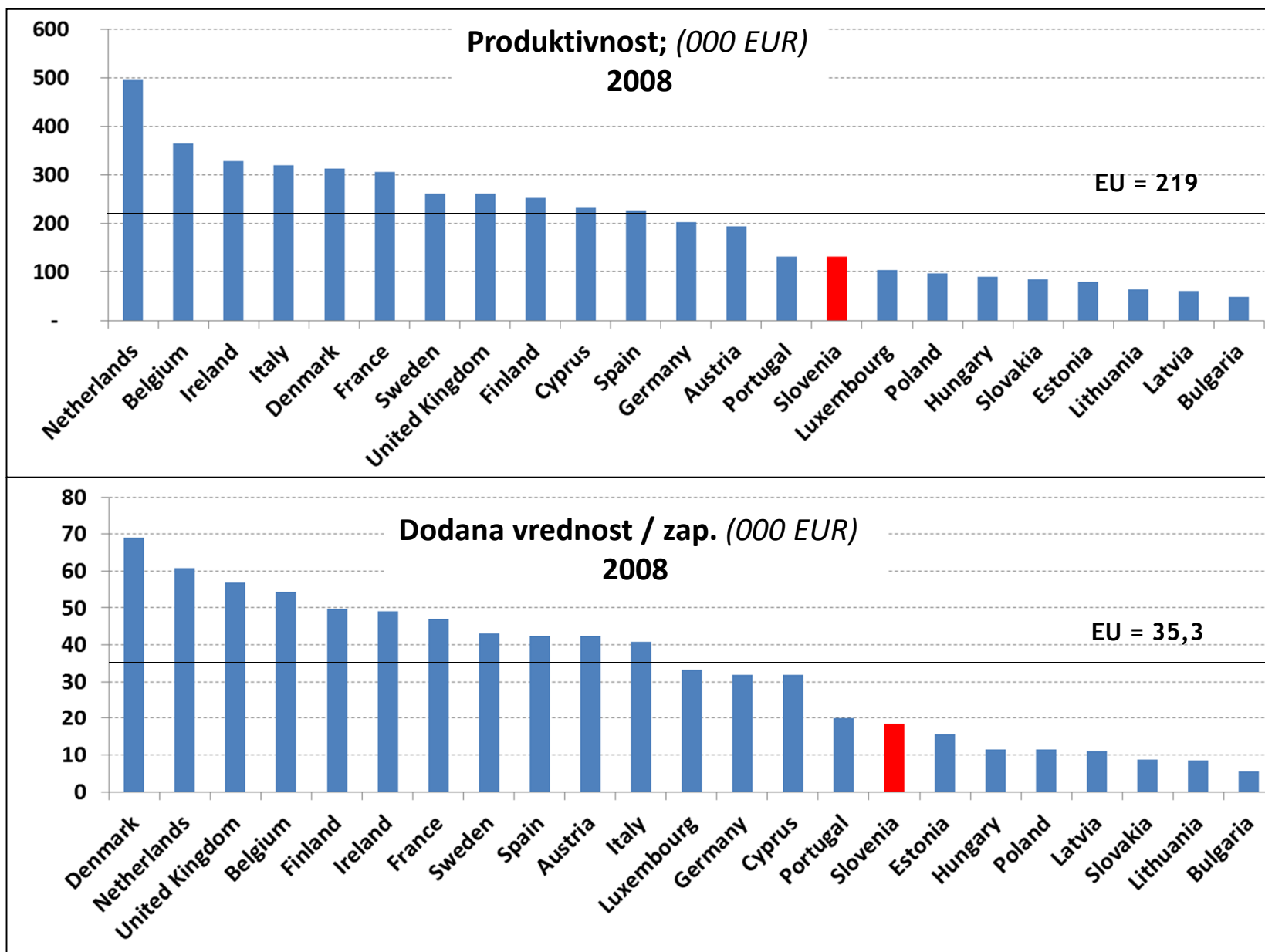
Trendi kazalnikov poslovanja in učinkovitosti

MPI



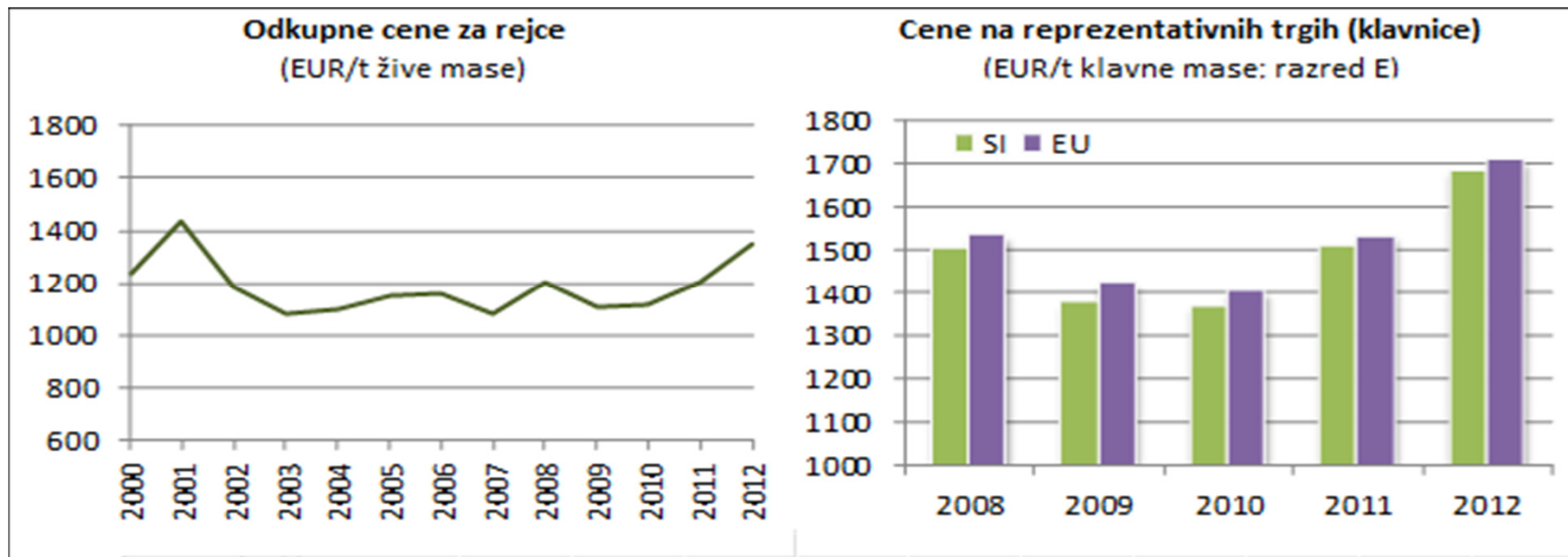
Mednarodna primerjava kazalnikov učinkovitosti

MPI

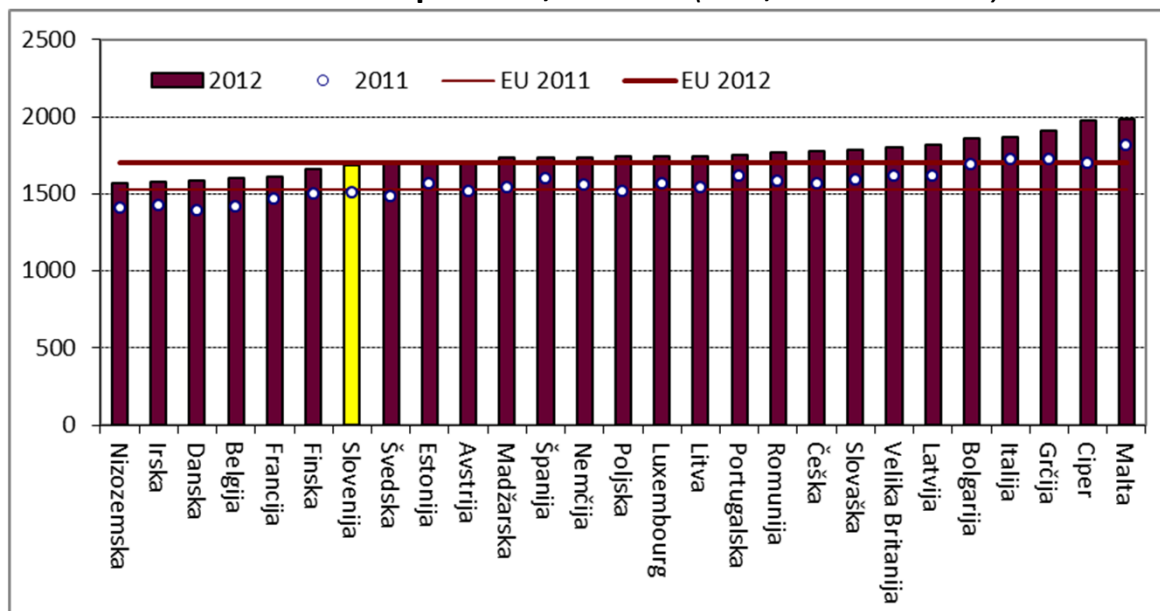


CENE V VERIGI

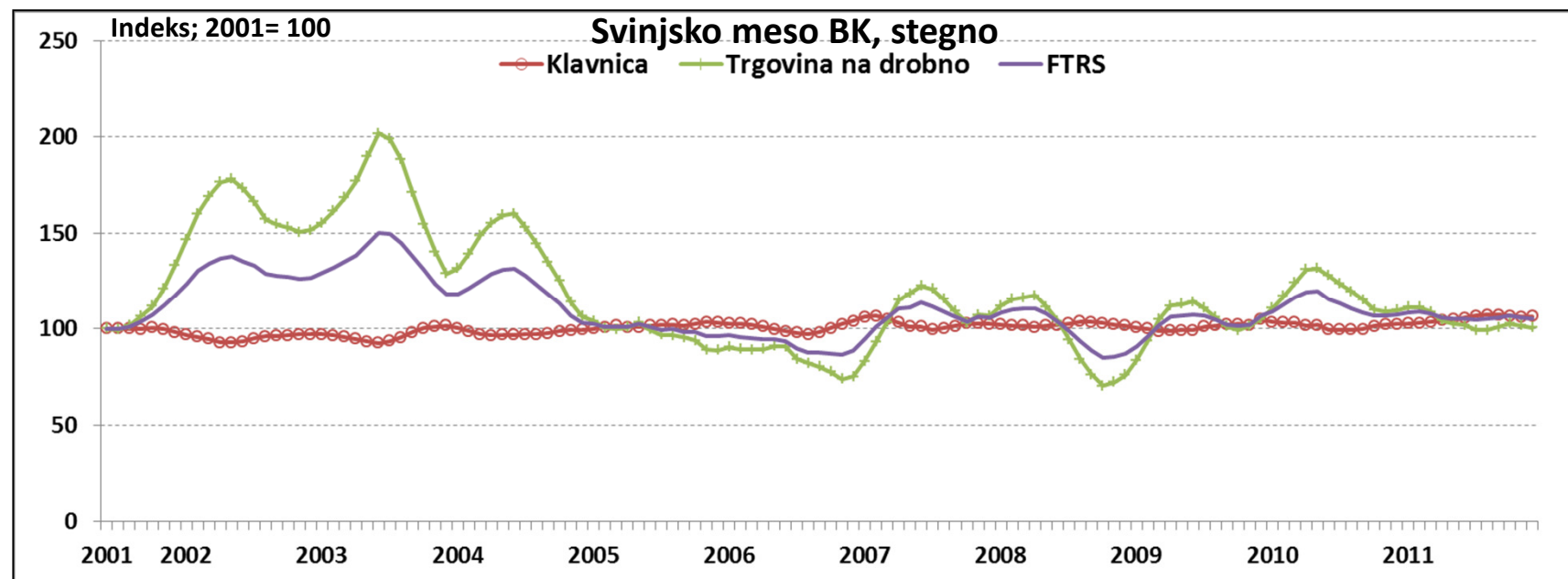
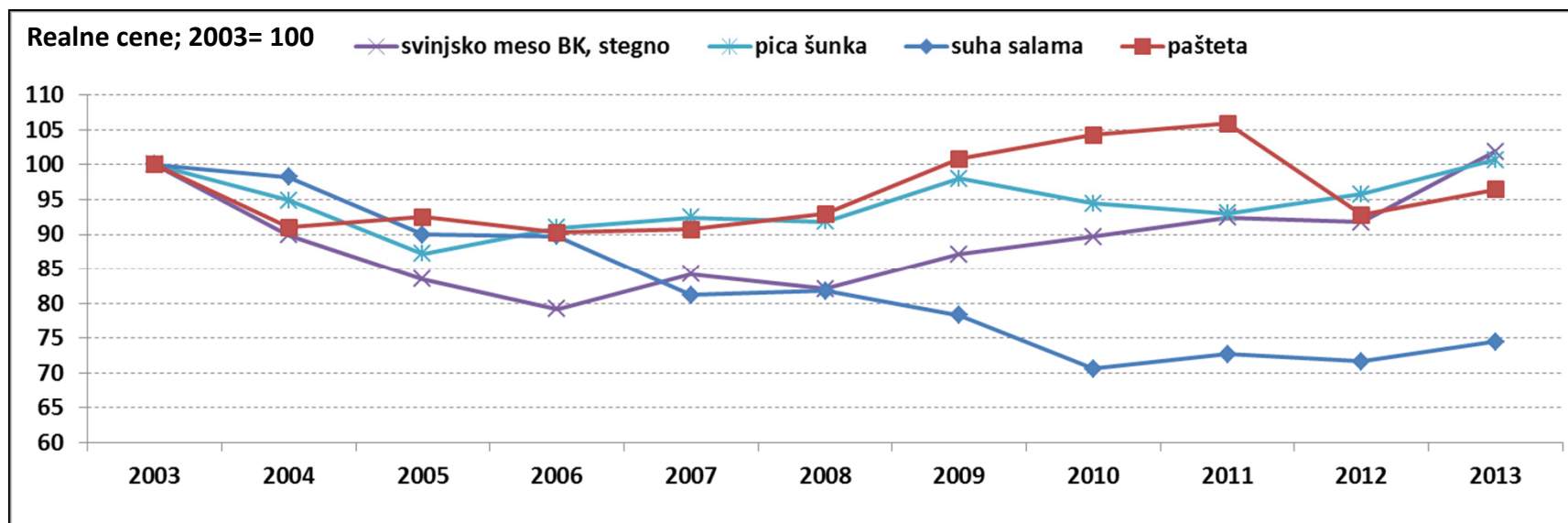
Odkupne cene prašičev



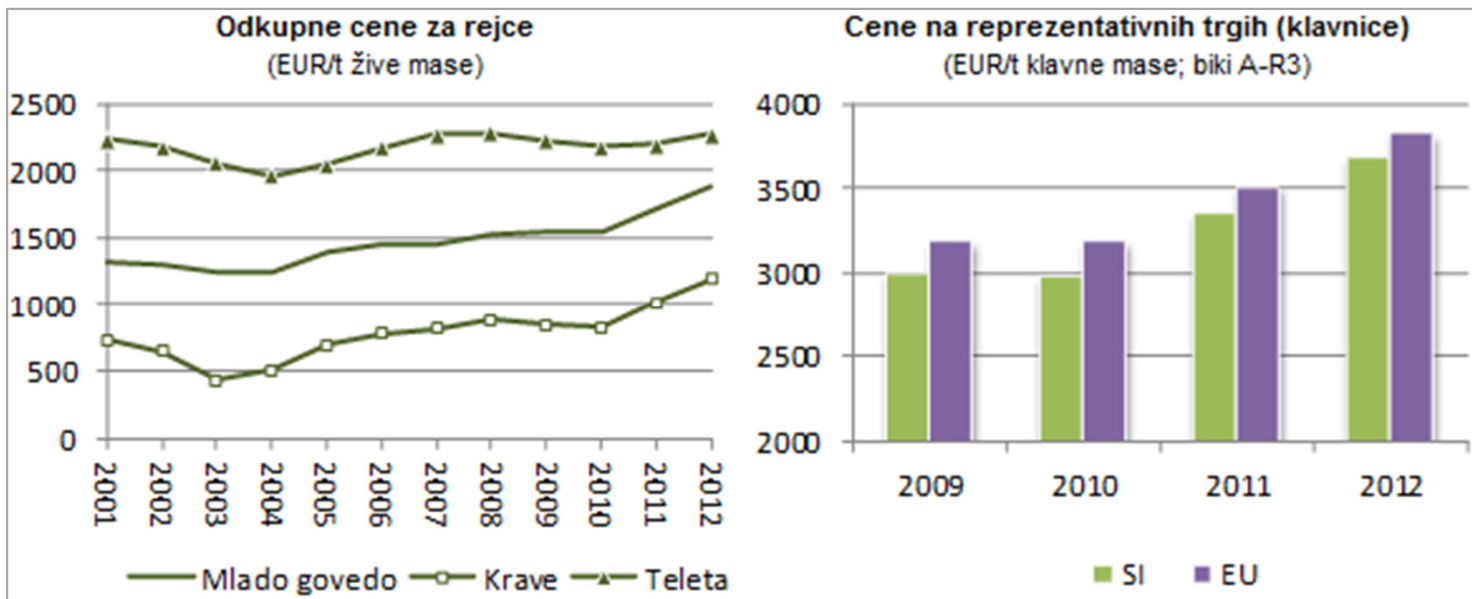
Tržne cene prašičev; razred E (EUR/t klavne mase)



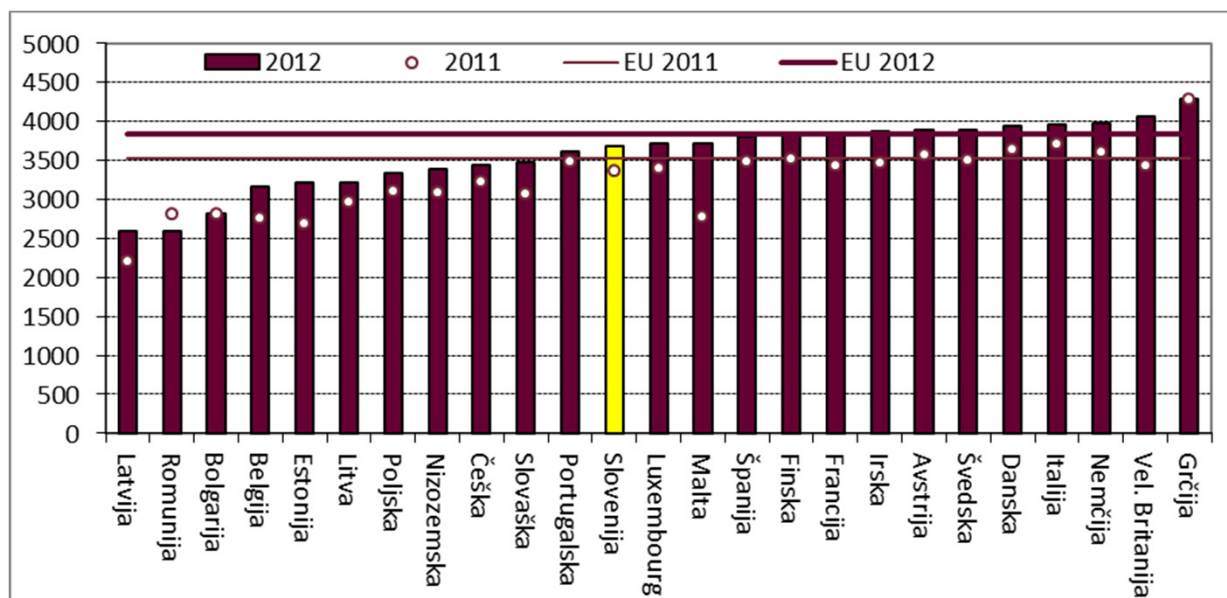
Maloprodajne cene in marže v verigi



Odkupne cene bikov

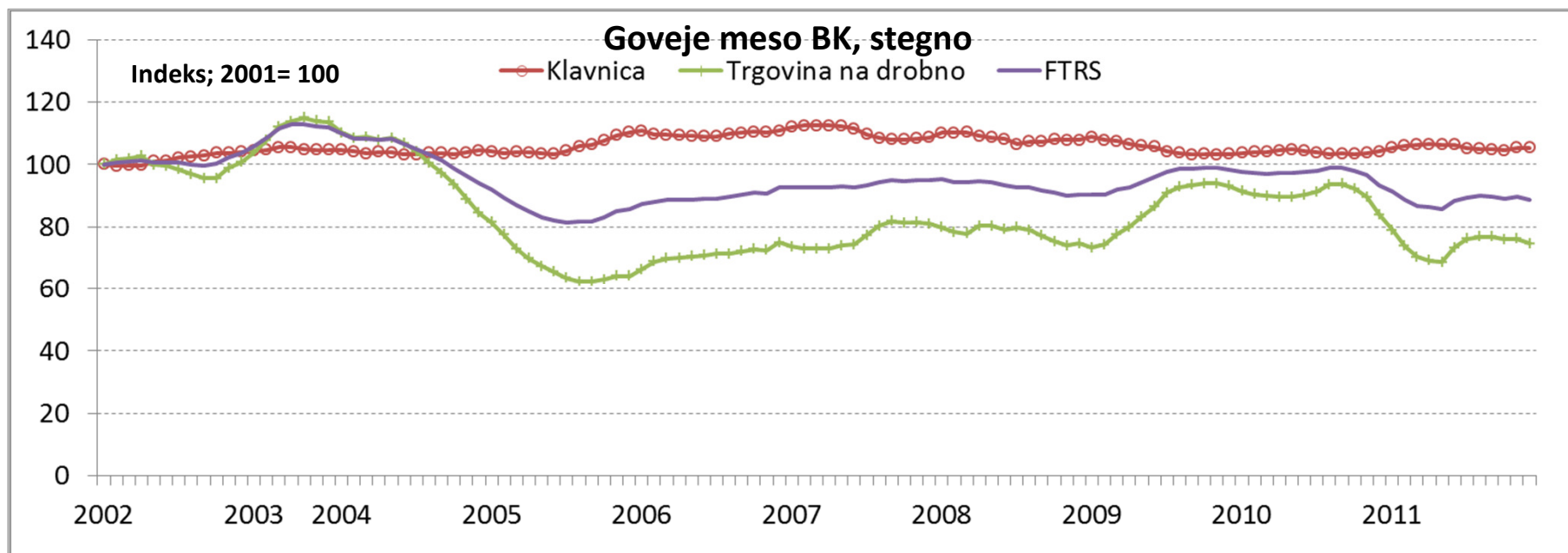
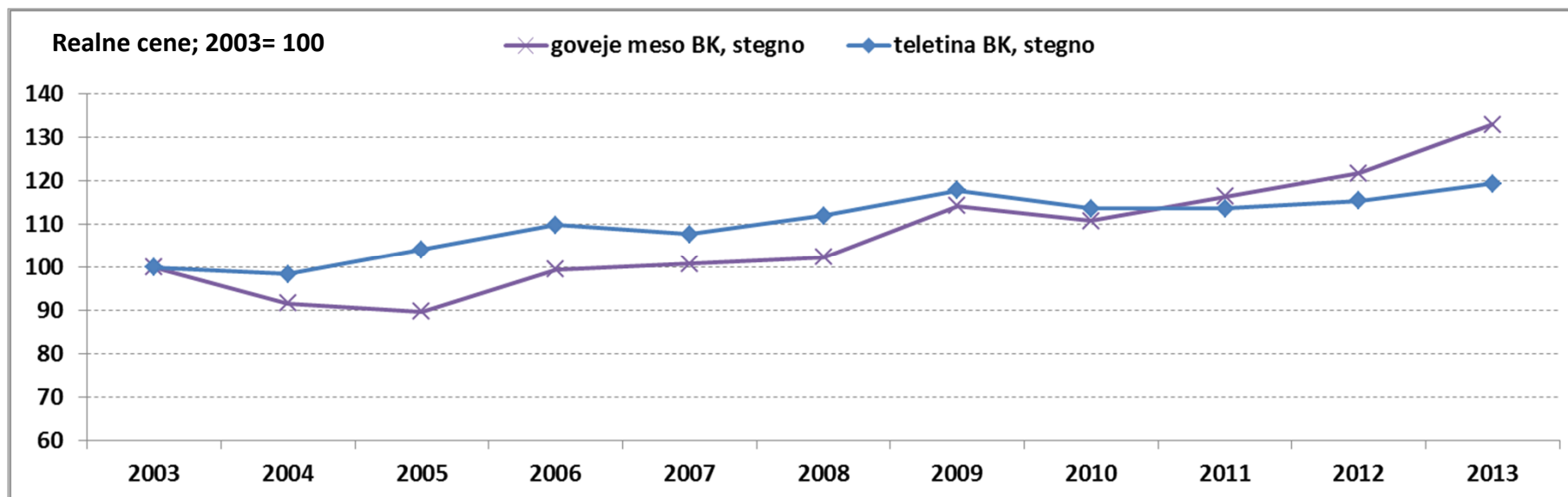


Tržne cene bikov do 24 mesecev (A-R3) (EUR/t klavne mase)



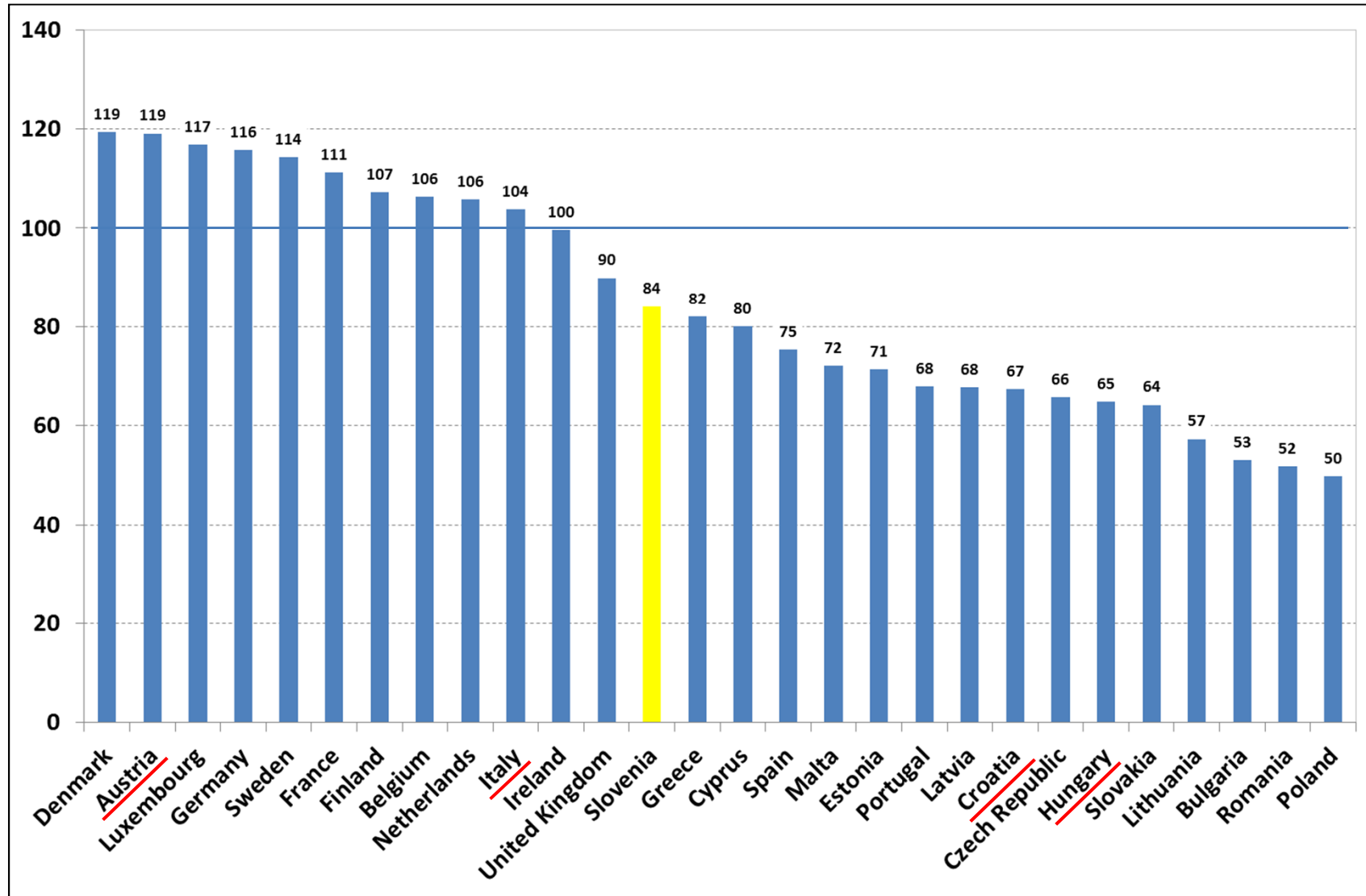
Maloprodajne cene in marže v verigi

CENE



Komparativni cenovni indeks: „meso in izdelki“ (2012) CENE

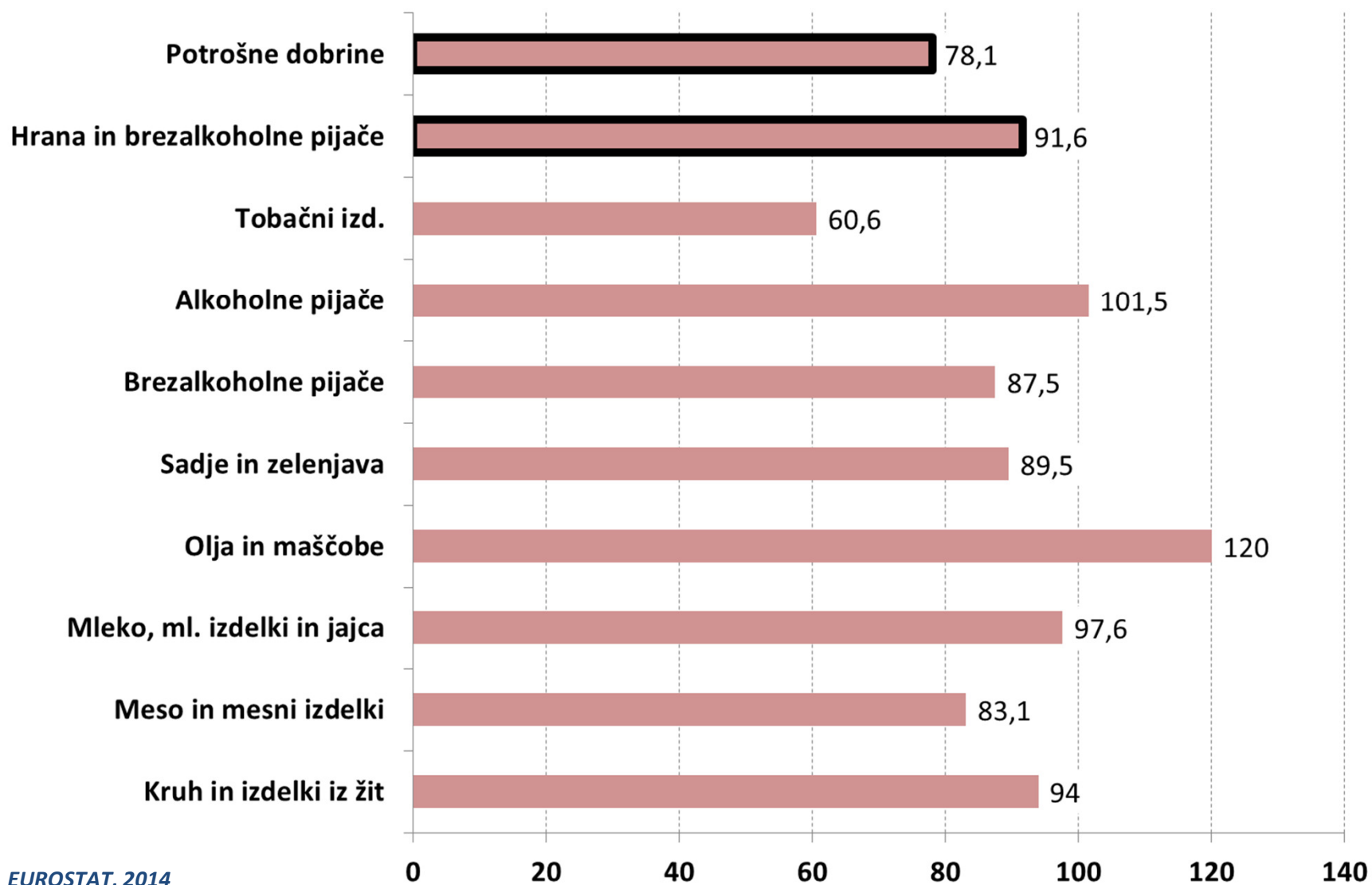
EU15=100



Komparativni cenovni indeks po skupinah (2012)

Hrana presega potrošne dobrine.

EU15=100



ZAKLJUČKI

Zaključki I.

- Ena najbolj turbulentnih panog (*verig*) slovenskega agroživilstva...
- Izrazito izpostavljena mednarodnim vplivom
 - cene na primarnem trgu & zunanjetrgovinski tokovi
- Kakšna je „razvojna bilanca“ ?
 - (*drastično*) Različna med podsektorjema primara
 - Občutni upad tržnih deležev na domačem trgu (*tudi m. goveda*)
 - „Orkestrirana“ destruktivna kompeticija
 - Razlike med organizacijskimi modeli
 - *Vzpostavljena surovinska vertikala – prednost ali breme?*
 - (*trenutno*) *Prosperirajo podjetja z agilno (pragmatično) nabavno funkcijo...*
 - Izvoz klavne govedi – neizogibna anomalija?
 - Poslovni rezultati večine vodilnih podjetij niso navdušujoči.
 - Ekstremno visoka zadolženost bremeni poslovanje (*investicije, lastninjenje, obratna sredstva ⇔ plačilni roki...*);

Zaključki II.

- *(nadaljevanje)* Kakšna je „razvojna bilanca“ ?
 - Poreklo mesa ⇔ senzibilizirani potrošniki, trgovina, gostinstvo...
 - Zadovoljiva tržna prezenca zaščitenih proizvodov (*Kranjska klobasa , Kraški pršut, Prekmurska šunka...*)
 - Opazne trženjske aktivnosti & razvoj novih proizvodov
- Kje je perspektiva ?
 - Razvoj agroživilstva mora temeljiti na nadaljnji krepitvi konkurenčnosti ob sistemski odpravi anomalij (*nadzorne funkcije države*)
 - Aktivno zmanjševanje razvojnih deficitov (*stroškovna učinkovitost, obvladovanje tveganj, kakovost...*)
 - Specializacija, koncentracija in tehnološki napredek...
 - ... sodobna znanja na vseh segmentih.
 - Agresivni razvoj potenciala pozitivne percepcije porekla vs. zamujeno desetletje priložnosti generične promocije.
- Panoga ima veliko „oboževalcev“ in podpornikov...



100% SLOVENSKO

Meso izključno slovenskega porekla



MESNA KONFERENCA

LJUBLJANA, 20. MAREC 2014



Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

Slovenska oskrbna veriga z rdečim mesom: *stanje in izzivi*

doc. dr. Aleš KUHAR



Kmetija v slovenskem gospodarstvu preživetje ali možnost za uspeh



Branko Ravnik



Navade potrošnikov glede uživanja mesa

Potrošnik ima navado zamrzovati meso vedno (34,9%), pogosto (28,4%) in občasno (20,7%) – kar **84% potrošnikov ima navado zamrzovati meso!**
Slovenski potrošnik je naklonjen uživanju mesa, zato v prireji mesa, posebno še govedoreji vidimo priložnost.

Pogostost uživanja rib, mesa in jajc

(Oceno prehranskih navad odraslih prebivalcev Slovenije: IVZ, 2009):

Vrsta živila		(%)	
ribe	1x tedensko	33	
perutnina	1 x tedensko	44,1	
govedina	1 x tedensko	46,8	
teletina	1x tedensko	17,7	
Svinina	1 x tedensko	31,4	
Kunčje, ovčje idr.meso	1 x tedensko	4,7	nikoli=71,5% !
jajca	1 x tedensko	31,7	



Ključni izzivi po posameznih panogah

- Stanje v panogi in odzivi nanj
- Strokovno tehnološki izzivi panoge
- Tržna organiziranost
- Promocija



Goveje meso - stanje

- prireja govejega mesa in kravjega mleka sta najpomembnejši proizvodni usmeritvi, 26% vrednosti kmetijske proizvodnje
- slovenska pridelava govejega mesa je v primerjavi s svetovnim ali EU merilom izredno nizka, vendar na visoki kakovostni ravni,
- prireja govejega mesa je v letu 2011 znašala 44,7 tisoč ton kar pomeni 110 % samooskrbo, poraba na prebivalca znaša 19,8 kg na leto,
- zaradi visoke samooskrbe ter želje po doseganju kakovostnih proizvodov se kaže potreba po spodbujanju rejcev k vključevanju v sheme kakovosti,
- zagotavljanje ukrepov z vidika dobrega počutja živali,
- spodbujanje k uporabi avtohtonih in tradicionalnih pasem, ki so prilagojene našemu okolju.



Goveje meso – strokovni izzivi

- Podrobneje spremljati klavno kakovost in kakovost mesa v klavnica
- Kjer je možno zaradi naravnih danosti povečati intenzivnost pitanja
- Združiti rejce v eno enotno organizacijo (kljub temu da je več PRO)
- Obvezno zadržati nacionalno selekcijo, ki je prilagojena našim razmeram
- Več strokovnega dela usmeriti v kontrolo prireje mesa in povečati delež krav v kontroli
- Strokovno delo usmeriti v izvajanje prehrane, managementa na kmetijah, gospodarskega križanja,.. skratka v večjo ekonomičnost prireje mesa, kjer premalo delamo
- Načrtno gospodarsko križanje živali za potrebe pitanja
- Priprava tehnologij, ki omogočajo dobre dnevne priraste ob ustrezni ekonomiki.
- Sanacija gospodarskih bolezni



Goveje meso – tržna organiziranost

- Pri trženju mesa zadruga odigrajo svojo vlogo, tako da ni potrebe po ustanavljanju organizacij proizvajalcev
- Ključno vprašanje je, kako organizirano priti do telet za pitanje
- Ali smo sposobni oblikovati sistem dolgoročno stabilnih pogodb z ŽPI in oblikovati sistem določanja cen
- Poštena razmerja v verigi, preprečevanje nepoštenih poslovnih praks, dajanje prednosti domači surovini s strani ŽPI
- Najti zanimive proizvode iz mesa krav

Goveje meso – promocija

- Nujno oblikovanje sheme v okviru „Izbrana kakovost“ in vključitev zadostnega števila rej v shemo



Prašičereja - stanje

- Izredno nazadovanje panoge: stalež naglo upada: I. 2000 – 50% kmetij redi prašiče, v 2010 - 35%
- izredna razdrobljenost – majhne reje: 85% kmetij redi manj kot 10 prašičev
- Razvoj prašičereje na družinskih kmetijah se ni nikoli razvil do konca, razvoj se je ustavil zaradi cikličnih nihanj cen
- Prodaja prašičjega mesa za svež konzum v RS ne bo nikoli konkurenčna zaradi majhnosti rej oz. limita kmetijskih zemljišč,
- domača prireja mesa v 2011 je bila 44,5 tisoč ton, stopnja samooskrbe s svinino v letu 2012 znaša 46%),
- ker je cikel 4-letni – se tudi najhitreje odziva na vso neugodno okolje (zakonodaja, globalne cene žit, dampingi in še huje – črna borza z obrezki).



Praščereja – strokovni izzivi

- Nujno zagotoviti sredstva za investicije v objekte in opremo, izdelava tipskih objektov – specializacija
- Strokovno delo pa usmeriti v povezovanje praščerejcev vodenje managementa na kmetijah, prehrano,.. in ustanovitev po možnosti ene organizacije proizvajalcev, ki bi zaradi povpraševanja po slovenskem mesu še lahko konkurenčno prodajala vse prašiče iz kmečke reje.
- Spremeniti koncept dela strokovnih služb; povezati vse strokovnjake v eno organizacijo, prenehati izvajati nacionalno selekcijo ker jo ni mogoče (premalo svinj), sredstva nameniti v nesorodno razmnoževanje maternalne linije, nakup merjascev (maternalnih in terminalnih linij) iz drugih populacij.
- Sanacija gospodarskih bolezni



Prašičereja – tržna organiziranost

- Zagotavljanje kvalitetne ponudbe plamenskih in pitovnih živali
- Krepitev deleža lastne (slovenske) krme na kateri temelji pridelava
- Ustanovitev po možnosti ene organizacije proizvajalcev, ki bi zaradi povpraševanja po slovenskem mesu mogoče še lahko konkurenčno prodajala vse prašiče iz kmečke reje.
- Bistveno tesnejše poslovno povezovanje z ŽPI, temelječe na dolgoročnih poslovnih razmerjih,
- Priložnost družinskih kmetij
 - v lokalnih zgodbah, v povezavi z večjimi mesarji
 - predelava na domu.

Prašičereja – promocija

- Nujno oblikovanje sheme v okviru „Izbrana kakovost“ in vključitev zadostnega števila rej v shemo



Reja drobnice - stanje

- prireja mesa drobnice manj kot 1 % vrednosti kmetijske pridelave
- še vedno v porastu čeprav se je sedaj rast nekoliko umirila,
- stopnja samooskrbe na ravni okoli 98 %,
- opaziti je, da se vedno več rej vključuje v ekološko kontrolo,
- nizka konkurenčnost v prireji in predelavi,
- ponudba na trgu je sezonska ter premalo pestra,
- premalo tržnega povezovanja rejcev,
- pomanjkanje vaških klavnic,
- pomanjkanje kmetijskih površin v kolikor se rejci odločajo povečati prirejo,
- pomanjkanje v znanju pri rejcih z vidika znanja pri ekološki reji, saj s kakovostjo osnovne krme ne pokrijejo potreb živali
- pomanjkanje ekoloških žit za dopolnjevanje obroka ni ali pa je dokup povezan z visokimi stroški.



Reja drobnice – strokovni izzivi

- Povečati vlogo PRO in obdržati nacionalno selekcijo, ki je prilagojena našim potrebam in naravnim danostim
- Povečanje prirastov pri mesnih pasmah drobnice z ustrezno tehnologijo
- Sanacija gospodarskih bolezni
- Specializacija rej



Reja drobnice – tržna organiziranost

- Trg z mesom drobnice praktično ne obstaja, vsa prodaja se vrši na domu oz. preko lokalnih gostiln in ob veliki noči izvoz v Italijo,
- svež konzum mesa drobnice v RS ni značilen saj te vrste mesa tudi ni veliko v ponudbi, kar pa ga je, je pa še ta napačen (na enem pladnju 3 kategorije mesa namesto 1)

Reja drobnice – promocija

- Sektor se je odpovedal promociji tega mesa po Zakonu o promociji,
- potrebno pripraviti blagovno znamko in iti v močno promocijo le te,
- premajhna promocija, potrošnik ni navajen mesa drobnice-navajanje potrošnika (začetek vrtci, šole),
- priložnost je delno v lokalnih zgodbah, nujno ustanoviti organizacijo proizvajalcev za trženje tega mesa



Zakonodaja in ukrepi kmetijske politike

- Delegirana EU zakonodaja s področja porekla in označevanja, ki je v postopku sprejemanja, nam je lahko v prid.
- Paket nove zakonodaje s področja: uradnega nadzora, zdravja živali, zdravja rastlin, rastlinskega razmnoževalnega materiala, pristojbin z namenom posodobitev, poenostavitev in okrepitev agroživilske verige v Evropi (»pametnejša pravila za varnejšo hrano«)
- EU Uredba o zdravju živali sistemsko opredeljuje ne le reje proste bolezni ampak se morajo glede na poreklo surovine tudi živilski obrati registrirati – kar pomeni potencialna tveganja za omejevanje tržnih poti
- Ukrepi PRP 2014-2020, priložnost za ciljno usmerjene ukrepe na vseh področjih



Povzetek

- Trg je temeljno vodilo razvoja posameznih panog.
- Globalni trendi imajo glavni vpliv (tržna nihanja).
- Vremenski in naravni pogoji – ali se znamo prilagajati?
- Strokovno delo ključno za prilagajanje na aktualne razmere.
- Tržno povezovanje primarne pridelave – predpogoj za uspešnost.
- Pogodbeno povezovanje kmetijstva in ŽPI glavni izziv – tu uspemo ali pademo – zakaj še vedno kratkoročni učinki prevladajo?
- Poštena razmerja v verigi – na dolgi rok edina možnost in ali je to sploh mogoče?
- Ciljno oblikovani ukrepi in prilagojena zakonodaja (prestrukturiranje, tehnološko prilagajanje, prenos znanja, pogoji poslovanja, sistem varne hrane, podnebne spremembe, ...).
- Komunikacija s potrošniki preko shem kakovosti.



Kmetija v slovenskem gospodarstvu preživetje ali možnost za uspeh



Hvala za pozornost

Branko Ravnik

Globalna, evropska in lokalna prehranska veriga

skozi perspektivo slovenske agro-živilske verige

20. marec 2014



Globalna.... prehranska veriga kozi perspektivo slovenske agro-živilske verige

- Ni strateški dobavitelj (pridejo in grejo)
- Prodaja tržnih viškov kadar so ti na voljo
- Maksimiranje prodajnih cen (preprečevanje dostopa do nabavnih trgov)
- Pogoste manipulacije manjših trgov (soja na Jadranu, žita Madžarska)
- Dominacija multinacionalk **Cargill**
- Vse večja koncentracija (Cefetra  2013, 30 mio. ton)
- Vse bolj tarča špekulacij  **BARCLAYS**
- Marginalnost slovenskega povpraševanja

Evropska.... prehranska veriga kozi perspektivo slovenske agro-živilske verige

- Ni strateški dobavitelj (iščejo predvsem priložnosti)
- Rezervni trg kadar se ustavi drugje (Japonska, Rusija, Kitajska)
- Novi trgi brez posebnih investicij (izkoriščanje pravil notranjega trga)
- Optimirajo svoje kapacitete (ekonomija obsega)
- Pri nas znižujejo cene tudi pod variabilne stroške (Vion – 18c.)
- Uživajo prednosti domicilnih trgov (kjer so nedotakljivi....)
- Postavljajo svoje standarde (vzemi ali pusti)
- Manj odvisni - boljša pogajalska pozicija (do slovenskih trgovcev)
- Dovolj veliki da tržijo globalno (vsak kos na najboljši trg, cross subsidy)



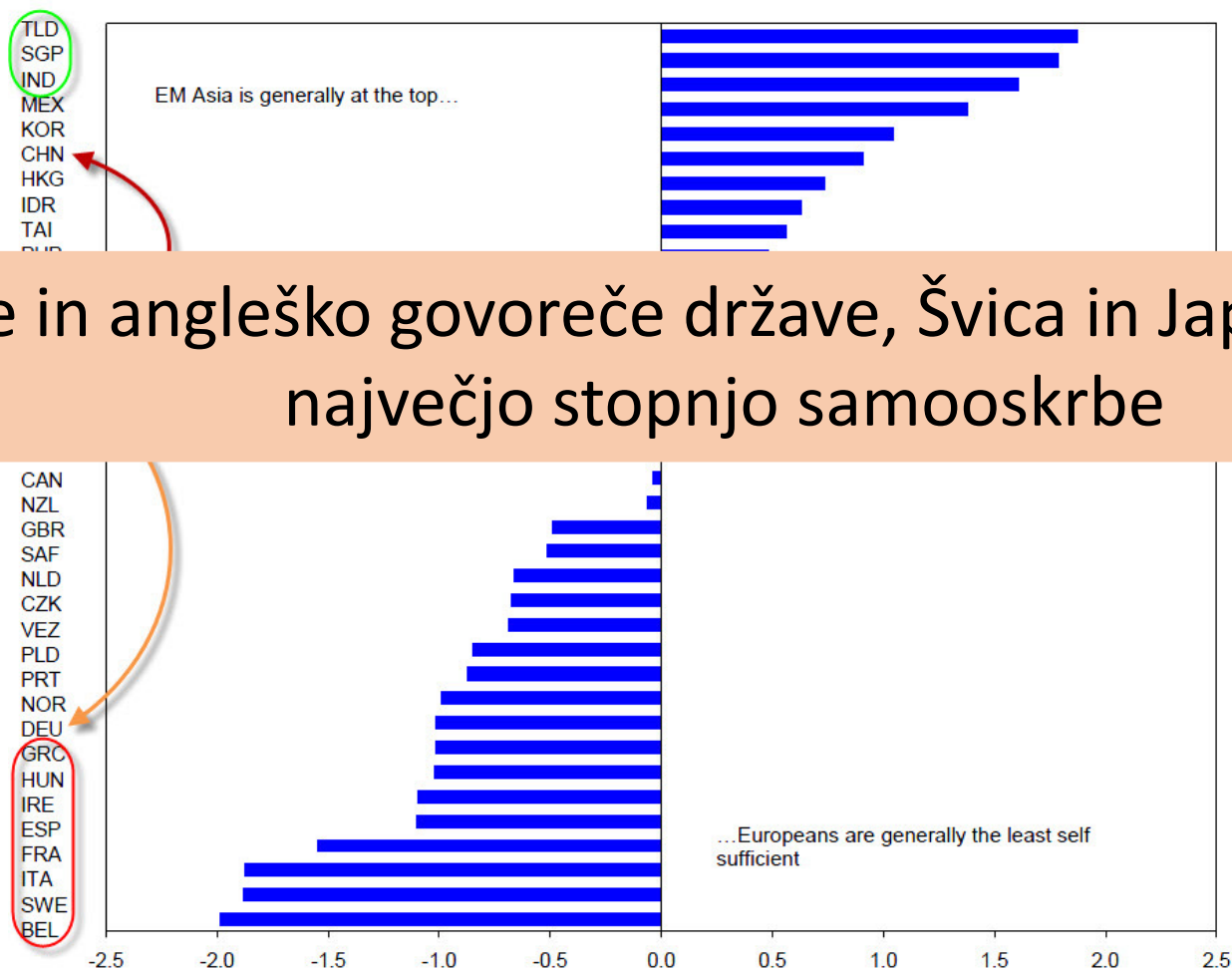
Slovenska....

prehranska veriga skozi perspektivo slovenske agro-živilske verige

- **Strateška zavezanost lokalnemu kupcu** (višja stopnja odgovornosti)
- **Obremenjena z lokalnimi težavami** (likvidnost, kapacitete, surovine, produktivnost)
- **Neuravnoteženi odnosi s trgovino** (deleži v vrednostni verigi, pogajalska moč)
- **Visoko normirano poslovno okolje** (vendar ne za vse)
- **Relativna zadolženost** (Sappard, koncentracije, privatizacije)
- **Nesorazmerna bremena** (obresti, dajatve, delo, invalidi, bonitete)
- **Brez učinkovite strateške opore** (MKO/MGRT, kodeks, trgovske prakse)
- **Ujeta v to okolje** (socialni kapitalizem, pozornost medijev, razni krči)
- **Perspektiva ni jasna** (oženje trga, kupna moč, TBZ)

Samooskrba.... vemo kje je Slovenija?

Aggregate Self Sufficiency Indicator (Z-Score)



Azijske in angleško govoreče države, Švica in Japonska imajo največjo stopnjo samooskrbe



Bo naša oskrba spet izgledala takole?

Samooskrba.... skozi perspektivo slovenske agro-živilske verige

Vzroki za upadanje?



SLO – zakaj samooskrba upada



- Samooskrba zahteva produktivno kmetijstvo. Doslej sta politika in stroka delovali pretežno v nasprotni smeri.
- Kmetijska politika ni zaznala vlečnih konj (PRP 2008 – konkurenčni handicap)
- Administracija ne zna uveljaviti posebnosti, zato se „nič ne da“
- Prioriteta dobesednega spoštovanja predpisov, ne pa iskanja optimalnih rešitev za lastne razmere
- Neurejenost trga, nadzora, prehranskih trditev, pravic potrošnikov pri nakupih hrane ni varoval nihče (TIRS/VURS)

Samooskrba.... skozi perspektivo slovenske agro-živilske verige

sedem.....



Sedem zablod o življenju v EU



1.) Zabloda o daljnovidni modrosti.

Državljeni GZS, Državo, slovensko vojsko, tudi EU, razumemo kot zaščitni mehanizem (dodatne možgane), ki ga plačujemo zato, da bi nam bilo bolje. Pa temu ni tako. Zakaj?

Nihče »od stroke« ni preprečil, da se ne bi naivno zaleteli v past globalnega finančnega sektorja, ki je izzval novo prerazporeditev dobrin na črti sever/jug, pa tudi na ravnotežju »imam/nimam« (SLO 10 mrd.)

Sedem zablod o življenju v EU



2.) Zabloda o ideji varnega pristana

- EU **ni** obljubljena dežela, v kateri nam ne bi bilo treba skrbeti zase (iluzija)
- Nihče se ne zdrzne, če veliki tepejo male (kot da bi nam starši zvezali roke, zato da bi nas sosedovi lahko topli)
- Nihče ne preprečuje, če nas uničujejo v imenu svobodne trgovine (odprte meje, stroge omejitve, doma tihe podpore)
- Nihče se ne spomni, da za je nas morda boljše katero drugo zdravilo kot za Nemce, Francoze, Dance.

Sedem zablod o življenju v EU



3.) Zabloda o univerzalni pravičnosti

- SKP uravnavajo velike korporacije
- Odločanje pripada predvsem velikim
- Rešitve ugodne za SMS ne dobivajo zadostne podpore;
- Vsi smo reševali nemške banke v Grčiji
- Nihče se ni zdrznil, ko je bil sladkor za Slovence dvakrat dražji kot za Nemce.....obenem pa.....
- DG Comp: Vion, solarni paneli, likalne deske

Sedem zablod o življenju v EU



4.) Zabloda o zagotavljanju prihodnosti manjšin

- Samooskrba je element ohranitve manjšin
- Specifika SMS ne uživa potrebne pozornosti
- Nepopustljivo izvajanje SKP v SMS (čeprav „ubija“)
- SMS niso imele časa za »pripravnštvo«
- V Sloveniji je bil ognjeni krst 2007-2013 (PRP)

Sedem zablod o življenju v EU



5.) Zabloda o smiselnosti skupnih politik:

Primer: spomlad 2013

- rekordne zaloge žit
- visoke cene žit (> 230€)
- Nizke cene svinjine (neg. MOF)
- EU ponovno uvedla prelevman na žita 98€/t
- Novembra 2013 - Uredba 946/2013

Sedem zablod o življenju v EU

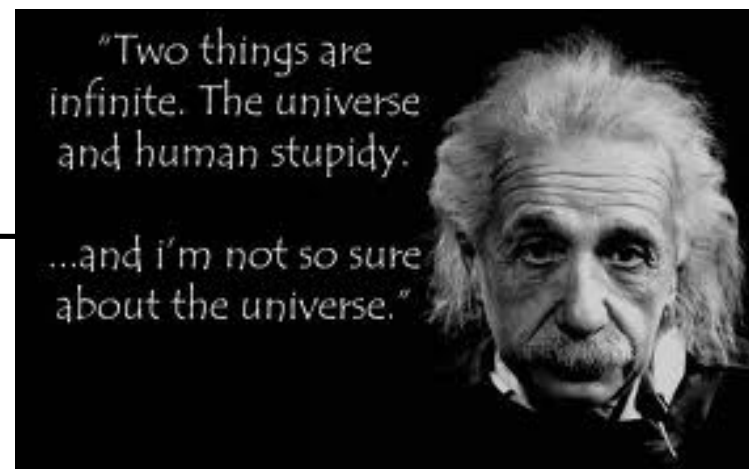
Logic
is
Person
Relative

6.) Zabloda o uveljavljanju univerzalne logike

Primer:

- Samooskrba s svinjskim mesom v EU - 108% (DK 400%, NL 300%)
- Samooskrba svinjsko meso v SLO 35% in še pada
- Dežele SZ Evrope povečujejo proizvodnjo svinjine (+1,6% v 2014)
- SKP je naravnana na omejevanje proizvodnje
- Kdo naj zmanjša proizvodnjo?
- **vlagamo denar zato, da bi ga izgubljali??**

Sedem zablod o življenju v EU



7.) Zabloda o ekološki učinkovitosti:

Primer:

- IPPC, nitratne direktive, Neonikotinoidi, GMO, trajnostni razvoj

obenem pa tudi:

- Subvencioniranje pridelave koruze za ogrevanje, bioetanol itd.

ali pa:

- 700 litrov fosilnih goriv za transport 20 t mesa iz severa na jug



**Za SMS je
evropsko tržno
gospodarstvo
podobno
volku v ovčji
koži.**

Gospodarska
zbornica
Slovenije 

Zbornica kmetijskih in
živilskih podjetij

Izdala:

Gospodarska zbornica Slovenije
Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij
Dimičeva 13, 1504 Ljubljana

