

Warszawa, 25.07.2023 r.

Raport po wizycie w Japonii

Opracował: Marcin Adamczyk

Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wołowego

1. WSTĘP

Konsumpcja wołowiny w Japonii ma długą tradycję, nawet pomimo ogromnej popularności ryb i owoców morza w japońskiej diecie. W Japonii hoduje się bydło, w tym znane i cenione rasy Wagyu. Japońska produkcja nie pokrywa jednak wewnętrznego popytu, dlatego część wołowiny jest importowana. Rozwiązaniem deficytu wołowiny w Japonii jest jej import, w tym handel z Unią Europejską.

Umowa między Unią Europejską a Japonią o partnerstwie gospodarczym - EPA obowiązuje od 1 lutego 2019 roku. Eliminuje ona cła i inne regulacje ograniczające handel, w tym dla dużej części towarów rolnych. Umowa ta oferuje nowe możliwości współpracy europejsko-japońskiej. Sprzedaż europejskiej wołowiny do Japonii stale rośnie od 2017 roku. UE wyeksportowała 4 281 ton wołowiny w 2017 r. i 19 691 ton w 2021 r. (styczeń-listopad). To ogromny wzrost, który pokazuje ogromny potencjał handlu między UE a Japonią w tym asortymencie. Tym samym europejscy producenci z nadzieją patrzą w przyszłość, licząc na dalszy dynamiczny rozwój współpracy eksportowej. Gotowość producentów wołowiny do stałej współpracy potwierdza ciągłe podnoszenie kompetencji i poszerzanie oferty produktowej, dostosowanej do oczekiwań najbardziej wymagających odbiorców z Japonii i Hongkongu.

Japonia jest trzecim na świecie po Chinach i USA importerem wołowiny z prognozowanym poziomem importu w 2023 roku 777 tys MT w ekwiwalencie ćwierci.

2017	793	(1000 MT CWE)
2018	840	(1000 MT CWE)
2019	853	(1000 MT CWE)
2020	832	(1000 MT CWE)
2021	807	(1000 MT CWE)
2022	777	(1000 MT CWE)
2023	777	(1000 MT CWE)

Źródło. Indexmundi.com

2. STANDARDY PRODUKCJI W UE – CHÓW ZWIERZĄT

Wołowina w Europie jest produkowana zgodnie ze standardami wyznaczonymi przez przepisy Unii Europejskiej, które zobowiązują państwa członkowskie do przestrzegania zasad hodowli bydła i produkcji mięsa w ramach przepisów o wzajemnej zgodności. Oznacza to, że każdy rolnik, hodowca i przetwórcza w UE jest związany tymi samymi standardami i tym samym prawem. W zakresie produkcji wołowiny dotyczą one m.in. dobrostanu zwierząt, ochrony środowiska, zwalczania chorób zakaźnych (w tym encefalopatii gąbczastej), identyfikacji i rejestracji bydła oraz znakowania pochodzenia mięsa.

Unia Europejska od kilkadziesiąt lat rozwija spójny, bezpieczny i etyczny system hodowli zwierząt. Jego fundamentem jest dobrostan zwierząt, który gwarantuje optymalne warunki chowu i hodowli. Podstawą prawną dobrostanu jest tzw. "pięć swobód", czyli wolność m.in:

- od głodu i pragnienia,
- od dyskomfortu,
- od bólu i chorób,
- do wyrażania naturalnych zachowań,
- od strachu i stresu.

Przepisy te zostały rozszerzone i uzupełnione w kolejnych latach. Wolność od głodu i pragnienia jest źródłem unijnego zakazu stosowania antybiotyków w paszy, a także syntetycznych stymulantów i hormonów, które przyspieszają wzrost zwierząt.

Europejskie bydło jest zatem karmione naturalną paszą bez dodatków przyspieszających jego wzrost. Zabronione jest również wszczepianie zwierzętom implantów, które stopniowo uwalniają hormony w celu szybszego zwiększenia masy ciała.

Zagwarantowanie wolności od dyskomfortu i swobody wyrażania naturalnych zachowań w praktyce oznacza stworzenie szczegółowych wytycznych zapewniających zwierzętom odpowiednie warunki bytowe. Budynek inwentarski dla bydła musi spełniać określone wymagania dotyczące zapewnienia zwierzętom minimalnej i optymalnej temperatury powietrza, optymalnej wilgotności, odpowiedniego przepływu powietrza, oświetlenia i wymiarów stanowisk. Ograniczenie stresujących warunków wiąże się z zapewnieniem zwierzętom odpowiednich warunków hodowlanych, a także opieki wykwalifikowanego personelu.

Jeśli chodzi o wolność od głodu i pragnienia, UE przestrzega zasad prawidłowego żywienia zwierząt gospodarskich. W żywieniu bydła stosuje się paszę dostosowaną do etapów rozwoju zwierzęcia, a u dorosłych zwierząt stosuje się specjalnie skomponowane dawki żywieniowe, w zależności od potrzeb organizmu, stanu zdrowia i funkcji użytkowych zwierzęcia. W Europie bydło mięsne żyje na naturalnych pastwiskach przez większą część roku. Pasze są pod stałym nadzorem weterynaryjnym - są sprawdzane pod kątem braku niedozwolonych dodatków i spełniania norm mikrobiologicznych.

Każde stado bydła jest nadzorowane przez państwową inspekcję weterynaryjną, która kontroluje m.in. przestrzeganie zasad higieny w oborach, zasad żywienia i ogólnych warunków utrzymania zwierząt. Jest to realizacja zasady wolności od bólu i chorób. Nadzór weterynaryjny obejmuje również reprodukcję zwierząt i ich ogólny stan zdrowia, w tym zapobieganie rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych u bydła.

3. STANDARDY PRODUKCJI – PRZETWÓRSTWO

Na początku XXI wieku na poziomie UE opracowano koncepcję "od pola do stołu", gwarantującą wysoki poziom bezpieczeństwa na wszystkich etapach procesu produkcji i dystrybucji produktów spożywczych wprowadzanych na rynek. W 2004 r., w ramach podejścia "od pola do stołu", przyjęto nowe ramy prawne znane jako "pakiet higieniczny". Pakiet ten nakłada odpowiedzialność za higienę w produkcji środków spożywczych bezpośrednio na różne podmioty w łańcuchu żywnościowym, poprzez samoregulujący się system wykorzystujący metodę HACCP ("Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli"), monitorowany przez oficjalne kontrole przeprowadzane przez właściwe organy. Pozwala to na utrzymanie restrykcyjnych warunków sanitarno-higienicznych na terenie zakładu, monitorowanie poszczególnych etapów produkcji, a także wykrywanie i usuwanie ewentualnych zagrożeń występujących w całym procesie produkcji żywności.

Bydło jest poddawane ubojowi zgodnie ze ścisłymi procedurami regulowanymi przez przepisy krajowe. Ogluszenie humanitarne przed ubojem jest obowiązkowe i ma na celu szybkie przerwanie funkcji mózgu. Zmniejsza to stres zwierzęcia podczas uboju i blokuje ból. Ubój przeprowadzany jest w wyspecjalizowanych rzeźniach przez przeszkolony personel. Procedura uboju składa się z wielu czynności podyktowanych względami humanitarnymi, higienicznymi i organizacyjnymi, a także spełnia różne warunki, aby produkt był bezpieczny dla konsumenta (zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004). Bezpośrednio po uboju pracownicy dokonują wstępnego rozbioru tusz, a lekarz weterynarii przeprowadza badanie weterynaryjne mięsa. Na tym etapie przeprowadzana jest również klasyfikacja

tusz według systemu SEUROP, zbiórka i wstępna konserwacja jadalnych i niejadalnych produktów ubocznych uboju, a także zbiórka i zabezpieczenie odpadów.

Następnie wołowina poddawana jest procesom mającym na celu uzyskanie jej walorów smakowych oraz uzyskanie pożądanych parametrów jakości mięsa. Procesy te określane są mianem sezonowania mięsa.

4. STANDARDY PRODUKCJI – MITYGACJA WPŁYWU ŚRODOWISKOWEGO

Produkcja europejskiej wołowiny jest również przyjazna dla środowiska. W 2020 roku Unia Europejska przyjęła strategię Europejskiego Zielonego Ładu - programu mającego na celu osiągnięcie neutralności klimatycznej UE w 2050 roku. Zielony Ład dotyczy praktycznie wszystkich obszarów gospodarki i wyznacza konkretne cele oraz działania, które mają doprowadzić do ich osiągnięcia.

W rolnictwie wyznaczono następujące cele: ograniczenie stosowania pestycydów i nawozów sztucznych, zmniejszenie zużycia wody w procesach technologicznych, ograniczenie emisji gazów cieplarnianych jako efektu ubocznego produkcji rolnej, czy zwiększenie wolumenu produkcji ekologicznej. Dywersyfikacja upraw paszowych, która wpisuje się w założenia Zielonego Ładu, oznacza działanie na rzecz bioróżnorodności. Większa liczba uprawianych gatunków roślin oznacza jeszcze bardziej zróżnicowaną bazę paszową dla zwierząt, co wpływa na smak mięsa. Nie oznacza to jednak, że wdrożenie Zielonego Ładu to odległa przyszłość - założenia te są już realizowane. Wdrażane od kilku lat rozwiązania technologiczne służące redukcji gazów cieplarnianych (m.in. budowa biogazowni produkujących energię i ciepło z produktów ubocznych rolnictwa, takich jak biomasa czy odchody zwierzęce) niosą za sobą szereg korzyści: czystsze powietrze, oszczędność energii i niższe koszty produkcji. W efekcie wszystkie te działania przekładają się na ciągłą zmianę jakościową - otrzymywany produkt, czyli wołowina, ma coraz lepsze parametry jakościowe i powstaje z większym poszanowaniem środowiska naturalnego.

5. ZALETY POLSKIEJ WOŁOWINY

Kolor wołowiny zależy od stężenia mioglobiny - głównego pigmentu hemowego. Poziom mioglobiny w mięśniach bydła zależy od rasy i wieku zwierząt, a także od stopnia aktywności zwierząt podczas wypasu. Temperatura środowiska, w którym trzymane są zwierzęta, ma również pewien wpływ na kolor mięsa - niższe temperatury oznaczają, że mięśnie są ciemniejsze. Z tego powodu wypas bydła na pastwiskach jest jednym z najważniejszych czynników kształtujących jakość mięsa. Bydło hodowane w Unii Europejskiej spędza część sezonu pasąc się na trawie na zewnątrz. Aktywność na pastwiskach rozpoczyna się wczesną wiosną, gdy tylko trawy zazielenią się, a zielonka osiągnie wysokość około 10 cm, i trwa do jesieni. Tradycyjnie krowy są karmione paszą objętościową (zielonką) z łąk o bogatym składzie roślinności powszechnie występującej w UE.

Europejska wołowina charakteryzuje się dość niską zawartością tłuszczu, nieprzekraczającą 5%. Niewątpliwą zaletą wołowiny jest również wysoka zawartość białka, oscylująca w granicach 18-23%. Wołowina zawiera wiele witamin, głównie A, D, E, H, B12 oraz B1 i B6. Zawiera również więcej przyswajalnego żelaza niż mięso innych zwierząt hodowlanych.

Tłuszcz śródmięśniowy, który określa stopień marmurkowatości wołowiny, ma kluczowy wpływ na ostateczny smak mięsa, jego soczystość i aromat. Udowodniono, że odpowiednie warunki hodowli bydła mogą pozytywnie kształtować profil tłuszczowy wołowiny. Tłuszcz śródmięśniowy składa się z

nasyconych kwasów tłuszczowych, jednonienasyconych kwasów tłuszczowych i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych. Z punktu widzenia diety istotna jest również zawartość w wołowinie sprzężonego kwasu linolowego CLA, który ma udowodnione działanie prozdrowotne (m.in. zapobiega nowotworom, pozwala na szybsze spalanie tłuszczu, poprawia funkcjonowanie układu odpornościowego). Wołowina jest szczególnie bogata w sprzężony kwas linolowy CLA - tylko jagnięcina zawiera go więcej.

W kształtowaniu składu odżywczego wołowiny kluczowy jest wybór odpowiedniej strategii żywieniowej. Sposobem na korzystną modyfikację składu kwasów tłuszczowych mięsa jest spowolnienie tempa wzrostu wypasanego bydła. Efekt ten uzyskuje się poprzez stosowanie w żywieniu bydła zielonek, pastwisk lub pasz z dodatkiem olejów roślinnych. W rezultacie bydło ma dostęp do bogatej paszy składającej się z wielu gatunków traw, roślin strączkowych i ziół.

Kruchość wołowiny zależy między innymi od płci i wieku bydła. U starszych zwierząt tworzą się usieciowane formy kolagenu, które są nierozpuszczalne w wysokich temperaturach. Wiek bydła poniżej 30 miesięcy jest uważany za graniczny dla uzyskania wysokiej jakości wołowiny. To właśnie takie mięso (od zwierząt nie starszych niż 30 miesięcy) jest przygotowywane na eksport do Japonii i Hongkongu zgodnie ze specyfikacjami importerów, którzy je zamawiają.

Procedury poubojowe są również ważne dla uzyskania optymalnej kruchości mięsa. Świeża wołowina jest jędrna i zwarta. W okresie dojrzewania poubojowego w mięsie zachodzą procesy proteolizy, czyli rozpadu białek mięśniowych, w wyniku czego mięso staje się bardziej miękkie i kruche. Dlatego tak ważne dla końcowej jakości produktu jest jego odpowiednie doprawienie.

Dojrzewanie można przeprowadzić metodą suchą i moką. Ważne jest, aby wybrać odpowiedni czas i temperaturę.

Metoda sucha polega na przechowywaniu mięsa w dużych kawałkach, najczęściej z kością, w stałej temperaturze (ok. 2-4 stopni Celsjusza) i odpowiedniej wilgotności powietrza, w granicach 80%, przez okres kilku tygodni. W tym czasie mięso traci wodę, zwłaszcza z wierzchnich warstw, które są następnie odcinane. Utrata wilgoci oznacza również niższą wagę końcową mięsa, co skutkuje wyższą ceną. Wybór odpowiednich warunków dojrzewania zależy od wielu parametrów, w tym rasy i wieku zwierzęcia.

Metoda mokra oznacza to niskotemperaturowe przechowywanie tusz porcji steków w opakowaniach próżniowych. Tak przygotowane mięso jest przechowywane w lodówkach przez kilka tygodni. W opakowaniu próżniowym nie traci wilgoci, ale nadal zachodzą w nim procesy rozkładu białek, dzięki czemu mięso jest kruche i soczyste.

Eksporтеры z Unii Europejskiej są w stanie dostarczyć japońskim i hongkońskim partnerom wysokiej jakości wołowinę o wysokich parametrach sensorycznych i sposobie przygotowania do dalszej obróbki kulinarnej, dostosowanym do oczekiwań importerów. Dane kontaktowe firm uprawnionych do eksportu mięsa do Japonii Hongkongu można znaleźć tutaj.

6. EKSPORT WOŁOWINY DO JAPONII

Japonia jest krajem, w którym ludzie nie jedzą dużo mięsa i podobnie jak w innych krajach azjatyckich, na japońskich stołach dominuje wieprzowina. Na początku XXI wieku japońscy konsumenci ograniczali spożycie wołowiny, jednak od 2015 roku obserwuje się systematyczny wzrost jej konsumpcji, co biorąc pod uwagę liczbę mieszkańców Japonii, tj. ponad 126 mln, oznacza duży wolumen zapotrzebowania na wołowinę.

Rodzima rasa Wagyu dominuje na japońskich farmach. Tak zwane "hybrydy" zajmują drugą pozycję, a rasa holsztyńsko-fryzyjska trzecią.

Japonia nie jest krajem samowystarczalnym jeśli chodzi o wołowinę i jej produkty. Krajowa produkcja wynosi ok. 470 000 ton rocznie, podczas gdy popyt kształtuje się na poziomie ok. 1 320 000 ton. Oznacza to, że Japonia importuje około 850 000 ton wołowiny i jej produktów.

Japonia zezwala większości krajów UE na eksport wołowiny i podrobów wołowych pochodzących od bydła w wieku poniżej 30 miesięcy. Pomimo porozumienia i wejścia w życie umowy o partnerstwie gospodarczym między Unią Europejską a Japonią w lutym 2019 r., eksport tego typu produktów odbywa się na warunkach i zgodnie z dokumentacją uzgodnioną dwustronnie między europejskimi i japońskimi władzami weterynaryjnymi.

Każdy zakład wysyłający wołowinę na rynek japoński musi spełniać wymagania określone w Programie Weryfikacji Eksportu (EVP).

Country	2019	2020	2021
Austria	10,018	89,856	194,968
Belgium	8,505	–	–
Croatia	–	–	18,930
Denmark	49,866	48,420	9,314
France	13,216	13,200	46,318
Germany	–	–	–
Ireland	812,567	3,230,999	2,573,710
Italy	46,207	31,306	146,898
Netherlands	26,037	34,489	82,369
Poland	2,466,587	3,362,523	9,243,990
Spain	8	22,254	584,004
Total	3,433,074	6,833,047	12,900,501

Ze względu na odległość między Unią Europejską a Japonią, kraje UE nie specjalizują się w eksporcie świeżej wołowiny (CN 0201) do Japonii, koncentrując się na mrożonym mięsie i podrobach.

Głównie mrożona wołowina (CN 0202) jest eksportowana do Japonii z krajów UE. Powyższe dane pokazują skalę eksportu z krajów UE w latach 2019-2021 w tonach.

Polska jest zdecydowanie największym eksporterem mrożonej wołowiny wśród krajów UE, odpowiadając za ponad 70% wolumenu eksportu na rynek japoński.

7. ZAINTERESOWANIE POLSKĄ WOŁOWINĄ

Rynek i konsument japoński coraz bardziej i coraz szerzej docenia polską wołowinę, jako wysokiej jakości, o wysokich i powtarzalnych walorach sensorycznych, a przy tym wyprodukowaną z zachowaniem nie tylko standardów bezpieczeństwa żywności, ale również z poszanowaniem dobrostanu zwierząt, czy z uwzględnieniem wpływu środowiskowego. Przekłada się to na coraz większe zainteresowanie japońskich importerów naszą wołowiną. Poniżej zestawienie firm japońskich, które wyraziły zainteresowanie nawiązaniem lub wzmacnianiem kontaktów handlowych w tym zakresie

1. Ayumi Kita, TOKYO, JAPAN
2. Takeshi Fujita, SHINAGAWA-KU, JAPAN

3. Agri Trade Co., Ltd. TOKYO, JAPAN
4. Global Vision, 中央区, JAPAN
5. Meidi-Ya Co., Ltd. TOKYO, JAPAN
6. Kenji Naganuma, KAKOGAWA, JAPAN
7. KOBE BUSSAN CO., LTD. TOKYO, JAPAN
8. Lacto Japan Co., Ltd., TOKYO, JAPAN
9. Asahi Grant Co., Ltd., TOKYO, JAPAN
10. Associazione Scuola di Cucina Italiana in Giappone
11. Marine Products & Livestock Department - Meat team, OSAKA, JAPAN
12. ISLAND FOODS CO.,LTD, TOKYO, JAPAN
13. AEON Retail Co.,Ltd, TOKYO, JAPAN
14. Sojitz Corporation, TOKYO, JAPAN
15. TACT CO., LTD. SHIBUYA-KU, JAPAN
16. SMILECORP
17. SC Foods Co., Ltd.
18. Aeon Topvalu Co., Ltd., CHIBA-SHI, JAPAN
19. HYOCHIKU LIMITED, NISHINOMIYA, JAPAN
20. HANEWOODS INC., TOKYO, JAPAN
21. TOP TRADING CO.,(FAR EAST)LTD.

8. REKOMENDACJE

Mając na uwadze powyższe wskaźniki, w tym przede wszystkim dynamicznie zwiększający się popyt na polską wołowinę wysokiej jakości na rynku japońskim oraz jej docenienie przez lokalnego konsumenta, należy podjąć działania dyplomatyczno-handlowe aby zwiększyć wolumeny eksportowe. Dotyczy to schłodzonej wołowiny, gdyż czas transportu drogą morską nie pozwala na eksport z Polski wołowiny świeżej. Obecnie eksport prowadzony jest tylko i wyłącznie drogą morską, a okres transportu wynosi około 45 dni, co uniemożliwia intensyfikację działań eksportowych przez stronę polską pomimo możliwości produkcyjnych. Należy tutaj rozpatrzyć możliwości formalno-prawne w zakresie wykorzystania drogi kolejowej tzw. nowego szlaku jedwabnego prowadzącego do Chin, a stamtąd już drogą morską bezpośrednio do Japonii. Taka struktura transportu skróci znacznie czas trwania, co wpłynie pozytywnie na możliwości eksportowe polskich producentów wołowiny. Należy tutaj zaznaczyć, że polski przewoźnik kolejowy PKP CARGO, obsługujący ten szlak kolejowy, wyraził zainteresowanie i zadeklarował możliwości techniczne przygotowania odpowiednich składów umożliwiających przeprowadzenie transportu.