

## Przerób rzepaku na wysokim poziomie

Ostatnie szacunki GUS okazały się o wiele bardziej korzystne niż wstępnie zakładano.

Według Przedwzrostkowego szacunku głównych ziemiopłodów rolnych i ogrodniczych zbiory rzepaku wyniosły 1 883 tys. ton, tj. o 1,1% więcej niż w roku ubiegłym.

Powierzchnia uprawy rzepaku ozimego i jarego łącznie wyniosła ponad 0,7 mln ha i była mniejsza o ok. 13,2% od ubiegłorocznej. Powierzchnia uprawy rzepaku ozimego w porównaniu do roku ubiegłego zmniejszyła się o 18,3%, zwiększyła się natomiast powierzchnia uprawy rzepaku i rzepiku jarego o 61,2%.

Plony rzepaku i rzepiku ocenia się na 26,1dt/ha tj. o 3,7 dt/ha (o 16,5%) więcej od uzyskanych w 2011 r.

W bieżącym sezonie przerób nasion rzepaku ponownie powinien utrzymać się na poziomie powyżej krajowej produkcji dzięki wysokiemu importowi.

W sezonie 2011/12 według danych Sparks zaimportowano 560 tys. ton rzepaku, czyli 2-krotnie więcej niż sezon wcześniej przy jednoczesnym zmniejszeniu eksportu do ok. 140 tys. ton.

Agnieszka Słodowa na podst. GUS, Sparks



### W numerze

- Przerób rzepaku na wysokim poziomie .....str. 1
- Szacunki COCERAL .....str. 2
- Olej rzepakowy w Krakowie .....str. 2
- LCA oleju rzepakowego .....str. 3
- Olej ze sklepu – czy na pewno wartościowy? .....str. 3
- Notowania .....str. 4



# SY Kolumb

## najpopularniejszy mieszaniec na rynku w 2011



**SY Kolumb**

syngenta.

**Polskie Stowarzyszenie  
Producentów Oleju**

ul. Grzybowska 2 lok. 49  
00-131 Warszawa  
tel. : 223130788  
fax: 224363966  
e-mail: biuro@pspo.com.pl  
[www.pspo.com.pl](http://www.pspo.com.pl)

Oil Express

Redakcja: Agnieszka Słodowa  
Zdjęcia: własne,  
[www.freefoto.com](http://www.freefoto.com)



## Szacunki COCERAL

W zeszłym tygodniu odbyło się w COCERAL-u posiedzenie Sekcji d/s Zbóż i Nasion Oleistych, na którym dokonano szacunku odnośnie areалу, wydajności oraz produkcji zbóż i rzepaku w krajach UE w sezonie 2012/13 r.

Zbiory rzepaku w UE-27 zostały oszacowane w wysokości 19,3 mln t, co oznacza wzrost produkcji o około 200 tys. t w porównaniu do ubiegłego roku.

W pierwszej trójce producentów znalazły się Francja (+1% r/r), Niemcy (+29% r/r) i Wielka Brytania (-10% r/r).

Polska znajduje się na 4 miejscu, jednak w porównaniu do ww krajów wciąż odnotowuje znacznie niższe plony. Krajowa wydajność jest prawie o 24% niższa od średniej 'wielkiej' trójki i o 14% w odniesieniu do średniej unijnej.

*PSPO na podst. Izba Zbożowo-Paszowa*

Rzepak	Areał tys. ha	Plony dt/ha	Produkcja tys. t
Francja	1.594	34,0	5.420
Niemcy	1.307	38,5	5.032
Anglia	751	33,3	2.501
EU-15	4.084	34,6	14.137
Polska	700	26,9	1.883
Czechy	365	29,3	1.069
Węgry	162	24,6	399
Bułgaria	135	20,6	278
EU-27	6.175	31,2	19.289



## Olej rzepakowy w Krakowie

30 września br. na krakowskim Rynku Głównym świętowano centralne obchody Światowego Dnia Serca.

W licznie rozstawionych namiotach mieszkańcy Krakowa mogli sprawdzić poziom cholesterolu, zasięgnąć informacji na temat profilaktyki przeciwnadciężycowej, poznać zasady zdrowego odżywiania i wziąć udział w konkursach związanych z tematyką kardiologiczną. PSPO zorganizowało stoisko kampanii "Pokochaj olej rzepakowy".

Podczas akcji, w naszym namiocie można było uzyskać informacje o właściwościach oleju rzepakowego i jego wpływu na profilaktykę chorób serca.

Służyliśmy radą, wyjaśnieniami, odpowiadaliśmy na pytania dotyczące tłuszczów i informowaliśmy o korzyściach płynących ze spożywania oleju rzepakowego. Każdy chętny mógł otrzymać ładnie wydaną broszurkę informacyjną z przepisami kulinarnymi oraz bazą wiedzy o oleju rzepakowym i jego znaczeniu w diecie już od najwcześniejszych lat życia.

Dla odwiedzających stoisko dzieci przygotowaliśmy kącik rysunkowy. Podczas gdy rodzice i dziadkowie zdobywali wiedzę na temat zdrowej diety, maluchy rysowały swój ulubiony zdrowy obiad na szablonach w kształcie talerzyków.

Wszystkie rysunki zawisły w minigalerii na stoisku, a każdy młody artysta za swoje dzieło dostawał drobny upominek i żółty balon w kształcie serca z logo kampanii "Pokochaj olej rzepakowy". Balony były hitem tego dnia na krakowskim rynku i rozdaliśmy ich aż kilka tysięcy.

Miejmy nadzieję, że tak szybko jak Kraków zażółcił się od sercowych balonów, tak szybko wzrastać będzie w Polsce świadomość konieczności profilaktyki kardiologicznej.

*Ewa Myśliwiec*







## LCA oleju rzepakowego

Komisja Europejska prowadzi obecnie projekt mający na celu opracowanie jednej, wspólnej metodologii do oceny wpływu cyklu życia różnych produktów na środowisko, tzw. – LCA (Life Cycle Assessment).

Oznacza to analizę całej drogi, jaką pokonuje dany produkt – od momentu jego produkcji, przygotowania opakowania, transportu w całym łańcuchu, poprzez zużycie go przez konsumenta, do zagospodarowania odpadów w różnych kategoriach, m. in.:

- emisja CO<sub>2</sub>,
- zmiany klimatu,
- zużycie wody,
- powłoka ozonowa,
- toksyczność dla ludzi.

Uważa się, że przekazanie konsumentom informacji o wpływie produkcji danego produktu na środowisko umożliwi dokonanie porównań w ramach jednej grupy i spowoduje się zmianę zachowań nabywczych.

Projekt ten będzie stanowić również motywację dla przedsiębiorstw do ograniczenia wpływu produkcji na środowisko poprzez zmniejszenie zużycia zasobów naturalnych i węgla, co jednocześnie przełoży się na zmniejszenie kosztów produkcji.

Rezultaty pracy Komisji mają być opublikowane w I kwartale 2013 r.

Podczas kongresu Euro Fed Lipid w Krakowie w ubiegłym tygodniu zapre-

### WPŁYW NA ŚRODOWISKO

A	<b>B</b>	C	D	E
lepszy		średni		gorszy

Zweryfikowano przez niezależnych ekspertów na podst. czynników:

- Globalne ocieplenie – C
- Zatrucie powietrza – B
- Zużycie wody – B

zentowano częściowe porównanie oleju rzepakowego i słonecznikowego.

Okazuje się, że olej rzepakowy uzyskuje lepsze wyniki od oleju słonecznikowego pod względem zużycia wody, jednak gorsze ze względu na emisję CO<sub>2</sub>.

*Agnieszka Słodowa*



## Olej ze sklepu – czy na pewno wartościowy?

W wielu dyskusjach na temat tłuszczów spożywczych przewija się temat trwałości i świeżości olejów kupowanych w sklepach. Konsumentom zastanawiają się często czy olej, który wybrali jest świeży i korzystny dla ich zdrowia. Czy stojąc na półce przez kilka miesięcy zachował wszystkie właściwości deklarowane przez producentów na etykietach. I czy ten rafinowany jest aby tak samo dobry jak tłoczony na zimno. Najnowsze badania potwierdzają, że tak.

Naukowcy z Instytutu Biotechnologii i Przemysłu Rolno – Spożywczego latem 2012 roku wzięli pod lupę oleje rzepakowe dostępne na polskim rynku, by zweryfikować ich dwie zasadnicze właściwości – zawartość kwasu omega-3 oraz trwałość.

Badanie przeprowadzono przy pomocy certyfikowanej metody oznaczania składu kwasów tłuszczowych DS//PA/05 (wyd. 4 z 1.09.2010 Laboratorium Badań Żywności i Środowiska), a jego przedmio-

tem stało się 6 różnych marek olejów rzepakowych, dostępnych na polskim rynku. Do testów wykorzystano 4 oleje rafinowane oraz 2 rodzaje olejów tłoczonych na zimno. Wszystkie próbki do badań zostały kupione w sklepach, a każda miała inny termin przydatności do spożycia, co pozwoliło obiektywniej ocenić trwałość, mając do dyspozycji różne daty produkcji.

Według wyników zawartość kwasów omega-3, deklarowana przez producentów wszystkich przebadanych olejów, nie odbiega od prawdy. W olejach rafinowanych wahała się ona od 7% do 9%, natomiast w olejach tłoczonych na zimno od 8,3% do 9,2%.

Warto podkreślić tę niewielką różnicę, ponieważ obrazuje ona, że oba typy olejów są jednakowo wartościowe z punktu widzenia zdrowej diety.

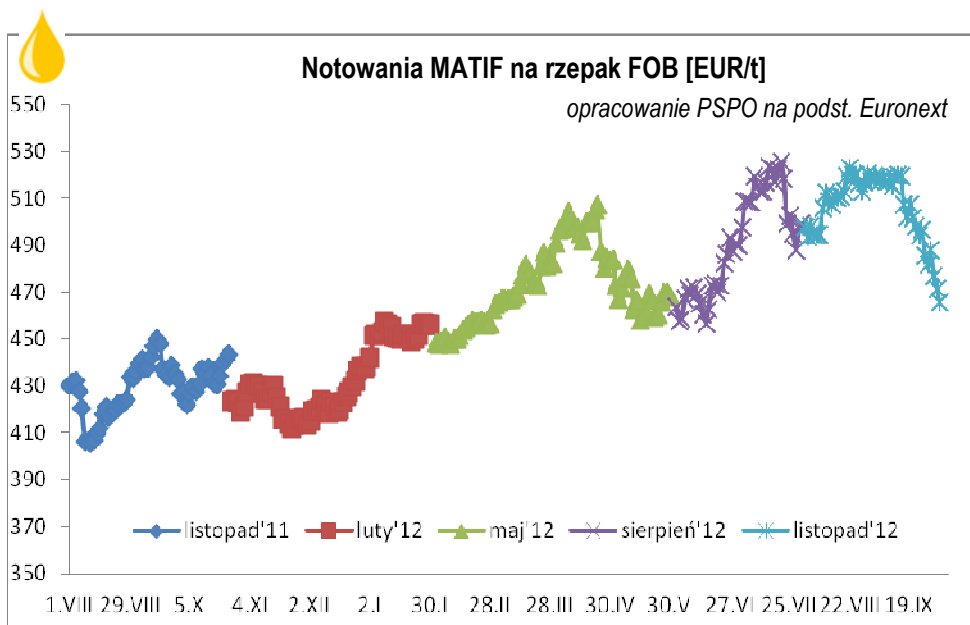
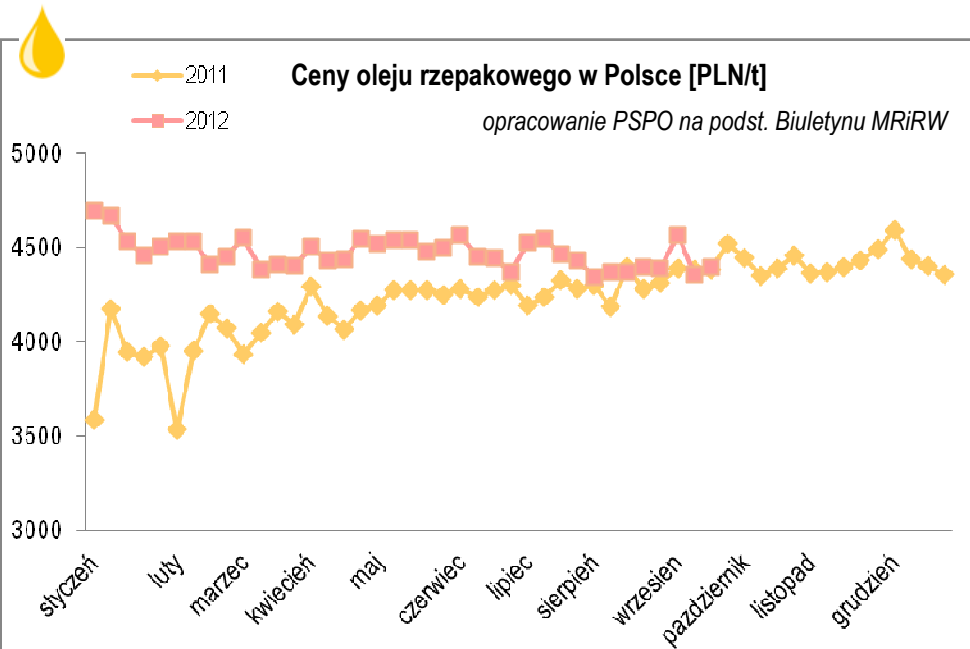
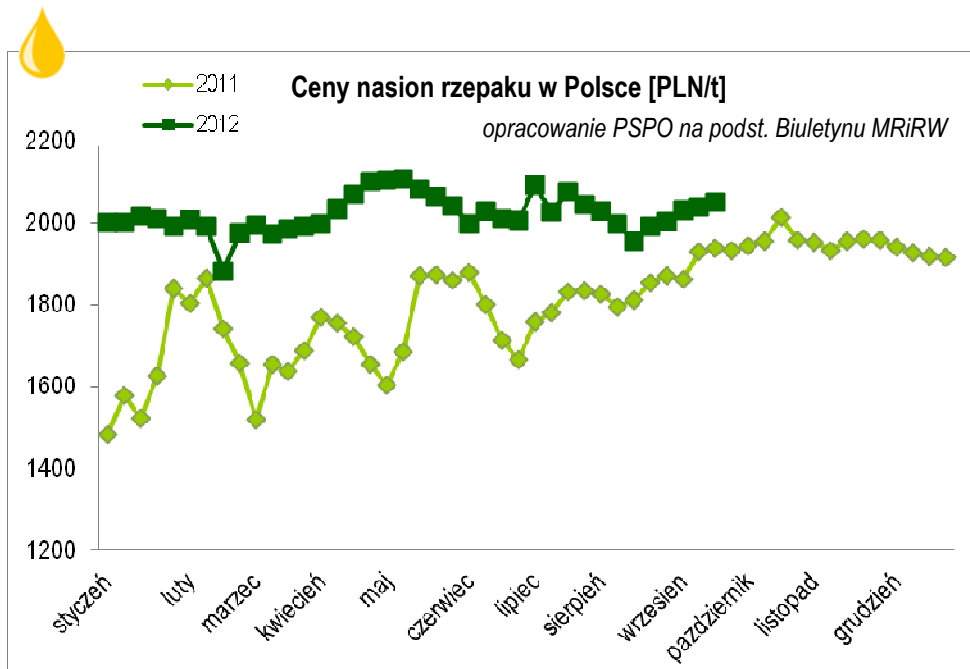
Autorzy badań dowiedli też całkowity brak wpływu długości przechowywania (mierzonej w odniesieniu do daty przyda-

tności do spożycia) na jakość oleju. Jeden z olejów użytych do analizy został przebadany niemal rok po wyprodukowaniu, pozostałe miały za sobą różny okres „pobytu” na sklepowej półce, żaden z nich jednak nie był wzięty prosto z taśmy produkcyjnej.

Ponadto wszystkie przebadane tłuszcze miały nienaruszony poziom omega-3 względem deklarowanego.

*Interesujący jest fakt, że na skład kwasów tłuszczowych w olejach nie miał wpływu czas ich przechowywania. Potwierdza to znaną wysoką odporność oleju rzepakowego – komentuje wyniki badań prof. Krzysztof Krygier z warszawskiej SGGW. Potwierdza on również, że o poziomie kwasów tłuszczowych w olejach, w tym w oleju rzepakowym, decydują głównie czynniki uprawne i hodowlane oraz poziom kwasów w nasionach rzepaku.*

*Pokochaj olej rzepakowy*



**Średnie ceny produktów rzepakowych w Polsce 17 – 23 IX wg MRiRW**

Produkt	Cena netto [PLN/t]	Zmiana [%]
Nasiona rzepaku	2050	+0,4
Olej rafinowany	4398	+0,9
Śruta	1092	+2,8
Makuch	1187	-0,3

**Notowania MATIF na rzepak (FOB) z dn. 3 X wg Euronext**

Dostawa	Cena [EUR/t]	Kurs EUR [PLN] (NBP)	Cena [PLN/t]
Listopad'12	465,75	4,1202	1918,98
Luty'13	469,00		1932,37
Maj'13	467,00		1924,13
Sierpień'13	428,00		1763,45

**Notowania różne wg FAMMU/FAPA, Orlen**

Produkt	Jednostki	Cena
Nasiona rzepaku CIF paź/grudź Hamburg 6 IX	[USD/t]	653
Olej rzep. sur. FOB list/stycz Rotterdam 13 IX	[EUR/t]	998
BIO 100 PKN Orlen 4 X	[PLN/m <sup>3</sup> ] netto	4467
BIO ON PKN Orlen 4 X	[PLN/m <sup>3</sup> ] netto	4487

**Średnie ogólnopolskie ceny detaliczne [PLN/l] wg e-petrol.pl**

Data	B100	ON
2012-07-25	5,49	5,56
2012-08-01	5,44	5,57
2012-08-08	5,39	5,57
2012-09-05	5,64	5,70