



INFORMACJA PRASOWA

Brytyjska jagnięcina wchodzi na polski rynek – już wkrótce nasi konsumenci będą mogli poznać smak tego wyjątkowego mięsa

Warszawa, 18 czerwca 2015 – Brytyjskie Stowarzyszenie Producentów Wołowiny i Jagnięciny (EBLEX) przy wsparciu Brytyjsko-Polskiej Izby Handlowej (BPCC) wprowadzi na polski rynek brytyjską jagnięcinę. Dystrybutorzy już składają pierwsze zamówienia, a polskie sieci zapowiedziały, że w ciągu najbliższych kilku miesięcy brytyjska jagnięcina będzie dostępna dla polskich konsumentów.

„Brytyjską jagnięcinę wyróżnia łagodny słodki smak, soczystość i kruchość. Jesteśmy bardzo zadowoleni, że polscy konsumenci już wkrótce będą mogli przekonać się osobiście o jej zaletach”, powiedział Jean Pierre Garnier, dyrektor ds. eksportu EBLEX. „Nasze owce są praktycznie w 100% karmione tylko naturalnym pokarmem, jakim jest trawa na naturalnych pastwiskach. Stąd bierze się niepowtarzalny smak ich mięsa, które podlega najwyższym standardom kontroli na każdym etapie produkcji, co gwarantuje najwyższą jakość”, dodał Garnier.

„Głównymi rynkami zbytu brytyjskiej jagnięciny są obecnie Francja, Belgia, Niemcy, Włochy i Chiny – trafia tam 40% produkcji. Mamy nadzieję, że brytyjska jagnięcina zyska także zwolenników w Polsce”, prognozuje Marek Schejbal, starszy konsultant w BPCC. „Spotkania z polskimi konsumentami i przedstawicielami sieci handlowych utwierdziły nas w przekonaniu, że jest na polskim rynku zapotrzebowanie na produkty klasy Premium. Takim produktem jest brytyjska jagnięcina, która – ze względu na m.in. uwarunkowania klimatyczne – jest chuda, zawiera więcej kwasów tłuszczowych omega-3, minerałów i antyoksydantów. Co więcej, w odróżnieniu do konkurencyjnych produktów spoza Polski, nie będzie mrożona – świeżość zapewni jej pakowanie próżniowe”, dodał Schejbal.

Obecnie w Wielkiej Brytanii hoduje się 31 milionów owiec w prawie 74 tysiącach gospodarstw, które należą do największych i najbardziej dochodowych w Europie. Wielka Brytania dostarcza 43% europejskiej produkcji jagnięciny i baraniny, co stanowi 308 tysięcy ton rocznie (źródło: EBLEX). Wg ekspertów kluczowym czynnikiem, który decyduje o najwyższej jakości brytyjskiej jagnięciny jest jakość pożywienia owiec. Przede wszystkim są one wypasane na naturalnych



pastwiskach, które stanowią łąki i wrzosowiska. Z kolei na jakość i obfitość pożywienia wpływa sprzyjający klimat, który jest wilgotny i łagodny.

W niektórych regionach kraju stada są wypasane na łąkach praktycznie przez okrągły rok.

###

Program wsparcia BPCC dla EBLEX rozpoczął się w lipcu 2014 roku, kiedy zorganizowana została misja handlowa do Wielkiej Brytanii dla 13 dystrybutorów, przedstawicieli sieci handlowych i prasy. Uczestnicy wyjazdu mieli okazję odwiedzić farmy, zobaczyć w jakich warunkach hodowane są jagnięta, poznać proces produkcji, przetwórstwa mięsa, aż do pakowania i sprzedawania produktu. Kolejnym etapem współpracy były spotkania handlowe, które odbywały się w Polsce od początku 2015 roku. W ciągu ostatnich 5 miesięcy 3 firmy stowarzyszone w EBLEX odbyły łącznie 13 spotkań z potencjalnymi odbiorcami jagnięciny w Polsce. Część partnerów handlowych zapowiedziała pierwsze zamówienia na wrzesień br., chociaż pojedyncze zamówienia mogą się pojawić już w najbliższych tygodniach.

###

EBLEX to Brytyjskie Stowarzyszenie Producentów Wołowiny i Jagnięciny. Jego celem jest zwiększanie rentowności, stymulowanie popytu i zapewnienie zrównoważonego rozwoju sektora brytyjskiej wołowiny i jagnięciny. Stowarzyszenie udoskonala również łańcuch dostaw brytyjskiego mięsa, tak aby był jak najbardziej wydajny.

EBLEX jest częścią Rady Rozwoju Rolnictwa i Ogrodnictwa (AHDB), organizacji pozarządowej, która z rządem ściśle współpracuje przez Ministerstwo Środowiska, Żywności i Spraw Wsi (DEFRA). AHDB zrzesza również organizacje wspierające hodowców trzody chlewnej, producentów mleka, dostawców zbóż czy ziemniaków.

<http://beefandlamb.ahdb.org.uk/>

###

Dodatkowych informacji udziela:

Beata Frydrych-Smoczyńska, kierownik projektu, Binaria Communications
tel.: +48 601 206 833, e-mail: beatafs@binaria.pl

Wersja elektroniczna materiałów prasowych jest dostępna na stronie: www.binaria.pl/EBLEX

Brytyjska jagnięcina – ciekawe fakty

- Owce są obecne w Wielkiej Brytanii od 3000 lat (od neolitu – epoki kamienia gładzonego, której cechami charakterystycznymi były uprawa roślin, hodowla zwierząt i stałe osady)
- Obecnie niektóre części Wielkiej Brytanii mają największe zagęszczenie owiec na świecie
- Wilgotny klimat zapewnia owcom dużo pożywienia – np. góry w Lake District cieszą się najwyższym poziomem opadów w Europie, co sprzyja porostowi trawy – aż 56% powierzchni Wielkiej Brytanii jest pokryta trawą!
- Brytyjskie owce żywią się praktycznie tylko trawą – bardzo mało paszy jest podawane jagniętom, a jeszcze mniej dorosłym osobnikom
- Istnieje 106 ras owiec w Wielkiej Brytanii – od ras górskich, po typowo hodowlane dla wełny i mięsa
- Jedna z ras żywi się np. glonami wokół jej rodzimej wyspy North Ronaldsay; z kolei owce rasy Shropshire nigdy nie obgryzają pni drzew – dlatego często wypasane są w sadach
- Niektóre rasy nie mają rogów, niektóre mają dwa rogi o różnych kształtach, niektóre cztery...
- Są czarne owce, brązowe owce o różnych odcieniach i oczywiście... białe owce
- Co najważniejsze, jagnięcina smakuje wspaniale – sami Państwo mogą się przekonać...

SMACZNEGO ☺

