



Poland tastes good

KOWR
National Support
Centre for Agriculture

*«Polonia sabe bien»
Breve guía de la oferta
agroalimentaria de Polonia*

A still life composition of various Polish food products. In the foreground, there are several glass jars: one with pickled mushrooms and vegetables, one with pickled cucumbers, and one with a white substance (possibly cheese or cream). To the right, there is a bowl of dark, pickled items. In the center, there are several pieces of cured sausage (salami) and long, thin, dried sausages (kabanosy) resting on a piece of burlap. In the background, there are more jars, including one with red berries, and some fresh vegetables like garlic and onions. A red circular graphic with the text "Poland tastes good" is overlaid on the top right.

*Poland
tastes good*

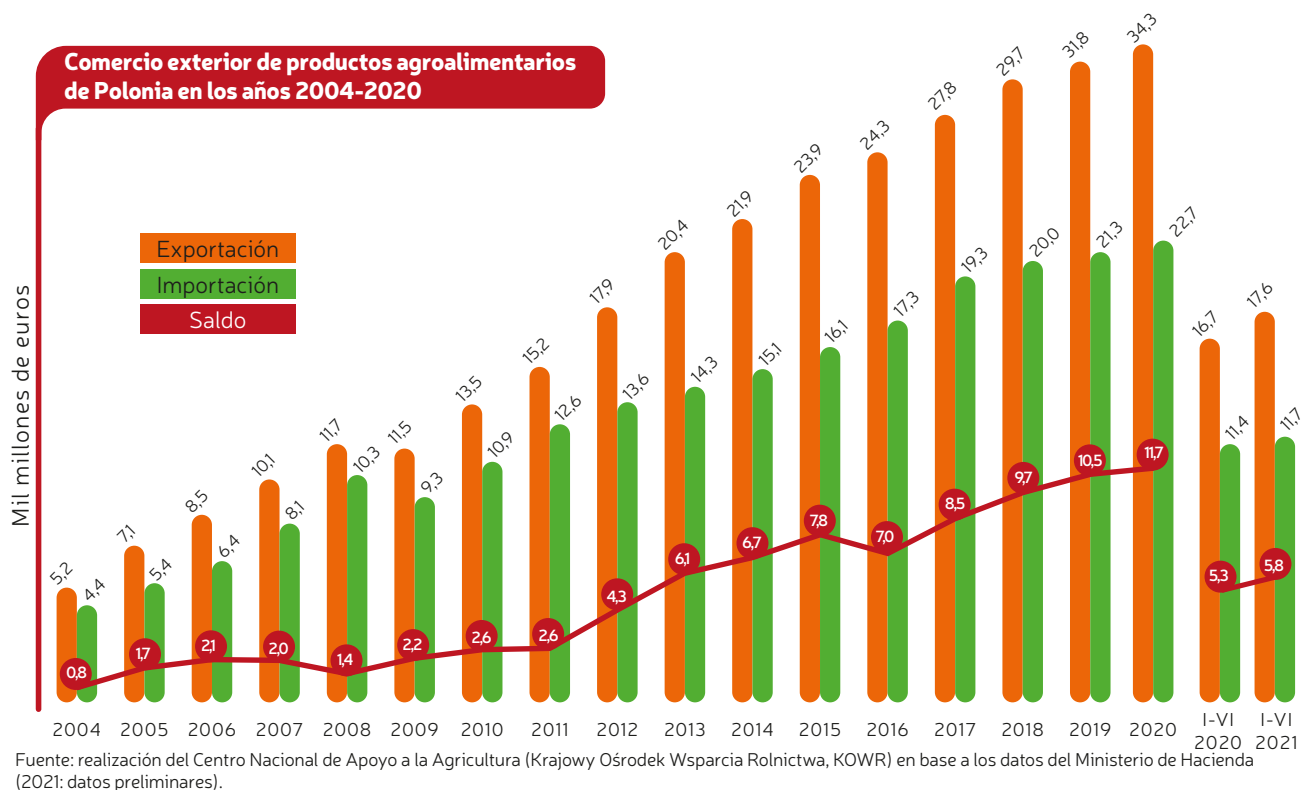
En 2020, a pesar de los retos que supuso la pandemia de COVID-19 para el comercio internacional, los exportadores agroalimentarios polacos hicieron historia, batiendo el récord y registrando los ingresos más altos jamás generados por las exportaciones agroalimentarias polacas. Al alcanzar 34,3 mil millones de euros, los ingresos fueron un 8 % superiores a los obtenidos en el año 2019 y más de 6,5 veces superiores a los registrados en 2004, el año de la entrada de Polonia en la UE. En términos de la balanza comercial, Polonia ocupa el tercer lugar en la UE. Los resultados obtenidos en 2020 por los exportadores agroalimentarios polacos demuestran que Polonia es uno de los mercados agroalimentarios que presentan el desarrollo más dinámico a nivel mundial.

El camino hacia el éxito ha sido marcado por la determinación y el espíritu emprendedor de las empresas polacas que en 2004, tras la incorporación del país en el mercado común europeo, se enfrentaron a un gran reto. El progreso logrado en los últimos 15 años por los sectores agrícola y agroalimentario polacos no tiene precedentes. Hoy en día, Polonia dispone de uno de los parques tecnológicos más avanzados de la UE, ofreciendo una capacidad de producción alta, tecnología innovadora y calidad suprema.

Si bien Polonia es uno de los principales productores y exportadores de alimentos de Europa, ha desarrollado un mercado en el que tienen cabida todo tipo de actores: grandes firmas, pequeñas y medianas empresas, empresas familiares, así como startups con ideas innovadoras sobre el uso de los productos agroalimentarios polacos. La oferta de productos alimenticios polaca es amplia y variada de manera que responde a diferentes gustos y necesidades. Es una combinación de tradiciones centenarias y entusiasmo por las tendencias modernas, así como del espíritu innovador. Pero, ante todo, es un reflejo de la pasión polaca por la buena comida.

Te invitamos a probar los excelentes productos alimenticios polacos. Disfrútalos y ayuda a que el mensaje de que “Polonia sabe bien” llegue a todas las mesas del mundo.

El Reino Unido salió de la Unión Europea el día 31 de enero de 2020. Puesto que el país permaneció en la unión aduanera de la UE y participó en el mercado común europeo desde el día 1 de febrero hasta 31 de diciembre de 2020, se incluye en las estadísticas comerciales de la UE presentadas en este folleto.





CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

El sector cárnico es una rama muy importante de la producción agroalimentaria polaca. Desempeña un papel fundamental en el desarrollo de la industria alimenticia nacional. El mercado cárnico polaco es uno de los mercados cárnicos en la UE que presenta el mayor crecimiento: ente los años 2009 y 2019, el valor de la producción aumentó en un 86 %. Polonia es el tercer país de la UE en cuanto al número de personas empleadas en la industria de la producción cárnica. Más de 120 mil personas trabajan en la producción y el procesamiento de carne en Polonia.



Posición (2020)	EU		Carne de aves de corral	Carne de porcino	Carne de vacuno
		Productor	1°	4°	6°
		Exportador	1°	7°	3°
Volumen de producción anual ¹ (2020)			2811 mil toneladas	1853 mil toneladas	565 mil toneladas
Volumen / valor de exportación anual ² (2020)			1832 mil toneladas / 2,8 mil millones de euros	721 mil toneladas / 1,6 mil millones de euros	483 mil toneladas / 1,6 mil millones de euros
Porcentaje de exportación en producción (2020)			65 %	39 %	86 %
Precio medio de compra de ganado en Polonia (2020) ³			3,52/kg PLN	5,13/kg PLN	6,40/kg PLN

¹ Volumen de producción ganadera expresado en peso de la canal en caliente.

² Ganado, carne y productos cárnicos: volumen de exportación expresado en equivalente en carne.

³ Tipo de cambio medio en 2020: 1 EUR = 4,4448 PLN

QUÉ OFRECEMOS

Sabor excelente

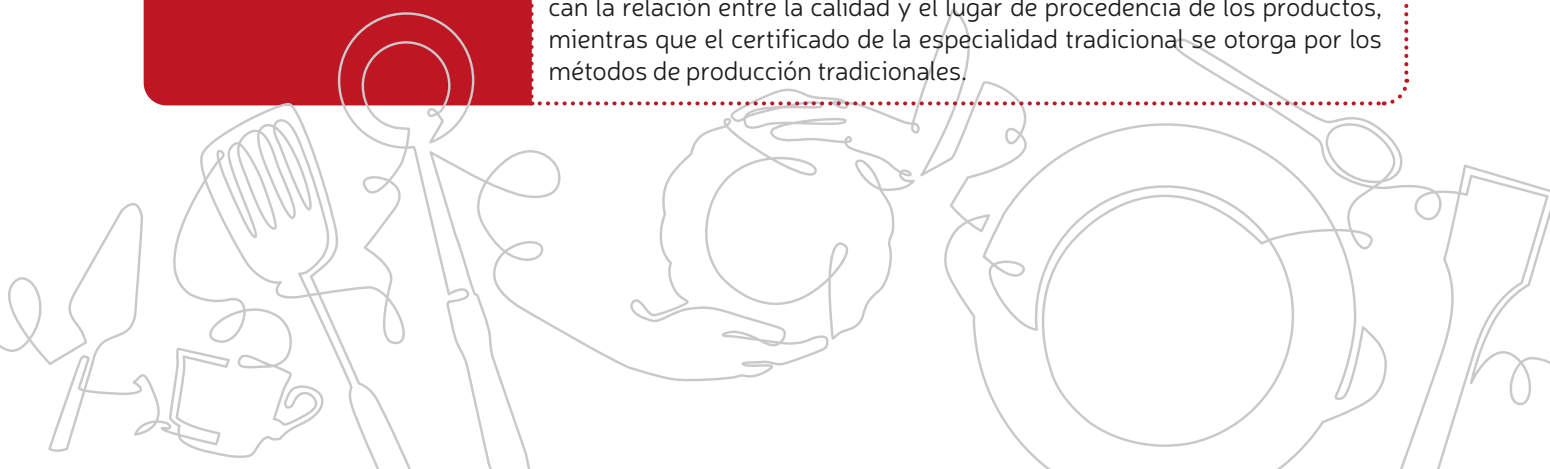
Polonia cuenta con condiciones naturales favorables para la cría de ganado porcino, así como con un gran potencial para la producción de carne de vacuno. Los productores polacos se abastecen de materia prima procedente de ganadores individuales que crían rebaños utilizando los métodos de cría tradicionales. Esto se traduce en materias primas de alta calidad, la cual queda reflejada en el sabor de los productos finales. Es la riqueza de sabores y aromas lo que diferencia los productos cárnicos polacos y los hace populares.

Calidad garantizada

Los productores polacos se comprometen a ofrecer la mayor calidad. Le dan prioridad y para garantizarla, utilizan métodos de control de calidad bien desarrollados e implementan nuevos sistemas de calidad. Existen varios certificados de calidad polacos especialmente dedicados a los productos cárnicos: el Sistema de Calidad de la Carne de Porcino PQS (*Pork Quality System*), el Sistema de Calidad Garantizada de Alimentos QAFP (*Quality Assurance for Food Products*) y el Programa de Calidad de la Carne de Vacuno QMP (*Quality Meat Program*). Varios tipos de salchichas polacas han sido reconocidos en la UE como «indicación geográfica protegida» o «especialidad tradicional garantizada».

INDICACIONES GEOGRÁFICAS DE LA UE

Desde la entrada de Polonia en la Unión Europea, los productores polacos han tenido la oportunidad de proteger sus productos y promover su singularidad, haciendo uso de las denominaciones establecidas por la Unión Europea. Los certificados de denominación de origen protegida y de indicación geográfica protegida, concedidos por la Comisión Europea, destacan la relación entre la calidad y el lugar de procedencia de los productos, mientras que el certificado de la especialidad tradicional se otorga por los métodos de producción tradicionales.



Productos cárnicos más emblemáticos

Polonia cuenta con una larga tradición de la producción de embutidos y de otros productos cárnicos curados. El más popular es «kielbasa» (la palabra polaca que significa salchicha) normalmente elaborada de carne roja (sobre todo de la carne de porcino). Para producirla, se utilizan también otros tipos de carne: carne de aves de corral, de ternera o incluso de caza. Los sabores y los tipos de «kielbasa» varían dependiendo de la región de la cual proceden, así que merece la pena probarlos todos. El proceso de producción incluye el curado, el ahumado, el secado, la cocción al vapor, la fritura y la maduración. Entre otros exquisitos embutidos producidos en Polonia destacan: jamones, solomillos, panceta, patés, «kabanosy» (una especie de salchichas finas y secas que se suele consumir como un aperitivo en muchas ocasiones) y muchos otros.

¿Sabías que...?



- La producción de carne de aves de corral en Polonia no se limita a los pollos. En Polonia también se produce carne de ganso, pato y pavo. La tradición de crianza de gansos en Polonia tiene más de 300 años. Ganso blanco de Kotuda («Gęś Biała Kotudzka») y el ganso polaco de avena joven («Młoda Polska Gęś Owsiana») actualmente son muy populares en Polonia. El último es especialmente apreciado por la alta calidad de su carne y su materia grasa. Los gansos de Polonia se exportan principalmente a Alemania. Los pavos de Polonia también son muy populares, especialmente en Alemania, España y Reino Unido.
- Polonia es el sexto mayor productor de huevos en la UE.
- Polonia es el tercer mayor exportador de plumas y plumones en el mundo; el 5 % de la exportación mundial de plumas y plumones viene de Polonia.

Estructura geográfica de exportación de carne de Polonia en 2020



QUIÉN HA CONFIADO EN NOSOTROS:



En los últimos años, el sector cárnico en Polonia ha prosperado mucho: desde la entrada de Polonia en la Unión Europea la exportación de carne ha aumentado más de 6,5 veces.

Los productores polacos han conseguido ganarse la confianza de los mercados más exigentes del mundo. La mayoría de la carne producida en Polonia se exporta a la UE y al Reino Unido, así como a América del Norte, Asia y África. Una parte considerable de los productos está certificada como alimentos Halal y Kosher. En los últimos años, la exportación polaca ha llegado a alrededor de 130 destinos en todo el mundo y el número sigue creciendo.



Códigos de nomenclatura combinada (NC): **0201, 0202, 0203, 0207**

Elaborado por el KOWR en base a los datos del Ministerio de Hacienda.



PRODUCTOS LÁCTEOS

En Polonia, la producción de lácteos ha estado en alza desde los años noventa y se ha disparado tras la entrada del país en la Unión Europea debido a la modernización de las granjas y a la mejora de los métodos de procesamiento de los lácteos llevadas a cabo gracias a los fondos europeos. Hoy en día, Polonia cuenta con una de las industrias lácteas más modernas de Europa y sus precios de compra de leche son los más competitivos. Es el principal productor en la UE de leche desnatada en polvo, mantequilla, quesos y cuajadas, así como de leche de consumo, suero de mantequilla, nata para consumo directo, leche acidificada y otros productos lácteos frescos. El 75 % de los procesadores de leche en Polonia son cooperativas lecheras, en su mayoría de capital polaco, que adquieren su materia prima directamente de los ganaderos polacos.



	Leche y productos lácteos
Posición	UE: 5º mayor productor (2019), 4º mayor exportador (2020)
Volumen de producción anual (2020)	14,4 millones de toneladas
Precio medio de compra de leche en Polonia (2020) ⁴	138,24 PLN / hl
Volumen ⁵ / valor de exportación anual (2020)	4,7 millones de toneladas / 2,3 mil millones de euros
Porcentaje de exportación en producción (2020)	33 %

⁴ Tipo de cambio medio en 2020 1 EUR = 4,4448 PLN

⁵ Volumen de exportación expresado en el equivalente de materias primas.

QUÉ OFRECEMOS

Respeto por la naturaleza

Dadas sus condiciones naturales y una larga tradición ganadera, Polonia es un lugar idóneo para desarrollar la producción láctea. En Polonia, las vacas lecheras son criadas principalmente por ganadores individuales (alrededor del 95 % del rebaño de todo el país). En 2020, las explotaciones agrícolas de hasta 20 vacas representaban el 76 % del total de los productores de leche. La pequeña concentración de rebaños permite el uso de los pastos, que además de proporcionar forraje natural, favorecen el bienestar animal y la protección del medio ambiente.

Calidad europea

La leche polaca se obtiene principalmente de las regiones más naturales y prístinas situadas en el norte y en el este de Polonia. El estricto cumplimiento de las normas veterinarias y de higiene de la UE durante todo el proceso de la adquisición, el almacenamiento y el transporte de leche se traduce en la calidad suprema del producto.

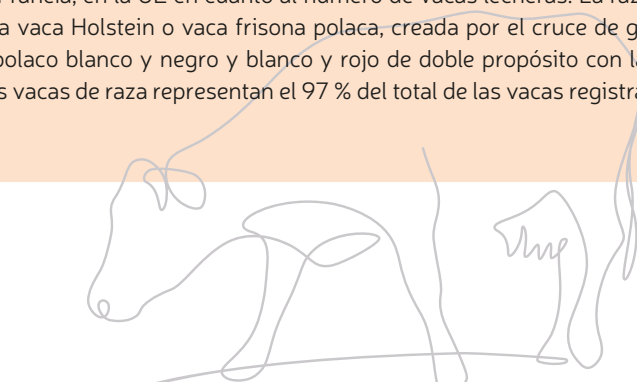
Productos personalizados y competitivos

El aumento de la demanda nacional y de la exportación ha provocado el incremento dinámico de la producción de quesos y cuajadas (especialmente la cuajada, los quesos madurados y los quesos para untar), bebidas lácteas, helados y muchos otros productos. La oferta de exportación polaca se ajusta detenidamente a las expectativas de los respectivos mercados. Los productos lácteos polacos son competitivos desde el punto de vista de su valor nutritivo, así como de la variedad de los productos, su funcionalidad, sabor y precio.

¿Sabías que...?



Una de cada diez vacas en la UE es polaca. Polonia ocupa el tercer lugar, después de Alemania y Francia, en la UE en cuanto al número de vacas lecheras. La raza más popular es la vaca Holstein o vaca frisona polaca, creada por el cruce de ganado tradicional polaco blanco y negro y blanco y rojo de doble propósito con la vaca Holstein. Las vacas de raza representan el 97 % del total de las vacas registradas.





¿Sabías que...?



«Oscypek» es un queso duro ahumado elaborado con leche de oveja. Este producto, conocido y popular en Polonia y en Europa, es típico de la región montañosa de Polonia, en particular de Podhale. Tradicionalmente, se elabora en las cabañas de los pastores y tiene forma de pequeños bloques fusiformes con decoraciones en los bordes. «Oscypek» fue registrado como denominación de origen protegida (DOP), convirtiéndose en el segundo producto polaco que obtuvo esta protección europea, después de «bryndza podhalańska». La lista de estos productos incluye también otros tipos de quesos polacos: «redykołka» (DOP), «wielkopolski ser smażony» (IGP) y «ser koryciński swojski» (IGP).

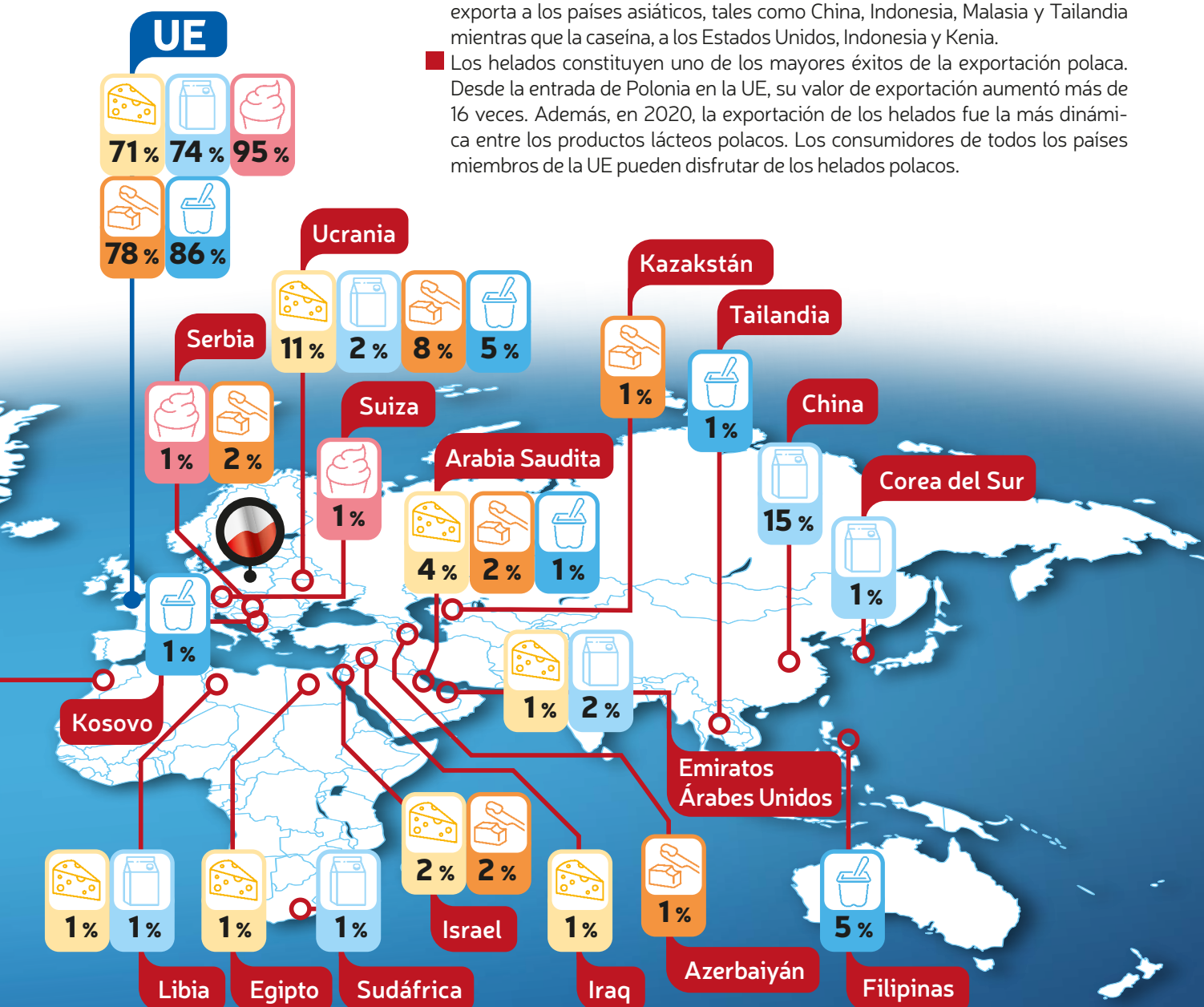
Estructura geográfica de exportación de productos lácteos de Polonia en 2020



QUIÉN HA CONFIADO EN NOSOTROS:



- Los productos lácteos polacos pueden encontrarse alrededor de todo el mundo. La exportación de los productos lácteos se dirige en gran medida a los mercados de la UE más exigentes, pero también están ganando popularidad en los mercados de terceros países.
- El 74 % de la leche desnatada en polvo de Polonia se exporta a terceros países, tales como Argelia, Filipinas, Vietnam, China, Nigeria, Arabia Saudita, Indonesia, Serbia, Jordania, Bangladesh y Perú, mientras que la leche entera en polvo se destina a Cuba, Arabia Saudita, Vietnam, Israel, Singapur, Emiratos Árabes Unidos y Egipto. Le leche líquida polaca se aprecia tanto en la UE como en China.
- El 53 % de las exportaciones de suero de leche y el 64 % de las de caseína polaca encuentran su destino fuera de Europa. Aparte de la UE, el suero de leche se exporta a los países asiáticos, tales como China, Indonesia, Malasia y Tailandia mientras que la caseína, a los Estados Unidos, Indonesia y Kenia.
- Los helados constituyen uno de los mayores éxitos de la exportación polaca. Desde la entrada de Polonia en la UE, su valor de exportación aumentó más de 16 veces. Además, en 2020, la exportación de los helados fue la más dinámica entre los productos lácteos polacos. Los consumidores de todos los países miembros de la UE pueden disfrutar de los helados polacos.





PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

El procesamiento de pescado es una de las ramas del sector alimenticio polaco que se está desarrollando con la mayor rapidez. Las tradiciones establecidas y las tecnologías de fabricación y procesamiento avanzadas, así como los métodos de cría modernos y respetuosos con el medio ambiente permiten al sector pesquero polaco ofrecer productos de alta calidad que se caracterizan por un sabor único y alto valor nutricional.





	Pescado y productos pesqueros
Posición (2019)	UE: 7º mayor exportador
Volumen de producción anual (2019)	Pesca marítima en las aguas del Mar Báltico: 146 mil toneladas (principalmente espadín, arenque, platija y bacalao) Piscicultura: 43 mil toneladas (principalmente carpa y trucha)
Volumen / valor de exportación anual (2020)	373 mil toneladas / 2,32 mil millones de euros

QUÉ OFRECEMOS

Productos pesqueros de alta calidad

Las plantas de procesamiento polacas fabrican productos pesqueros de las materias primas obtenidas de la pesca marítima y de interior, así como de las piscifactorías.

El surtido de productos pesqueros incluye: pescado fresco y congelado (de mar y de agua dulce), filetes de pescado, pescado ahumado, pescado en conserva y en escabeche, así como platos preparados, por ejemplo, ensaladas, pastas para untar, patés, palillos de pescado, chuletas y hamburguesas de pescado.

Los procesos de producción cumplen con los estándares de calidad más altos y comprenden sistemas innovadores de control de la producción, del almacenamiento y del transporte. Numerosas plantas de procesamiento polacas también ofrecen «productos hechos a medida» para satisfacer la demanda relacionada con el tamaño del producto, su envasado y los certificados requeridos.

Además, los productores polacos ofrecen productos tan exquisitos como el caviar de esturión, trucha o lucio que se obtiene con métodos tradicionales, dedicando una meticulosa atención a la calidad y al sabor. Gracias a este esfuerzo, el caviar polaco es apreciado incluso por los consumidores más exigentes.

¿Sabías que...?



La historia del sector de procesamiento de pescado en Polonia se remonta a finales del siglo XIX, cuando en 1898 en la región de Pomerania se registró oficialmente la primera cámara de ahumado. Sin embargo, las primeras referencias al procesamiento de pescado con sal y ahumado se remiten a la Edad Media.

Un tipo de pescado en conserva popular en Polonia es «paprykarz szczeciński»: una crema de pescado para untar elaborada con arroz, tomate y especias, desarrollada en los años 60 del siglo XX. Su nombre, que revoca el recuerdo del régimen comunista en Polonia, se utilizó en el título de un disco de arreglos de jazz de los años 60 y 70 lanzado por la Filarmónica de Mieczysław Karłowicz en Szczecin. Siendo un producto original con sabor distintivo, paprykarz szczeciński ha sido añadido a la lista de productos tradicionales de la provincia de Pomerania Occidental.

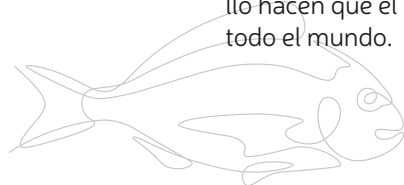


Pescado de agua dulce de Polonia

En Polonia, la tradición de criar peces de agua dulce se remonta a la época medieval. En esta época se construyeron las primeras balsas de agua, incorporadas al entorno natural, para ser poblados con alevines de diferentes especies. Ya en el siglo XIII existían grandes explotaciones de estanques en la Valle de Barycz, en la región de Milicz y Przygodzice, así como en la región de Oświęcim i Zator. El pez más criado era la carpa, que ha mantenido esta posición hasta hoy en día.

Las piscifactorías polacas se especializan en la crianza de carpa, trucha y esturión. Sin embargo, también crían otras especies, como el lucio, el siluro, el salmón, la trucha de mar, el *Coregonus maraena* y la anguila. La cría de cangrejos del río también está empezando de nuevo.

La mayoría de las piscifactorías polacas utilizan los métodos tradicionales y crean condiciones, tanto en estanques como en los ríos, que son tan parecidos a las naturales cuanto sea posible. El alimento natural disponible en nuestras aguas, los alimentos apropiados y las condiciones adecuadas para su desarrollo hacen que el pescado y los productos pesqueros polacos sean populares en todo el mundo.



Estructura geográfica de exportación de pescado de Polonia en 2020



Volumen de exportación:
373 mil toneladas
Valor de exportación:
2,32 mil millones de euros

¿Sabías que...?



Uno de los productos alimenticios polacos registrado como la denominación de origen protegida de la UE (DOP) es «karp zatorski» que se cria en tres municipios del voivodato Małopolskie. La calidad y el sabor únicos que distinguen a «karp zatorski» se deben al método de crianza local empleado desde hace más de 700 años que acorta el tiempo de producción a dos años, así como a las condiciones geográficas y naturales únicas de la región.

QUIÉN HA CONFIADO EN NOSOTROS:

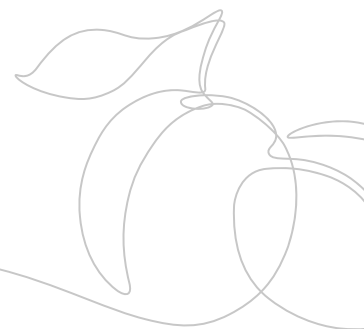
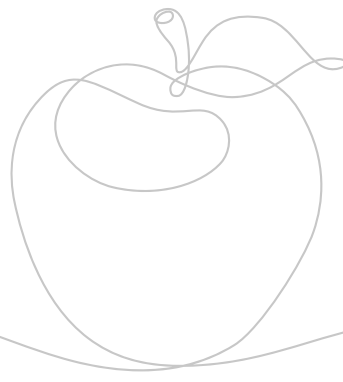
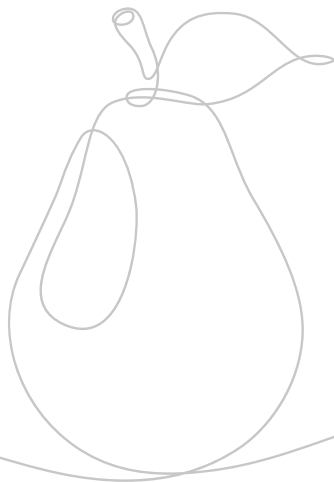
- Los principales destinos de los productos pesqueros de Polonia incluyen: los países de la UE (sobre todo Alemania, Italia y Francia), Estados Unidos, Vietnam, Australia y Suiza.
- Los principales productos de exportación incluyen: pescado seco, salado o ahumado (sobre todo el salmón), filetes y otras partes de pescado, pescado preparado y en conserva (sobre todo el arenque), así como pescado congelado y fresco.





FRUTA Y VERDURA

Polonia es un productor de fruta y verdura del clima templado importante en Europa. Los cultivadores polacos acumulan siglos de experiencia en el suministro de los mejores productos. Se benefician de la especialización de la producción, el desarrollo de nuevas variedades y el uso de tecnologías innovadoras. Gracias a los conocimientos transmitidos de generación en generación y las condiciones naturales prístinas, la fruta y la verdura polaca se distinguen por su sabor excelente y su alta calidad.





Posición (2020)	UE	Productor	Fruta (fresca)	Verdura (fresca)
		Exportador	3º	4º
			6º	6º
Volumen de producción anual (2020)			4,3 millones de toneladas	5,25 millones de toneladas
Volumen / valor de exportación anual (2020)			1 millón de toneladas / 670 millones de euros	0,47 millones de toneladas / 340 millones de euros
Porcentaje de exportación en producción (2020)			23 %	8 %

QUÉ OFRECEMOS

La mejor selección de fruta y verdura

Los productos más exportados incluyen, entre otros:

■ Manzanas: la joya de la corona de Polonia

- Polonia es el líder europeo y mundial en la producción de manzanas: uno de los bienes de exportación de Polonia más populares. Polonia destina a la exportación una parte significativa de su producción de manzanas, principalmente en forma de manzanas frescas y zumo de manzana. Además, es el productor y exportador del zumo de manzana concentrado más importante del mundo.
- Los manzanares polacos ofrecen una gran variedad de manzanas. Las variedades Idared, Champion, Jonagold, Ligol, Gloster, Golden Delicious, Gala y Cortland constituyeron el 70 % de las manzanas recolectadas en 2019.

■ Frutos de baya y otras «superfrutas» polacas

- Polonia es el principal productor de aronia, grosella, arándano, frambuesa y fresa en la UE. Los primeros tres con frecuencia se denominan «superfrutas» por sus propiedades saludables y su alto contenido de antioxidantes, antocianinas, vitaminas, minerales y fibras. Polonia es famosa también por producir otras «superfrutas» tales como arándano rojo, espino amarillo, baya de saúco y mora.

■ Champiñones: una especialidad cultivada en Polonia

- Los champiñones producidos en Polonia son especialmente apreciados por los consumidores extranjeros debido a su alta calidad y su sabor excepcional. Polonia es el principal productor de este manjar en la UE.

■ Verdura: delicia en todas las formas y todos los tamaños

- Polonia es el cuarto mayor productor de verdura fresca en la UE; se especializa en la producción de col, patata, zanahoria, cebolla y coliflor. Además, es un destacado productor de preparados vegetales, sobre todo productos congelados, encurtidos y zanahorias deshidratadas.



frambuesa

1^{er} Productor en la UE
5^o Productor en el mundo

manzana

1^{er} Productor en la UE,
4^o Productor en el mundo

grosella

1^{er} Productor en la UE
2^o Productor en el mundo

aronia

1^{er} Productor en la UE
1^o Productor en el mundo

guindo

1^{er} Productor en la UE
4^o Productor en el mundo

arándano

2^o Productor en la UE
6^o Productor en el mundo

champiñones

1^{er} Productor en la UE
4^o Productor en el mundo

col

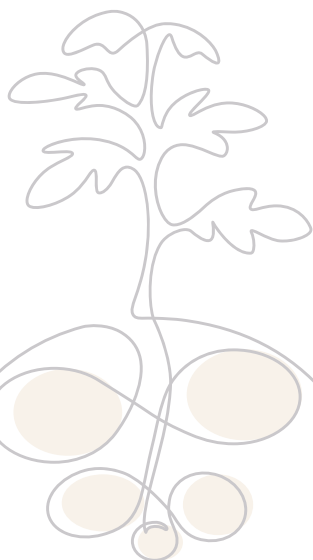
1^{er} Productor en la UE
10^o Productor en el mundo

zanahoria

3^{er} Productor en la UE
9^o Productor en el mundo

patata

2^o Productor en la UE
10^o Productor en el mundo



Productos excelentes

La abundancia de fruta y verdura contribuye al desarrollo de la industria de procesamiento en Polonia, la cual ofrece una gran variedad de productos deliciosos. La oferta de exportación de Polonia incluye preparados de fruta sanos y sabrosos, tales como productos congelados, confituras, mermeladas, pulpas, encurtidos, productos enlatados, ketchup, pastas, salsas, productos deshidratados y liofilizados, polvos de fruta y otros productos, que a menudo cuentan con certificación ecológica.

Zumos de calidad

El zumo de manzana, así como otros zumos de fruta y verdura (tanto de una fruta o verdura como mixtos) son un éxito de exportación de Polonia. Además de zumos de fruta concentrados, las plantas de producción de Polonia producen sabrosos zumos no derivados de zumos concentrados, batidos, néctares, siropes y bebidas; todo a base de fruta y verdura procedentes de huertos y plantaciones polacas. Los productos cumplen con los más altos estándares de calidad y salud. Además, los productores polacos ofrecen un amplio rango de zumos procedentes de agricultura orgánica certificada.

¿Sabías que...?



«Jabłka grójeckie» (las manzanas de Grójec), las manzanas polacas más famosas, han sido registradas en la UE como indicación geográfica protegida (IGP). Se distinguen por su extraordinaria acidez y su rubor muy claro, resultado de ser cultivado en un suelo y microclima especiales. La región de Grójec corresponde al 40 % de la producción de manzanas en Polonia.

QUIÉN HA CONFIADO EN NOSOTROS:

- En 2020, la fruta fresca de Polonia llegó a consumidores de alrededor de 80 países.
- En 2020, las manzanas representaron más de 66 % de la exportación polaca de fruta fresca. Aproximadamente el 19 % de la producción nacional de manzanas se destinó a la exportación. Las manzanas polacas llegaron a mercados en alrededor de 65 países. Se exportaron principalmente a Bielorrusia, pero también a los países de la UE, a Egipto, Kazakstán y Jordania.
- Los arándanos polacos se han convertido en un verdadero éxito de exportación. Los estados miembros de la UE son el principal consumidor de los arándanos y otras bayas procedentes de Polonia.
- Los zumos polacos son muy populares en Alemania, Holanda, Reino Unido y Austria. El zumo de manzana es el más apreciado, representando el 76 % de la exportación de zumo de Polonia.
- Los productos de fruta y verdura procedentes de Polonia también gozan de gran popularidad. En 2020, el valor de los productos de fruta exportados por Polonia ascendió a 797 millones de euros y de los productos de verdura, a mil millones de euros. Estos productos encuentran sus consumidores en los estados miembros de la UE, Rusia, Estados Unidos, Bielorrusia, Ucrania y otros países. Alimentos congelados, fruta y verdura enlatadas, confituras, conservas de fruta, confituras de ciruela, pastas, fruta y verdura deshidratadas, así como los concentrados son las principales variedades de exportación.





Estructura geográfica de exportación de fruta y verdura fresca seleccionada de Polonia en 2020:



Volumen de exportación:
660 mil toneladas
Valor de exportación:
303 millones de euros



Volumen de exportación:
99 mil toneladas
Valor de exportación:
33 millones de euros



Volumen de exportación:
15 mil toneladas
Valor de exportación:
88 millones de euros



Volumen de exportación:
8 mil toneladas
Valor de exportación:
24 millones de euros



Volumen de exportación:
15 mil toneladas
Valor de exportación:
13 millones de euros



Volumen de exportación:
7 mil toneladas
Valor de exportación:
6 millones de euros



Volumen de exportación:
156 mil toneladas
Valor de exportación:
77 millones de euros



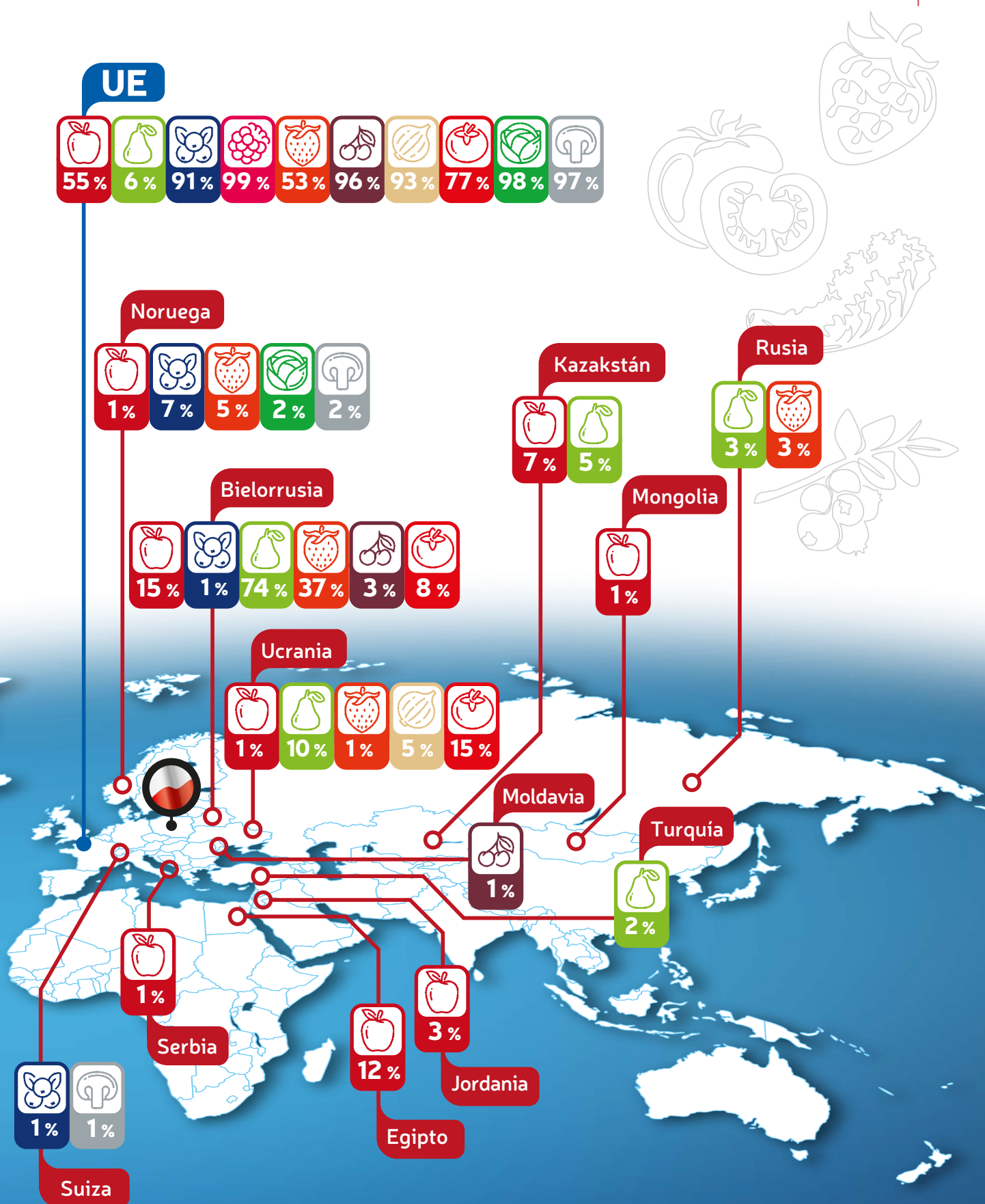
Volumen de exportación:
72 mil toneladas
Valor de exportación:
60 millones de euros



Volumen de exportación:
31 mil toneladas
Valor de exportación:
10 millones de euros



Volumen de exportación:
202 mil toneladas
Valor de exportación:
356 millones de euros



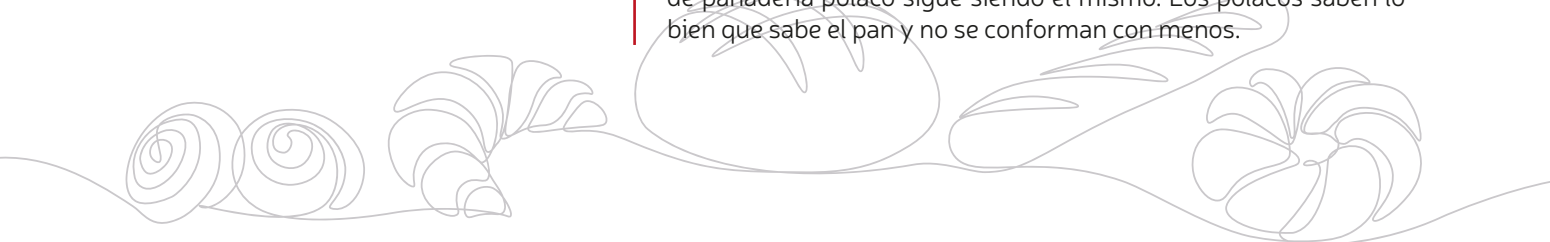
Códigos de nomenclatura combinada (NC): 0808 10, 0808 30, 0810 40 50, 0810 20 10, 0810 10 00, 0809 21 00, 0703 10, 0702, 0704 90 10, 0709 51 00, 0711 90 50, 0712 20

Elaborado por el KOWR en base a los datos del Ministerio de Hacienda.



CEREALES, PRODUCTOS DE MOLINERÍA Y DE PANADERÍA

La agricultura y la industria polacas combinan la tradición con la modernidad. La producción de cereales y productos de molinería de la más alta calidad, especialmente de los productos de panadería, está muy arraigada en la cultura polaca. El pan siempre ha sido una parte importante de la tradición polaca. A título ilustrativo, los polacos solían recibir a sus invitados con «pan y sal» que tradicionalmente era un gesto de gran hospitalidad. Hasta hoy en día los recién casados reciben esta bienvenida en una boda tradicional. La oferta del mercado polaco incluye variedades cada vez más nuevas de productos de molinería. Es una consecuencia del progreso tecnológico, así como de la moda contemporánea, el cambio de estilo de vida y de los hábitos alimentarios. Puede que los tiempos hayan cambiado, pero el sabor único de los productos de panadería polaco sigue siendo el mismo. Los polacos saben lo bien que sabe el pan y no se conforman con menos.





	Granos de cereales
Posición (2020)	UE: 3º mayor productor, 4º exportador más importante
Volumen de producción anual (2020)	33,5 millones de toneladas
Volumen / valor de exportación anual (2020)	9,2 millones de toneladas / 1,68 mil millones de euros
Porcentaje de exportación en producción (2020)	27 %

¿Sabías que...?



Los platos elaborados a base de harina son muy populares en la cocina polaca. «Pierogi» (una especie de empanadillas polacas) son uno de los platos polacos preferidos. Se pueden preparar de diferentes maneras, tanto con el relleno dulce como con el salado. Las recetas más tradicionales incluyen col agria y setas (una receta que tradicionalmente se prepara para la cena de Nochebuena), patatas, requesón y cebolla (los llamados «pierogi ruskie»), carne picada, pescado, lentejas, trigo sarraceno, así como fruta.

QUÉ OFRECEMOS

Productos de panadería y molinería excelentes

Los panaderos polacos ofrecen una amplia selección de productos de diferentes formas y sabores difícil de resistir: pan, baguetes, panecillos, panecillos con forma de medialuna o pan Jalá. La oferta sigue creciendo, ajustándose a las necesidades de la sociedad moderna.

Los ingredientes y las recetas tradicionales son muy populares y altamente apreciados, pero el sector también es capaz de responder a la evolución de los gustos y la creciente demanda de productos recomendados por expertos de dietética.

Otros productos de molinería polacos, tales como harinas naturales y saludables, grañones, muesli y salvado, también son altamente apreciados por los consumidores y muy competitivos en los mercados internacionales.

En Polonia hay muchas fábricas de pasta que producen gran variedad de fideos de alta calidad. Lo que atrae a los consumidores son sus formas y colores, así como los ingredientes utilizados que no se limitan solamente a las harinas tradicionales de trigo, trigo duro y centeno, pero también incluyen el trigo sarraceno. En las fábricas de Polonia se produce pasta apta para todos los tipos de cocina.

¿Sabías que...?



Entre los productos de panadería polacos registrados como la indicación geográfica protegida (IGP) destacan:

- «Chleb prądnicki» (pan procedente del municipio de Prądnik en Cracovia)
- «Obwarzanek krakowski» (un bagel de Cracovia)
- «Cebularz lubelski» (un panecillo con cebolla y semillas de amapola procedente de Lublin)
- «Andruty kaliskie» (una especie de gofres planos de Kalisz)

Amplia selección de cereales

El trigo es el cereal más popular en Polonia y la harina de trigo es uno de los productos polacos de exportación más importantes del sector. Sin embargo, los productores polacos ofrecen granos de diferentes tipos y variedades de cereales que se caracterizan por alto rendimiento y fecundidad, tanto para el consumo directo como para la elaboración alimenticia.



Estructura geográfica de exportación de productos de cereales, molería y panadería de Polonia en 2020



QUIÉN HA CONFIADO EN NOSOTROS:

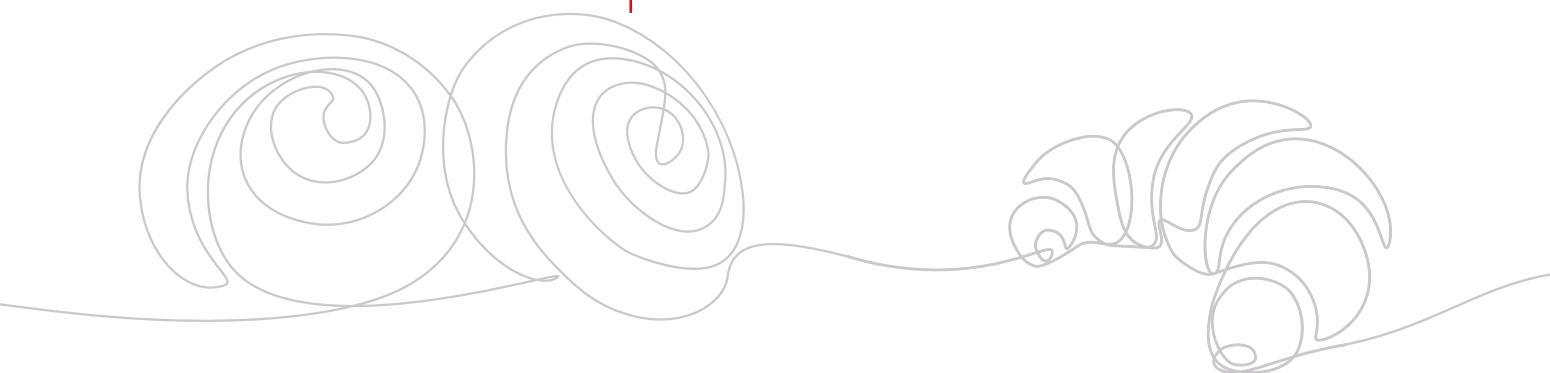
- Los principales destinos de los granos de cereales procedentes de Polonia son: Alemania, Arabia Saudita, Sudáfrica, España, Argelia, Holanda, Cuba, Turquía y Marruecos.
- En 2020, el trigo representó el 55 % de la exportación de cereales, mientras que el maíz, 17 % y el centeno, el 12 %.
- En 2020, los productos de panadería tales como pan, panecillos, bollería fina, tartas y pasteles fueron un importante producto de exportación polaca. Otros productos de molería exportados incluyeron alimentos preparados obtenidos a través de inflado o tostado de cereales o bien productos derivados (tales como cereales para desayuno), pasta y fideos, gluten, harina de trigo, malta y grañones.
- En 2020, Polonia exportó 78 mil toneladas de malta, destinándola principalmente a Alemania, Camboya, Brasil, Etiopía, Ghana, Israel y Dinamarca.
- Los principales destinatarios de pasta procedente de Polonia son: el Reino Unido, los países de la UE, así como Ucrania, Rusia, Bielorrusia y los Estados Unidos.





CHOCOLATE Y PRODUCTOS DE CONFITERÍA

Polonia es un paraíso para los amantes de chocolate y confitería. El mercado de chocolate y confitería en Polonia es uno de los más modernos de Europa. Gracias a los avances tecnológicos y a la aplicación continua de procesos de producción de vanguardia, ha sido posible mejorar constantemente la calidad de los productos y ampliar su gama. El mercado se está desarrollando de manera dinámica y la exportación se ha convertido en el motor de la industria de confitería en Polonia. Desde hace varios años, el chocolate y la confitería ocupan el primer lugar entre las exportaciones polacas de productos agroalimentarios altamente procesados.



	Chocolate y confitería
Posición (2020)	UE: 6º mayor productor y el 3º exportador más importante
Volumen / valor de exportación anual (2020)	528 mil toneladas / 2,25 mil millones de euros

QUÉ OFRECEMOS

Atención a la calidad

Producidos a partir de excelentes materias primas, los dulces polacos son apreciados por los consumidores extranjeros debido a su alta calidad. Habiendo establecido altos estándares de calidad, los productores polacos se esfuerzan para utilizar ingredientes naturales y evitar en el proceso de producción de los dulces cualquier tipo de aditivos tales como aromas artificiales o conservantes.

Variedad del surtido

La oferta de chocolate y confitería polaca incluye tanto los productos tradicionales, elaborados siguiendo las recetas tradicionales, cuyo sabor atemporal se aprecia de generación en generación y que, con el paso de los años, han ganado entusiastas en varios mercados extranjeros, así como un amplio rango de productos que constituyen una respuesta a las tendencias de consumo que cambian con gran rapidez y la creciente demanda de productos innovadores y funcionales. La oferta de los productores polacos incluye: chocolate, dulces, nubes, tablas de chocolate, merengues, algodón de azúcar, caramelo, pepitas de chocolate, fruta y frutos secos cubiertos de chocolate, cajas de bombones, dulces de chocolate y mucho más. Siendo el principal mercado de chocolate en la Europa Central, Polonia ofrece alrededor de 250 tipos de tabletas de chocolate diferentes.

Precios competitivos

Los productores polacos ofrecen productos de alta calidad a precios relativamente bajos. Los precios son muy competitivos en los mercados extranjeros si se comparan con ofertas de otros exportadores de chocolate y confitería europeos.

¿Sabías que...?



«Rogal świętomarciński» es una pasta dulce tradicional de la región de Wielkopolskie que se prepara para el día 11 de noviembre, el día de San Martín, que coincide con el Día de la Independencia de Polonia. La tradición de prepararlo se remonta a los tiempos paganos, pero fue adoptada por la Iglesia y se popularizó durante el siglo XIX. Tradicionalmente, «rogal świętomarciński» tiene forma de herradura, asemejándose a la herradura que, según dice la leyenda, perdió el caballo del santo. Preparado a base de masa de croissant hecha con levadura y relleno de semillas de amapola blanca, nueces y frutos secos, «rogal świętomarciński» se ha convertido en el símbolo dulce de Poznań. En 2008, el nombre de «rogal świętomarciński» fue registrado en la UE como la indicación geográfica protegida.

¿CONOCES EL SABOR DE ESTOS DULCES POLACOS POPULARES?

- **Pan de jengibre de Toruń:** una galleta con miel, rica en aromas, especiada con jengibre, canela, cardamomo, clavos y pimienta que puede estar cubierta de chocolate, glaseada o rellena de mermelada. La producción de pan de jengibre en Toruń se remonta a la Edad Media.
- **Ciruelas cubiertas de chocolate:** bombones de chocolate rellenos de una ciruela entera.
- **Galletas Jaffa:** las galletas más populares en Polonia, producidas desde hace décadas, hechas con una genovesa, una capa de mermelada de fruta y cubiertas de chocolate de un solo lado.
- **Krówki:** un tipo de caramelos (quebradizo o pegajoso) hecho a base de leche polaca, azúcar y mantequilla. Se caracterizan por su delicado sabor a caramelo y leche.
- **Kukułki:** caramelos de chocolate crujientes con un suave relleno de cacao y un toque de alcohol. El nombre de este dulce literalmente significa «cuco».
- **Sękacz:** un bizcocho hecho a fuego abierto. Es de color dorado y su forma se asemeja a troncos y ramas de árboles. Una vez preparado, Sękacz aguanta mucho tiempo: se mantiene fresco durante semanas sin ningún tipo de conservantes.
- **Dulces de chocolate con mousse de leche:** un trozo de mousse de leche y vainilla cubierto de chocolate negro. Este dulce polaco se produce desde los años 30 del siglo XX. Hoy en día el mousse de leche puede tener diferentes sabores: de limón, caramelo, chocolate.

Estructura geográfica de exportación de chocolate y confitería de Polonia en 2020



QUIÉN HA CONFIADO EN NOSOTROS:

- Los dulces polacos son cada vez más populares entre los consumidores y han llegado a alrededor de 150 mercados alrededor de todo el mundo.
- Nuestros productos de confitería son apreciados tanto en Europa, como en otros continentes. Pueden encontrarse principalmente en la UE, pero también en los Estados Unidos, Rusia, Ucrania y Arabia Saudita.
- Los productos de chocolate dominan la exportación de dulces de Polonia (82 % del valor de exportación).



Códigos de nomenclatura combinada (NC): **1704, 1806**

Elaborado por el KOWR en base a los datos del Ministerio de Hacienda.



ALCOHOLES

Polonia es la cuna de una variedad única de alcoholes y bebidas alcohólicas. El producto estrella es, sin duda alguna, el famoso a nivel mundial vodka polaco, tanto natural como aromatizado. Sin embargo, quedan otros tesoros nacionales por descubrir, tales como las cervezas, los vinos, las cidras, los hidromieles y los alcoholes artesanales polacos.



	Licores	Cervezas	Vinos y vermut
Volumen de exportación anual (2020)	247 mil toneladas	437 mil toneladas	13 mil toneladas
Valor de exportación anual (2020)	341 millones de euros	224 millones de euros	38 millones de euros

¿Sabías que...?



La historia de la elaboración de alcohol en Polonia es muy larga. Las tradiciones cerveceras se remontan a los inicios del estado polaco. Ya los cronistas medievales Jan Długosz y Gallus Anonymus mencionaron la cerveza polaca, igual que Tietmaro quien, en sus crónicas escritas a principios del siglo XI, describió al rey polaco Boleslao I el Bravo como un entusiasta de la cerveza. La producción del vodka también está muy arraigada en la tradición polaca. Originalmente, las destilerías producían alcohol para fines médicos. Las primeras notas escritas sobre el «wódka» (la palabra polaca que significa el vodka) se sitúan en el año 1405.

QUÉ OFRECEMOS

Vodka

Polonia es uno de los mayores productores de vodka en el mundo. La producción de vodka se ha desarrollado a lo largo de los siglos, dando lugar a la creación de recetas originales basados en ingredientes locales, así como a sabores inimitables que se aprecian en todo el mundo. Tradicionalmente, los ingredientes principales para producir el vodka son cereales y patatas, pero también pueden añadirse hierbas. En Polonia se producen todos los tipos de vodka, es decir, el vodka natural y una amplia gama de vodkas aromatizados que ganan cada vez más popularidad. En el mercado polaco existen cerca de 200 variedades de esta bebida alcohólica. Dos tipos del vodka de Polonia fueron registrados en la UE como indicaciones geográficas (IG): «Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej» (vodka de hierbas de la llanura del norte de Podlasie aromatizada con un extracto de hierba de bisonte) y «Polska Wódka» (vodka polaco).

Cerveza

Polonia es famosa también por su cerveza. El volumen de producción anual de cerveza en Polonia alcanza 39 millones de hectolitros, lo cual convierte Polonia en un productor de cerveza importante: el segundo en la UE y el noveno en el mundo. El lúpulo polaco, la malta y el agua de manantial permiten a los consumidores polacos disfrutar de una cerveza de calidad. Es una de las bebidas más antiguas que se consumen en Polonia desde la época preeslava. La industria cervecera de Polonia ofrece centenares de tipos de cerveza. Con el fin de responder a la demanda del mercado, la cerveza también se aromatiza con zumos naturales polacos. Las cervecerías polacas operan a distintas escalas, desde grandes cervecerías industriales hasta cervecerías artesanales que venden sus productos a nivel local o directamente a restaurantes afiliados. Las cervecerías artesanales, de las cuales algunas se fundaron en el siglo XIX, utilizan ingredientes tradicionales o innovadores para obtener la calidad más alta y las propiedades únicas.

Vino

Polonia cuenta con una tradición vinícola milenaria. Durante algún tiempo, esta tradición se abandonó debido a los cambios climáticos y a la agitación histórica. Sin embargo, en los últimos veinte años, se ha redescubierto la viticultura en Polonia y se está recuperando la gloria del vino polaco. Los productores polacos apuestan por vinos de alta calidad que están ganando reconocimiento a nivel mundial. Los volúmenes de exportación se han multiplicado casi por cuatro en los últimos cinco años.

Cabe mencionar que el mercado polaco ofrece una amplia gama de vinos de frutas elaborados con manzanas, peras, grosellas negras, cerezas, fresas, ciruelas, aronia, así como rosál silvestre y serbal.

Cidra

Cidra se obtiene a partir de zumo de manzana fermentado. Su bajo contenido de alcohol en combinación con su sabor afrutado y ligero lo convierten en una bebida popular en el Oeste de Europa. La tradición de consumir cidra está muy arraigada en Polonia: se bebía en los territorios de la actual Polonia ya en la Edad Media. Puesto que Polonia es el mayor productor de manzanas en Europa y el cuarto en el mundo, la producción de cidra está en auge. En Polonia, existen varios sabores de cidra, adaptados a diferentes gustos: seco, semiseco y dulce.

Hidromiel

Polonia es un productor importante de hidromiel elaborado con métodos tradicionales. Hidromiel es una bebida alcohólica, parecida al vino, producida a partir de miel diluida con agua y fermentada, lo que se denomina el mosto de miel. El mosto también puede contener lúpulo, hierbas y raíces o zumo de frutas que proporcionan al hidromiel un sabor y un carácter diferentes. Dependiendo de las proporciones entre la miel y el agua utilizadas para su elaboración, el hidromiel se divide en diferentes clases: «póltorak» (que significa «una parte y media» con la proporción entre miel y agua 1:0,5), «dwójniak» («dos partes», 1:1), «trójniak» («tres partes», 1:2) y «czwórniak» («cuatro partes», 1:3). Desde que se registró en 2008 como una especialidad tradicional garantizada de la UE, su consumo se ha disparado no sólo en Polonia, sino también en todo el mundo. Los hidromieles contienen hasta 18 % de volumen de alcohol.

Alcoholes artesanales

Existen alcoholes artesanales que forman parte solamente del patrimonio polaco. Es el caso de «nalewka» que se obtiene macerando frutas, raíces, flores, especias, hierbas o frutos secos en alcohol fuerte, preferiblemente vodka o destilado. Algunos ingredientes requieren un proceso de maceración largo, de meses de duración, mientras que otros estarán listos en dos semanas. Tradicionalmente, las recetas se mantenían en secreto y se transmitían de generación en generación. «Nalewka» normalmente contiene entre 40 y 45 % de volumen de alcohol.

QUIÉN HA CONFIADO EN NOSOTROS:

- Los alcoholes polacos más apreciados incluyen: licores que corresponden al 57 % de la exportación de alcohol de Polonia; cerveza, 37 %; así como vinos y vermouths, 6 %.
- Los alcoholes de Polonia se exportan a docenas de destinos en todo el mundo.
- El vodka de Polonia es el más solicitado en los países de la UE (especialmente en Francia), así como en los Estados Unidos, Canadá y Ucrania.
- La cerveza polaca se consume principalmente en los países de la UE (Holanda, Alemania, Italia, Hungría y Francia). Fuera de la UE, se exporta sobre todo a Corea del Sur, China, los Estados Unidos, Canadá y Rusia.
- Los vinos polacos se venden principalmente a Ucrania, Rusia, Bielorrusia, Dinamarca y China.



BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

Polonia es un productor de agua mineral de carácter único, así como de bebidas isotónicas, vitamínicas y energéticas. El agua mineral se extrae principalmente de las regiones de Beskid Sądecki, Kotlina Kłodzka y Kujawy. Destaca a escala mundial por su alto contenido de magnesio, calcio, hierro y muchos otros minerales. A las personas que llevan un estilo de vida activo y necesitan reforzar su sistema inmunitario, se les ofrece una amplia gama de bebidas energéticas, isotónicas y vitamínicas enriquecidas con cafeína, taurina, extracto de ginseng, vitaminas, electrolíticos y minerales, disponibles en varios sabores.

QUIÉN HA CONFIADO EN NOSOTROS:

Las bebidas no alcohólicas producidas en Polonia se venden sobre todo en Francia, Chequia, Reino Unido, Alemania, Lituania, Hungría, Eslovaquia, así como en los Estados Unidos, Israel, Arabia Saudita y Chile. El producto más popular en esta categoría es el agua mineral.



TÉ Y CAFÉ



Polonia es uno de los líderes mundiales en la exportación de té de alta calidad, situándose en la primera posición en la UE y la quinta en el mundo, después de los productores tradicionales de té, tales como la India. Los productores de té polacos utilizan materia prima importada de plantas de té, así como hierbas y frutas que pueden encontrarse en Polonia.

Junto con té negro, Polonia ofrece té verde, blanco y rojo, así como infusiones de hierbas y de fruta. Las infusiones de hierbas y de fruta se elaboran a partir de un solo tipo de hierba o fruta (menta, manzanilla, frambuesa, arándano rojo, rosa silvestre, aronia y frutos del bosque) o mezclas de hierbas medicinales, hierbas o frutas. Los productores polacos también fabrican té en forma de polvo soluble o granulado de diferentes sabores que pueden prepararse como bebidas calientes o frías. La creciente tendencia de los consumidores a llevar un estilo de vida sano ha llevado a productores polacos a buscar nuevos productos adaptados a las necesidades de mercado. Los productores polacos ofrecen mezclas que fortalecen el sistema inmunitario, ayudan a combatir el sobrepeso y aumentan los niveles de energía.

Estructura geográfica de exportación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, té y café de Polonia en 2020



Volumen de exportación:
48 mil toneladas
Valor de exportación:
126 millones de euros



Volumen de exportación:
13 mil toneladas
Valor de exportación:
38 millones de euros



Volumen de exportación:
437 mil toneladas
Valor de exportación:
224 millones de euros



Canadá

3 %



2 %



2 %



18 %



3 %



4 %



9 %

Estados Unidos



2 %

Chile



Volumen de exportación:
1,2 millón de toneladas
Valor de exportación:
597 millones de euros



Volumen de exportación:
29 mil toneladas
Valor de exportación:
242 millones de euros



Volumen de exportación:
110 mil toneladas
Valor de exportación:
551 millones de euros



El mercado de café en Polonia ofrece diversas mezclas de semillas de café —cuidadosamente seleccionadas por expertos de primera clase quienes se guían por su rico sabor y aroma— que están disponibles en forma de paquetes de semillas de café, café molido, café instantáneo y capuchino. Además de café natural, los productores ofrecen también los cafés aromatizados (de chocolate, vainilla o ponche de huevo). Otra especialidad polaca es la bebida de grano tostado (llamada «café de grano») elaborada con cereales (centeno, trigo, espelta o cebada), así como los «cafés» de superalimentos elaborados, por ejemplo, con raíz de diente de león, alcachofa de Jerusalén, achicoria, bellotas o semillas de cáñamo, que son una bebida valiosa por sus beneficios para la salud.

QUIÉN HA CONFIADO EN NOSOTROS:

- El té procedente de Polonia se exporta principalmente a la Unión Europea: Francia, Holanda, Alemania, Suecia e Italia, así como el Reino Unido. También es solicitado en los Estados Unidos, Australia, Noruega, Arabia Saudita y Canadá.
- El café procedente de Polonia se exporta en la gran mayoría de los casos a los países miembros de la UE tales como: Alemania, Holanda, Chequia, Hungría, Eslovaquia, Francia, Rumanía, así como al Reino Unido. Otro destino importante es Ucrania y en menor medida, Rusia y Turquía.





ACEITES Y OTRA GRASA VEGETAL

Si viajas por Polonia en primavera, seguramente encontrarás por el camino un campo de hermosas flores amarillas. El paisaje típico de nuestro país está formado por campos de colza: materia prima que se utiliza para producir aceite que, gracias a sus valores nutricionales, recibe el nombre de oro líquido polaco. El aceite de colza es rico en ácidos grasos insaturados, vitaminas y otros ingredientes bioactivos que reportan beneficios para la salud. Este aceite maravilloso posee muchas propiedades, entre otras: reduce el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, contribuye a la correcta coagulación de sangre y mantiene los huesos en buena condición. Además, reduce los niveles del colesterol LDL (el denominado «colesterol malo») aumentando a su vez los niveles del colesterol HDL (el denominado «colesterol bueno») en la sangre. En cuanto a los ácidos grasos saturados, hay que reducir su consumo en la dieta y el consumo de aceite de colza puede ayudar a conseguirlo.

Los polacos pueden beneficiarse de las propiedades medicinales de este producto casi de manera ilimitada. Polonia, que ocupa el tercer lugar en cuanto a superficie de cultivo y cosecha de colza, es también un importante productor de aceite de colza. En 2020, en Polonia se produjeron 1167 mil toneladas de aceite de colza crudo y 504 mil toneladas de aceite de colza refinado, tanto para el consumo como para fines industriales, incluyendo la producción de biocomustibles y cosméticos. La exportación polaca de aceite de colza alcanzó 85 mil toneladas, representando el 20 % de la exportación polaca de aceite vegetal.

Estructura geográfica de exportación de aceites vegetales de Polonia en 2020



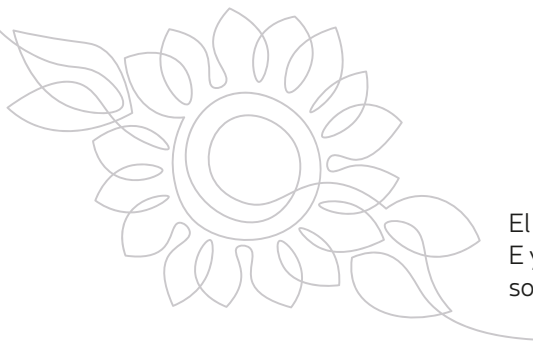
Volumen de exportación:

427 mil toneladas

Valor de exportación:

409 millones de euros





El segundo aceite más popular en Polonia es el de girasol que es rico en vitamina E y otras vitaminas. En 2020, Polonia exportó 92 mil toneladas de aceite de girasol, lo cual representó el 22 % de la exportación polaca de aceite vegetal.

¿Sabías que...?



Cabe mencionar que el método de prensado en frío es uno de los mejores métodos para la fabricación del aceite alimentario, puesto que garantiza que el aceite conserve la máxima cantidad de ácidos grasos y otros ingredientes valiosos. Los productores polacos utilizan este método no solo para fabricar el aceite de colza y de girasol, pero también aceites de plantas menos conocidas tales como de lino, camelina, cáñamo, comino negro, cardo mariano, onagra común, mostaza, nuez y semillas de calabaza. Estos aceites no solo son ricos en nutrientes, pero también se caracterizan por un sabor natural y un aroma agradable. Algunos de ellos, como el aceite de avellana o el de rosa mosqueta, son también productos de belleza.

QUIÉN HA CONFIADO EN NOSOTROS:

- En 2020, la exportación del aceite vegetal polaco se destinó principalmente a la UE, Rusia y Ucrania.
- Además de aceites de colza y girasol, los principales aceites vegetales exportados por Polonia en 2020 fueron las margarina.





RESPUESTA A TENDENCIAS MUNDIALES: COMIDA POLACA EN EL SIGLO XXI

Mientras que los consumidores son cada vez más conscientes y exigentes, su estilo de vida año tras año se vuelve más frenético. El mundo moderno impulsa la multitarea, lo cual también se refleja en las tendencias de nutrición. Cada vez más personas buscan productos que no solo sean sabrosos, seguros y saludables, pero también reporten beneficios a su cuerpo y mente. La oferta de los productores polacos abarca una serie de productos que se ajustan a los requisitos de la vida moderna, se fabrican de manera socialmente responsable y respetuosa con el medio ambiente.



Comida orgánica

Durante muchos años, la producción agrícola en Polonia se ha llevado a cabo de manera respetuosa con el medio ambiente. Las tradiciones y los conocimientos transmitidos por los agricultores de generación en generación, combinados con el uso de nuevas tecnologías que contribuyen a la calidad, se traducen en el crecimiento continuo del mercado de comida orgánica en Polonia. El número de productores de comida orgánica que llevan a cabo su actividad en Polonia se sitúa alrededor de 20 mil. En 2019, en la producción de comida orgánica procesada en Polonia fueron involucrados 967 entidades que representaban diferentes ramas.

El proceso de certificación ecológica de la UE comprende todos los tipos y todas las fases de producción y procesamiento, así como el envasado, el etiquetado y la distribución que están estrictamente supervisados a nivel nacional. El objetivo del logotipo ecológico de la UE es garantizar que el producto se ha fabricado utilizando los métodos naturales, no contiene aditivos artificiales y es libre de OMG.

Alimentos funcionales y «superalimentos»

Un consumidor bien informado sabe que es mejor prevenir que curar, lo que aumenta la popularidad de alimentos que protegen contra las enfermedades de la civilización y garantizan una larga vida en buena salud.

Gracias a la colaboración con centros e institutos de investigación, los productores polacos lanzan al mercado un número cada vez mayor de productos funcionales que aportan ingredientes importantes para una dieta saludable. Su oferta incluye, entre otros, dulces y tentempiés, productos lácteos, bebidas y productos a base de cereales sin elementos dañinos o alérgenos y enriquecidos en ingredientes saludables adicionales. A menudo se añaden los conocidos superalimentos polacos, como la aronia, la grosella negra, la mora y el espinillo amarillo. Los productos que combinan el chocolate de mejor calidad con las superfrutas o las bacterias probióticas son los más exitosos. Los productos de alto contenido de proteína, junto con dulces y tentempiés saludables elaborados a base de ingredientes no procesados (los denominados «ingredientes crudos») están ganando popularidad.

Polonia es también uno de los principales productores de hierbas en Europa. En Polonia, se cultivan 70 especies de hierbas, incluyendo las variedades médicas tales como la manzanilla, la menta, la valeriana común, la hierba de San Juan y el cardo mariano. Los productores de hierbas polacos operan en varios mercados, registrando los mayores éxitos en la Unión Europea. Cabe destacar que el tomillo polaco se incluye a menudo en las famosas hierbas francesas de la Provenza.

¿Sabías que...?



Los «superproductos» tradicionales se cultivan y fabrican en Polonia desde hace siglos; igualan a los «superalimentos» mundiales en su contenido de nutrientes. Uno de los mejores productos nacionales son los encurtidos: una bomba natural de vitaminas y probióticos. Entre ellos, se incluye el famoso zumo ácido de remolacha que tiene un efecto antienviejecimiento, daña las células cancerígenas y es... una cura para la resaca.

El «superproducto» polaco más tradicional es la miel, ya que posee unas propiedades medicinales extraordinarias. Los tipos de miel más importantes incluyen: miel de acacia, miel de tilo, miel de mielada y miel milflores.





Productos de origen vegetal

Sigue creciendo el número de personas que reducen su consumo de carne y de otros productos de origen animal o deciden evitar este tipo de alimentos por motivos de salud, medio ambiente o razones éticas. Con el fin de responder a sus necesidades, los principales productores polacos amplían su oferta ofreciendo nuevos productos de origen vegetal; un gesto altamente apreciado por los consumidores. En el mercado polaco, también tienen cabida startups y pequeños fabricantes de productos de origen vegetal, por ejemplo, albóndigas, tocino, jamón, salchicha, hamburguesas, nuggests: todo de origen vegetal, así como manteca, patés, quesos, mantequilla, crema de untar, salsas y mayonesas veganas. Estos productos no sólo satisfacen a los vegetarianos, veganos y alérgicos, sino a todos aquellos que buscan una cocina variada y desean comer alimentos sabrosos y saludables.

¿Sabías que...?



Varsovia, la capital de Polonia, lleva varios años en la lista de las diez ciudades mejor adaptadas a las necesidades de los veganos en el mundo. En las tiendas es fácil encontrar productos veganos y los restaurantes ofrecen comida vegana de todos los rincones del mundo.

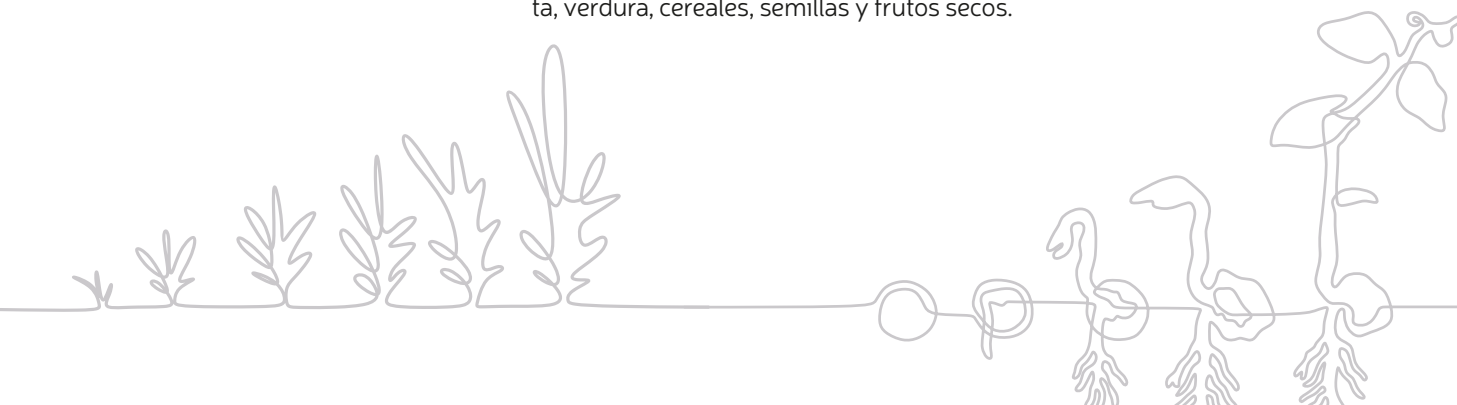




Alimentos preparados y tentempiés saludables

Debido al estilo de vida moderno, los consumidores suelen elegir productos fáciles y rápidos de preparar. Los productores polacos consiguen acabar con el estigma de las comidas precocinadas y los productos instantáneos que se consideran perjudiciales para la salud, ofreciendo a los consumidores comidas sanas, nutritivas y sabrosas que se preparan rápidamente, por ejemplo, mezclas listas para preparar hamburguesas y guisos vegetales, risottos y platos a base de cereales, sopas, tortitas, papillas o mezclas para hornear pan casero. Estos productos están dirigidos a consumidores que se encuentran en apuros, pero están bien informados y no quieren renunciar a la calidad. Muchos de estos productos cuentan con la certificación de productos orgánicos y están marcados como productos sin gluten o veganos.

¿Cómo quitarse un poco de hambre? Los productores polacos también ofrecen aperitivos para llevar, entre ellos deliciosos y naturales tentempiés a base de fruta, verdura, cereales, semillas y frutos secos.





El Centro Nacional de Apoyo a la Agricultura (KOWR, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa) es una agencia gubernamental polaca, supervisada por el Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural. El KOWR es el principal órgano responsable de promocionar el sector agroalimentario en Polonia, recurriendo a diversos instrumentos de promoción. Una de las principales tareas del KOWR consiste en llevar a cabo actividades encaminadas a apoyar el desarrollo de la cooperación para el intercambio comercial extranjero en el sector agroalimentario.

- El KOWR se dedica a apoyar a los operadores polacos del sector agroalimentario en sus esfuerzos por entrar en los mercados extranjeros.
- Además, lleva a cabo actividades promocionales en los países que ofrecen las mejores perspectivas para el desarrollo de la exportación agroalimentaria polaca en Europa, Asia, América y África.
- Actuando como intermediario entre los operadores polacos y extranjeros, el KOWR implementa medidas dirigidas a poner en contacto a posibles socios comerciales y a establecer contactos comerciales:
 - una de sus actividades más importantes es la gestión de puestos en ferias y exposiciones internacionales. Además, lleva a cabo misiones comerciales en el extranjero para los operadores polacos del sector agroalimentario, normalmente de forma paralela a su presencia en ferias y reuniones especializadas entre empresas (Business to Business, B2B);
 - el KOWR presta asistencia a los operadores extranjeros que buscan socios comerciales en Polonia, organizando misiones comerciales para los importadores extranjeros interesados en los productos polacos. Este tipo de misiones incluye, entre otros, reuniones B2B, visitas a las ferias y a las plantas de procesamiento del sector agroalimentario. Además, el KOWR proporciona información sobre los mercados agroalimentarios polacos y su oferta de exportación a las partes interesadas.
- El KOWR también se encarga de otras medidas y proyectos que tienen como objetivo promover los alimentos y las tradiciones culinarias polacas en los mercados extranjeros. Estas tareas incluyen la organización de viajes para periodistas extranjeros, blogueros gastronómicos y otros expertos implicados en la promoción de alimentos; la celebración de reuniones y seminarios sobre el sector agroalimentario polaco y la gama de alimentos polacos disponibles para la exportación; la organización de diversos actos promocionales en el extranjero, tales como espectáculos de cocina en directo, degustaciones de alimentos polacos, entre muchas otras actividades.
- En el difícil período provocado por la pandemia de COVID-19, el KOWR ofrece a las empresas la oportunidad de participar en seminarios en línea sobre el ambiente comercial existente en los mercados extranjeros en los que intervienen expertos polacos y extranjeros, así como en conversaciones B2B con socios comerciales extranjeros celebradas a través de plataformas de Internet. También se está desarrollando cada vez más la promoción de los alimentos polacos mediante las herramientas TIC. La participación en ferias internacionales y otros eventos promocionales es posible en la modalidad tradicional, híbrida y virtual, dependiendo de la situación epidemiológica y la decisión de los organizadores.





Centro Nacional de Apoyo a la Agricultura
(KOWR)

ul. Karolkowa 30
01-207 Warszawa, Polonia
tel. + 48 22 376 72 26
e-mail: eksporter@kowr.gov.pl
www.polandtastesgood.pl/es/

ISBN: 978-83-66255-68-5