



قطاع الأغذية الزراعية البولندي

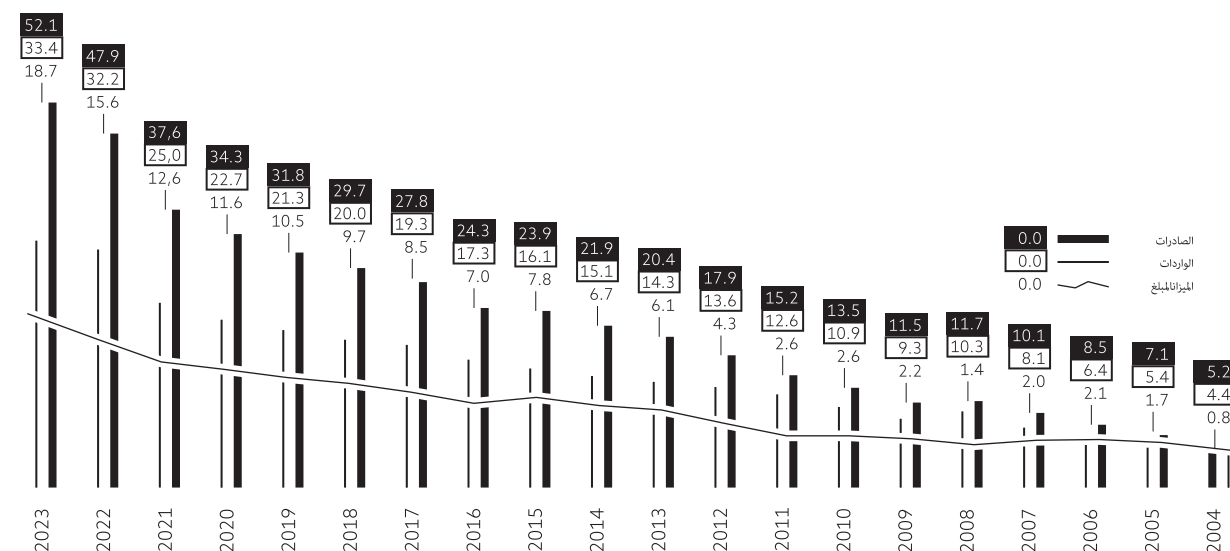
Poland
tastes good

KOWR
National Support
Centre for Agriculture

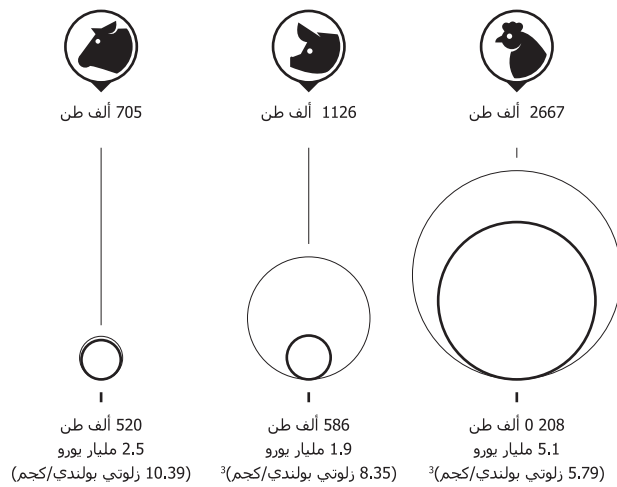
في عام 2023، دخل المصدرون البولنديون للأغذية الزراعية التاريخ مرة أخرى، حيث حطموا الرقم القياسي لأعلى إيرادات على الإطلاق تم تحقيقها من صادرات الأغذية الزراعية البولندية. بلغت هذه الإيرادات 52.1 مليار يورو، وهو مستوى أعلى بنحو 9% مما كانت عليه في عام 2022 وأعلى بنحو 10 مرات مما كانت عليه في العام الذي انضمت فيه بولندا إلى الاتحاد الأوروبي (2004). وبحسب البيانات الأولية لعام 2024، فإن قيمة الصادرات البولندية من المنتجات الزراعية الغذائية لا تزال في ارتفاع تشير النتائج التي توصل إليها المصدرون البولنديون إلى أن بولندا هي واحدة من أكثر أسواق الأغذية الزراعية نمواً في العالم.

**ندعوك لتجربة منتجاتنا الغذائية
البولندية الرائعة. استمتع
معنا.. وساعدنا في نشر ثقافة
بولندا موطن الطعم المميز
إلى كل مائدة حول العالم!**

خرجت المملكة المتحدة من الاتحاد الأوروبي في 31 يناير 2020. وبما أن المملكة المتحدة ظلت في الاتحاد الجمركي مع الاتحاد الأوروبي وشاركت في السوق المشتركة من 1 فبراير إلى 31 ديسمبر 2020، فقد تم تضمينها في إحصاءات التجارة للاتحاد الأوروبي في هذا الكتيب عن تلك الفترة.



ةيدنل لوبلا ةيلامل ةرازو تانايب ىلا اذانتسا KOWR ةطساوب هعيمجت مت :رخصملا



الدواجن	لحم الخنزير	لحم البقر
المنتج	المنتج	المنتج
الأول	الرابع	السادس
المُصدّر	السادس	الثاني

حجم الإنتاج السنوي¹ في عام 2023

حجم الصادرات السنوية² في عام 2023

1 حجم الإنتاج الحيواني معبراً عنه بوزن الذبحة الساخن.
2 الثروة الحيوانية واللحوم ومنتجاتها - حجم الصادرات معبراً عنه بما يعادله من اللحوم.
3 متوسط سعر الصرف لعام 2023: 1 يورو = 4.5430 زلوتي بولندي.

اللحوم ومنتجاتها

يعد قطاع اللحوم فرعاً مهماً للغاية من إنتاج الأغذية الزراعية البولندية ويلعب دوراً حاسماً في تطوير صناعة الأغذية الوطنية.

منتجات اللحوم الرائدة

تتمتع بولندا بتاريخ طويل في إنتاج اللحوم الباردة ومنتجات اللحوم المقددة الأخرى. تعتبر المنتجات الأكثر شعبية بينها "كيلباسا" (الكلمة البولندية للسجق)، وعادة ما تكون مصنوعة من اللحوم الحمراء (لحم الخنزير في الغالب). وتستخدم أيضاً أنواع أخرى من اللحوم: الدواجن ولحوم البقر وحتى لحوم الطرائد. تختلف الأذواق والأنواع المختلفة من كيلباسا كثيراً اعتماداً على المنطقة التي تأتي منها - وكلها تستحق التجربة. تتضمن عمليات الإنتاج المعالجة والتدخين والتجفيف والتسوية بالبخار والقلي والإنضاج. تشمل اللحوم الباردة اللذيذة الأخرى في بولندا: اللحم المقدد، وشرائح اللحم البقري، ولحم الخنزير المقدد، والفطائر، و"كابانوسي"، وهي نقانق رقيقة جافة للغاية، والتي تحظى بشعبية كوجبة خفيفة في جميع المناسبات، وغيرها الكثير. تعتبر العديد من أنواع النقانق البولندية "مؤشراً جغرافياً محمياً" أو "تخصصاً تقليدياً محفوظاً" من قبل الاتحاد الأوروبي.

تعد بولندا من بين كبار المنتجين الأوروبيين للحوم ومنتجات اللحوم ومصدر واسع لهذه البضائع.

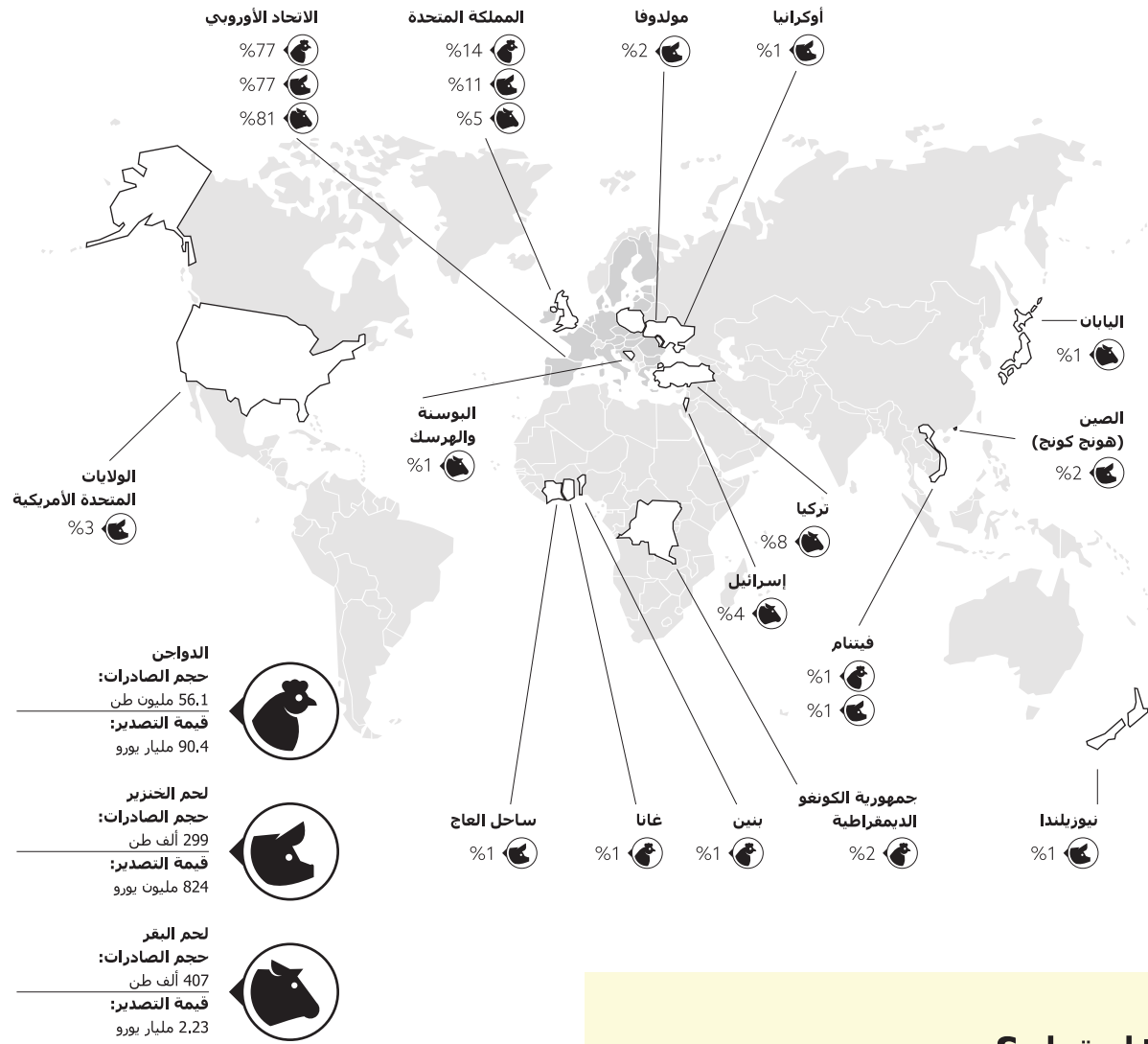
يتم إنتاج اللحوم في بولندا مع الاهتمام الدقيق بالجودة في كل مرحلة من مراحل الإنتاج، من التربية وحتى المنتج النهائي. وتساعد عوامل مثل الاهتمام برعاية الحيوان والتقنيات الحديثة وتطوير التكامل الرأسي للإنتاج في الحصول على منتجات ذات جودة عالية وطعم ممتاز. وتركز صناعة اللحوم في بولندا أيضاً على الاستدامة من خلال سلسلة الإنتاج بأكملها. تكتسب مصادر الطاقة المتجددة، والتغليف القابل للتحلل البيولوجي، والنقل منخفض الانبعاثات، وأفضل الممارسات الأخرى أهمية كبيرة في الصناعة.

المؤشرات الجغرافية للاتحاد الأوروبي

تمنحها المفوضية الأوروبية، على العلاقة بين الجودة ومكان منشأ المنتجات، في حين يتم منح شهادة التخصص التقليدي المحفوظ (TSG) لطريقة الإنتاج التقليدية.

منذ انضمام بولندا إلى الاتحاد الأوروبي، أصبح المنتجون البولنديون قادرين على حماية وتعزيز تفرد منتجاتهم من خلال الاستفادة من التسميات التي أنشأها الاتحاد الأوروبي. تؤكد شهادات تسمية المنشأ المحمية (PDO) والمؤشر الجغرافي المحمي (PGI)، التي

صادرات اللحوم البولندية في عام 2023



رموز CN: 0201, 0202, 0203, 0207

استنادًا إلى بيانات وزارة المالية البولندية، KOWR، تم تجميعها بواسطة

عملاؤنا الذين يثقون بنا:

لقد شهد قطاع اللحوم البولندي ازدهارًا كبيرًا في السنوات الأخيرة. حيث ارتفع حجم صادرات اللحوم 6 مرات منذ انضمام بولندا إلى الاتحاد الأوروبي.

نحج المنتجون البولنديون في اكتساب ثقة الأسواق الأكثر تطلبًا في العالم. يتم تصدير جزء كبير من اللحوم المنتجة في بولندا إلى الاتحاد الأوروبي والمملكة المتحدة، بالإضافة إلى أمريكا الشمالية وآسيا وأفريقيا. يمتلك جزء كبير من المنتجات شهادة الحلال والكوشر. من المتوقع أن تصل صادرات اللحوم البولندية إلى 110 وجهة حول العالم في عام 2023.

هل تعلم؟

لا يقتصر إنتاج الدواجن في بولندا على الدجاج. تعد بولندا أيضًا منتجًا للحم الأوز والبط والديك الرومي. بدأت تقاليد تربية الأوز في بولندا منذ أكثر من ثلاثمائة عام. تحظى الإوزة البيضاء البولندية "Gęś Biała Kołudzka" وإوزة الشوفان البولندية الصغيرة "Młoda Polska Gęś Owsiana" بشعبية كبيرة في الوقت الحالي. وتعتبر الأخيرة موضع تقدير خاص لجودة لحومها ودهونها العالية. يتم تصدير الأوز البولندي بشكل رئيسي إلى ألمانيا. كما أن الديك الرومي البولندي يحظى بشعبية كبيرة - وخاصة في ألمانيا وإسبانيا وجمهورية التشيك.

بولندا هي ثاني أكبر مصدر للبيض في العالم.

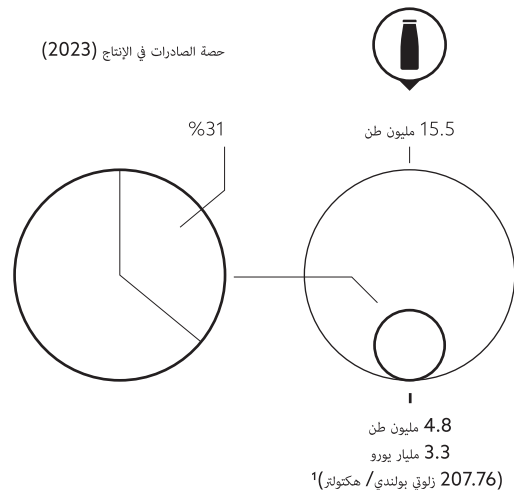
تعد بولندا رابع أكبر مصدر للریش والزغب في العالم؛ حيث يأتي 7% من صادرات العالم من الریش والزغب من بولندا.

جودة معتمدة

يهتم المنتجون البولنديون بالحصول على أعلى مستوى من الجودة ويعتبرونها أولوية، ويعملون على ذلك من خلال اتباع طرق مراقبة جودة متطورة وتنفيذ أنظمة الجودة الجديدة. هناك العديد من شهادات الجودة البولندية المخصصة لمنتجات اللحوم: PQS - نظام جودة لحم الخنزير، QAFP - ضمان الجودة للمنتجات الغذائية، QMP - برنامج جودة اللحوم (للحوم البقر)، ونظام "Jakość Tradycja" (الجودة والتقاليد) للمنتجات الغذائية عالية الجودة التي تمتلك خصائص فريدة ناتجة عن طريقة الإنتاج التقليدية أو التركيب التقليدي للمنتج.

طعم ممتاز

تتمتع بولندا بطررف طبيعية مواتية لتربية الخنازير بالإضافة إلى إمكانات إنتاج لحوم البقر. يحصل المنتجون البولنديون على المواد الخام من المزارعين الأفراد الذين يقومون بتربية القطعان باستخدام أساليب التربية التقليدية. وهذا يعني مواد خام عالية الجودة، وهو ما ينعكس في طعم المنتجات النهائية. ما يميز منتجات اللحوم البولندية ويجعلها مشهورة هو نراء النكهات والروائح.



الموقع في الاتحاد الأوروبي (2023)	المنتج	الترتيب
المصدر	المنتج	الرابع
		الخامس

حجم الإنتاج السنوي في عام 2023

حجم المصادرات السنوية في عام 2023

¹ المصدر: مركز الحليب في بولندا
موسم الحليب لعام 2023: 1 يونيو - 31 مايو 4,5430 طن بولندي
² حجم المصادرات حسب مدة بقاء المنتج من الحليب

الجودة الأوروبية

يتم الحصول على الحليب البولندي بشكل رئيسي من المناطق الطبيعية النقية والتي تقع في شمال وشرق بولندا. إن الالتزام الصارم بمعايير النظافة والبيطرة في الاتحاد الأوروبي طوال عملية الحصول على الحليب وتخزينه ونقله يؤدي إلى الحصول على جودة حليب ممتازة.

منتجات مخصصة وتنافسية

وقد أدى تزايد الطلب المحلي والتصدير إلى زيادة ديناميكية في إنتاج الجبن واللبن الرائب (وخاصة اللبن الرائب، والجبن الناضج، وجبن الفرد)، والمشروبات القائمة على الحليب، والآيس كريم والعديد من المنتجات الأخرى. يتم تعديل عروض التصدير البولندية بعناية لتلبية توقعات الأسواق المحددة. تتميز منتجات الألبان البولندية بقدرتها التنافسية من حيث قيمتها الغذائية بالإضافة إلى تنوع المنتج والوظيفة والنكهة والسعر.

احترام الطبيعة

بفضل ظروفها الطبيعية وتقاليد العريقة في تربية الماشية، تعد بولندا مهبة بشكل خاص لتطوير عملية إنتاج الحليب. في بولندا، تتم تربية الأبقار الحلوب بشكل رئيسي من قبل المزارعين الأفراد (حوالي 95% من قطع الأبقار المحلي). في عام 2023، شكلت الحيازات الزراعية التي تضم ما يصل إلى 10 أبقار حوالي 64 % من إجمالي عدد منتجي الحليب. إن التركيز الصغير للقطعان يجعل من الممكن استخدام المراعي التي توفر رعاية الحيوان وحماية البيئة، إلى جانب الأعلاف الطبيعية،

شهد إنتاج الألبان في بولندا ارتفاعًا منذ تسعينيات القرن العشرين، وارتفع بشكل كبير منذ انضمام بولندا إلى الاتحاد الأوروبي نتيجة لتحديث المزارع وتطوير معالجة الألبان باستخدام تمويل الاتحاد الأوروبي. تمتلك بولندا حاليًا إحدى أحدث صناعات الألبان في أوروبا. وهي من أكبر منتجي الحليب المجفف منزوع الدسم والزبدة والجبن واللبن الرائب في الاتحاد الأوروبي، فضلاً عن الحليب الطبيعي ومصل اللبن والقشدة للاستهلاك المباشر والحليب الحمضي ومنتجات الألبان الطازجة الأخرى. إن غالبية مصنعي الحليب في بولندا عبارة عن تعاونيات، معظمها برأس مال بولندي، وتحصل على المواد الخام مباشرة من المزارعين البولنديين.

هل تعلم؟

واحدة من كل عشر أبقار حلوب في الاتحاد الأوروبي هي بولندية. تحتل بولندا المرتبة الثالثة، بعد ألمانيا وفرنسا، في الاتحاد الأوروبي من حيث عدد الأبقار الحلوب. السلالة الأكثر شعبية هي هولشتاين فريزيان البولندية (PHF)، والتي نشأت عن طريق تهجين الماشية البولندية التقليدية ذات اللونين الأبيض والأسود والأحمر والأبيض مع هولشتاين فريزيان. تشكل هذه السلالة ما نسبته 69% من إجمالي الأبقار المسجلة.



صادرات الألبان من بولندا في عام 2023



عملاؤنا الذين يثقون بنا:

يمكنكم العثور على منتجات الألبان البولندية في جميع أنحاء العالم. فهي موجهة بشكل أساسي إلى الأسواق الأكثر طلبًا في الاتحاد الأوروبي، ولكنها تكتسب أيضًا شعبية متزايدة في أسواق دول أخرى.

يتم تصدير 72% من مسحوق الحليب منزوع الدسم البولندي إلى دول مثل الجزائر والمغرب والمملكة العربية السعودية والفلبين والصين والسنغال والأردن، في حين يتم توجيه مسحوق الحليب كامل الدسم بشكل رئيسي إلى كولومبيا وكوبا والمملكة المتحدة وأوكرانيا وصربيا. يحظى الحليب السائل البولندي بالتقدير في الاتحاد الأوروبي وكذلك في الصين وكوريا الجنوبية.

64% من صادرات مصلى اللبن و45% من صادرات الكازين البولندية تجد وجهاتها في تلك البلدان. وبالإضافة إلى الاتحاد الأوروبي، يتم إرسال مصلى اللبن إلى الدول الآسيوية مثل الصين وإندونيسيا وماليزيا وفيتنام وكذلك إلى أوكرانيا، بينما يرسل الكازين إلى روسيا والمكسيك وتايلاند وكينيا وإندونيسيا.

بعد الآيس كريم أحد أهم الصادرات البولندية. يستمتع العملاء في دول الاتحاد الأوروبي بالآيس كريم البولندي بشكل خاص.

هل تعلم؟

«Oscypek» هو جبن صلب مدخن مصنوع من حليب الأغنام. المنتج مشهور وشائع في بولندا وأوروبا، وهو مميز مثل تميز الجبال البولندية، وخاصة منطقة Podhale. يتم تصنيعه في أكواخ الرعاة، على شكل كتل صغيرة بشكل مغزل مع زخارف نموذجية. «Oscypek»، الذي تم تسجيله باعتباره تسمية منشأ محمية (PDO)، هو المنتج البولندي الثاني الذي تشمله حماية الاتحاد الأوروبي بعد «Bryndza podhalańska» (PDO). وتشمل قائمة هذه المنتجات أيضًا أنواعًا أخرى من الجبن البولندي: «Redykołka» (PDO)، و«Wielkopolski ser» (PGI)، «Ser koryciński swojski smażony» (PGI).



الجبن
حجم الصادرات: **282** ألف طن
قيمة التصدير: **1.15** مليار يورو



الحليب
حجم الصادرات: **836** ألف طن
قيمة التصدير: **570** مليون يورو



الآيس كريم
حجم الصادرات: **104** ألف طن
قيمة التصدير: **346** مليون يورو

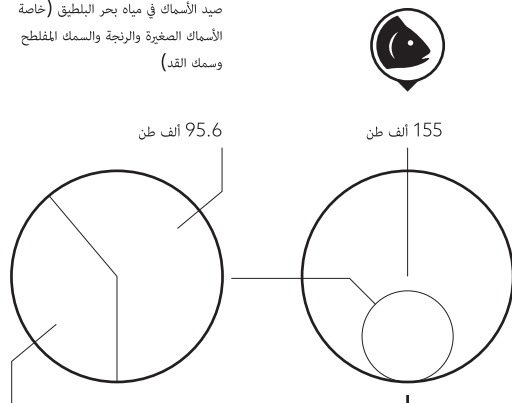


الزبدة
حجم الصادرات: **75** ألف طن
قيمة التصدير: **375** مليون يورو



الزبادي
حجم الصادرات: **133** ألف طن
قيمة التصدير: **216** مليون يورو

صيد الأسماك في مياه بحر البلطيق (خاصة
الأسماك الصغيرة والرئجة والسماك المفلطح
وسماك القد)



تربية الأسماك (خاصة سمك الشبوط والسلمون
المرقط)

الأسماك ومنتجاتها		
الموقع في الاتحاد الأوروبي (2022)	مُنتج تربية الأحياء المائية	السادس
	مُصدّر للأسماك ومنتجات الأسماك	الخامس

حجم الإنتاج السنوي في عام 2023

حجم الصادرات السنوية في عام 2023

تربية الأسماك في بولندا

تتخصص مزارع الأسماك البولندية في تربية أسماك الشبوط والسلمون المرقط وسمك الخفش. ومع ذلك، فإنهم يقومون أيضًا بتربية أنواع أخرى، مثل سمك البايك، وسمك السلور، والسلمون، والسلمون المرقط البحري، وسمك البلطيق الأبيض، والتعبان البحري. وبدأت أيضًا بتربية جراد البحر مرة أخرى.

تستخدم أغلب مزارع الأسماك البولندية أساليب تقليدية وتخلق ظروفًا تشبه الظروف الطبيعية قدر الإمكان. إن الغذاء الطبيعي المتوفر في مياهها، والمواد الغذائية المناسبة والظروف المناسبة لنموها هي التي تصنع جودة الأسماك ومنتجاتها البولندية.

يعود تقليد تربية الأسماك في المياه العذبة في بولندا إلى أوائل العصور الوسطى. وفي ذلك الوقت، تم بناء أول أحواض مائية كبيرة مدمجة في البيئة الطبيعية لتخزين أنواع مختلفة من الأسماك. كانت هناك أحواض كبيرة في وادي بارتش، وفي منطقة ميليتش و بشيفودزيتسه وكذلك في منطقة أوشفيتشيم وزانور منذ وقت مبكر من القرن الثالث عشر. احتلت أسماك الشبوط المرتبة الأولى بين الأسماك التي تمت تربيتها وظلت على رأس الهرم حتى يومنا هذا.

هل تعلم؟

يحتوي على موسيقى الجاز من الستينيات والسبعينيات، أصدرته أوركسترا مبيشيسواف كارلوفيتش الفيلهارمونية في شتيتيسين. باعتباره منتجًا أصليًا ذو مذاق مميز، تمت إضافة Paprykarz szczeciński إلى قائمة المنتجات التقليدية لمقاطعة غرب بوميرانيا.

يعود تاريخ قطاع الأسماك البولندي إلى نهاية القرن التاسع عشر، عندما تم تسجيل أول غرفة لتدخين الأسماك رسميًا في بوميرانيا في عام 1898، ومع ذلك، فإن الإشارات الأولى إلى تصنيع الأسماك عبر الملح والتدخين تعود إلى العصور الوسطى.

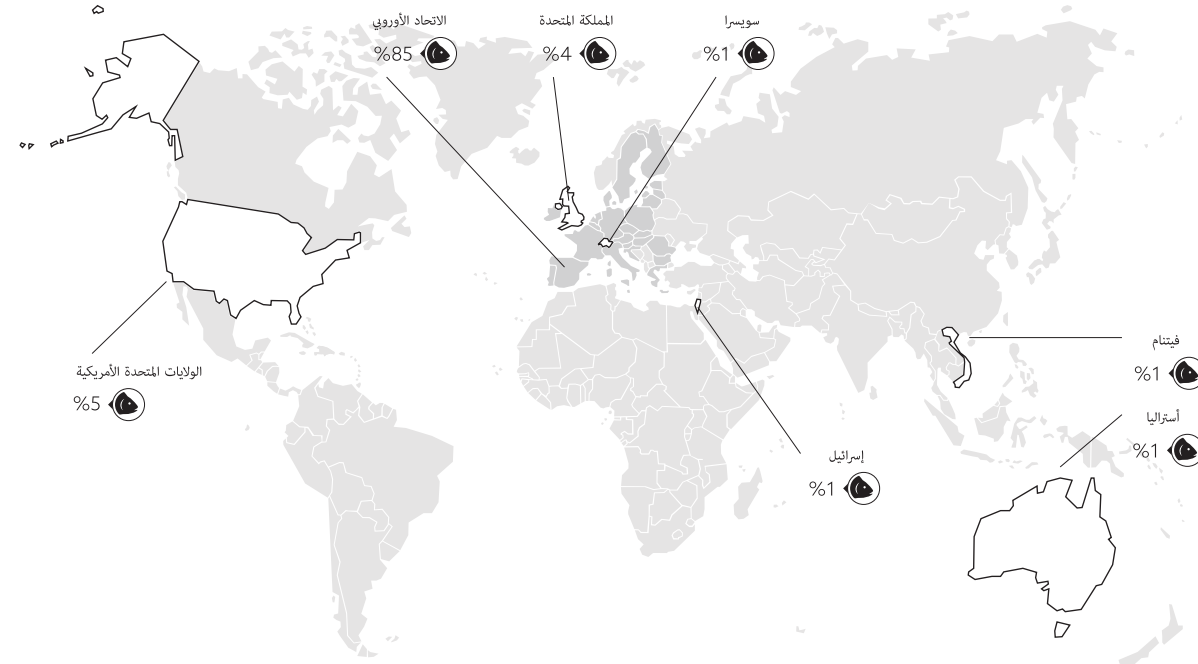
أحد أنواع الأسماك المعلبة البولندية الشهيرة هو "Paprykarz szczeciński" - وهو سمك قابل للدهن مع الأرز والطماطم والتوابل، حيث تم تطويره في الستينيات. تم استخدام اسمها الذي يذكرنا بالحكم الشيوعي في بولندا في عنوان تسجيل

تعد صناعة الأسماك واحدة
من أسرع فروع قطاع
الأغذية البولندي تطوراً.

الأسماك ومنتجاتها

إن التقاليد الراسخة وتقنيات التصنيع والمعالجة عالية التقنية بالإضافة إلى طرق التربية الحديثة الصديقة للبيئة تمكن قطاع صيد الأسماك البولندي من تقديم منتجات عالية الجودة تتمتع بمذاق فريد وقيمة غذائية.

صادرات الأسماك ومنتجات الأسماك من بولندا في عام 2023



حجم الصادرات
359 ألف طن
قيمة التصدير
3.07 مليار يورو



رموز 0301-0305, 1604
تم تجميعها بواسطة KOWR، استنادًا إلى بيانات وزارة المالية البولندية

منتجات الأسماك عالية الجودة

تصنع المصانع البولندية منتجات الأسماك من المواد الخام التي تحصل عليها من الصيد البحري والداخلي وكذلك من مزارع الأسماك.

تشمل تشكيلة منتجات الأسماك: الأسماك الطازجة والمجمدة (البحرية والمياه العذبة)، وشرائح السمك، والأسماك المدخنة، والأسماك المعلبة والمخللة، بالإضافة إلى الوجبات الجاهزة، مثل السلطات، والمقبلات، والفتائر، وأصابع السمك وشرائح السمك والبرجر.

تتوافق عمليات الإنتاج مع أعلى معايير الجودة وتتضمن أنظمة مبتكرة لمراقبة الإنتاج والتخزين والنقل. توفر العديد من مصانع المعالجة البولندية "منتجات مصممة خصيصًا" لتلبية حجم الطلب على المنتج والتعبئة والشهادات المطلوبة.

علاوة على ذلك، يقدم المنتجون البولنديون منتجات رائعة مثل كافيبار سمك الحفش أو سمك السلمون المرقط أو سمك البايك، والتي يتم الحصول عليها باستخدام الطرق التقليدية، مع الاهتمام الدقيق بالجودة والمذاق. بفضل كل هذا الجهد، أصبح الكافيبار البولندي محل تقدير حتى من قبل المستهلكين الأكثر تطلبًا.

عملاؤنا الذين يثقون بنا:

المنتجات الرئيسية للتصدير هي: بشكل رئيسي سمك السلمون (الأسماك المدخنة، المحضرة أو المحفوظة، والشرائح الطازجة والمبردة والمجمدة)، وبدرجة أقل سمك الرنجة وسمك القد.

الوجهات الرئيسية للأسماك والمنتجات البولندية هي دول الاتحاد الأوروبي (وخاصة ألمانيا وإيطاليا وفرنسا والدنمارك) والولايات المتحدة الأمريكية والمملكة المتحدة وفيتنام وأستراليا وسويسرا وإسرائيل.

هل تعلم؟

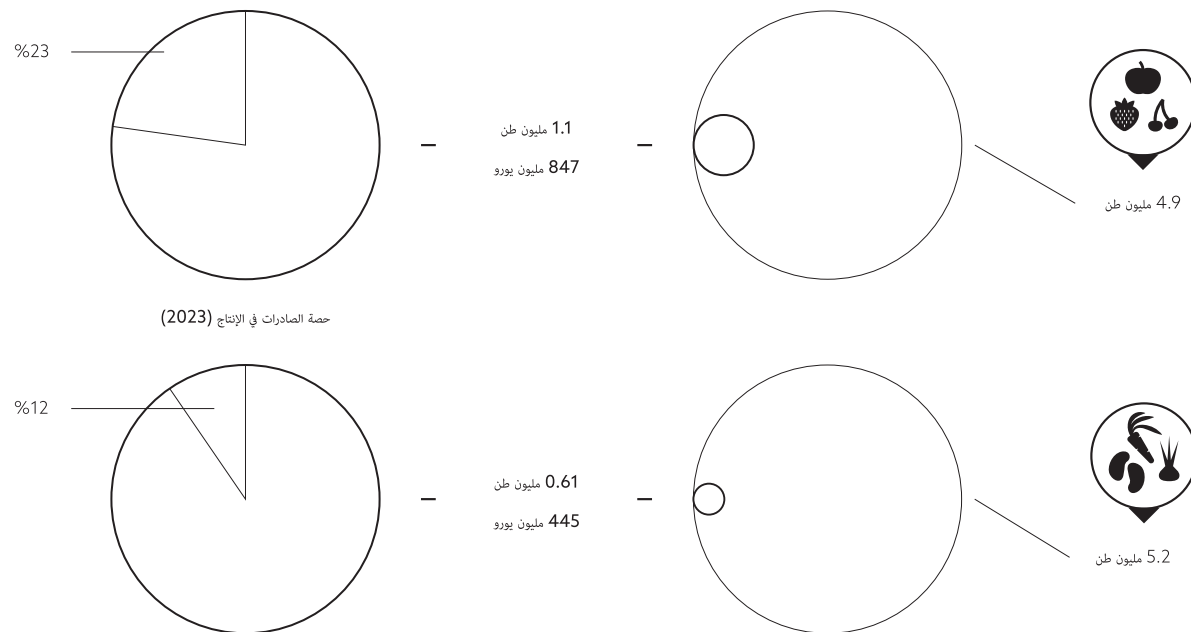
أحد المنتجات الغذائية البولندية المسجلة ضمن تسمية المنشأ المحمية بالاتحاد الأوروبي هو «Karp zatorski» (الكارب من زاتور)، والذي يتم تربيته في ثلاث بلدات في محافظة مالوبولسكي. تظهر جودة ونكهة «Karp zatorski» الفريدة بفضل طريقة الزراعة المحلية الخاصة التي يعود تاريخها إلى أكثر من ٧٠٠ عام، بالإضافة إلى الظروف الجغرافية والطبيعية الفريدة للمنطقة.



الخضروات (ملازمة)	الفاكهة ¹ (ملازمة)	المنتج	الموقع في الاتحاد الأوروبي (2023)
الرابع	الثاني	المُصدّر	السادس

حجم الإنتاج السنوي في عام 2023 بالملايين من الأطنان

حجم الصادرات السنوية في عام 2023 بالملايين من الأطنان

¹ إنتاج في المناخ المعتدل
(شمال، الحبيبات والحبس بالحرارة)

المنتج	توت العليق	الكشمش	الفراولة	الكرز الحامض	التوت الأزرق عالي الساق	القطر	الليمون	البطاطس	الجزر
الموقع في الاتحاد الأوروبي (2023)	مُنتج ضمن الاتحاد الأوروبي	الأول	الثاني	الأول	الثاني	الأول	الأول	الرابع	الخامس
مُنتج عالمي	الرابع	الثاني	الثامن	الثاني	السابع	في القمة	الرابع عشر	التاسع والعشرين	

الفواكه والخضروات

تعد بولندا من أهم المنتجين الأوروبيين للفواكه والخضروات في المناخ المعتدل. يتمتع المزارعون البولنديون بخبرة تمتد لعدة قرون في تقديم أفضل المنتجات. وهم يستفيدون من التخصص في الإنتاج، وتطوير أصناف جديدة واستخدام التقنيات المبتكرة. بفضل المعرفة المتناقلة عبر الأجيال والزراعة في ظروف بيئية نقية، تشتهر الفواكه والخضروات البولندية بمذاقها الرائع وجودتها العالية.



أفضل تشكيلة من الفواكه والخضروات

التفاح – درة التاج البولندي

تعد بولندا رائدة أوروبيًا وعالميًا في إنتاج التفاح، الذي يعد أحد السلع التصديرية الأكثر شعبية في بولندا. تصدر بولندا نسبة كبيرة من إنتاجها من التفاح، وخاصة في شكل التفاح الطازج وعصير التفاح. وهي أيضًا من الشركات العالمية الرائدة في إنتاج وتصدير عصير التفاح المركز.

توفر بساتين التفاح البولندية مجموعة واسعة من أنواع التفاح. الأصناف الأكثر شعبية هي: Gloster, Golden Delicious, Gala, Cortland

الفواكه الطرية وغيرها من «الفواكه الخارقة» البولندية

تعد بولندا أكبر منتج للتوت البري، والكشمش، والتوت الأزرق، والتوت الأحمر، والفراولة في الاتحاد الأوروبي. يُطلق على الأنواع الثلاثة الأولى غالبًا اسم «الفواكه الخارقة» نظرًا لخصائصها الصحية الخاصة ومحتواها العالي من مضادات الأكسدة والأنثوسيانين والفيتامينات والمعادن والألياف. تشتهر بولندا أيضًا بإنتاج «الفواكه الخارقة» الأخرى مثل التوت البري، ونبق البحر، والتوت، والتوت الأسود.

الفطر – نوع خاص يزرع في بولندا

يحظى الفطر المنتج في بولندا بتقدير خاص من قبل المستهلكين الأجانب، وذلك بسبب جودته العالية ونكهته الاستثنائية. بولندا هي المنتج الأول لهذا الفطر في الاتحاد الأوروبي.

الخضروات – لذيذة بجميع أشكالها وأحجامها

تعد بولندا رابع أكبر منتج للخضروات الطازجة في الاتحاد الأوروبي، وتتخصص في إنتاج الكرنب والبطاطس والجزر والبصل والقرنبيط، فضلًا عن كونها منتجًا بارزًا لمنتجات الخضار، وخاصة المنتجات المجمدة والمخللات والجزر المجفف.

منتجات ممتازة

تساهم وفرة الفواكه والخضروات في تطوير المنتجات، والتي تقدم مجموعة واسعة من المنتجات اللذيذة. يشتمل عرض التصدير البولندي على منتجات الفاكهة والخضروات الصحية واللذيذة مثل السلع المجمدة والمربيات واللب والمخللات والمنتجات المعلبة والكاتشب والمعجون والصلصات والأطعمة المجففة ومساحيق الفاكهة وغيرها من المنتجات، والتي غالبًا ما تكون معتمدة عضوياً.

عصائر رائعة

يعد عصير التفاح وعصائر الفاكهة والخضروات من الصادرات البولندية. بالإضافة إلى عصائر الفاكهة المركزة، تنتج مصانع الإنتاج البولندية عصائر NFC لذيذة ومشروبات غازية والشراب المصنوع من الفاكهة والخضروات من البساتين والمزارع البولندية. حيث تتوافق المنتجات مع أعلى معايير الجودة والصحة. ويقدم المنتجون البولنديون أيضًا مجموعة واسعة من العصائر الناتجة عن الزراعة العضوية المعتمدة.

هل تعلم؟

تفاح من غرويتس)، التفاح الأكثر «Jabłka grójeckie» تم إدخال شهرة في بولندا، في سجل الاتحاد الأوروبي باعتباره مؤشرًا يمكن تمييزها بخصائصها غير العادية. (PGI) جغرافيًا محميًا وحمريتها الواضحة جدًا، والتي تنتج عن النمو في تربة ومناخ محلي خاص. تغطي منطقة غرويتس بنسبة ٤٠٪ من إنتاج التفاح البولندي.



تصدير مجموعة مختارة من الفواكه والخضروات الطازجة من بولندا في عام 2023



الكرز
حجم الصادرات: **3** ألف طن
قيمة التصدير: **3** مليون يورو

البصل
حجم الصادرات: **161** ألف طن
قيمة التصدير: **137** مليون يورو

الطماطم

حجم الصادرات: **76** ألف طن

قيمة التصدير: **110** مليون يورو




 الكرنب
 حجم الصادرات: **60** ألف طن
 قيمة التصدير: **29** مليون يورو

الفطر
حجم الصادرات: **240** ألف طن
قيمة التصدير: **516** مليون يورو

التفاح

حجم الصادرات: **817** ألف طن

قيمة التصدير: **402** مليون يورو



الكمثرى

حجم الصادرات: **109** ألف طن

قيمة التصدير: **52** مليون يورو



التوت الأزرق
حجم الصادرات: **22** ألف طن
قيمة التصدير: **134** مليون يورو

توت العليق
حجم الصادرات: 8 ألف طن
قيمة التصدير: 41 مليون يورو

الفراولة

حجم الصادرات: 20 ألف طن

قيمة التصدير: 29 مليون يورو



تم تجميعها بواسطة KOWR، استنادًا إلى بيانات وزارة المالية البولندية
رموز 00 51 0709 10، 90 0704 10، 0702 10، 0703 00، 0809 00، 10 0810 00، 10 0810 20، 50 0810 40، 30 0808 10، 10 0808 CN

عملاؤنا الذين يثقون بنا:

في عام 2023، وصلت الفاكهة البولندية الطازجة إلى المستهلكين في 84 دولة.

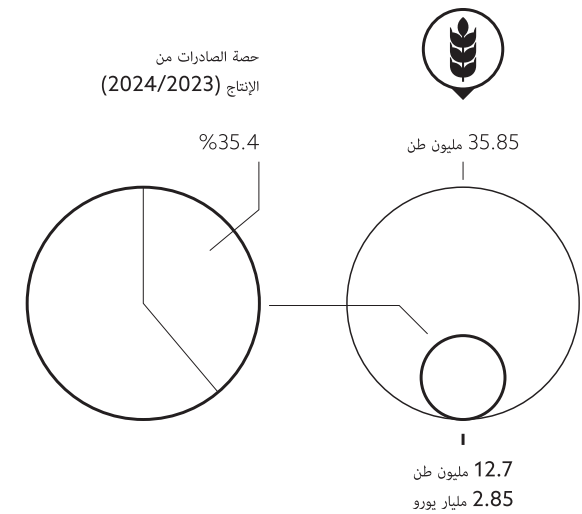
شكل التفاح ما نسبته 73% من صادرات بولندا من الفاكهة الطازجة في عام 2023. كان حوالي 21% من الإنتاج المحلي من التفاح مخصصًا للتصدير. وصل التفاح البولندي إلى أسواق 77 دولة، ويمكن العثور عليه بشكل رئيسي في دول الاتحاد الأوروبي، ولكن أيضًا في مصر وكازاخستان والهند والمملكة المتحدة وبيلاروسيا ومنغوليا والمملكة العربية السعودية والأردن والإمارات العربية المتحدة.

وقد حقق التوت الأزرق البولندي نجاحاً حقيقياً في مجال التصدير. تعد الدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي أكبر مستهلك للتوت الأزرق البولندي والفاواكه المشابهة الأخرى.

تتمتع العصائر البولندية بشعبية كبيرة في ألمانيا والمملكة المتحدة وهولندا والنمسا والولايات المتحدة وفرنسا وروسيا وجمهورية التشيك. يعد عصير التفاح هو الأكثر تفضيلاً (يمثل 81% من صادرات العصير البولندية).

وتتمتع منتجات الفاكهة والخضروات البولندية أيضاً بشعبية كبيرة. في عام 2023، صدرت بولندا منتجات فواكه بقيمة مليار يورو، ومنتجات نباتية بقيمة 2.2 مليار يورو. تجد هذه المنتجات عملاءها الأوفياء في دول الاتحاد الأوروبي والمملكة المتحدة وأوكرانيا والولايات المتحدة الأمريكية وبيلاروسيا ودول أخرى. وتعتبر كل من الأغذية المجمدة، والخضروات والفواكه المعلبة، والمربيات، ومربى البرقوق، والمعاجين، والفواكه والخضروات المجففة والمركزات الأصناف الرئيسية للتصدير.





الموقع ضمن الاتحاد الأوروبي (2023/2024) ¹	المنتج	الحيوب
الثالث	المنتج	الحيوب
الرابع	المصدر	الحيوب

حجم الإنتاج السنوي (2024/2023)

حجم الصادرات السنوية (2024/2023)

2024/2023 - حصة التصدير من 1 يوليو 2023 إلى 30 يونيو 2024

يشمل السوق البولندي أنواعًا جديدة من منتجات مطاحن الحبوب، وهو نتيجة للتقدم التكنولوجي، فضلاً عن أنماط الحياة المتغيرة وعادات الأكل. لقد تغير الزمن، لكن النكهة الفريدة لمنتجات المخازن البولندية لا تزال كما هي. يعرف البولنديون مدى جودة مذاق الخبز، ولن يرضوا بأقل من ذلك.

يعتبر إنتاج الحبوب ذات الجودة الأفضل ومنتجات مطاحن الحبوب، وخاصة منتجات المخازن، متجذرًا بعمق في الثقافة البولندية. لقد كان الخبز جزءًا مهمًا من التقاليد البولندية. على سبيل المثال، اعتاد البولنديون على الترحيب بضيوفهم بـ "الخبز والملح"، وهو ما كان يمثل لفنة من كرم الضيافة، وحتى يومنا هذا يتلقى المتزوجون حديثًا مثل هذا الترحيب في حفلات الزفاف التقليدية.

هل تعلم؟

تغطي الأطباق المعتمدة على الدقيق بشعبية كبيرة في المطبخ البولندي. «بيروغي» (الزلابية البولندية) هي واحدة من الأطباق البولندية الأكثر انتشارًا. يمكن تحضيرها بعشرات الطرق، وتحتوي على حشوة حلوة أو لذيذة. تشمل الوصفات الأكثر شعبية مخلل الملفوف والفطر (يتم تقديمهما عادة في عشاء ليلة عيد الميلاد)، والبطاطس، والزبادي والبصل (ما يسمى «بيروغي ريطونية»)، واللحم المفروم، والأسماك، والعدس، والحنطة السوداء، وكذلك الفاكهة.



الخبوب ومطاحن الخبوب

تصدير الحبوب ومطاحن الحبوب ومنتجات المخاز من بولندا في عام 2023



عملاؤنا الذين يثقون بنا:

في عام 2023، شملت الوجهات الرئيسية للحبوب البولندية ما يلي: ألمانيا، هولندا، نيجيريا، جنوب أفريقيا، إسبانيا، المملكة المتحدة.

بلغت نسبة القمح 52% من صادرات الحبوب في عام 2023، في حين مثلت الذرة 34%، والقمح التريتيكالي والدخن والحنطة السوداء 5% والجاودرا 4%.

تشكل منتجات المخاز مثل الخبز واللفائف ومنتجات المخاز الفاخرة والكعك والمعجنات سلعة تصديرية بولندية رئيسية. وتشمل منتجات مطاحن الحبوب المصدرة الأخرى الأطعمة المحضرة التي يتم الحصول عليها عن طريق تضيخ أو تحميص الحبوب أو منتجات الحبوب (مثل حبوب الإفطار)، والمعكرونة والشعيرية، والغلوتين، ودقيق القمح، والشعير، والحبوب الكاملة.

صدرت بولندا 114 ألف طن من الشعير في عام 2023، وكانت أكبر الكميات إلى البرازيل وألمانيا وجنوب أفريقيا وكوبا وأوغندا ومصر وليتوانيا وفرنسا.

تشمل أكبر الوجهات للمعكرونة البولندية ألمانيا والمملكة المتحدة وفرنسا وإسبانيا وهولندا وإيطاليا وجمهورية التشيك.



الحبوب
جيم الصادرات: **13.6** مليون طن
قيمة التصدير: **3.5** مليار يورو



منتجات المخاز
قيمة التصدير: **4.1** مليار يورو

رموز: 1001-1005, 1007, 1008, 1109, 1101-1104, 1107, 1902, 1904-1905
تم تجميعها بواسطة KOWR. استنادًا إلى بيانات وزارة المالية البولندية

منتجات ممتازة من المخاز ومطاحن الحبوب

يقدم الخبازون البولنديون مجموعة واسعة من المنتجات بأشكال ونكهات مختلفة، مثل الخبز، والبايجيت، واللفائف الهلالية، ولفائف الخبز، والشالاه.

تحتوي المكونات والوصفات التقليدية بشعبية كبيرة وتقدير كبير، ولكن القطاع قادر أيضًا على تلبية الأذواق المتغيرة والطلب المتزايد على المنتجات التي يوصي بها خبراء التغذية.

وتحتوي منتجات مطاحن الحبوب البولندية الأخرى، مثل الدقيق الطبيعي والصحي، والحبوب الكاملة، والموسلي، والنخالة بتقدير كبير من قبل المستهلكين ولها قدرة تنافسية عالية في الأسواق العالمية.

ينتج عدد كبير من مصانع المعكرونة البولندية مجموعة واسعة من أنواع المعكرونة عالية الجودة. ما يجذب المستهلكين هو أشكالها وألوانها وكذلك المكونات المستخدمة، بما في ذلك ليس فقط دقيق القمح التقليدي ودقيق الجاودار، ولكن أيضًا الحنطة السوداء. تنتج النباتات البولندية معكرونة تناسب جميع أنواع المأكولات.

مجموعة واسعة من الحبوب

القمح هو الحب الأكثر شعبية في بولندا، ودقيق القمح هو أحد السلع التصديرية البولندية المهمة في قطاع الحبوب. ومع ذلك، يقدم المنتجون البولنديون حبوبًا من أنواع وأصناف متعددة سواء للاستهلاك أو كغذاء، وهي عالية الجودة وخصبة للغاية.

هل تعلم؟

من بين منتجات المخاز البولندية المسجلة كمؤشر جغرافي محمي (PGI):

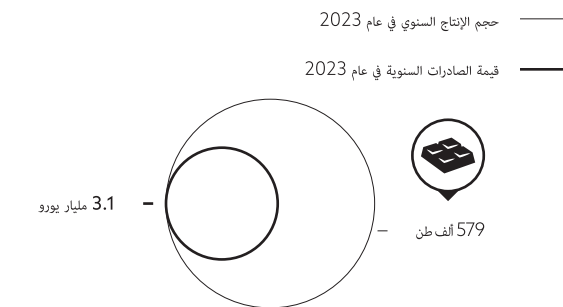
Chleb prądnicki (خبز من منطقة بروننتيك في كراكوف)

Obwarzanek krakowski (باجيل من كراكوف)

Cebularz lubelski (خبز بالبصل وبذور الخشخاش من لوبلين)

Andrut kaliskie (رقائق من كاليش)

الشوكولاتة والحلويات		
الموقع في الاتحاد الأوروبي (2023)	المنتج	السادس
	المصدر	الرابع



هل تعلم؟

”Rogal świętomarciński“ هي معجنات تقليدية من منطقة Wielkopolskie، والتي يتم إعدادها في الحادي عشر من نوفمبر، أي يوم القديس مارتن، وهو أيضًا يوم الاستقلال في بولندا. يعود تقليد خبز ”Rogal świętomarciński“ إلى العصور الوثنية، ولكن الكنيسة استكملت هذا التقليد وانتشر خلال القرن التاسع عشر. يتم صنع ”Rogal“ على شكل حدوة حصان التي يُقال إن حصان القديس فقدها. يتم تحضيرها من عجينة كرواسون تعتمد على الخميرة ومحمشة ببيذور الخشخاش الأبيض والمكسرات والفواكه المجففة، وهو علامة فارقة لمدينة بوزنان. في عام 2008، تم تسجيل اسم ”Rogal świętomarciński“ في الاتحاد الأوروبي كمؤشر جغرافي محمي.

التركيز على الجودة

تحظى الحلويات البولندية بتقدير العملاء الأجانب لجودتها العالية. يحرص المنتجون البولنديون على استخدام المكونات الطبيعية في إنتاج الحلويات ويبدلون جهودًا لتجنب المواد المضافة مثل النكهات الاصطناعية أو المواد الحافظة.

تنوع التشكيلات

يشمل المنتج البولندي من الشوكولاتة والحلويات كلاً من المنتجات التقليدية المصنعة على أساس الوصفات التقليدية، والتي يقدر مذاقها الخالد كل من يذوقها عبر الأجيال، والتي اكتسبت معجبين في العديد من الأسواق الأجنبية على مر السنين، فضلاً عن مجموعة واسعة من المنتجات التي تعد استجابة لاتجاهات المستهلكين المتغيرة بشكل مفاجئ والطلب المتزايد على المنتجات المبتكرة والوظيفية. يشتمل العرض المقدم من المنتجين البولنديين على: الشوكولاتة والحلويات والمارشميلو والواج الشوكولاتة والميرينغ وحلوى غزل البنات والفادج والتوفي ودروبس الشوكولاتة والفواكه والمكسرات في الشوكولاتة وصناديق الشوكولاتة وحلوى الشوكولاتة وغيرها الكثير. باعتبارها أكبر سوق للشوكولاتة في أوروبا الوسطى، تقدم بولندا حوالي 250 نوعًا مختلفًا من ألواح الشوكولاتة.

أسعار تنافسية

يقدم المنتجون البولنديون أسعارًا منخفضة نسبيًا مقابل منتجات عالية الجودة. وتعتبر الأسعار تنافسية في الأسواق الأجنبية عند مقارنتها بالعروض المقدمة من كبار المصدرين الأوروبيين الآخرين للشوكولاتة والحلويات.

الشوكولاتة والحلويات

تعتبر بولندا جنة لعشاق الشوكولاتة والحلويات. يعد سوق الشوكولاتة والحلويات البولندية أحد الأسواق الأكثر حداثة في أوروبا. بفضل التقدم التكنولوجي وعمليات الإنتاج الحديثة المطبقة بشكل مستمر، أصبح من الممكن تحسين جودة المنتجات وتوسيع نطاقها باستمرار. يتطور السوق بشكل ديناميكي وأصبح التصدير هو المحرك لازدهار صناعة الحلويات البولندية. منذ عدة سنوات، احتلت الشوكولاتة والحلويات المرتبة الأولى بين الصادرات البولندية من المنتجات الزراعية الغذائية عالية المعالجة.

صادرات الشوكولاتة والحلويات من بولندا في عام 2023



الشوكولاتة
قيمة التصدير: 3.1 مليار يورو

رموز: 1704, 1806 CN

تم تجميعها بواسطة KOWR، استنادًا إلى بيانات وزارة المالية البولندية

عملاؤنا الذين يثقون بنا:

تحظى الحلويات البولندية بشعبية متزايدة بين المستهلكين وفي عام 2023 وصلت إلى 154 سوقًا حول العالم. وهي تحظى بالتقدير في كل من الاتحاد الأوروبي والدول غير الأوروبية مثل المملكة المتحدة والولايات المتحدة وأوكرانيا وروسيا. تسيطر منتجات الشوكولاتة على صادرات الحلويات البولندية (80% من قيمة الصادرات).

هل تعرف طعم هذه الحلويات البولندية الشهيرة؟

Kukułki - كراميل الشوكولاتة المقرمش مع حشوة الكاكاو الناعمة مع قطرات بسيطة من الكحول. اسم الحلويات يعني حرفياً "الوقوف".

Sękacz - كعكة مصنوعة على النار، لونها ذهبي وتشبه عقد الشجر وأغصانها كعكة Sękacz هي كعكة تعيش طويلاً - بمجرد صنعها تظل طازجة لعدة أسابيع دون أي مواد حافظة.

شوكولاتة موس الحليب - موس حليب الفانيليا الناعم والرغوي المغطى بطبقة من الشوكولاتة الداكنة. يتم إنتاج هذه الحلوى البولندية الشهية منذ ثلاثينيات القرن العشرين. تتوفر اليوم أيضًا نكهات أخرى من موس الحليب، مثل الليمون والكراميل والشوكولاتة.

Toruń خبز الزنجبيل - كوكيز غني بالنكهات الحارة، يحتوي على العسل، منكه بالزنجبيل والقرفة والهيل والقرنفل والفلفل. يمكن تغليفه بالشوكولاتة، أو حشوه بالمربى. يعود تاريخ إنتاج خبز الزنجبيل إلى العصور الوسطى.

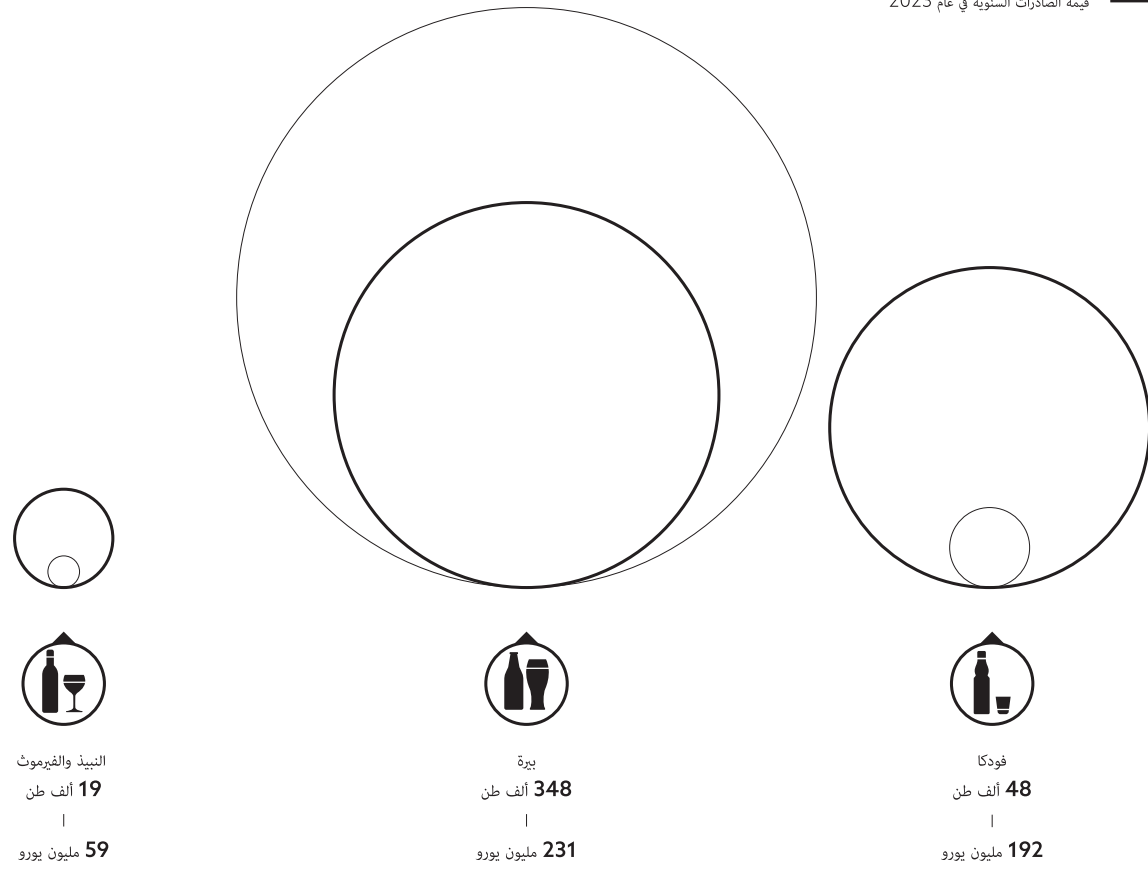
البرقوق بالشوكولاتة - حلوى من الشوكولاتة التي تغطي برقوق مجفف كحشوة.

كعكات على الطريقة الجاوية - البسكويت الأكثر شعبية من بولندا، يتم إنتاجه منذ عدة عقود، مصنوع من كعكة إسفنجية وطبقة من هلام الفاكهة ومغطى بالشوكولاتة.

Krówki - نوع من الحلوى الفاج (مقرمشة أو مطاطية) مصنوعة من الحليب البولندي والسكر والزبدة. تتميز بنكهة الكراميل والحليب الغنية.

حجم الصادرات السنوية في عام 2023

قيمة الصادرات السنوية في عام 2023



عملاؤنا الذين يثقون بنا:

الكحوليات البولندية الأكثر تفضيلاً: المشروبات الروحية، والتي تشكل 64% من صادرات الكحول البولندية، والبيرة - 29%، وكذلك النبيذ والفيرموث - 7%.

يتم تصدير الكحوليات من بولندا إلى عشرات الوجهات حول العالم.

الفودكا البولندية هي الأكثر طلباً في دول الاتحاد الأوروبي (وخاصة في فرنسا) وكذلك في الولايات المتحدة الأمريكية والمملكة المتحدة وأوكرانيا.

يتم استهلاك البيرة البولندية بشكل رئيسي في دول الاتحاد الأوروبي (هولندا، إيطاليا، ألمانيا، المجر، فرنسا وجمهورية التشيك). خارج الاتحاد الأوروبي يتم تصديره بشكل رئيسي إلى كوريا الجنوبية والمملكة المتحدة والولايات المتحدة وروسيا وأوكرانيا وكندا.



الكحوليات

بولندا هي موطن لمجموعة متنوعة من الكحوليات والمشروبات الكحولية الفريدة. المنتج الرئيسي هنا هو بالتأكيد الفودكا البولندية المشهورة عالمياً، سواء كانت عادية أو بنكهة مختلفة. ولا تزال هناك كنوز وطنية أخرى يمكن اكتشافها، مثل البيرة البولندية، والنبيذ، وعصير التفاح، ومشروب خمر العسل، والكحوليات الأخرى.



هل تعلم؟

تاريخ إنتاج الكحول في بولندا طويل جداً. يعود تاريخ تقاليد صناعة البيرة إلى بدايات الدولة البولندية. ذكر مؤرخ العصور الوسطى يان دلوغوش وخال أنونيم البيرة البولندية، بالإضافة إلى ثيمار الذي وصف الملك البولندي بوليسلاف شروبري في سجلاته المكتوبة في بداية القرن الحادي عشر بأنه من عشاق البيرة. ويعتبر إنتاج الفودكا أيضاً متجذراً بقوة في التقاليد البولندية. تم توثيق كلمة «wódka» (الفودكا) في السجلات البولندية لأول مرة في عام ١٤٠٥. في المقام الأول، يشير الفودكا إلى أنواع مختلفة من المشروبات للأغراض الطبية. ومن ناحية أخرى، بدأت عملية التقطير في التطور على الأراضي البولندية في القرن السادس عشر..

فودكا

تعد بولندا واحدة من أكبر منتجي الفودكا في العالم. لقد تطور إنتاج الفودكا على مدى عدة قرون وأدى إلى إنشاء وصفات أصلية تعتمد على المكونات المحلية بالإضافة إلى الأذواق الفريدة التي تحظى بالتقدير في جميع أنحاء العالم. تقليديا، المكونات الأساسية المستخدمة في إنتاج الفودكا تشمل الحبوب والبطاطس. يتم استخدام الإضافات العشبية أيضًا. في بولندا يتم إنتاج جميع أنواع الفودكا، أي الفودكا العادية بالإضافة إلى مجموعة واسعة من الفودكا المنكهة التي أصبحت أكثر شعبية. هناك حوالي 200 نوع من الفودكا البولندية في السوق البولندية. تم تسجيل نوعين من الفودكا البولندية ضمن المؤشرات الجغرافية للاتحاد الأوروبي (GI): "فودكا عشبية من الأراضي المنخفضة في شمال بودلاسكي معطرة بمستخلص عشبة اليبسون"، و"Polska Wódka" / "فودكا بولندية".

بيرة

وتشتهر بولندا أيضًا بالبيرة حيث يبلغ الإنتاج السنوي من البيرة في بولندا 35 مليون هكتولتر، مما يجعل بولندا منتجًا مهمًا للبيرة - حيث تحتل المركز الثاني في الاتحاد الأوروبي والتاسع في العالم. بفضل نوعية الشعير المميزة ومياه النايبيغ، يمكن للمستهلكين البولنديين الاستمتاع بالبيرة عالية الجودة والتي تعد واحدة من أقدم المشروبات التي يتم شربها في بولندا منذ العصور ما قبل السلافية. تقدم صناعة البيرة البولندية عدة مئات من أنواع البيرة، وللمعالجة الطلب في السوق، يتم تنكيه البيرة أيضًا بالعصائر البولندية الطبيعية. تعمل مصانع الجعة البولندية على نطاقات مختلفة تتراوح من مصانع الجعة الصناعية الضخمة إلى مصانع الجعة الحرفية، التي تبيع منتجاتها محليًا أو مباشرة إلى المطاعم التابعة لها. تستخدم مصانع البيرة الحرفية، التي تم تأسيس بعضها في القرن التاسع عشر، مكونات تقليدية أو مبتكرة للحصول على أعلى جودة وخصائص فريدة.

النيبذ

تتميز بولندا بتقاليد زراعة الكروم التي يعود تاريخها إلى 1000 عام. وقد تم نسيانها لفترة من الوقت بسبب التغيرات المناخية والاضطرابات التاريخية. ومع ذلك، خلال العقدین الأخيرین تم إعادة اكتشاف صناعة النيبذ في بولندا واستعادة مجد النيبذ البولندي. تركز بولندا على النيبذ عالي الجودة، والذي يحظى باعتراف عالمي. ما قد يكون مثيرا للاهتمام هو أن السوق البولندية تقدم مجموعة واسعة من النيبذ المصنوع من التفاح والكمثرى والكشمش الأسود والكرز والفراولة والبرقوق والتوت البري وكذلك الورد البري والروان.

عصير التفاح

يتم تصنيع عصير التفاح من عصير التفاح المخمر. حيث إن محتواه المنخفض من الكحول وطعمه الخفيف والفاكهي يجعله شائعًا جدًا في أوروبا الغربية. في بولندا، يتمتع عصير التفاح بتقليد عريق، حيث كان يتم شربه في أراضي بولندا الحالية منذ العصور الوسطى. وبما أن بولندا هي أكبر منتج للتفاح في أوروبا ورابع أكبر منتج للتفاح في العالم، فإن إنتاج عصير التفاح يزدهر بلا شك. هناك العديد من نكهات عصير التفاح البولندي المصممة خصيصًا لتلبية احتياجات محددة: جاف وشبه جاف وحلو.

العسل المخمر

تعد بولندا منتجًا مهمًا للمشروب الكحولي المصنوع باستخدام الطرق التقليدية. فالعسل المخمر أو ما يعرف باسم "mead" هو مشروب كحولي، يشبه النبيذ، يتم إنتاجه عن طريق تخمير عسل النحل المخفف بالماء، أي نقيع العسل. قد يحتوي هذا النقيع أيضًا على الأعشاب والجذور أو عصير الفاكهة، مما يعطيه نكهة مختلفة. اعتمادًا على نسب العسل والماء المستخدمة في الإنتاج، يتم تقسيم المشروب إلى فئات: "Pótorak" (بمعنى "جزء ونصف"، بنسبة 1:0.5 من العسل إلى الماء)، و"Dwójniak" (جزءان، 1:1)، و"Trójniak" (ثلاثة أجزاء، 1:2) و"Czwórniak" (أربعة أجزاء، 1:3). ومنذ تسجيلها في عام 2008 باعتبارها من التخصصات التقليدية المحمية في الاتحاد الأوروبي، ارتفع استهلاكها بشكل كبير ليس في بولندا فحسب، بل في جميع أنحاء العالم أيضًا. يحتوي هذا المشروب على ما يصل إلى 18% من الكحول من حيث الحجم.

الكحوليات التقليدية

هناك كحوليات مصنوعة يدويًا وهي جزء من التراث البولندي فقط. مثل "ناليפקا"، التي يتم تصنيعها عن طريق نقع الفاكهة أو الجذور أو الزهور أو التوابل أو الأعشاب أو المكسرات في الكحول القوي، ويفضل الفودكا. قد تتطلب بعض المكونات عملية نقع طويلة تصل إلى بضعة أشهر بينما في حالات أخرى قد يكون ناليפקا جاهزًا في غضون أسبوعين. تم الاحتفاظ بهذه الوصفات بسرية تامة وتمريبها من جيل إلى جيل. يحتوي ناليوكا عادة على 40% إلى 45% من الكحول من حيث الحجم.

المشروبات غير الكحولية

تعد بولندا منتجًا للمياه المعدنية الفريدة بالإضافة إلى المشروبات المتساوية التوتر والفيتامينات والطاقة. يتم استخراج المياه المعدنية بشكل رئيسي من بسكيد سونديتسكي ووادي كلودزكو وكوبافيا. وهي مميزة على نطاق عالمي لأنها غنية بالمغنيسيوم والكالسيوم والحديد والعديد من المعادن الأخرى. بالنسبة للأشخاص الذين يعيشون نمط حياة نشط أو يحتاجون إلى تعزيز جهاز المناعة لديهم، قد تقدم بولندا مجموعة واسعة من مشروبات الطاقة والمتساوية التوتر والفيتامينات المخصبة بالكافيين والتورين ومستخلص الجينسنغ والفيتامينات والكهارل والمعادن، والتي تتوفر في العديد من النكهات.

عملاؤنا الذين يثقون بنا:

يتم بيع المشروبات غير الكحولية من بولندا بشكل رئيسي في ألمانيا وفرنسا وجمهورية التشيك ولبنان والمملكة المتحدة وهولندا وأوكرانيا وإسرائيل.

يقدم سوق القهوة البولندي مزيجًا متنوعًا من بذور القهوة، والتي تم اختيارها بعناية من قبل خبراء من الدرجة الأولى من حيث مذاقها الغني ورائحتها، وتقدم في شكل عبوات من بذور القهوة والقهوة المطحونة والقهوة الفورية والكابتشينو.

بالإضافة إلى القهوة الطبيعية، يقدم المنتجون أيضًا قهوة منكهة (مثل الشوكولاتة أو الفانيليا أو نكهة مخفوق البيض). بينما تتخصص بولندا بمشروب الحبوب المحمصة (يسمى «قهوة الحبوب»)، المصنوع من الحبوب (الجاودار، القمح، الشعير)، بالإضافة إلى «القهوة» الخارقة المصنوعة من جذر الدانديون، الخرشوف، الهندباء، البلوط أو بذور القنب، والتي تعد مشروبًا قيمًا بسبب فوائدها الصحية.

تعد بولندا واحدة من الدول الرائدة في العالم في تصدير الشاي عالي الجودة وتحتل المرتبة الثانية في الاتحاد الأوروبي والتاسعة في العالم بعد منتجي الشاي التقليديين مثل الهند.

يستخدم منتجوا الشاي البولنديون المواد الخام المستوردة من نباتات الشاي بالإضافة إلى الأعشاب والفواكه المحلية. إلى جانب الشاي الأسود، تقدم بولندا الشاي الأخضر والشاي الأبيض والأحمر، بالإضافة إلى شاي الأعشاب وشاي الفاكهة. يتم إنتاج شاي الأعشاب والفواكه من نوع واحد من الأعشاب أو الفواكه (النعناع، البابونج، التوت، التوت البري، الورد البري، التوت البري والفواكه الغابوية)، أو كمزيج من الأعشاب الطبية وكذلك مزيج من الأعشاب والفواكه. ويقوم المنتجون البولنديون أيضًا بتصنيع الشاي في شكل مسحوق قابل للذوبان أو حبيبات ذات نكهات مختلفة ليتم تحضيرها كمشروبات دافئة أو باردة، مثل الشاي المثلج. إن موضة اتباع نمط حياة صحي بين المستهلكين دفعت المنتجين البولنديين إلى البحث عن منتجات جديدة تتناسب مع احتياجات السوق.

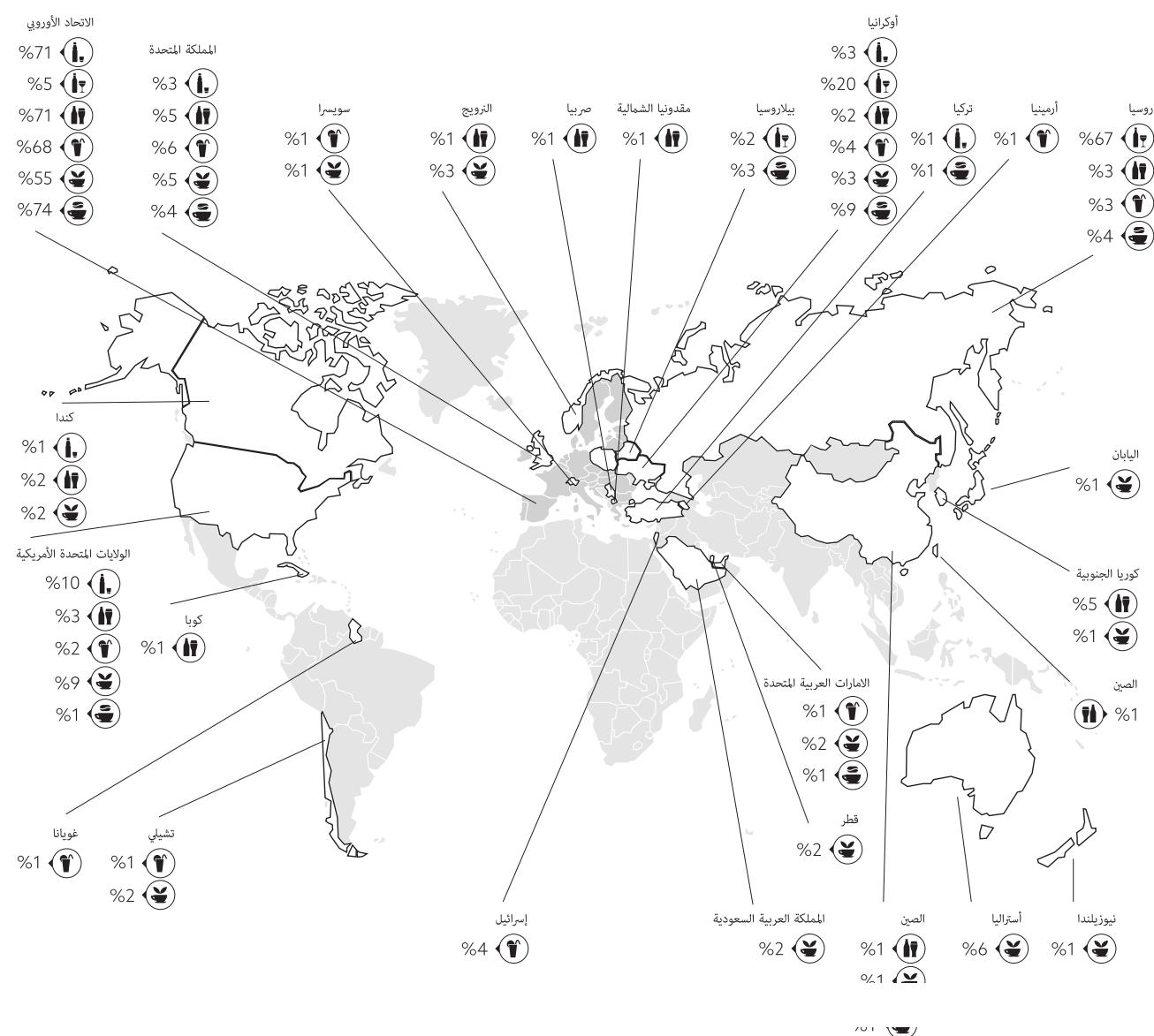
يقدم المنتجون البولنديون خلطات تعمل على تقوية جهاز المناعة، وتساعد على محاربة الوزن الزائد وتعزيز مستويات الطاقة.



الشاي والقهوة



**صادرات الكحوليات والمشروبات غير الكحولية والشاي والقهوة من
بولندا في عام 2023**



المشروبات غير الكحولية
حجم الصادرات: 1.4 مليون طن
قيمة التصدير: 899 مليون يورو



شاي
حجم الصادرات: 20 ألف طن
قيمة التصدير: 232 مليون يورو



قهوة
حجم الصادرات: 72 ألف طن
قيمة التصدير: 498 مليون يورو



فودكا
حجم الصادرات: 48 ألف طن
قيمة التصدير: 192 مليون يورو



نبيذ
حجم الصادرات: 18 ألف طن
قمة التصدير: 58 مليون يورو



بيرة
حجم الصادرات: **348** ألف طن
قيمة التصدير: **231** مليون يورو



رموز 2202، 2201، 0901، 0902، 2204، 2203، 60 2208 CN
تم تجميعها بواسطة KOWR، استنادًا إلى بيانات وزارة المالية البولندية

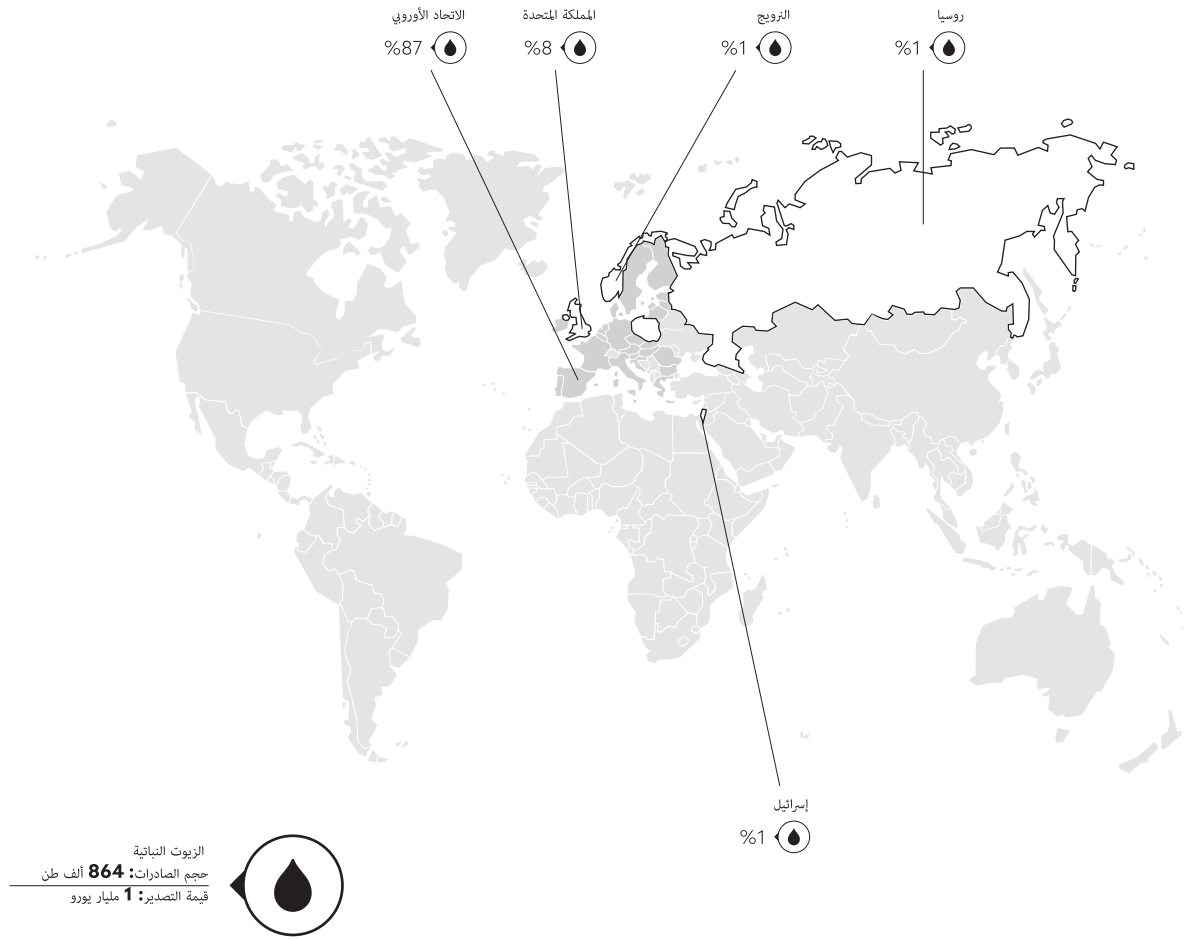
زبائننا الذين يثقون بنا:

يتم تصدير الشاي البولندي بشكل رئيسي إلى الاتحاد الأوروبي: فرنسا والسويد وإيطاليا وهولندا وألمانيا. كما أنها مطلوبة أيضاً في الولايات المتحدة الأمريكية وأستراليا والمملكة المتحدة وأوكرانيا والنرويج.

يتم تصدير القهوة من بولندا في الغالبية العظمى من الحالات إلى الدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي مثل هولندا وألمانيا وجمهورية التشيك وفرنسا ورومانيا والمجر وبوليكيا ولبنانيا وسلوفاكيا. ومن بين الوجهات المهمة أيضاً أوكرانيا، وبلغرقة أقل روسيا والمملكة المتحدة وبيلاروسيا.



صادرات الزيوت النباتية من بولندا في عام 2023



رموز 1517, 1515-1507 CN:

تم تجميعها بواسطة KOWR، استنادًا إلى بيانات وزارة المالية البولندية

هل تعلم؟

من الجدير بالذكر أن طريقة الضغط البارد تعد من أفضل الطرق لتصنيع زيت الطعام، حيث تضمن احتفاظ الزيت بأقصى قدر ممكن من الأحماض الدهنية والمكونات القيمة الأخرى. ويستخدم المنتجون البولنديون هذه الطريقة ليس فقط لتصنيع زيت بذور اللفت وعباد الشمس، بل وجميع الزيوت النباتية الأقل شهرة، مثل زيت الكتان، وزيت الكاميلينا، وزيت القنب، وزيت حبة البركة، وزيت شوك الحليب، وزيت زهرة الربيع المسائية، وزيت الخردل، وزيت الجوز، وزيت بذور اليقطين. لا تتمتع هذه الزيوت بخصائص غذائية غنية فحسب، بل تمتلك أيضًا طعمًا طبيعيًا ورائحة جميلة. بعضها الآخر، مثل زيت البندق أو زيت الورد، هي أيضًا منتجات تجميل.

عملاؤنا الذين يثقون بنا:

في عام 2023، تم تصدير الزيوت النباتية البولندية بشكل رئيسي إلى الاتحاد الأوروبي والمملكة المتحدة، وكذلك بدرجة أقل إلى روسيا والنرويج وإسرائيل.

وباستثناء زيوت بذور اللفت وعباد الشمس، صدرت بولندا في عام 2023 السمن الصناعي بشكل رئيسي. وكان الزيت النباتي الآخر الذي تم تصديره هو زيت فول الصويا.

الزيوت ت والدهون النباتية الأخرى

عندما تسافر عبر بولندا في الربيع، فمن المؤكد أنك ستصادف حقلًا من الزهور الصفراء الجميلة. وبما أن المناظر الطبيعية في بلادنا نموذجية، فهي تتكون من حقول نبات اللفت - وهي مادة خام تستخدم في إنتاج الزيت الذي يمكن تسميته بجرأة بالذهب السائل البولندي بفضل قيمته الغذائية. يحتوي زيت بذور اللفت على نسبة عالية من الأحماض الدهنية غير المشبعة والفيتامينات والمكونات النشطة بيولوجيًا الأخرى المفيدة لصحة الإنسان. يمتلك هذا الزيت العديد من الخصائص، بما في ذلك: تقليل خطر الإصابة بأمراض القلب والأوعية الدموية، والمساهمة في تخثر الدم بشكل صحيح والحفاظ على العظام في حالة جيدة. كما أنه يخفض مستوى الكوليسترول السيئ (LDL) عن طريق زيادة مستوى الكوليسترول الجيد (HDL) في الدم. أما بالنسبة للأحماض الدهنية المشبعة، فيجب تقليل محتواها في النظام الغذائي للإنسان، وهنا يعتبر زيت بذور اللفت الزيت الأكثر صحة في هذا الصدد.

يمكن أن يستفيد البولنديون من الخصائص الطبية للمنتج دون أي مشاكل تقريبًا. تحتل بولندا المرتبة الثالثة في الاتحاد الأوروبي من حيث مساحة زراعة وحصاد بذور اللفت، وهي أيضًا منتج مهم لزيت بذور اللفت. أنتجت بولندا 1.4 مليون طن من زيت بذور اللفت الخام و 602 ألف طن من زيت بذور اللفت المكرر في عام 2023، سواء للاستهلاك أو للاحتياجات الصناعية، بما في ذلك إنتاج الوقود الحيوي ومستحضرات التجميل. بلغت صادرات بولندا من زيت بذور اللفت 245 ألف طن وتمثل 28% من إجمالي صادرات الزيوت النباتية البولندية.

الزيت الآخر المشهور جدًا في بولندا هو زيت عباد الشمس الغني بفيتامين E والفيتامينات الأخرى. في عام 2023، صدرت بولندا 290 ألف طن من زيت عباد الشمس، وهو ما يمثل 34% من صادرات بولندا من الزيوت النباتية.

الاستجابة للاتجاهات العالمية – الطعام البولندي في القرن الحادي والعشرين



أصبح المستهلكون أكثر وعياً وتطلباً، في حين أصبح نمط حياتهم أكثر اضطراباً كل عام. ويشجع العالم الحديث تعدد المهام، الأمر الذي ينعكس أيضاً على اتجاهات التغذية. يبحث عدد متزايد من الأشخاص عن المنتجات التي ليست لذيدة وآمنة وصحية فحسب، بل مفيدة أيضاً للجسم والروح. يتألف العرض المقدم من المنتجين البولنديين من عدد من العناصر التي تتناسب مع متطلبات أنماط الحياة الحديثة، ويتم تصنيعها بطريقة مسؤولة اجتماعياً، وفي الوقت نفسه تهتم بالبيئة.

الطعام العضوي

منذ سنوات عديدة، يتم تنفيذ أساليب الإنتاج الزراعي البولندي مع توفير الاحترام الكافي للبيئة. إن التقاليد والمعرفة التي تنتقل إلى الجيل الجديد من المزارعين، جنباً إلى جنب مع التقنيات الجديدة التي تدعم الجودة العضوية، تؤدي إلى النمو المستمر للسوق العضوية البولندية. يبلغ عدد المنتجين العضويين في بولندا 24 ألفاً، منهم أكثر من 22 ألفاً من المزارعين البيئيين.

تتضمن عملية إصدار الشهادات العضوية بالاتحاد الأوروبي جميع أنواع ومراحل الإنتاج والمعالجة، بالإضافة إلى التعبئة والتغليف والتصنيف والتوزيع، والتي تخضع لإشراف صارم على المستوى الوطني. يضمن الشعاع العضوي للاتحاد الأوروبي أن المنتج تم إنتاجه باستخدام أكثر الطرق الطبيعية، ولا يحتوي على إضافات صناعية وخالي من الكائنات المعدلة وراثيًا.

الأطعمة الوظيفية و«الأطعمة الخارقة»

إن المستهلك المطلع يدرك حقيقة مفادها أن الوقاية خير من العلاج، مما يزيد من شعبية الأغذية التي من شأنها أن تحمينا من الأمراض وتضمن لنا حياة طويلة بصحة جيدة.

من خلال التعاون المتكرر مع معاهد ومراكز البحوث، يطرح المنتجون البولنديون عددًا متزايدًا من المنتجات الوظيفية في السوق توفر مكونات مهمة للنظام الغذائي الصحي. ويتضمن عرضهم، من بين أشياء أخرى، الحلويات والوجبات الخفيفة ومنتجات الألبان والمشروبات أو منتجات الحبوب الخالية من العناصر الضارة أو المسببة للحساسية والمدمعة بمكونات صحية إضافية. تعد الأطعمة البولندية الخارقة المعروفة مثل التوت البري، والكشمش الأسود، ونبق البحر من الإضافات المنتشرة. بينما تعتبر المنتجات التي تجمع بين أجود أنواع الشوكولاتة مع الفاكهة أو البكتيريا الحيوية هي الأكثر انتشارًا. تكتسب منتجات البروتين، إلى جانب الحلويات والوجبات الخفيفة الصحية المصنوعة من مكونات غير معالجة (ما يسمى بـ «المكونات الخام») شعبية متزايدة.

وتعد بولندا أيضًا واحدة من أكبر منتجي الأعشاب في أوروبا. في بولندا، 70 نوعًا من الأعشاب يتم زراعة النباتات الطبية، بما في ذلك الأصناف الطبية مثل البابونج والنعناع وحشيشة الهر ونبته سانت جون وحليب الشوك. يعمل منتجو الأعشاب البولنديون في أسواق متعددة، لكنهم يحققون نجاحًا خاصًا في الاتحاد الأوروبي. تجدر الإشارة إلى أن الزعتر البولندي يدخل غالبًا في قائمة الأعشاب الفرنسية الشهيرة في بروفانس.

منتجات نباتية

يتزايد عدد الأشخاص الذين يقللون من استهلاكهم للحوم والمنتجات ذات الأصل الحيواني أو يقررون عدم تناول هذه المنتجات لأسباب صحية أو بيئية أو أخلاقية. لتلبية احتياجاتهم، يقوم أكبر المنتجين البولنديين بتوسيع محافظهم الكلاسيكية من المنتجات، وهي لفنة تحظى بتقدير كبير من قبل المستهلكين، من خلال تقديم منتجات جديدة من أصل نباتي. وفي السوق البولندية، هناك أيضًا مجال للشركات الناشئة والمصنعين الصغار للمنتجات النباتية، على سبيل المثال كرات اللحم النباتية، ولحم الخنزير المقدد، ولحم الخنزير، والنقانق، والبرغر، والناجنس، بالإضافة إلى شحم الخنزير النباتي، والبطاطا، والحب، والزبدة، والصلصات أو المايونيز. لن تلبى هذه المنتجات احتياجات النباتيين ومن يعانون من الحساسية فحسب، بل سترضي أيضًا كل من يبحث عن مطبخ متنوع لتناول أطعمة لذيدة وصحية.

هل تعلم؟

لقد تم زراعة وتصنيع «المنتجات الخارقة» التقليدية في بولندا منذ قرون الآن؛ وهي تعادل «الأطعمة الخارقة» في العالم من حيث محتواها من العناصر الغذائية. من أعظم السلع الوطنية البولندية هي المخللات التي تعتبر قبيلة طبيعية من الفيتامينات والبكتيريا النافعة، بما في ذلك عصير البنجر الحامض الشهير الذي له تأثير مضاد للشيخوخة، ويدمر الخلايا السرطانية ويعتبر علاجًا للصداع الناتج عن الإفراط في تناول الكحول.

وتشمل «المنتجات الخارقة» الأكثر تقليدية أيضًا العسل الذي يمتلك خصائص طبية غير عادية. ومن أهم الأنواع: عسل الأكاسيا، وعسل الزيزفون، وعسل الندوة الرجيقية، وعسل الزهور المتعددة.

هل تعلم؟

لقد كانت وارسو، عاصمة بولندا، مدرجة على القائمة العالمية لأكثر المدن الصديقة للنباتيين لعدة سنوات الآن. من السهل هناك التسوق لشراء الأطعمة النباتية، في حين تقدم المطاعم المحلية مأكولات تعتمد على الخضروات من أي مكان في العالم.

أطعمة صحية وخفيفة

بسبب نمط الحياة الحديث، يميل العملاء إلى اختيار المنتجات السهلة التي لا تستغرق وقتًا طويلًا للتخضير. يكسر المنتجون البولنديون الوسم الذي لطالما صاحب الوجبات الجاهزة والمنتجات الفورية التي يُعتقد أنها ضارة من خلال تقديم وجبات صحية ومغذية ولذيذة للمستهلكين والتي يمكن تحضيرها بسرعة، بما في ذلك الخلطات الجاهزة للاستخدام لإعداد البرجر النباتي واليخنات، والريزوتو والأطباق القائمة على الحبوب، والحساء، والكعك، والبطاطا، والعصيدة أو الخلطات لخبز الخبز محلي الصنع. تستهدف المنتجات العملاء الذين يعانون من الضغوط اليومية، ولكنهم لا يرغبون في التنازل عن الجودة. يتم اعتماد العديد منها كمنتجات عضوية ويتم تصنيفها على أنها خالية من الغلوتين أو نباتية.

كيفية التعامل مع الجوع؟ يقدم المنتجون البولنديون أيضًا وجبات خفيفة صحية لتناولها أثناء اليوم، بما في ذلك الوجبات الخفيفة اللذيذة والطبيعية المصنوعة من الفاكهة والخضروات والحبوب والحبوب والمكسرات.



المركز الوطني لدعم الزراعة (KOWR) هو وكالة حكومية بولندية تابعة لوزارة الزراعة والتنمية الريفية.

أحد المجالات الرئيسية لنشاطنا هو دعم تطوير التجارة في المنتجات الزراعية الغذائية بين بولندا والدول الأخرى. ونحن نعمل أيضًا باعتبارنا الهيئة الرئيسية في بولندا المسؤولة عن الترويج للطعام البولندي في الأسواق المحلية والأجنبية.

نحن ننفذ العديد من الأنشطة التي تدعم إنشاء اتصالات تجارية بين رجال الأعمال البولنديين والأجانب.

نقوم بتنظيم أكشاك وطنية بولندية في أكبر المعارض في قطاع الأغذية الزراعية، تتواجد علامتنا التجارية - «بولندا موطن الطعام المميز» - في أهم المعارض التجارية في أوروبا وآسيا وأستراليا والشرق الأوسط والأمريكتين.

تتضمن مهامنا تنظيم البعثات التجارية في الخارج بمشاركة رجال الأعمال البولنديين بالإضافة إلى البعثات الواردة للمستوردين والموزعين وممثلي سلاسل البيع بالتجزئة الأجانب المهتمين بالعرض البولندي.

يتضمن عرضنا تنظيم المحادثات التجارية - التقليدية وعبر الإنترنت، بالإضافة إلى خدمات التوفيق بين الأعمال التجارية.

نقوم بتنظيم المؤتمرات والندوات عبر الإنترنت حول فرص الأعمال في مختلف البلدان.

تعمل KOWR على الترويج للطعام البولندي. تتضمن مهامنا تنظيم فعاليات مثل العروض وورش عمل الطهي وتذوق العينات ومهرجانات الطعام البولندي بالإضافة إلى الترويج على الإنترنت أو وسائل التواصل الاجتماعي أو وسائل الإعلام الرقمية والمطبوعة الأجنبية.

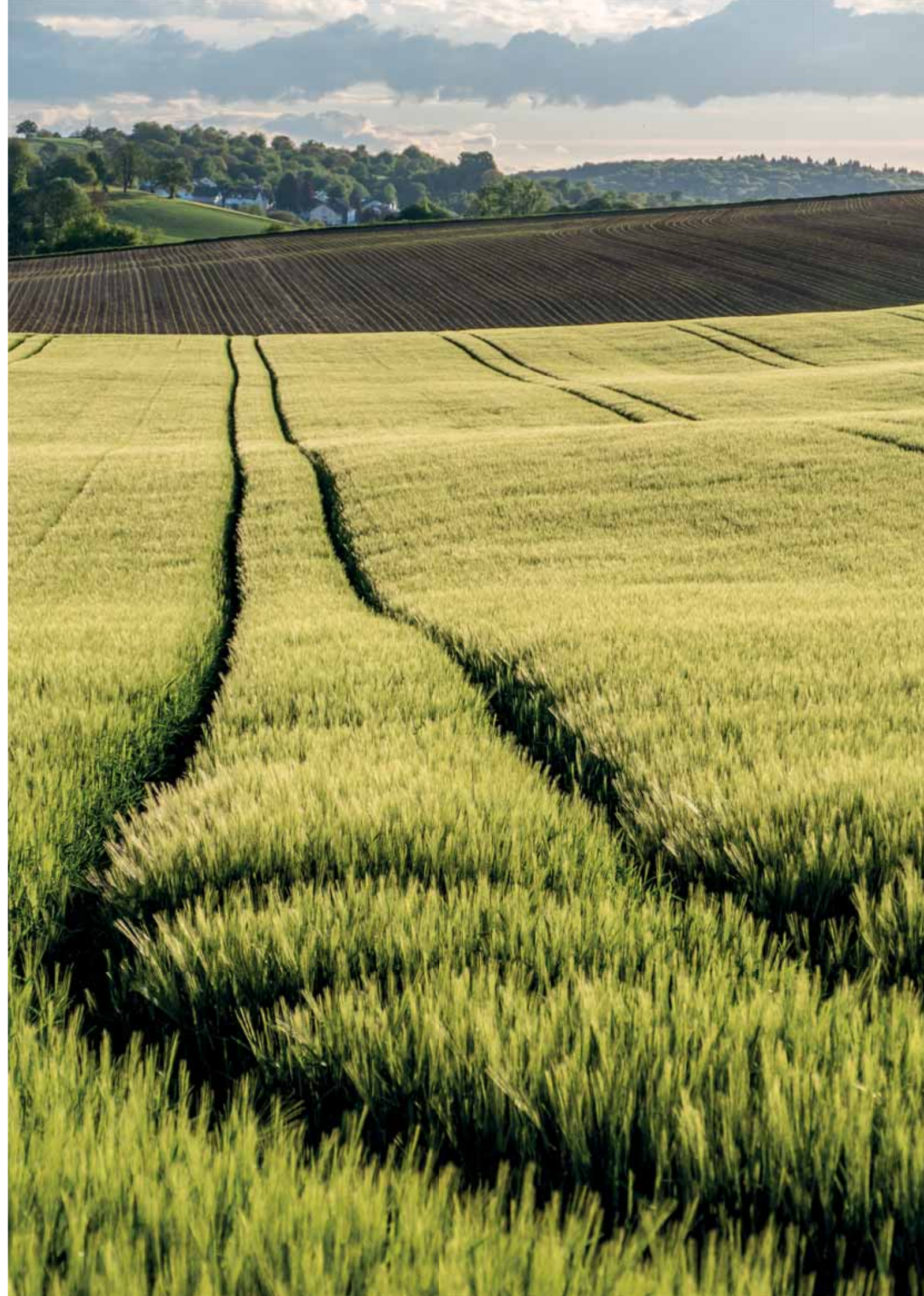
نحن أيضًا المؤسسة المسؤولة عن التعامل مع برامج ترويج الأغذية التابعة للاتحاد الأوروبي والتي يتم تنفيذها في بولندا والخارج، والتي وافق عليها الاتحاد الأوروبي وتم تمويلها بشكل مشترك بأموال الاتحاد الأوروبي.

وفي إطار مهامنا، نتعاون مع المؤسسات البولندية المسؤولة عن تعزيز الاقتصاد البولندي، والبعثات الدبلوماسية والاقتصادية البولندية والأجنبية، ومنظمات المستوردين وغيرها من الكيانات التي تدعم تطوير التعاون التجاري.

لمعرفة المزيد عن أنشطتنا، قم بمسح الكود



من نحن؟





Poland
tastes good



المركز الوطني لدعم الزراعة
ul. Karolkowa 30
01-207 Warsaw, Poland
هاتف: +48 22 376 72 26
البريد الإلكتروني: eksporter@kowr.gov.pl

www.polandtastesgood.pl/en/

ISBN 978-83-66255-96-8