



EL SECTOR AGROALIMENTARIO POLACO



En 2024 los exportadores agroalimentarios polacos volvieron a alcanzar unos ingresos récord en la historia de las exportaciones polacas de productos agroalimentarios. El valor de las exportaciones ascendió a 53 800 millones de euros, un 3 % más que en 2023 y más de 10 veces más que en el año de la adhesión de Polonia a la Unión Europea (2004). Según las cifras preliminares para 2025, el valor de las exportaciones agroalimentarias polacas sigue aumentando. Los resultados generados por los exportadores polacos muestran que Polonia es uno de los mercados agroalimentarios con un desarrollo más dinámico del mundo.

El camino hacia el éxito se allanó gracias a la determinación y el espíritu emprendedor de las empresas polacas, que se enfrentaron a un gran reto cuando el país se incorporó al mercado único europeo en 2004. El progreso alcanzado por la agricultura y el sector agroalimentario polacos en las dos últimas décadas no tiene precedentes. En la actualidad, Polonia puede presumir de contar con uno de los parques tecnológicos más avanzados de la UE, que ofrece una gran capacidad de producción, una tecnología innovadora y la máxima calidad. Estas capacidades se siguen desarrollando. Entre 2020 y 2023, la inversión en el sector agroalimentario ascendió a casi

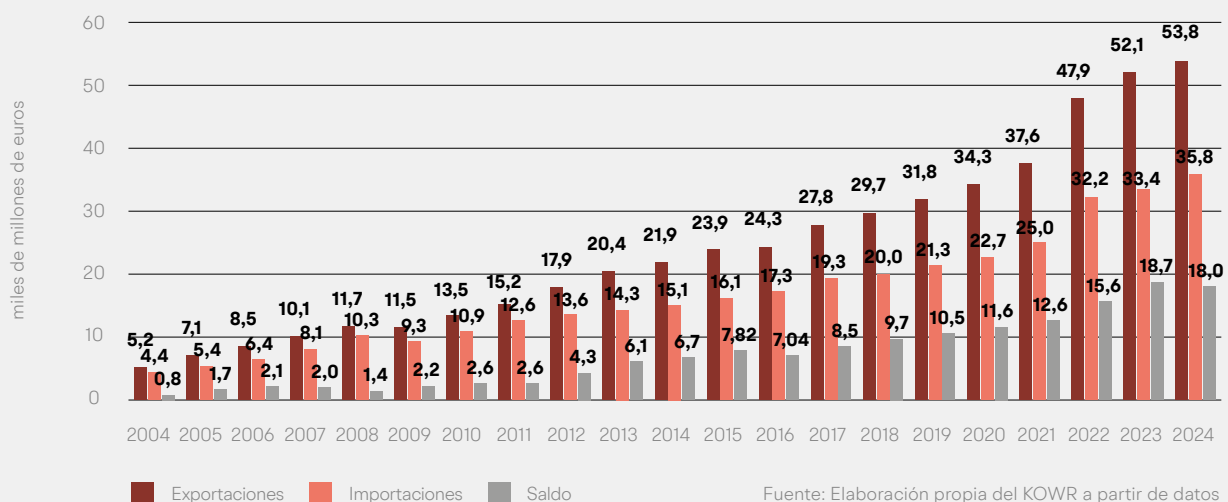
12 000 millones de euros, lo que representa alrededor del 17 % de la inversión total. La inversión extranjera directa neta en este sector alcanzó los 3560 millones de euros.

Aunque Polonia es uno de los productores y exportadores de alimentos más importantes de Europa, ha desarrollado un mercado en el que operan agentes de todos los tamaños: grandes empresas, pequeñas, medianas y familiares, y empresas de nueva creación con ideas innovadoras para los productos agroalimentarios polacos. La oferta de productos es amplia y satisface una gran variedad de gustos y necesidades. Combina la herencia de tradiciones centenarias con las emociones relacionadas con las tendencias modernas y el espíritu innovador. Pero, ante todo, refleja la pasión polaca por la buena comida

Les invitamos a degustar nuestros maravillosos productos polacos. ¡Les deseamos una comida deliciosa y esperamos que el lema «Poland tastes good!» llegue a todas las mesas del mundo!

Comercio exterior polaco de productos agroalimentarios

El Reino Unido abandonó la Unión Europea el 31 de enero de 2020. Dado que el Reino Unido permaneció en la unión aduanera con la UE y participó en el mercado único de la UE del 1 de febrero al 31 de diciembre de 2020, se incluye en las estadísticas comerciales de la UE de este folleto para este periodo.





CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

El sector cárnico es una rama muy importante de la producción agroalimentaria polaca y desempeña un papel clave en el desarrollo de la industria alimentaria del país.



			CARNE DE AVE 	CERDO 	VACUNO 
Posición (2024)	UE	Productor	1.º	4.º	5.º
		Exportador	1.º	6.º	2.º
Volumen de producción anual¹ (2024)			2 907 000 toneladas	1 738 000 toneladas	629 000 toneladas
Volumen / valor anual de las exportaciones² (2024)			2 286 000 toneladas / 5600 millones de euros	650 000 toneladas / 2100 millones de euros	546 000 toneladas / 2800 millones de euros
Precio medio de compra del ganado en Polonia³ (2024)			5,34 PLN/kg (1,24 EUR/kg)	7,10 PLN/kg (1,65 EUR/kg)	10,62 PLN/kg (2,47 EUR/kg)

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

² Ganado, carne y productos: volumen de las exportaciones expresado en equivalente de carne.

³ Tipo de cambio medio en 2024: 1 EUR = 4,3058 PLN.

Polonia es uno de los principales productores europeos de carne y productos cárnicos y un gran exportador de estas mercancías.

La producción de carne se lleva a cabo prestando atención a la calidad en cada etapa de la producción, desde la cría hasta el producto final. Factores como el bienestar animal, las modernas tecnologías y el desarrollo de la integración vertical de la producción están contribuyendo a conseguir productos de gran calidad y excelente sabor. La industria cárnica polaca también se centra en la sostenibilidad a lo largo de toda la cadena de producción. Las fuentes de energía renovables, los envases biodegradables, el transporte de bajas emisiones y otras buenas prácticas son cada vez más importantes.

Los mejores productos cárnicos

Polonia tiene una larga tradición en la producción de embutidos y otros productos cárnicos. El producto más popular es la salchicha, normalmente de carne roja (principalmente cerdo). En la elaboración de este em-

butido también se utilizan aves de corral, vacuno e incluso carne de caza. Hay diferentes sabores y tipos de salchichas según la región de la que procedan: merece la pena probarlas todas. El procesado incluye el curado, el ahumado, el secado, la cocción al vapor, la fritura y la maduración. Otros excelentes embutidos producidos en Polonia son los jamones, los solomillos, las pancetas, los patés, así como los kabanosy, unas salchichas secas y finas, populares como aperitivo para cualquier ocasión, y muchos otros. Muchos embutidos polacos tienen certificados de calidad de la UE, como: «Indicación Geográfica Protegida» o «Especialidad Tradicional Garantizada».

Indicaciones geográficas de la UE

Desde la adhesión de Polonia a la Unión Europea, los productores polacos han podido proteger y promover la singularidad de sus productos utilizando las indicaciones establecidas por la Unión Europea. Los certificados de Denominación de Origen Protegida (DOP) y de Indicación Geográfica Protegida (IGP) concedidos por la Comisión Europea subrayan el vínculo entre calidad y lugar de origen, mientras que la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) se concede por un método de producción tradicional.

EXCELENTE SABOR

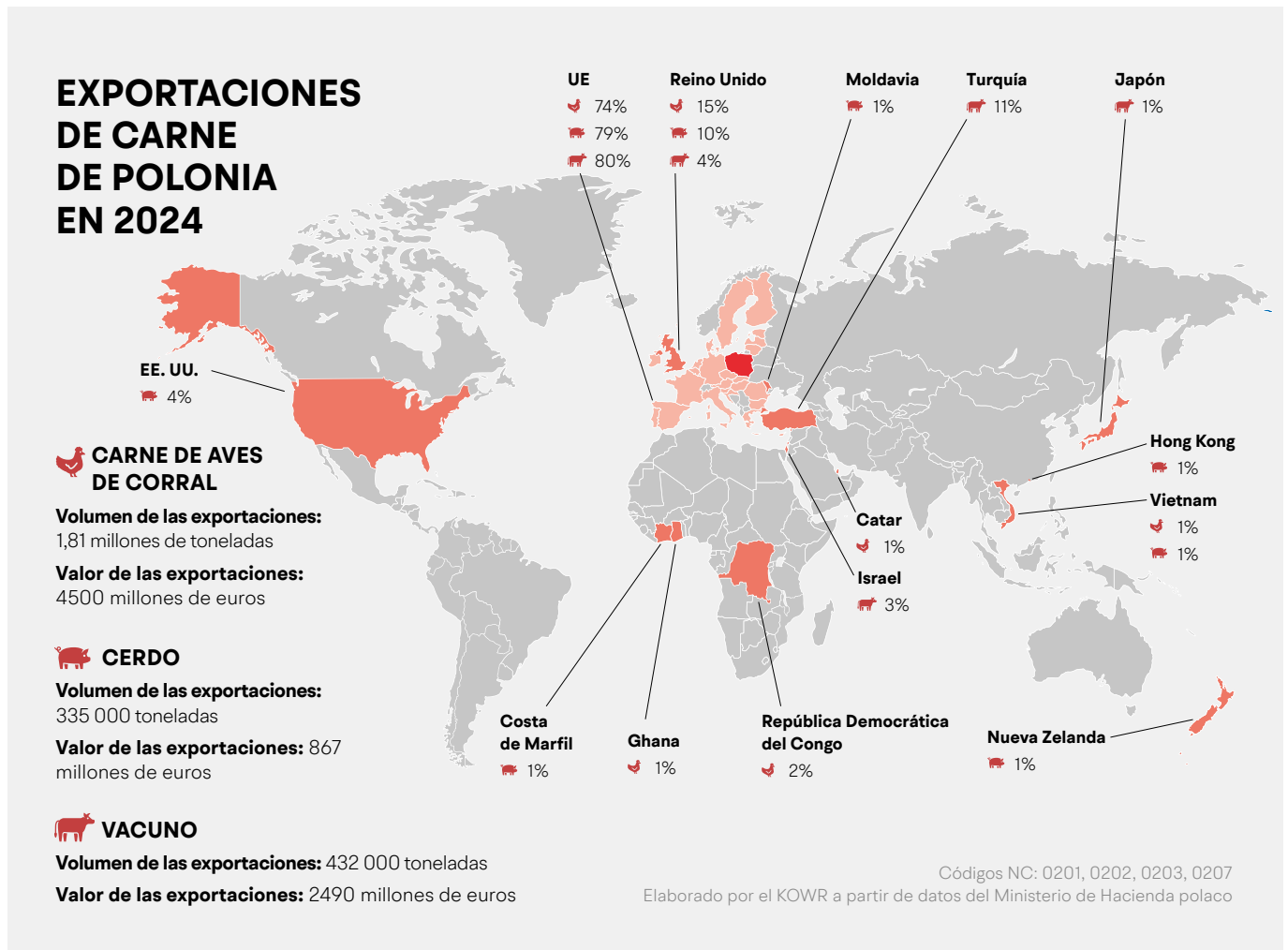
Polonia tiene condiciones naturales favorables para la cría de cerdos, así como potencial para la producción de carne de vacuno. Los productores polacos obtienen su materia prima de ganaderos particulares que crían sus rebaños empleando métodos de cría tradicionales. Esto significa materias primas de alta calidad, lo que se refleja en el sabor de los productos acabados.

Lo que distingue a los productos cárnicos polacos y los hace populares es su riqueza de sabores y aromas.

CALIDAD CERTIFICADA

Los fabricantes polacos se preocupan y dan prioridad a la máxima calidad, garantizada por métodos de control de calidad bien desarrollados y la implantación de nuevos sistemas de certificación. Varios certificados de calidad polacos están dedicados específicamente a los productos cárnicos: QAFP - Quality Assurance for Food Products (Garantía de calidad de los productos alimenticios), QMP - Quality Meat Programme (Programa de calidad de la carne) (para la carne de vacuno) y el programa «Calidad Tradición» para productos alimentarios de alta calidad que tengan características únicas derivadas de un método de producción tradicional o una composición tradicional.





HAN CONFIADO EN NOSOTROS:

El sector cárnico polaco ha prosperado mucho en los últimos años. El volumen de las exportaciones de carne se ha multiplicado por 7 desde la adhesión de Polonia a la Unión Europea.

Los productores polacos han sabido ganarse la confianza de los mercados más exigentes del mundo. Gran parte de la carne producida en Polonia se exporta a la UE y el Reino Unido, así como a Norteamérica, Asia y África. Una parte importante de los productos tienen certificación Halal y Kosher.

En 2024 la carne exportada desde Polonia llegó a 114 países de todo el mundo.

¿Sabías que...?

La producción avícola polaca no se limita a los pollos. Polonia también es productora de gansos, patos y pavos.

La tradición de la cría de gansos en Polonia comenzó hace más de trescientos años. Actualmente son muy populares el ganso blanco polaco de Kołuda y el ganso joven polaco de avena. Este último es especialmente apreciado por su carne y grasa de gran calidad. Los gansos polacos se exportan principalmente a Alemania. Los pavos polacos también son populares, especialmente en Alemania, España y la República Checa.

Polonia es el tercer exportador mundial de huevos.

Polonia es el cuarto exportador mundial de plumas y plumones; el 7 % de las exportaciones mundiales de plumas y plumones proceden de Polonia.

The background of the entire page is a photograph of various dairy products. In the foreground, there is a large wedge of Swiss cheese with many holes, a small glass jar of white cream or yogurt, and two white eggs. To the left, there is a block of butter with a green herb leaf on top. In the background, there is a glass pitcher of milk and another jar of a yellow dairy product. The background is slightly blurred.

PRODUCTOS LÁCTEOS

La producción lechera polaca no ha dejado de crecer desde los años 90 y su desarrollo se aceleró rápidamente tras la adhesión de Polonia a la UE, gracias a la utilización de fondos comunitarios para la modernización de las explotaciones y el procesamiento. Hoy Polonia tiene una de las industrias lácteas más modernas de Europa. Somos el principal productor de leche desnatada en polvo, mantequilla, quesos y requesones de la UE, así como de leche, suero de mantequilla, nata para consumo directo, leche agria y otros productos lácteos frescos. La mayoría de los procesadores de leche en Polonia son cooperativas lecheras, principalmente de capital polaco, que obtienen su materia prima directamente de los ganaderos polacos.

	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS 
Posición - leche (2024)	UE: 3.º productor 5.º exportador
Volumen de producción anual (2024)	16 millones de toneladas
Precio medio de compra de la leche en Polonia ¹ (2024)	210,79 PLN / hl (48,95 EUR/hl)
Volumen / valor ² de las exportaciones anuales de productos lácteos (2024)	4,8 millones de toneladas / 3600 millones de euros
Cuota de las exportaciones en la producción de derivados lácteos (2024)	30%

¹ Tipo de cambio medio en 2024: 1 EUR = 4,3058 PLN.
² Volumen de las exportaciones expresado en equivalente de leche.

Respeto por la naturaleza

Debido a las condiciones naturales y a una larga tradición ganadera, Polonia está especialmente predispuesta para el desarrollo de la producción de leche. En Polonia las vacas lecheras son criadas principalmente por ganaderos particulares (aproximadamente el 95 % de la cabaña nacional).

En 2025 las explotaciones de hasta 10 vacas representaban en torno al 62 % del total de productores de leche. La baja concentración de rebaños permite el uso de pastos, que proporcionan bienestar animal y protección del medio ambiente, además de forraje natural.

Calidad europea

La leche polaca procede principalmente de las regiones más naturales del norte y el este de Polonia. El estricto cumplimiento de las normas higiénicas y veterinarias durante todo el proceso de recogida, almacenamiento y transporte de la leche garantiza la máxima calidad de esta.

Productos a medida y competitivos

La creciente demanda nacional y extranjera ha dado lugar a un rápido crecimiento de la producción de quesos (especialmente requesones, quesos curados y quesos para untar), bebidas lácteas, helados y muchos otros productos.

La oferta exportadora polaca se adapta cuidadosamente a las expectativas de cada mercado. Los productos lácteos polacos son competitivos en términos de valor nutritivo, así como de variedad de oferta de productos, funcionalidad, sabor y precio.

¿Sabías que...?

Una de cada diez vacas lecheras de la UE vive en Polonia. Polonia ocupa el tercer lugar de la UE, tras Alemania y Francia, en número de vacas lecheras. La raza más popular es la polaca Holstein-Frisona (PHF), nacida del cruce del ganado lechero y de carne tradicional polaco blanco y negro y blanco y rojo con ganado de la raza Holstein-Frisona, que representa el 69 % de todas las vacas registradas.

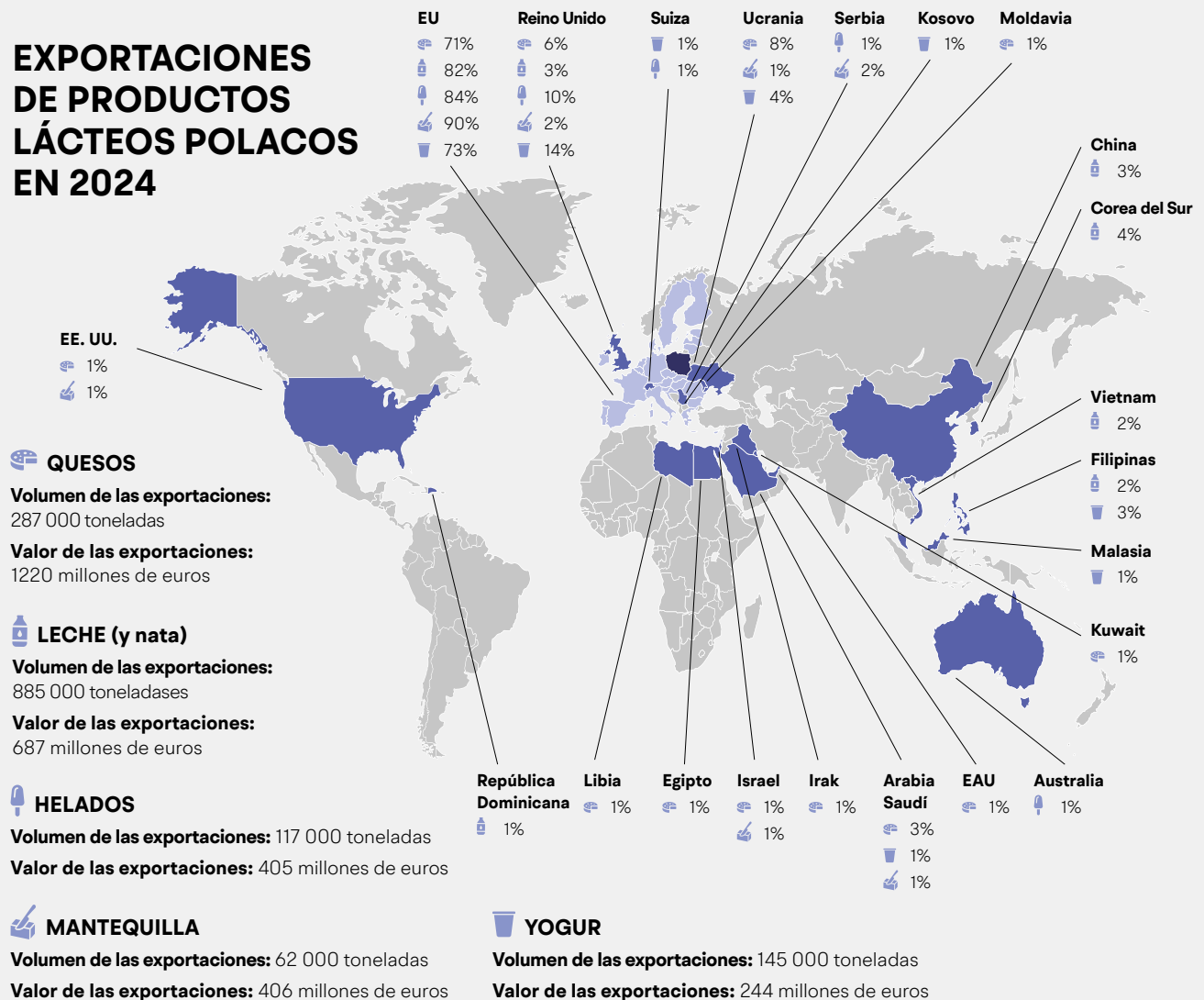
¿Sabías que...?

El oscypek es un queso duro y ahumado elaborado con leche de oveja. Es un producto conocido y popular tanto en Polonia como en Europa, característico de las montañas polacas, en particular de la región de Podhale. Se fabrica tradicionalmente en las cabañas de los pastores, en forma

de huso con característicos adornos en los bordes. El oscypek, registrado como Denominación de Origen Protegida (DOP), se convirtió en el segundo producto polaco, tras la bryndza podhalańska, en recibir esta protección de la UE. Otros tipos de quesos polacos también figuran en la lista de productos protegidos: «Redykołka» (DOP), «Wielkopolski ser smażony» (IGP) y «Ser koryciński swojski» (IGP).



EXPORTACIONES DE PRODUCTOS LÁCTEOS POLACOS EN 2024



Códigos NC: 0401, 0403, 0405, 0406, 2105

Elaborado por el KOWR a partir de datos del Ministerio de Hacienda polaco

HAN CONFIADO EN NOSOTROS:

Los productos lácteos polacos están presentes en todo el mundo. Están dirigidos en gran medida a los mercados más exigentes de la UE, pero también están ganando popularidad en los de terceros países.

El 77 % de la leche desnatada en polvo polaca se exporta a terceros países como Argelia, Filipinas, Arabia Saudí, Senegal, Marruecos, China, República Dominicana, Colombia, Israel y Vietnam, mientras que la leche entera en polvo se destina principalmente a Colombia, Burkina

Faso, Cuba, Ucrania y la República Centroafricana. La leche líquida polaca es apreciada en la UE, así como en China y Corea del Sur.

El 60 % de las exportaciones de suero de leche y el 37% de las de caseína de Polonia llegan a terceros países. Fuera de la UE, el suero de leche polaco se envía a países asiáticos como China, Indonesia, Malasia, Tailandia y Filipinas y la caseína a Rusia, Indonesia, Tailandia, Suiza, Nigeria y Japón.

Los helados son uno de los mayores éxitos de exportación de Polonia. Los helados polacos gustan sobre todo a los clientes de los países de la Unión Europea.



PESCADO Y PREPARADOS DE PESCADO

El procesamiento del pescado es una de las ramas del sector alimentario polaco que más rápido crece.

Tradiciones bien arraigadas, tecnologías avanzadas de producción y transformación, así como métodos de cría modernos y respetuosos con el medio ambiente permiten al sector pesquero polaco ofrecer productos de alta calidad con un sabor y un valor nutritivo excepcionales.

	PESCADO Y PREPARADOS DE PESCADO 
Posición	UE: 5.º exportador de pescado y preparados de pescado (2024) 6.º productor acuícola (2023)
Volumen de producción anual (2023)	Pesca en el Mar Báltico – 95 400 toneladas (principalmente: espadín, arenque, platija y bacalao) Piscicultura - 427 200 toneladas (principalmente carpa, trucha)
Volumen/valor anual de las exportaciones (2024)	363 000 toneladas / 3100 millones de euros

Piscicultura en Polonia

La tradición de la piscicultura de agua dulce en Polonia se remonta a la Alta Edad Media. En este periodo aparecieron los primeros estanques, contruidos en un entorno natural, que se poblaron con peces. En el valle de Barycz, en los alrededores de Milicz y Przygodzice, así como en Oświęcim y Zator, ya existían en el siglo XIII grandes explotaciones pesqueras. Fue entonces cuando la carpa se convirtió en el pez de piscifactoría más criado y ha mantenido esta posición hasta nuestros días.

Hoy en día las piscifactorías polacas se especializan en la cría de carpas, truchas y esturiones. También se crían otros peces como el lucio, el siluro, el salmón, la trucha de mar, el esturión beluga del Báltico y la anguila. También se ha reanudado la cría de cangrejos de río.

La mayoría de las piscifactorías polacas utilizan métodos tradicionales de cría en estanques o ríos, en condiciones lo más parecidas a las naturales. El pescado polaco y sus productos deben su alta calidad al alimento natural disponible en nuestras aguas, a una nutrición adecuada y a las condiciones idóneas para su crecimiento.

¿Sabías que...?

La historia del procesamiento del pescado polaco se remonta a finales del siglo XIX. En 1898 se registró en Pomerania el primer ahumadero de pescado. Las referencias al procesado del pescado con sal y el ahumado datan de la Edad Media.

Un tipo de conservas de pescado muy popular en Polonia es el paprykarz szczeciński, una pasta de pescado con arroz, tomates y especias cuya receta se elaboró en los años 60 del siglo XX. El nombre de este producto, que evoca recuerdos de los tiempos del régimen comunista en Polonia, se utilizó en el título de un álbum de arreglos de jazz de los años 60 y 70 del siglo XX publicado por la Filarmónica Mieczysław Karłowicz de Szczecin. El paprykarz szczeciński, como producto original con un sabor característico, fue inscrito en la Lista de Productos Tradicionales del Voivodato Zachodniopomorskie.

PREPARADOS DE PESCADO DE ALTA CALIDAD

Las plantas de transformación polacas elaboran productos de pescado a partir de materias primas obtenidas de la pesca marítima y continental, así como de la piscicultura.

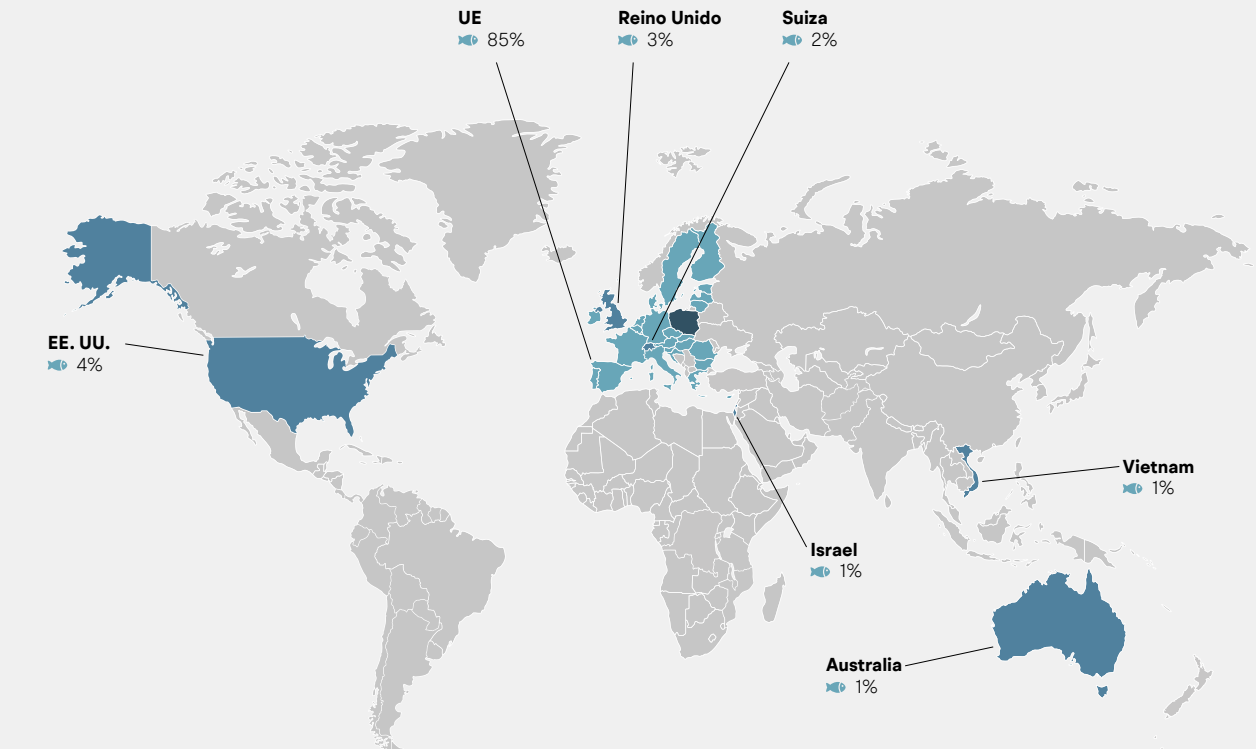
La oferta incluye pescado fresco y congelado (de mar y de agua dulce), filetes, pescado ahumado, conservas de pescado y escabeches, así como platos preparados como ensaladas, cremas para untar, patés, chuletas de pescado y hamburguesas.

Los procesos de producción cumplen las normas de calidad más estrictas e incluyen innovadores sistemas de control, almacenamiento y transporte. Numerosas plantas de transformación polacas también ofrecen «productos a medida» que responden a las diferentes necesidades de los clientes en cuanto a tamaño del producto, envasado y certificados requeridos.

Además, los productores polacos ofrecen productos tan exquisitos como caviar de esturión, trucha y lucio, obtenidos con métodos tradicionales y prestando atención a la calidad y el sabor. Gracias a todos estos esfuerzos, el caviar polaco es apreciado incluso por los consumidores más exigentes.



EXPORTACIONES DE PESCADO Y PRODUCTOS DE PESCADO DE POLONIA EN 2024



PESCADO

Volumen de las exportaciones: 363 000 toneladas

Valor de las exportaciones: 3150 millones de euros

Códigos NC: 0301-0305, 1604

Elaborado por el KOWR a partir de datos del Ministerio de Hacienda polaco

HAN CONFIADO EN NOSOTROS:

Los principales destinatarios del pescado y los preparados de pescado polacos son los países de la UE (principalmente Alemania, Italia, Francia y Dinamarca), Estados Unidos, el Reino Unido, Suiza, Australia e Israel.

Los productos polacos de exportación más importantes son: el salmón (pescado ahumado, procesado o en conserva, filetes frescos, refrigerados y congelados) y, en menor medida, el arenque y el bacalao.

¿Sabías que...?

Uno de los productos alimentarios polacos registrados como producto con Denominación de Origen Protegida (DOP) de la UE es la «karp zatorski» (carpa de Zator), que se cría en tres municipios del voivodato de Małopolskie. La «carpa de Zator» debe su calidad y sabor únicos a un método especial de cría local que se remonta a más de 700 años, así como a las condiciones geográficas y naturales únicas de la región.



FRUTAS Y HORTALIZAS

Polonia es un importante productor europeo de frutas y hortalizas cultivadas en climas templados. Los fruticultores y horticultores polacos tienen siglos de experiencia ofreciendo los mejores productos, beneficiándose de la especialización de la producción, el desarrollo de nuevas variedades y las tecnologías innovadoras. Respaladas por conocimientos de muchas generaciones y cultivadas en excelentes condiciones medioambientales, las frutas y hortalizas polacas son famosas por su excelente sabor y alta calidad.



			FRUTAS (FRESCAS) ¹ 	HORTALIZAS (FRESCAS) 
Posición (2024)	UE	Productor	3.º	4.º
		Exportador	9.º	5.º
Volumen de producción anual (2024)			4,2 millones de toneladas	5,3 millones de toneladas
Volumen / valor anual de las exportaciones (2024)			1,1 millones de toneladas / 973 millones de euros	0,56 millones de toneladas / 521 millones de euros
Cuota de las exportaciones en la producción (2024)			26%	11%

¹ Producción en clima templado (excluidos cítricos, uvas y fresas).

Posición		
	Productor en la Unión Europea (2024)	Productor mundial (2023)
manzanas	1.º	4.º
frambuesas	1.º	4.º
grosellas	1.º	2.º
fresas	2.º	8.º
cerezas	1.º	3.º
arándanos	1.º	7.º
champiñones	1.º	mayor
repollo	2.º	14.º
zanahoria	3.º	13.º
patatas	4.º	14.º

LA MEJOR SELECCIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Manzanas: la joya de la corona polaca

Polonia es líder europeo y mundial en la producción de manzanas, que constituyen uno de los mayores éxitos de exportación del país. Polonia exporta una parte importante de su producción de estas frutas, principalmente en forma de manzanas frescas y zumo de manzana. Polonia es también el primer productor y exportador mundial de zumo de manzana concentrado.

Los manzanares polacos ofrecen una amplia gama de variedades de manzana. Las más populares son: Idared, Champion, Jonagold, Ligol, Gloster, Golden Delicious, Gala y Cortland.

Bayas y otras «superfrutas» polacas

Polonia es el principal productor de aronias, grosellas, arándanos, frambuesas y fresas de la UE. Las tres primeras especies suelen denominarse «superfrutas» por sus propiedades especiales para la salud y su alto contenido en antioxidantes, antocianinas, vitaminas, minerales y fibra. Polonia también es famosa por producir otras «superfrutas» como arándano rojo, espino amarillo, saúco y moras.

Los champiñones: una especialidad polaca

Los champiñones cultivados en Polonia son especialmente apreciados por los consumidores extranjeros debido a su gran calidad y excepcional sabor. Polonia es el mayor productor de champiñones de la UE.

Hortalizas: deliciosas en todas sus formas y tamaños

Polonia es el cuarto productor de hortalizas frescas de la UE, en especial repollos, patatas, zanahorias, cebollas y coliflores, así como un importante productor de hortalizas transformadas, sobre todo congeladas, marinadas y deshidratadas.

¿Sabías que...?

Jabłka grójeckie, las manzanas más famosas de Polonia, han sido inscritas en el registro de Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de la UE. Se distinguen por su inusual acidez y su color sonrosado muy pronunciado, fruto de su cultivo en un suelo y un microclima especiales. La región de Grojec representa el 40 % de la producción polaca de manzanas.

Preparados de calidad superior

La abundancia de frutas y verduras contribuye al desarrollo de la industria transformadora polaca, que ofrece una amplia gama de deliciosos productos. La oferta exportadora polaca incluye preparados de frutas y hortalizas sanos y sabrosos: congelados, confituras, mermeladas, purés, marinados, conservas, ketchups, pastas, salsas, alimentos deshidratados y liofilizados, frutas en polvo y otros productos, a menudo con certificación de producto ecológico.

Excelentes zumos

El zumo de manzana y los zumos de frutas y verduras son éxitos de exportación polacos. Además de zumos de fruta concentrados, los centros de producción polacos elaboran sabrosos zumos NFC, batidos, néctares, siropes y bebidas sin alcohol a partir de frutas y verduras procedentes de huertos y plantaciones polacas. Estos productos cumplen las normas sanitarias y de calidad más estrictas. Los productores polacos también ofrecen una amplia gama de zumos de cultivo ecológico certificado.

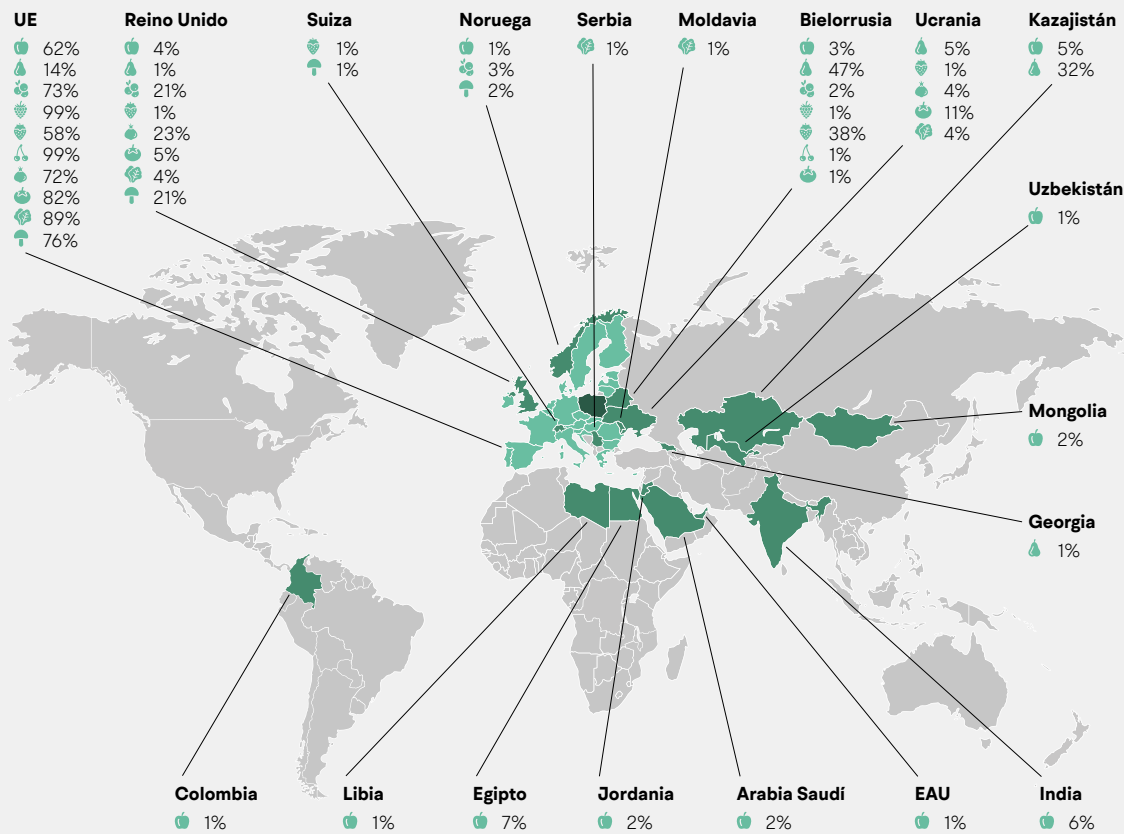


HAN CONFIADO EN NOSOTROS:

- En 2024 las frutas frescas polacas llegaron a consumidores de 79 países.
- Las manzanas representaron el 74 % de las exportaciones polacas de frutas frescas en 2024. Alrededor del 23 % de la producción nacional de manzanas se destinó a la exportación. Las manzanas polacas llegaron a los mercados de 70 países. Pueden encontrarse sobre todo en países de la UE, pero también en Egipto, la India, Kazajistán, el Reino Unido, Bielorrusia, Mongolia, Arabia Saudí, Jordania y Colombia.
- El arándano polaco se ha convertido en un auténtico éxito de exportación. Los Estados miembros de la UE son los mayores compradores de arándanos y otras bayas polacas.
- Los zumos polacos son muy populares en Alemania, el Reino Unido, los Países Bajos, Austria, Francia, la República Checa, Rusia, Estados Unidos, Suecia y Hungría. El zumo de manzana es el más popular (representa el 79 % de las exportaciones polacas de zumos).
- También gozan de gran popularidad los preparados polacos de frutas y verduras. En 2024 Polonia exportó preparados de frutas por valor de 1100 millones de euros, así como productos vegetales por valor de 2300 millones de euros. Estos productos encuentran clientes en los Estados miembros de la UE, el Reino Unido, Ucrania, Estados Unidos, Kazajistán y otros terceros países. Los principales productos exportados son: congelados, conservas de frutas y hortalizas, mermeladas, preparados de frutas, mermeladas de ciruelas, pastas, frutas y hortalizas deshidratadas y concentrados.



EXPORTACIONES DE DETERMINADAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE POLONIA EN 2024



- MANZANAS**
Volumen de las exportaciones: 806 000 toneladas
Valor de las exportaciones: 477 millones de euros
- PERAS**
Volumen de las exportaciones: 94 000 toneladas
Valor de las exportaciones: 48 millones de euros
- ARÁNDANOS**
Volumen de las exportaciones: 25 000 toneladas
Valor de las exportaciones: 162 millones de euros
- FRAMBUESAS**
Volumen de las exportaciones: 7 000 toneladas
Valor de las exportaciones: 46 millones de euros
- FRESAS**
Volumen de las exportaciones: 16 000 toneladas
Valor de las exportaciones: 27 millones de euros

- CEREZAS**
Volumen de las exportaciones: 9 000 toneladas
Valor de las exportaciones: 7 millones de euros
- CEBOLLA**
Volumen de las exportaciones: 167 000 toneladas
Valor de las exportaciones: 125 millones de euros
- TOMATES**
Volumen de las exportaciones: 78 000 toneladas
Valor de las exportaciones: 119 millones de euros
- REPOLLO**
Volumen de las exportaciones: 60 000 toneladas
Valor de las exportaciones: 30 millones de euros
- CHAMPIÑONES**
Volumen de las exportaciones: 247 000 toneladas
Valor de las exportaciones: 558 millones de euros



CEREALES, PREPARADOS DE CEREALES Y PRODUCTOS DE PANADERÍA



	GRANOS DE CEREALES 
Posición (2024/2025) ¹	UE: 3.º productor, 6.º exportador
Volumen de producción anual (2024/2025) ¹	35 millones de toneladas
Volumen/valor anual de las exportaciones (2024/2025) ¹	8,2 millones de toneladas / 1850 millones de euros
Cuota de las exportaciones en la producción (2024/2025)	23%

¹ Ejercicio económico del 1 de julio de 2024 al 30 de junio de 2025.

La producción de cereales y productos derivados de la mejor calidad, especialmente productos de panadería, está profundamente arraigada en la cultura polaca. El pan es una parte importante de la tradición polaca. Recibir a los invitados con el tradicional «pan y sal» era un gesto de máxima hospitalidad. Hoy en día, los recién casados reciben una bienvenida así en una boda tradicional.

En la oferta de los panaderos polacos aparecen productos cada vez más novedosos como consecuencia de los avances tecnológicos, así como de la moda contemporánea, los cambios en el estilo de vida y los hábitos alimentarios. Los tiempos han cambiado, pero el sabor único de los productos de panadería polacos sigue siendo el mismo. Los polacos conocen el sabor del buen pan y no se conforman con otra cosa.

¿Sabías que...?

Los platos de harina son muy populares en la cocina polaca. Los pierogi son uno de los platos polacos más apreciados. Se pueden preparar de decenas de maneras, con rellenos dulces o salados. Los pierogi más populares tienen un relleno de repollo fermentado y setas (suelen servirse en la cena de Nochebuena), patatas, requesón y cebolla (los llamados pierogi rusos), carne picada, pescado, lentejas, trigo sarraceno y también fruta.

EXCELENTES PRODUCTOS DE PANADERÍA Y MOLINERÍA

Los panaderos polacos ofrecen una amplia gama de productos de diferentes formas y sabores: panes, baguettes, cruasanes, panecillos y jalás.

Los ingredientes y recetas tradicionales son muy populares y apreciados, pero la industria también es capaz de hacer frente a la evolución de los gustos y a una creciente demanda de productos recomendados por expertos en nutrición.

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

Las industrias transformadoras polacas producen una amplia gama de pastas de alta calidad. Los consumidores valoran la pasta polaca por su forma y sus colores, así como por los ingredientes utilizados, que incluyen no solo la harina de trigo tradicional, la harina de trigo duro y la harina de centeno, sino también la harina de trigo sarraceno. Las fábricas polacas producen pasta para cualquier plato, receta o cocina.

Amplia selección de granos

El trigo es el cereal más popular en Polonia y la harina de trigo es una de las mercancías de exportación polacas dominantes en este sector. Sin embargo, los productores polacos ofrecen granos de muchas especies y variedades de cereales, tanto para consumo como para forraje, que tienen un alto rendimiento y son muy nutritivos.

¿Sabías que...?

Entre los productos de panadería polacos registrados como Indicación Geográfica Protegida (IGP) figuran:

Chleb prądnicki (pan del distrito Prądnik de Cracovia)

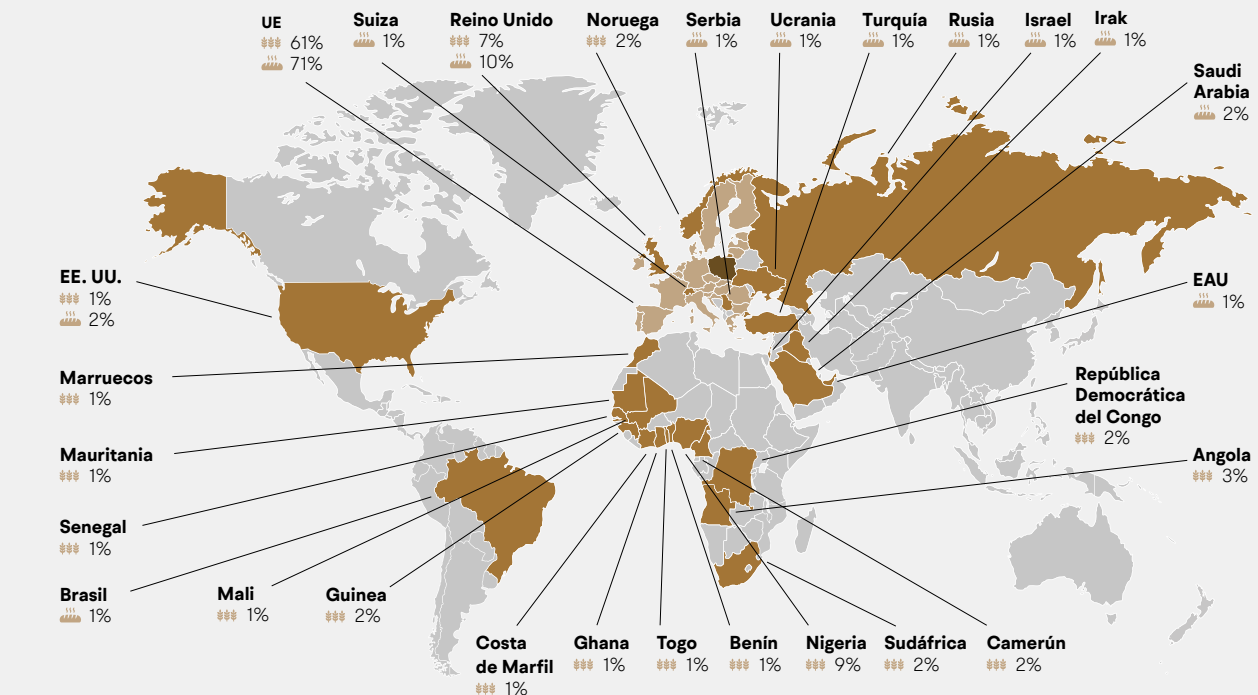
Obwarzanek krakowski (rosquilla de Cracovia)

Cebularz lubelski (panecillo de Lublin con cebolla y semillas de amapola)

Andruty kaliskie (barquillos de Kalisz)



EXPORTACIONES DE GRANOS DE CEREALES, PREPARADOS DE CEREALES Y PRODUCTOS DE PANADERÍA DE POLONIA EN 2024



CEREAL EN GRANO

Volumen de las exportaciones: 10,3 millones de toneladas

Valor de las exportaciones: 3500 millones de euros

PRODUCTOS DE PANADERÍA

Valor de las exportaciones: 4200 millones de euros

Códigos NC: 1001-1005, 1007, 1008, 1109, 1101-1104, 1107, 1902, 1904-1905
Elaborado por el KOWR a partir de datos del Ministerio de Hacienda polaco

HAN CONFIADO EN NOSOTROS:

- En 2024 los principales países de destino de las exportaciones polacas de cereales fueron: Alemania, Nigeria, los Países Bajos, el Reino Unido, Dinamarca y Angola.
- El trigo representó el 51% de las exportaciones de cereales en 2024, mientras que el maíz supuso el 32%, el centeno el 7%, el triticale, el mijo, el trigo sarraceno el 6%, la cebada el 3% y la avena el 2%.
- Los productos de panadería como el pan, los bollos, los productos de panadería de delicatessen, los pasteles y las galletas son la principal mercancía de exportación de Polonia. Otros preparados de cereales exportados son los productos obtenidos hinchando o tostando cereales o productos a base de cereales (como cereales para el desayuno), pastas y ñoquis, gluten, harina de trigo, malta y grañones.
- En 2024 Polonia exportó 108 000 toneladas de malta, la mayoría a Alemania, Brasil, Uganda, Mauricio, Nigeria, Dinamarca, Cuba y Colombia.
- Entre los principales países destino de las exportaciones de la pasta polaca se encuentran Alemania, Francia, el Reino Unido, los Países Bajos, la República Checa, Lituania, Letonia, Bélgica y Dinamarca.



CHOCOLATE Y DULCES

Polonia es un paraíso para los amantes de los dulces y el chocolate. El sector polaco del chocolate y los dulces es uno de los más modernos de Europa. Los avances tecnológicos y la aplicación constante de procesos de producción de vanguardia han permitido mejorar continuamente la calidad de los productos y ampliar su gama.

Este mercado crece con dinamismo y las exportaciones se han convertido en la fuerza motriz de la industria confitera polaca. El chocolate y los productos de confitería ocupan desde hace varios años el primer lugar en las exportaciones polacas de productos agroalimentarios altamente procesados.



	CHOCOLATE Y PRODUCTOS DE CONFITERÍA 
Posición (2024)	UE: 6.º productor; 3.º exportador
Volumen/valor anual de las exportaciones (2024)	581 000 toneladas / 3700 millones de euros

Concentración en la calidad

Los dulces polacos son apreciados por los clientes extranjeros por su alta calidad. Los productores polacos se esmeran en utilizar ingredientes naturales en la producción de dulces y tratan de evitar aditivos como aromas artificiales o conservantes.

Precios competitivos

Los productores polacos ofrecen precios relativamente bajos por productos de alta calidad. Sus precios son competitivos en los mercados extranjeros en comparación con las ofertas de otros grandes exportadores europeos de chocolate y dulces.

Variedad de la gama de productos

La oferta polaca de chocolates y dulces incluye tanto productos tradicionales, elaborados con recetas tradicionales, cuyo sabor intemporal ha sido apreciado durante generaciones y que a lo largo de los años han ganado admiradores en muchos mercados extranjeros, como una amplia gama de productos que son la respuesta a la rápida evolución de las tendencias de consumo y a la creciente demanda de productos innovadores y funcionales. La oferta de los productores polacos incluye chocolates, caramelos, malvaviscos, barritas, merengues, algodón de azúcar, caramelos de leche y tofe, pepitas de chocolate, nueces y frutos secos en chocolate, bomboneras, caramelos de chocolate y muchos otros productos. Siendo el mayor mercado de chocolate de Europa Central, los productores polacos ofrecen unos 250 tipos diferentes del producto.

¿Sabías que...?

El cruasán de San Martín es un pastel tradicional de Wielkopolska, preparado para el 11 de noviembre, día de San Martín, que en Polonia es también el Día de la Independencia. La tradición de hornear el cruasán de San Martín se remonta a tiempos paganos, pero fue asumida por la Iglesia y popularizada en el siglo XIX. El cruasán tiene la forma tradicional de una herradura, que se dice que perdió el caballo de San Martín. Elaborado con masa de levadura y relleno de semillas de amapola blanca, nueces y frutos secos, es un dulce distintivo de Poznań. En 2008 la denominación «rogal świętomarciński» se registró en la Unión Europea como Indicación Geográfica Protegida.

¿CONOCES EL SABOR DE ESTOS POPULARES DULCES POLACOS?

Galletas de jengibre de Toruń: galletas ricamente aromatizadas y especiadas hechas con miel a las que se añade jengibre, canela, cardamomo, clavo y pimienta. Pueden cubrirse de chocolate, glasearse o rellenarse de mermelada. La producción de galletas de jengibre de Toruń se remonta a la época medieval.

Ciruelas cubiertas de chocolate: caramelos de chocolate con ciruelas secas como relleno.

Delicje: las galletas más populares de Polonia, producidas desde hace varias décadas, que consisten en un bizcocho, una capa de gelatina de fruta y una cobertura de chocolate.

Krówki: un tipo de caramelo (crujiente o elástico) elaborado con leche polaca, azúcar y mantequilla. Se caracterizan por un delicado sabor a caramelo y leche.

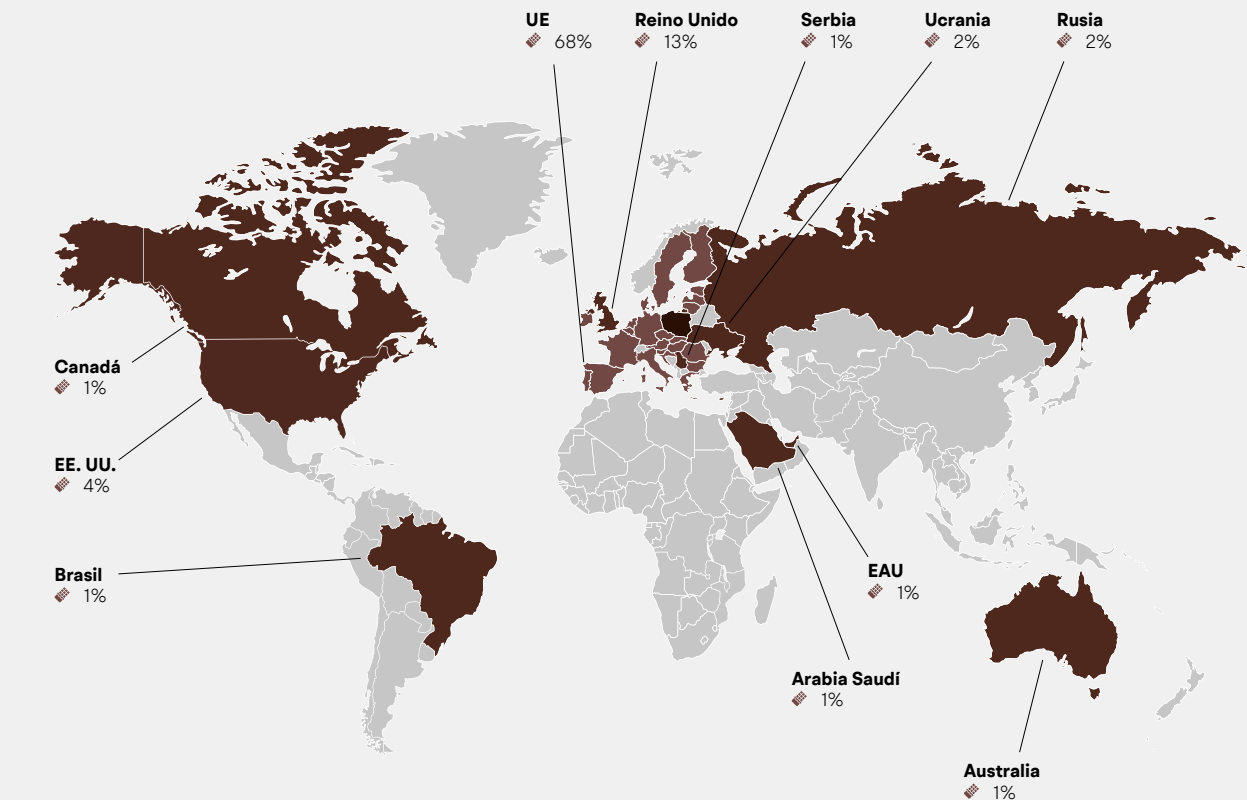
Kukułki: crujientes caramelos de chocolate con un delicado relleno de cacao y un toque de alcohol. El nombre de estos dulces significa literalmente «cucos».

Sękacz: pastel horneado al fuego. Tiene un color dorado y se asemeja a los nudos y las ramas de los árboles. El sękacz es un pastel muy duradero: una vez hecho, se mantiene fresco durante muchas semanas sin conservantes.

Ptasie mleczko: suave mousse de vainilla recubierta de chocolate negro. Este dulce manjar polaco se produce desde la década de 1930. Ahora también están disponibles otros sabores de mousse de leche, como limón, caramelo y chocolate.



EXPORTACIONES DE CHOCOLATE Y PRODUCTOS DE CONFITERÍA DE POLONIA EN 2024



CHOCOLATE

Valor de las exportaciones: 3000 millones de euros

Códigos NC: 1704, 1806

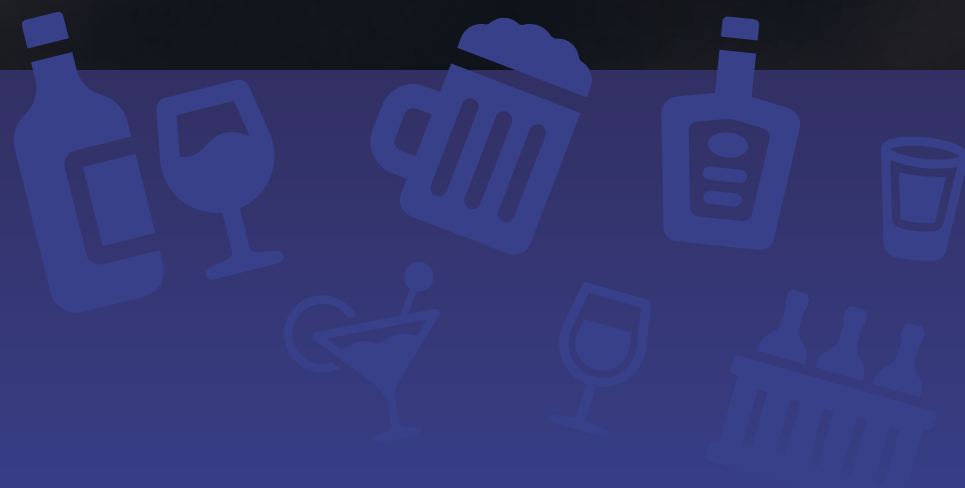
Elaborado por el KOWR a partir de datos del Ministerio de Hacienda polaco

HAN CONFIADO EN NOSOTROS:

Los dulces polacos son cada vez más populares entre los consumidores y en 2024 llegaron a 155 mercados en todo el mundo.

Son apreciados tanto en la UE como en países extracomunitarios como el Reino Unido, Estados Unidos, Ucrania y Rusia.

Los productos de chocolate dominan las exportaciones polacas de dulces (81 % del valor de las exportaciones).



BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Polonia cuenta con numerosos licores y bebidas alcohólicas únicos. El producto estrella es sin duda el mundialmente famoso vodka polaco, tanto puro como de sabores. Aún quedan otros tesoros nacionales por descubrir, como las cervezas, vinos, sidras, hidromieles y licores artesanales polacos.



	Volumen anual de las exportaciones (2024)	Valor anual de las exportaciones (2024)
VODKA 	50 000 toneladas	207 millones de euros
CERVEZA 	394 000 toneladas	275 millones de euros
VINOS Y VERMUTS 	26 000 toneladas	79 millones de euros

HAN CONFIADO EN NOSOTROS:

- Las bebidas alcohólicas polacas más valoradas son las bebidas espirituosas, que representan el 61 % de las exportaciones polacas de estas bebidas, la cerveza el 30 % y los vinos y vermut el 9%.
- Las bebidas alcohólicas polacas se exportan a decenas de países de todo el mundo.
- El vodka polaco es más popular en los países de la UE (especialmente en Francia), así como en Estados Unidos, el Reino Unido, Turquía y Ucrania.
- La cerveza polaca se consume sobre todo en los países de la UE (Italia, los Países Bajos, Hungría, Alemania y Francia). Fuera de la UE, la cerveza se exporta principalmente a Rusia, el Reino Unido, Corea del Sur, Estados Unidos, Cuba, Noruega y Ucrania.

Vodka

Polonia es uno de los mayores productores de vodka del mundo. La producción de vodka en Polonia se ha desarrollado a lo largo de varios siglos y ha dado lugar a la creación de recetas originales basadas en ingredientes locales, así como sabores únicos apreciados en todo el mundo. Tradicionalmente, los ingredientes básicos utilizados para elaborar vodka son cereales y patatas. También se utilizan aditivos basados en hierbas. En el mercado polaco hay disponibles unas 200 variedades de vodka polaco. Dos tipos de vodka polaco se han registrado como indicaciones geográficas de la UE (IGP): El vodka de hierbas de la llanura del norte de Podlasie aromatizado con extracto de hierba de bisonte y el Vodka Polaco / «Polish vodka».

Cerveza

Polonia también es famosa por su cerveza. La producción anual es de 35 millones de hectolitros, lo que convierte a Polonia en un importante productor de cerveza: el segundo de la UE y el noveno del mundo. El lúpulo polaco, la malta y el agua de manantial permiten a los consumidores polacos disfrutar de una cerveza de alta calidad, que es una de las bebidas más antiguas que se beben en Polonia desde la época preeslava. La industria cervecera polaca ofrece varios cientos de tipos de cerveza. Las cervecerías polacas operan a diferentes escalas, desde enormes fábricas industriales a cervecerías artesanales que venden sus productos localmente o directamente a restaurantes asociados.

Vino

Polonia cuenta con una tradición vitivinícola de más de mil años. Durante algún tiempo cayó en el olvido debido a los cambios del clima y a las turbulencias históricas. Sin embargo, en las dos últimas décadas se ha redescubierto la viticultura en Polonia y se está recuperando el esplendor del vino polaco. Polonia apuesta por vinos de alta calidad que son aclamados en todo el mundo. Lo interesante es que el mercado polaco ofrece una amplia gama de vinos de frutas elaborados con manzanas, peras, grosellas negras, cerezas, fresas, ciruelas, aronias, así como escaramujo y serbal.

Sidra

La sidra se elabora a partir de zumo de manzana fermentado. Su baja graduación alcohólica y un sabor afrutado y ligero hacen que sea muy popular en Europa Occidental. En Polonia la sidra tiene sus propias tradiciones: en los terrenos de la actual Polonia ya se bebía en la Edad Media. Puesto que Polonia es el mayor productor de manzanas de Europa y el cuarto del mundo, la producción de sidra está creciendo rápidamente. Hay muchos sabores de sidra polaca que se adaptan a las necesidades específicas: seca, semiseca y dulce.

Hidromieles

Polonia es un importante productor de hidromieles elaborados según métodos tradicionales. El hidromiel es una bebida alcohólica, similar al vino, que se elabora fermentando miel de abeja diluida en agua, es decir, mosto de miel. El mosto también puede contener lúpulo, hierbas y raíces o zumo de frutas, que dan al hidromiel un sabor y un carácter diferentes. En función de las proporciones de miel y agua utilizadas en su elaboración, el hidromiel se divide en clases: póltorak (o «una parte y media» donde la proporción de miel y agua es de 1:0,5), dwójniak (dos partes, 1:1), trójniak (tres partes, 1:2) y czwórniak (cuatro partes, 1:3). Desde su registro como Especialidad Tradicional Garantizada de la UE en 2008, su consumo ha aumentado no solo en Polonia, sino también en todo el mundo. Los hidromieles contienen hasta un 18 % de alcohol.

Bebidas alcohólicas artesanales

Algunas bebidas alcohólicas artesanales forman parte de un patrimonio exclusivamente polaco. Es el caso del licor macerado, que se elabora macerando frutas, raíces, flores, especias, hierbas o frutos secos en alcohol fuerte, preferiblemente vodka o alcohol rectificado. Algunos ingredientes pueden requerir un largo proceso de maceración de hasta varios meses, mientras que en otros casos el licor puede estar listo en dos semanas. Las recetas tradicionales se han mantenido en secreto y se transmiten de generación en generación. El licor macerado suele contener entre un 40 % y un 45 % de alcohol.



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Polonia es productora de aguas minerales únicas y bebidas isotónicas, vitamínicas y energéticas. Las aguas minerales se extraen principalmente de manantiales subterráneos de Beskid Sądecki, la cuenca de Kłodzko y la región de Kujawy. Destacan en todo el mundo por su riqueza en magnesio, calcio, hierro y muchos otros minerales. Para quienes llevan un estilo de vida activo o necesitan reforzar su sistema inmunitario, Polonia puede ofrecer una amplia gama de bebidas energéticas, isotónicas y vitamínicas enriquecidas con cafeína, taurina, extracto de ginseng, vitaminas, electrolitos y minerales, ofrecidas en una gran variedad de sabores.

HAN CONFIADO EN NOSOTROS:

Los bebidas sin alcohol polacas se venden sobre todo en Alemania, la República Checa, Francia, Lituania, el Reino Unido, los Países Bajos, Ucrania e Israel.



TÉ Y CAFÉ



Polonia es uno de los líderes mundiales en la exportación de té de alta calidad, ocupando el segundo lugar en la UE y el noveno en el mundo después de productores tradicionales de té como la India.

Los productores polacos de té utilizan tanto materia prima importada como hierbas y frutas nacionales. Además de té negro, Polonia ofrece té verde, blanco y rojo, así como infusiones de hierbas y frutas. Las infusiones de hierbas y frutas se elaboran a partir de un solo tipo de hierba o fruta (menta, manzanilla, frambuesa, arándano rojo, escaramujo, aronia y frutos del bosque) o como mezclas de hierbas medicinales, así como mezclas de hierbas y frutas. Los productores polacos también elaboran té en forma de polvo o granulado solubles de diversos sabores para su preparación como bebida caliente o fría, como el té helado. La creciente moda de estilos de vida saludables entre los consumidores ha llevado a los productores polacos a buscar nuevos productos adaptados a las necesidades del mercado.

Los productores polacos ofrecen mezclas de té que refuerzan el sistema inmunitario, combaten el sobrepeso y aumentan los niveles de energía.

El mercado polaco del café ofrece una gran variedad de mezclas de granos de café, cuidadosamente seleccionadas por los mejores expertos por su rico sabor y aroma, que se ofrecen en forma de café en grano, café molido, café soluble y capuchino.

Además del café natural, los fabricantes también ofrecen cafés aromatizados (por ejemplo, chocolate, vainilla o ponche de huevo). Una especialidad polaca es la bebida a base de granos de cereales tostados (el llamado café de cereales), de centeno, trigo, espelta o cebada, así como los «cafés» superfood elaborados con raíz de diente de león, topinambur, achicoria, bellota o semillas de cáñamo, que son bebidas valiosas por sus propiedades beneficiosas para la salud.



HAN CONFIADO EN NOSOTROS:

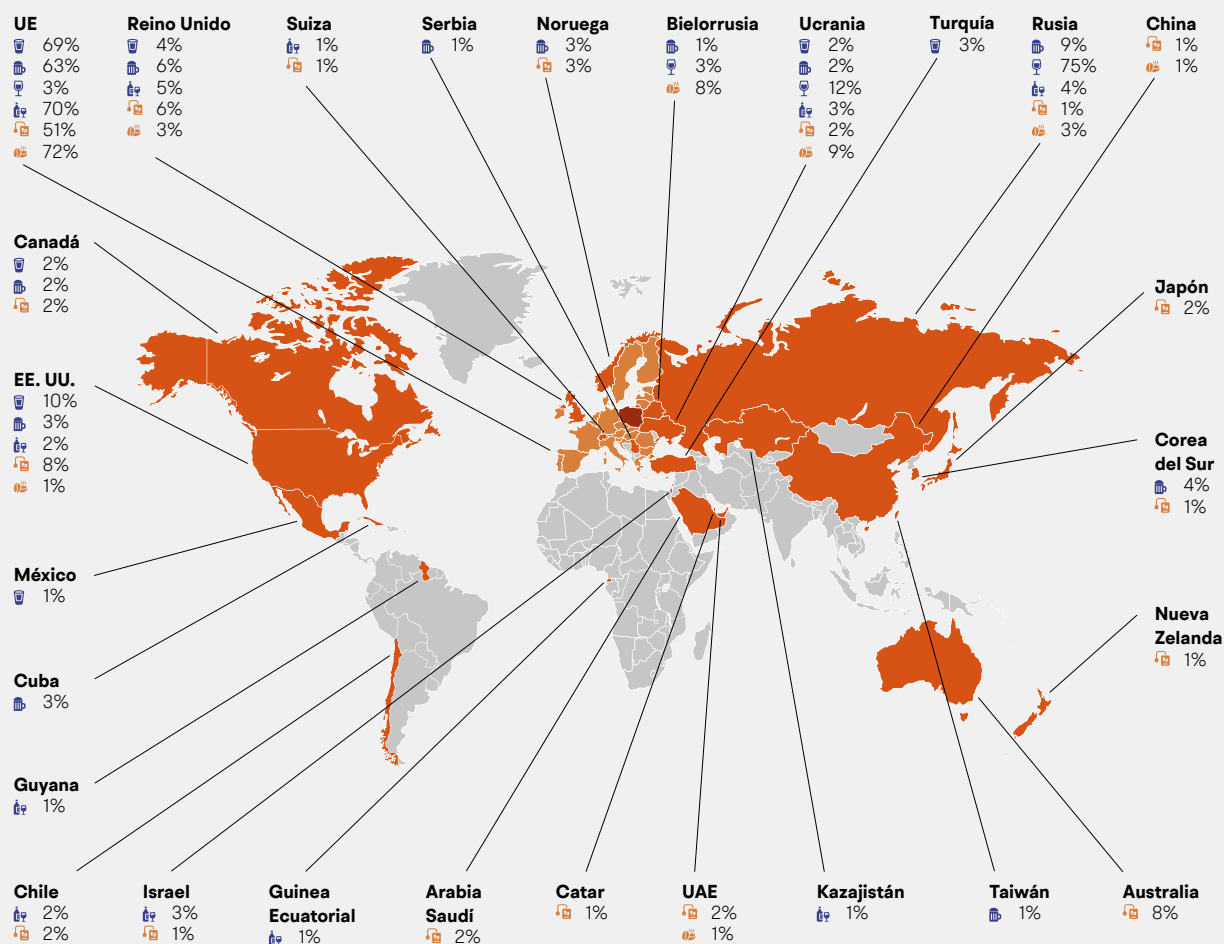
Los tés polacos se exportan principalmente a países de la Unión Europea: Francia, Italia, Suecia, los Países Bajos y Alemania. También son populares en Estados Unidos, Australia, el Reino Unido, Noruega, los Emiratos Árabes Unidos y Chile.

Los cafés de Polonia se exportan mayoritariamente a Estados miembros de la UE como los Países Bajos, Alemania, Francia, la República Checa, Rumanía, Bélgica, Lituania, Hungría, Bulgaria y Eslovaquia.

Ucrania y, en menor medida, Bielorrusia, el Reino Unido y Rusia son también importantes destinos de exportación.



EXPORTACIONES DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, NO ALCOHÓLICAS, TÉ Y CAFÉ DE POLONIA EN 2024



VODKA

Volumen de las exportaciones: 550 000 toneladas

Valor de las exportaciones: 207 millones de euros

VINO

Volumen de las exportaciones: 25 000 toneladas

Valor de las exportaciones: 78 millones de euros

CERVEZA

Volumen de las exportaciones: 394 000 toneladas

Valor de las exportaciones: 275 millones de euros

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Volumen de las exportaciones: 1,3 millones de toneladas

Valor de las exportaciones: 907 millones de euros

TÉ

Volumen de las exportaciones: 21 000 toneladas

Valor de las exportaciones: 244 millones de euros

CAFÉ

Volumen de las exportaciones: 77 000 toneladas

Valor de las exportaciones: 583 millones de euros



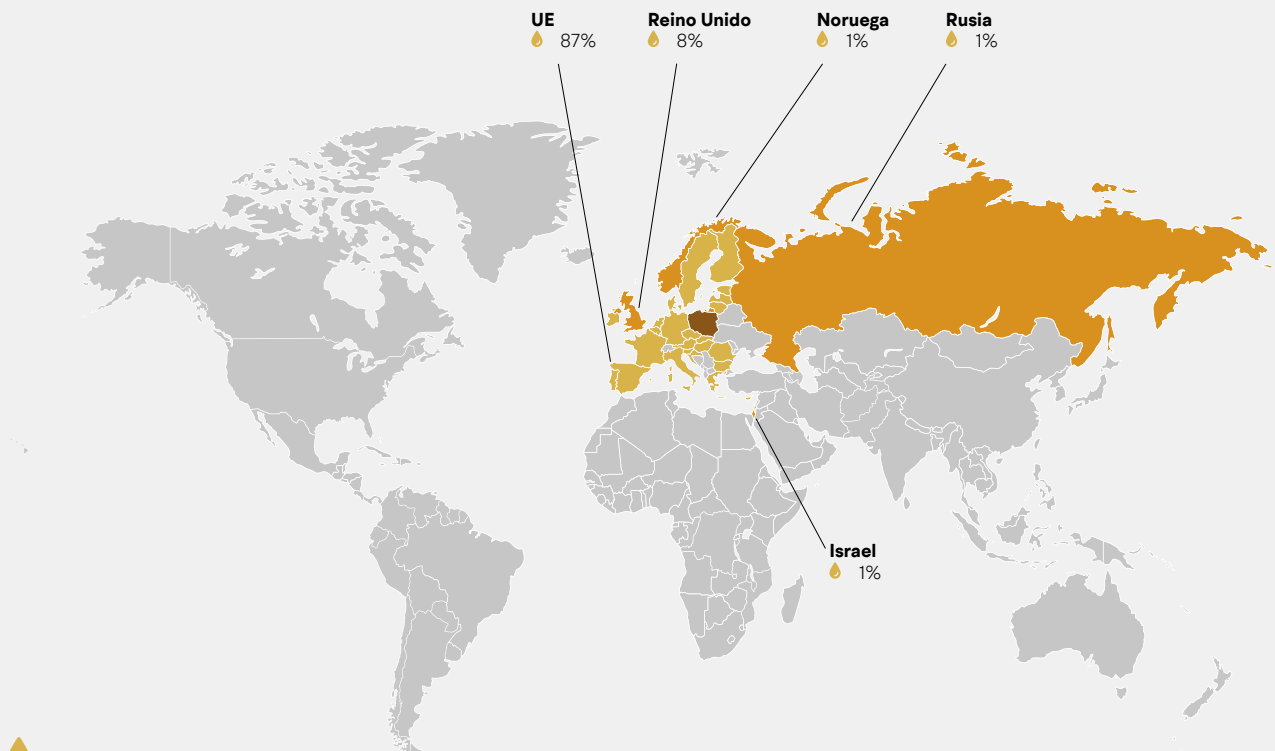
ACEITES Y OTRAS GRASAS VEGETALES

Al viajar por Polonia en primavera, seguro que te toparás con campos de hermosas flores amarillas. Este paisaje, típico de nuestro país, está formado por campos de colza, la materia prima con la que se produce el aceite que, gracias a sus cualidades nutritivas, se puede llamar sin duda alguna el oro líquido polaco. El aceite de colza es rico en ácidos grasos insaturados, vitaminas y otros componentes bioactivos beneficiosos para la salud humana. Este aceite milagroso tiene muchas propiedades: reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares, contribuye a la correcta coagulación de la sangre y mantiene los huesos fuertes. También reduce el nivel de colesterol «malo» LDL en la sangre, aumentando el colesterol «bueno» HDL. Hay que reducir la proporción de ácidos grasos saturados en la dieta y el aceite de colza es el más saludable en este sentido.

Los polacos pueden beneficiarse de las propiedades terapéuticas del producto casi sin restricciones. Polonia es el tercer país de la UE por superficie cultivada y producción de colza y también un importante productor de aceite de colza. En 2024 Polonia produjo 1,6 millones de toneladas de aceite de colza crudo y 664 000 toneladas de aceite de colza refinado, tanto para usos de consumo como industriales, incluida la producción de biocombustibles y cosméticos. Las exportaciones polacas de aceite de colza ascendieron a 202 000 toneladas y representaron el 23 % de las exportaciones polacas de aceites vegetales.

Otro aceite muy popular en Polonia es el de girasol, rico en vitamina E y otras vitaminas. En 2024 Polonia exportó 304 000 toneladas de aceite de girasol, que representaron el 35 % de las exportaciones polacas de aceites vegetales.

EXPORTACIONES DE ACEITE VEGETAL DE POLONIA EN 2024



ACEITES VEGETALES

Volumen de las exportaciones: 862 000 toneladas

Valor de las exportaciones: 953 millones de euros

Códigos NC: 1507-1515, 1517

Elaborado por el KOWR a partir de datos del Ministerio de Hacienda polaco

HAN CONFIADO EN NOSOTROS:

En 2024 los aceites vegetales polacos se exportaron principalmente a los países de la UE y al Reino Unido y, en menor medida, a Noruega, Rusia e Israel.

Aparte del aceite de colza y girasol, las exportaciones polacas en 2024 fueron principalmente de margarina. Otro aceite vegetal exportado fue el de soja.

¿Sabías que...?

El prensado en frío es uno de los mejores métodos de producción de aceite de cocina, ya que garantiza la máxima cantidad posible de ácidos grasos y otros ingredientes valiosos. Los productores polacos utilizan este método no solo en la producción de aceites de colza y girasol, sino también de aceites vegetales menos conocidos, como el aceite de linaza, de semillas de cáñamo, de comino negro, de cardo mariano, de onagra, de semillas de mostaza, de nuez y otros aceites vegetales, por ejemplo, el de semillas de calabaza. Estos aceites no solo son ricos en nutrientes, sino que también tienen un sabor natural y un bello aroma. Algunos de ellos, como el aceite de avellana o el de rosa mosqueta, son también productos cosméticos.

UNA RESPUESTA A LAS TENDENCIAS MUNDIALES: LA ALIMENTACIÓN POLACA EN EL SIGLO XXI

Los consumidores son cada vez más conscientes y exigentes y su estilo de vida es cada año más desordenado. El mundo moderno promueve la multitarea, lo que también es evidente en las tendencias alimentarias. Cada vez más gente busca productos que no solo sean sabrosos, seguros y sanos, sino también beneficiosos para el cuerpo y el espíritu. La oferta de los productores polacos incluye una gama de artículos adaptados a las exigencias del estilo de vida moderno, producidos de forma socialmente responsable, con preocupación por el medio ambiente.

ALIMENTOS ECOLÓGICOS

Durante muchos años, la producción agrícola polaca se ha llevado a cabo respetando el medio ambiente. La tradición y los conocimientos transmitidos a la nueva generación de agricultores, combinados con las nuevas tecnologías de apoyo a la calidad ecológica, dan como resultado el continuo desarrollo del mercado ecológico polaco. El número de productores ecológicos en Polonia es de 25 000, de los cuales más de 23 000 son explotaciones agrícolas.

El proceso de certificación ecológica en la UE abarca todos los tipos y fases de producción y transformación, así como el envasado, etiquetado y distribución, que están estrictamente supervisados. El logotipo ecológico de la UE garantiza que el producto procede de la agricultura ecológica: se ha producido utilizando los métodos más naturales, sin aditivos artificiales ni pesticidas, y el proceso de producción es controlado «del campo a la mesa».

ALIMENTOS FUNCIONALES Y «SUPERFOODS»

El consumidor bien informado es consciente de que más vale prevenir que curar, lo que aumenta la popularidad de los alimentos que deberían protegernos de las enfermedades de la civilización y garantizarnos una larga vida con buena salud.

A menudo en colaboración con institutos y centros de investigación, los productores polacos sacan al mercado cada vez más productos funcionales que aportan ingredientes importantes para una dieta sana. Su oferta incluye dulces y aperitivos, productos lácteos, bebidas o cereales sin ingredientes nocivos o alergénicos y enriquecidos con otros ingredientes saludables. Son populares aditivos los conocidos «superfoods» polacos, como la aronia, la grosella negra, la mora y el espino amarillo. Los productos que combinan chocolate de la mejor calidad con superfrutas o bacterias probióticas son los más exitosos. Los productos proteicos, junto con los dulces y aperitivos saludables elaborados con ingredientes no procesados (los llamados «crudos»), están ganando popularidad.

Polonia es también uno de los mayores productores de hierbas de Europa. En Polonia se cultivan 70 especies de hierbas, incluidas variedades medicinales como la manzanilla, la menta, la valeriana común, el hipérico y el cardo mariano. Los productores polacos de hierbas operan en numerosos mercados, con especial éxito en la Unión Europea. Cabe señalar que el tomillo polaco suele incluirse en las famosas hierbas provenzales francesas.



Entre los «superproductos» más tradicionales de Polonia se encuentran también las mieles, que tienen extraordinarias propiedades medicinales. Las especies más importantes son la miel de acacia, la de tilo, la de néctar y mielada y la multifloral.



PRODUCTOS VEGETALES

Cada vez hay más personas que limitan su consumo de carne y productos de origen animal o deciden no comer estos productos por motivos de salud, medioambientales o éticos. Para satisfacer sus necesidades, los mayores productores polacos están ampliando su oferta de productos clásicos con nuevos productos vegetales, que gozan de gran reconocimiento entre los consumidores. En el mercado polaco también hay sitio para nuevas empresas y pequeños productores de productos vegetales, por ejemplo, albóndigas, jamones, salchichas, hamburguesas y nuggets vegetales sin carne, así como manteacas, patés, quesos, mantequillas, pastas para pan, salsas o mayonesas veganas. Estos productos no solo satisfacen a vegetarianos, veganos y alérgicos, sino también a todos los que busquen una cocina variada y al mismo tiempo quieran comer sabroso y sano.

ALIMENTOS SANOS Y APERITIVOS

Debido a los estilos de vida modernos, los clientes eligen productos cuya preparación sea sencilla y no lleve demasiado tiempo. Los productores polacos están rompiendo la «maldición» que pesa sobre los platos precocinados y los productos instantáneos, considerados poco saludables, al ofrecer a los consumidores comidas sanas, nutritivas y sabrosas que pueden prepararse rápidamente, incluidas mezclas preparadas para la elaboración de hamburguesas vegetales y estofados, risottos y platos a base de grañones, sopas, panes planos, crepes, papillas o mezclas para hornear pan casero. Estos productos están destinados a clientes exigentes pero bien formados, que no quieren renunciar a la calidad. Muchos están certificados como productos ecológicos y etiquetados como sin gluten o veganos.

¿Y cómo calmar el hambre ligera? Los productores polacos ofrecen productos sanos para picar estando de viaje, incluyendo aperitivos deliciosos y naturales a base de frutas, verduras, cereales, semillas y frutos secos.

¿SABÍAS QUE...?

En Polonia, los «superproductos» tradicionales se cultivan y producen desde hace siglos y no tienen nada que envidiar a los famosos «superfoods» del mundo en cuanto a su contenido nutricional. El mayor activo nacional son los productos fermentados, que son una bomba natural de vitaminas y probióticos, entre ellos el famoso zumo de remolacha fermentada, que tiene efectos antiinflamatorios y destruye las células cancerosas.

Entre los «superproductos» más tradicionales de Polonia se encuentran también las mieles, que tienen extraordinarias propiedades medicinales. Las especies más importantes son la miel de acacia, la de tilo, la de néctar y mielada y la multifloral.

¿SABÍAS QUE...?

Varsovia, la capital de Polonia, lleva varios años en la lista mundial de las diez ciudades más amables con los veganos. Allí es fácil hacer compras veganas y los restaurantes locales ofrecen platos a base de verduras de cualquier rincón del mundo.

ALIMENTOS SEGUROS DE POLONIA

Cada etapa de la producción influye en la seguridad y la calidad de los alimentos. Por este motivo, los productos agroalimentarios de Polonia están sujetos a un exhaustivo sistema de vigilancia «del campo a la mesa», que abarca todas las etapas de producción: cultivo de plantas, cría de animales, procesamiento, envasado, almacenamiento hasta el consumo final.

En cada etapa se aplican las estrictas normas de seguridad, higiene y medio ambiente exigidas por la legislación de la Unión Europea.

ETAPA 1 → ETAPA 2 →



- Semillas
- Piensos



- Producción agrícola:
- producción vegetal
 - cría de animales



Supervisión de los productos alimenticios según su tipo:



productos vegetales

(cereales, frutas, verduras, preparados, zumos)



productos animales

(leche, carne, pescado, marisco)



productos compuestos, es decir, productos que contienen productos vegetales y productos animales transformados (por ejemplo, pizza):



< 50 % de ingredientes animales procesados



> 50 % de ingredientes animales transformados



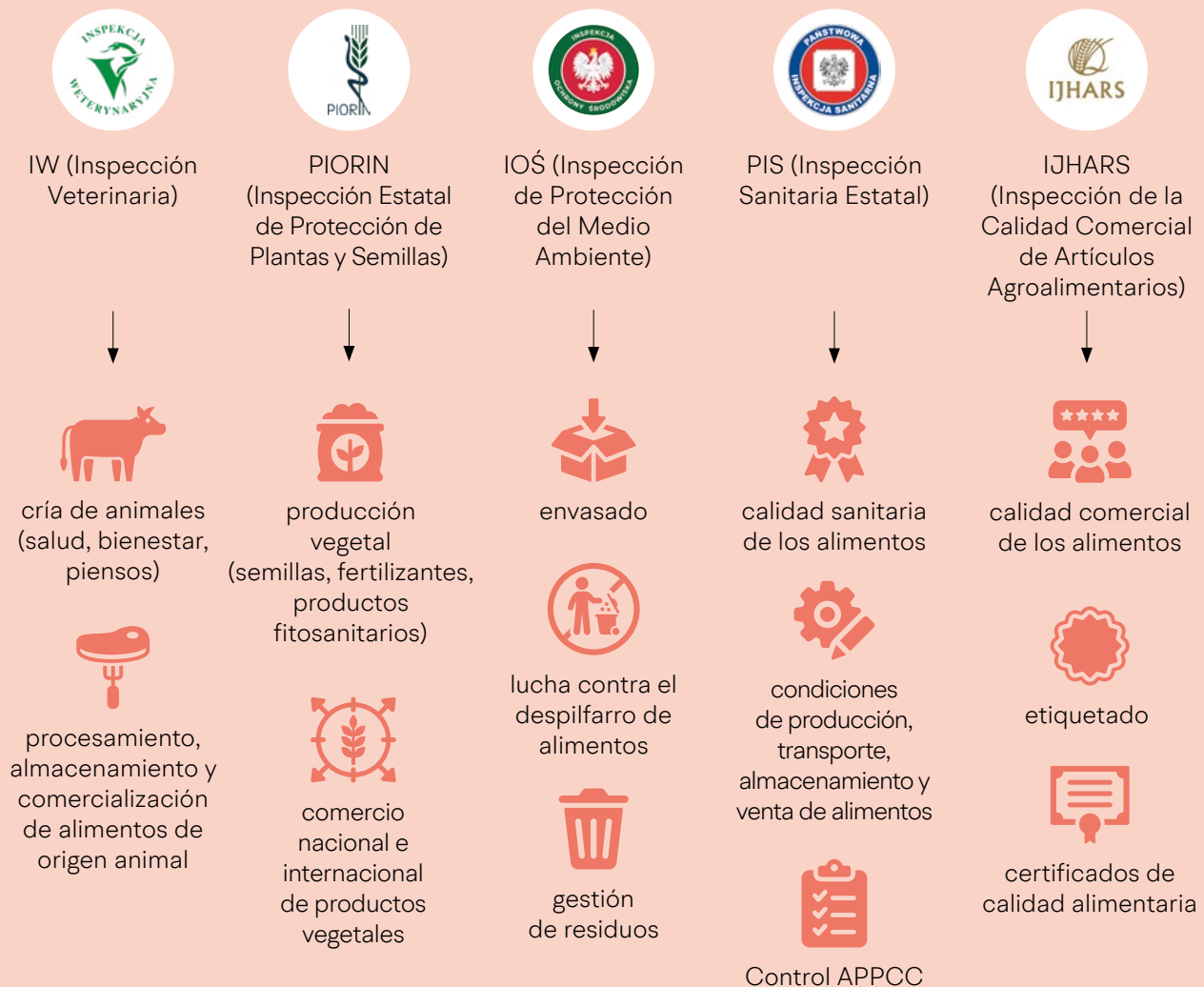
RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed)

- sistema de intercambio de información entre las autoridades de control de la Unión Europea y los países de la AELC. Se introduce en el sistema información sobre alimentos, piensos y materiales en contacto con alimentos que puedan suponer un riesgo potencial para la salud humana, animal o para el medio ambiente, así como las medidas adoptadas una vez detectado el riesgo.

ETAPAS DEL CONTROL «DEL CAMPO A LA MESA»



LO QUE COMPROBAMOS:



¿QUIÉNES SOMOS?



El Centro Nacional de Apoyo a la Agricultura (KOWR) es una agencia gubernamental polaca dependiente del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

Una de nuestras principales áreas de actividad es el apoyo al desarrollo del comercio de productos agroalimentarios entre Polonia y otros países. También actuamos como principal institución responsable de la promoción de los alimentos polacos en los mercados nacionales y extranjeros.

Llevamos a cabo numerosas actividades para apoyar el establecimiento de contactos comerciales entre empresarios polacos y extranjeros.

Organizamos stands nacionales polacos en las mayores ferias del sector agroalimentario. Nuestro lema – «Poland tastes good» – está presente en las ferias más importantes de Europa, Asia, Australia, Oriente Medio y ambas Américas.

Nuestras tareas incluyen la organización de misiones comerciales en el extranjero con empresarios polacos y misiones de recepción para importadores extranjeros, distribuidores y representantes de redes comerciales interesados en la oferta polaca.

Nuestra oferta incluye la organización de encuentros empresariales, tradicionales y en línea, así como servicios de búsqueda de socios comerciales.

Organizamos conferencias, seminarios y webinarios sobre oportunidades de negocio en distintos países.

El KOWR promueve los alimentos polacos. Nuestras tareas incluyen la organización de eventos como demostraciones y talleres culinarios, degustaciones, festivales de comida polaca, así como la promoción en sitios web, en medios sociales o en medios de comunicación digitales e impresos extranjeros.

También somos la institución responsable de gestionar los programas de promoción alimentaria de la UE aplicados en Polonia y en el extranjero, aprobados por la Unión Europea y cofinanciados con fondos comunitarios.

Como parte de nuestras tareas, cooperamos con las instituciones polacas responsables de promover la economía polaca, las misiones diplomáticas y económicas polacas y extranjeras, las organizaciones de importadores y otras entidades que apoyan el desarrollo de la cooperación comercial.



Para más información sobre nuestras actividades, escanea el código



*Poland
tastes good*

Centro Nacional de Apoyo a la Agricultura (KOWR)

ul. Karolkowa 30
01-207 Varsovia
Polonia

tel. + 48 22 376 72 26
correo electrónico: eksporter@kowr.gov.pl

www.kowr.gov.pl
polandtastesgood.pl/es/

ISBN 978-83-68446-06-7

