

XXVI Międzynarodowe Sympozjum KUPS w Żninie

Pod hasłem „Branża sokownicza – perspektywy i rozwój” odbyło się w dniach 26-28 maja 2025 r. w Hotelu Arche Cukrownia Żnin, XXVI Międzynarodowe Sympozjum Stowarzyszenia Krajowa Unia Producentów Soków (KUPS) pod patronatem honorowym Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Czesława Siekierskiego. W dorocznym, najważniejszym dla branży sokowniczej wydarzeniu, uczestniczyło ponad 230 osób, wśród nich przedstawiciele soków pitnych i zagęszczonych, firm współpracujących z branżą, organizacji branżowych, nauki i mediów. Prestiż tego spotkania podkreślał fakt uczestnictwa reprezentantów firm i instytucji z 12 krajów. Sympozjum było jak zwykle okazją do podsumowania dokonań, pozyskania aktualnych informacji i przedyskutowania problemów, możliwości, wyzwań i kierunków dalszego rozwoju branży.

Rynek soków i baza surowcowa do ich produkcji

Po przywitaniu przybyłych przez prezesa KUPS **Juliana Pawlaka** głos zabrał Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych **Przemysław Rzodkiewicz**, który w krótkim przemówieniu podkreślił duże znaczenie branży sokowniczej dla sektora rolnictwa i przetwórstwa, która jest istotnym przetwórcą płodów rolnych i ważnym eksporterem polskiej żywności.



Julian Pawlak, prezes KUPS

Następnie prezes **Julian Pawlak** we wstępnej prezentacji do pierwszej części Sympozjum omówił pokrótce sytuację rynkową branży sokowniczej i wyzwania na najbliższy okres. Całkowita wartość sprzedaży soków i nektarów w Polsce w 2023 r. wyniosła ok. 1,397 mld euro przy wolumenie 724 mln l, plasując nas w UE na trzecim miejscu, za Niemcami i Francją. W ciągu ostatnich 6 lat rynek soków w Polsce wzrósł wartościowo o 32%, choć zmniejszył



Od lewej: Przemysław Rzodkiewicz, GIJHARS, dr Barbara Groele, KUPS, Julian Pawlak, KUPS

się ilościowo o 1,6%, zaś w UE spadł aż o 7,1%. Przed branżą stoi dużo wyzwań, zwłaszcza środowiskowych, społecznych i klimatycznych oraz dostosowanie się do nowych regulacji unijnych i krajowych aktów prawnych. Na tych sprawach skupia się działalność Stowarzyszenia KUPS i problemy te stały się kanwą programu Sympozjum.

Przepis na sukces globalnej firmy – to tytuł prezentacji **Magdaleny Rohde-Krempey** z Maspex Beverages, która ujawniła tajniki ogrom-

negu sukcesu firmy Maspex – jak w ciągu 35 lat niewielką lokalną firmę przekształcić w największą prywatną firmę w branży spożywczej nie tylko w Polsce, ale i dużego gracza w Europie Środkowo-Wschodniej. Obecnie Maspex posiada ponad 70 marek, które tworzą 4000 pozycji produktowych dostępnych w 80 krajach, a wytwarzane są w 18 nowoczesnych zakładach w Polsce i za granicą. Strategia rozwoju oparta jest na dwóch filarach: rozwoju organicznym oraz akwizycjach, a czynniki sukcesu to: konsekwentna strategia, inwestycje, innowacyjność, jakość produktów oraz umiejętność komunikowania i budowania trwałych relacji z otoczeniem.

Krajowy rynek soków zagęszczonych był tematem analizy **dr hab. Bożeny Noseckiej prof. IERiGŻ PIB** (współautorka **Anna Bugała**) z Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej PIB. Zagęszczone soki owocowe, obok owoców mrożonych, mają największy udział w wolumenie i wartości produkcji i eksportu przetworów owocowych – ponad 30%. W produkcji soków dominuje zagęszczony sok jabłkowy (ZSJ), którego w sezonie 2024/25 zakłady wytworzyły ok. 240-245 tys. t, podobnie jak w sezonie poprzednim. Małe zbiory owoców miękkich spowodowały niską produkcję zagęszczonych soków z owoców jagodowych i wiśni – ok. 30 tys. t. Zmienność produkcji w Polsce i za granicą decyduje o silnych wahaniach cen eksportowych zagęszczonych soków owocowych. Ceny eksportowe ZSJ wyniosły rekordową stawkę ponad 2 EUR/kg w sezonie 2024/25 na tle poprzednich sezonów, do czego przyczyniły się także rekordowo wysokie ceny zagęszczonego soku pomarańczowego. Tendencję wzrostową wykazuje w Polsce produkcja soków niezagęszczonych (NFC), przeznaczonych głównie na eksport i wyniosła w 2024 r. ok. 1 mld l.

Z kolei sytuację na światowym rynku soku pomarańczowego analizował ekspert PKO BP **dr Mariusz Dziwulski**. Globalna



Magdalena Rohde



prof. Bożena Nosecka



dr Mariusz Dziwulski



Karolina Zaluska

produkcja soku pomarańczowego zmagają się od lat z wyzwaniami klimatycznymi, czego skutkiem jest choroba zielenienia cytrusów (citrus greening). Na sytuację na rynku światowym wpływają głównie malejące w ostatnich latach zbiory w Brazylii, lidera w produkcji i eksporcie koncentratu soku pomarańczowego (FCOJ). Stan zapasów u największych producentów brazylijskich zrzeszonych w CitrusBR w grudniu 2024 r. osiągnął najniższy poziom od 2011 r., spadając aż o 24% r./r. i o 40% względem średniej z ostatniej dekady. Choć prognozy na najbliższy sezon zbiorów wskazują na lekką poprawę, nie będzie ona wystarczająca, by istotnie odbudować poziom światowych zapasów. Sytuacja ta wpłynęła jednak na obniżenie cen brazylijskiego FCOJ w marcu br. o ponad 20% wobec cen w grudniu 2024 r., utrzymując się jednak nadal na wysokim poziomie.

Tematem następnego wystąpienia były możliwości rozwoju branży sokowej oraz stawiane jej wymagania w świetle aktualnej sytuacji geopolitycznej i rynkowej, które omówiła **Karolina Załuska** z Doehler Sp. o.o. W świetle narastających napięć geopolitycznych oraz zapowiedzi rewizji umów handlowych z USA przedsiębiorstwa branży spożywczej będą musiały na nowo podejść do strategicznego planowania i zarządzania ryzykiem w warunkach zwiększonej niepewności informacyjnej oraz nieprzewidywalności działań polityków. Zdolność przetrwania stanie się wprost uzależniona od umiejętności adaptacji do zmiennej rzeczywistości. W zglobalizowanym systemie handlowym każde przesunięcie równowagi, np. zamknięcie rynku dla pewnych produktów (np. owoców) przy użyciu cel zaporowych w USA, może prowadzić do nadpodaży tych produktów na rynkach europejskich, co dotknie lokalnych producentów.

Kontynuacją tematu handlu międzynarodowego była prezentacja „Potencjalne światowe rynki ekspansji sokowniczej” przedstawiona przez **Grzegorza Rykaczewskiego**, eksperta Banku Pekao SA. Głównym odbiorcą polskich soków oraz produktów wytwarzanych na bazie soków pozostanie Unia Europejska ze względu na: potencjał popytowy (liczba konsumentów i ich wysokie dochody), ułatwienia w handlu (wspólny rynek) oraz bliskość geograficzną, jednak jest to rynek dojrzały i konkurencyjny. Naszą szansą na tym rynku mogą być produkty niszowe, jak soki tłoczone na zimno, ekologiczne oraz wzbogacane o składniki funkcjonalne (np. witaminy). Te produkty pozwalają zatrzymać większą część marży w Polsce, ale też są bar-



Grzegorz Rykaczewski



Szymon Mordasiewicz



Paweł Harycki



Edgar Zimmer



Łukasz Bąk

dziej wymagające z punktu widzenia technologii czy marketingu (konieczność poniesienia dodatkowych kosztów, ciągły rozwój technologiczny). Na rynkach poza UE szansą dla nas mogą być mieszanki soków, gdzie nasz flagowy produkt – sok jabłkowy – może być jednym ze składników. Kraje Azji i Bliskiego Wschodu mogą z kolei być zainteresowane produktami premium z sektora spożywczego.

Nowe wyzwania i perspektywy rozwoju branży

W drugim dniu konferencji przedstawiono 10 prezentacji i odbyły się dwa panele dyskusyjne. Na początek **Szymon Mordasiewicz** z YouGov CP Poland (d. GfK Polonia) dokonał analizy trendów konsumenckich na rynku soków, nektarów i napojów. Rok 2025 rozpoczął się niespodziewanym zwolnieniem popytu (w związku z podwyżkami cen) po dobrym roku 2024 o wzroście konsumpcji 4,5% r./r. Polski konsument okazał się wrażliwy na cenę i mocno reagujący. Konsumpcję przez następne 3 lata będą kształtować, zdaniem analityka, 3 trendy: ocieplenie klimatu spowoduje wzrost zapotrzebowania na wszelkie kategorie napojowe lub o funkcjach nawadniających czy schładzających, jak owoce czy lody; produkty prozdrowotne sprzyjające kontroli wagi oraz produkty dobrej jakości, paczkowane, w szerokim asortymencie, jak: świeże owoce, warzywa i mięso, wsparte promocyjną ceną.

Partnerstwo, dane, trendy i innowacje jako motor wzrostu w branży spożywczej były tematem wystąpienia **Pawła Haryckiego** z European Institute of Innovation & Technology (EIT) Food, który przedstawił kierunki rozwoju sektora spożywczego w Europie i świecie, na podstawie najnowszego raportu EIT Food Trust Report 2024. Zawiera on zmiany w postrzeganiu zdrowych i zrównoważonych diet, poziomie zaufania do produktów oraz otwartości konsumentów na innowacje. Omówił też megatrendy, stanowiące odpowiedź na zmia-



Paweł Klimek



Agnieszka Wandel



dr Barbara Groele



Panel pierwszy, od lewej: dr Dariusz Lizak, Tomasz Wagner, Edyta Urbaniak-Konik, Michał Tracz, Katarzyna Bojko

ny klimatyczne czy rosnące zaludnienie w świecie, takie jak: biotechnologia, dywersyfikacja źródeł białka czy rolnictwo regeneracyjne. Zachęcał też polskich partnerów do współpracy w ramach EIT Food w projektach, które napędzają innowacje i przyczyniają się do budowy bardziej zrównoważonego i godnego zaufania łańcucha żywnościowego.

Następnie **dr Edgar Zimmer** z Bucher Unipektin zaprezentował innowacyjne techniki adsorpcyjne jako zaawansowane rozwiązania dla poprawy jakości soków poprzez poprawę smaku, koloru i klarowności. Wyjaśnił, w jaki sposób techniki oczyszczania oparte na żywicy ułatwiają usuwanie niepożądanych związków, nadmiaru barwników i prekursorów zmętnienia. Technologię adsorpcyjną polecał jako alternatywę dla tradycyjnych metod klarowania z węglem aktywnym czy bentonitem, podkreślając jej zalety: w pełni zautomatyzowany proces, zmniejszona utrata soku, brak odpadów stałych do utylizacji, brak negatywnego wpływu na filtrację, brak uwalniania niepożądanych składników do soku (np. metali ciężkich). Przedstawił typowe zastosowania procesów oczyszczania opartych na żywicy.

Polski rynek gazu ziemnego – stan obecny i perspektywy to temat wystąpienia **Łukasza Bąka**, przedstawiciela firmy Handen Sp. z o.o., należącej do niemieckiej grupy VNG, specjalizującej się w handlu gazem. Przedstawił ofertę firmy, strategię zakupu gazu, wśród których najlepszą opcją jest zakup transzami. Stwierdził, że przyszłość należy do biometanu. Firma Handen ma doświadczenie w tym zakresie i oferuje szeroką współpracę z branżą owocowo-warzywną.

W kolejnej prezentacji **Paweł Klimek** z SIG Combibloc Sp. z o.o. omówił temat „Jak zdobyć przewagę w kategorii NCSD stawiając na zrównoważony rozwój?”. Firma SIG jest globalnym dostawcą



Patryk Ciunajtis



Katarzyna Bojko



Edyta Urbaniak – Konik

systemów do nalewania płynnej żywności w trzy rodzaje opakowań: aseptyczne opakowania kartonowe, pouch'e z zakrętką oraz bag in box. SIG dąży do zwiększenia udziału materiałów odnawialnych w swoich opakowaniach, zwiększa liczbę aseptycznych opakowań wykonanych bez warstwy aluminium i stosuje polimery na bazie roślin lub pochodzące z recyklingu. Nowością jest linia aseptycznych opakowań kartonowych SIG Terra, należąca do najbardziej zrównoważonych innowacji.

Kolejne wystąpienie poświęcone było jakości handlowej produktów sokowniczych, które zreferowała **Agnieszka Wandel** z Laboratorium GIJHARS w Poznaniu. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno Spożywczych (IJHARS) zgodnie z ustawą o jakości handlowej monitoruje jakość m.in. produktów sokowniczych. Regularnie przeprowadza kontrole planowe i doraźne w zakładach produkcyjnych, sprzedaży detalicznej i gastronomicznej, jak też przeprowadza kontrole produktów importowanych na granicy. Kontrole obejmują: znakowanie, ocenę sensoryczną/organoleptyczną oraz badania fizykochemiczne. Badania przeprowadzane są na zgodność z rozporządzeniem MRLRW, Kodeksem Praktyki AIJN do oceny soków i nektarów owocowych i warzywnych oraz deklaracjami producenta. Z przeprowadzonych kontroli wynika, że nadal największym problemem w sokach jest znakowanie, w dalszej kolejności parametry fizykochemiczne. Nieprawidłowości dotyczące oceny organoleptycznej/sensorycznej nie przekraczają 1% skontrolowanych partii.



Stoisko Bucher Unipektin Sp. z o.o.



Panel drugi, od lewej: prof. Krystyna Gutkowska, dr Krzysztof Rutkowski, prof. Krystian Marszałek, Emilia Hahn, prof. Mariusz Panczyk

Aktualizacja dyrektywy sokowej to temat jeden z najważniejszych dla branży. Zrelacjonowała go sekretarz generalny Stowarzyszenia KUPS **dr inż. Barbara Groele**. W dniu 24 maja 2024 r. opublikowano w Dzienniku Urzędowym UE dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1438 z dnia 14 maja 2024 r. w sprawie zmiany dyrektywy Rady 2001/110/WE odnoszącej się do miodu, dyrektywy Rady 2001/112/WE odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Najważniejsza zmiana to dodanie definicji trzech nowych kategorii soków o obniżonej zawartości cukru, tj.: „sok owocowy o obniżonej zawartości cukru”, „sok owocowy z zagęszczonego soku o obniżonej zawartości cukru” i „zagęszczony sok owocowy o obniżonej zawartości cukru”. Dyrektywa jest w trakcie implementowania do krajowych przepisów, tj. rozporządzeń Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Przepisy dyrektywy będą miały zastosowanie od 14 VI 2026 r.



Stoisko WOB Beczkopol Sp. z o.o.

Następnie **Patryk Ciunajtis** z Hach Lange Sp. z o.o. zaprezentował „Skuteczny monitoring ścieków przemysłowych podstawą innowacyjnej fabryki przyszłości i przykłady rozwiązań firmy HACH”. Nowelizacja dyrektywy ściekowej wymusza na przemyśle konieczność dostosowania ścieków do wyższych standardów, co oznacza lepsze zarządzanie procesem oczyszczania i często jego modernizację. Jest to powiązane ze spełnieniem wymagań środowiskowych oraz optymalizacją kosztów. Obecnie znaczna część przemysłu inwestuje w rozwój monitoringu parametrów wody i ścieków nie tylko w zakresie badań laboratoryjnych, ale także analizatorów pracujących bezpośrednio w procesach technologicznych.



Stoisko Alfa Laval Sp. z o.o.

Kolejne dwie prezentacje dotyczyły systemu kaucyjnego i były wstępem do panelu dyskusyjnego, który następnie odbył się w gronie specjalistów i prawników.

Katarzyna Bojko z Krajowego Systemu Kaucyjnego ZWROTKA SA przedstawiła schemat działania systemu kaucyjnego dla opakowań po napojach oraz obieg kaucji, która wyniesie 0,50 zł za opakowania plastikowe i puszki oraz 1 zł za butelki wielokrotnego użytku. System kaucyjny wchodzi w życie od 1 X 2025 r. dla opakowań jednorazowego użytku oraz od 1 I 2026 r. dla szklanych

butelek wielokrotnego użytku. Do realizacji tego systemu aktualnie zezwolenie MKiŚ ma 5 podmiotów reprezentujących wprowadzających do obrotu (operatorów), w tym ZWROTKA SA, a 2 podmioty oczekują na zatwierdzenie. Prelegentka zachęcała przedsiębiorców do niezwleknięcia z podpisywaniem umów z operatorami, gdyż procedury wdrożenia do systemu trwają ok. 3 miesiące, a do października już niedaleko.

Z kolei **Edyta Urbaniak-Konik** z OK Operator Kaucyjny SA przedstawiła działania na drodze do systemu kaucyjnego w ramach Grupy Schwarz, która zdecydowała o utworzeniu spółki OK Operator Kaucyjny SA w Polsce; będzie ona mogła korzystać z międzynarodowego doświadczenia Grupy Schwarz z innych europejskich rynków, dobrze rozwiniętej struktury logistycznej i zaawansowanych rozwiązań technologicznych. OK Operator Kaucyjny SA to jedyny w Polsce niezależny operator systemu kaucyjnego, który reprezentuje wszystkich kluczowych interesariuszy: wprowadzających, handel oraz branżę gospodarki odpadami.

ROP, system kaucyjny, PPWR, innowacje produktowe i technologiczne – panele dyskusyjne

„Wyzwania dla przedsiębiorców w kontekście opakowań i zagospodarowania odpadów opakowaniowych” to pierwszy panel, który moderował **dr Dariusz Lizak** z Krajowej Izby



Stoisko Hach Lange Sp. z o.o.



Stoisko Handen Sp. z o.o.

Gospodarcej Przemysł Rozlewniczy, a uczestnikami byli: **Katarzyna Bojko** z Krajowego Systemu Kaucyjnego ZWROTKA S.A., **Edyta Urbaniak-Konik** z OK Operator Kaucyjny S.A., **mec. Michał Tracz** z Kieszowska Rutkowska Kolasiński Kancelaria Prawna Sp. J. oraz **mec. Tomasz Wagner**. Paneliści dyskutowali nad złożonością całego systemu kaucyjnego, który będzie wielkim wyzwaniem dla przedsiębiorców i operatorów, jego wysokimi kosztami – zwłaszcza zakupu lub wynajmu butelkomatów do sklepów – systemu rozliczeń między operatorami, koniecznością budowania wspólnych narzędzi informatycznych, zagadnieniami środowiskowymi, podkreślali zagrożenia związane z gospodarowaniem odpadów komunalnych i wysokimi regulacjami nałożonymi przez rozporządzenie w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych (tzw. PPWR – Packaging and Packaging Waste Regulation).

Drugi panel dyskusyjny obejmował dwa tematy: „**Wyzwania produkcji surowców i półproduktów do produkcji soków**” oraz „**Wyzwania dotyczące spełnienia oczekiwań konsumentów w kontekście innowacji produktowych i technologicznych**”, a jego moderatorem była **prof. dr hab. Krystyna Gutkowska** z Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Uczestnikami byli: **dr Krzysztof Rutkowski** z Instytutu Ogrodnictwa – PIB w Skierniewicach, **prof. dr hab. inż. Krystian Marszałek** z Instytutu Biotechnologii



Stoisko OK Operator Kaucyjny S.A.

Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. Wacława Dąbrowskiego – PIB, **prof. dr hab. n med. i n. o zdr. Mariusz Panczyk** z Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego oraz **Emilia Hahn** z PR Hub Sp. z o.o. Dyskusja panelistów rozwinęła się na kanwie przedstawionych przez prof. dr hab. Krystynę Gutkowską 10 trendów rynkowych wynikających z badań wyborów konsumentów przez Innova Market Insight. Konsument kierując się troską o zdrowie wybierają produkty, które zawierają naturalne i wysokiej jakości składniki o ograniczonej zawartości soli, cukru i kalorii, a jednocześnie są innowacyjne i ich produkcja przyczynia się do ochrony środowiska. Soki jako bogate w związki prozdrowotne znakomicie wpisują się w ten trend i tu powstaje potencjał dla rozwoju nowej kategorii soków o obniżonej zawartości cukru, także soków NFC, soków przecierowych oraz innych produktów z owoców i warzyw z dodatkiem składników funkcjonalnych, np. wit. C, ekstraktów ziół. Duża rola przypadać będzie aktywności branży i specjalistów od żywienia w Internecie i mediach społecznościowych tak powszechnie używanych, zwłaszcza przez młode pokolenia, by wskazać im właściwy wybór wartościowej diety.

Symposium podsumował **prezes Julian Pawlak**, który podkreślił duży ciężar gatunkowy przedstawionych zagadnień, naświetlono i przedyskutowano wielkie wyzwania, jakie są przed branżą, możliwości rozwoju innowacji rynkowych, przeanalizowano trendy w konsumpcji i szanse na dalszy rozwój potencjału branży. Rozmowy można było również kontynuować przy stoiskach firmowych: Alfa Laval, WOB Beczkopol, Bucher Unipektin, Hach Lange, Hammelmann, Handen Sp. z o.o., OK Operator Kaucyjny.

Było to inspirujące forum wymiany doświadczeń i integracji branży. O serdeczny i koleżeński klimat spotkań biznesowych zadbało także w czasie wieczornych kolacji przy muzyce Zespołu Stage Fever i DJ oraz kolacji grillowej z aktywnością sportową (kręgle, bilard, gra w piłkarzyki).

Dodatkowo można było przekonać się podczas degustacji na przerwach o znakomitej jakości polskich soków, które dostarczyły firmy: Fortuna Sp. z o.o., Fructa Napoje Sp. z o.o., Hortex Sp. z o.o., Oryginalny Sok (Buurkom-Flampol Sp. z o.o.), Tymbark MWS Sp. z o.o. oraz Sam Sok (Viands Sp. z o.o.).

Maria J. Przeglasińska

Profesjonalny sprzęt do laboratorium i produkcji

Najlepszą pomocą w laboratorium i produkcji są urządzenia IKA®, zwiększające jakość i trwałość produktów.

Zastosowanie:

- Sosy
- Majonezy
- Lody
- Masy twarogowe
- Pasty serowe
- Desery
- Mleko skondensowane
- Odżywki
- inne



Mieszalnik Master Plant
Objętości pracy od 10 do 4000 litrów

Innowacyjny sprzęt laboratoryjny:



BYRSKI POL

BYRSKI POL Wojciech Byrski
02-793 Warszawa, ul. Przy Bażantarni 4/6
tel.: 22/649 24 05 • fax: 22/859 14 39
e-mail: info@ikapol.pl • info@byrskipol.pl



designed
to work perfectly

IKA®