

Wieści z XXI Konferencji

Chiny - największy producent szparagów - zwiększyły spożycie wewnętrzne, ograniczając eksport. Poza naszym sezonem na polskim rynku można znaleźć szparagi peruwiańskie. Udział szparaga zielonego w świecie wynosi 70%.

Anna Zaworska, Mikołaj Knaflewski, UP w Poznaniu

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom producentów, 10 marca 2020 roku odbyła się w Nowym Tomyślu XXI Konferencja Szparagowa, zorganizowana przez Polski Związek Producentów Szparaga, Katedrę Warzywnictwa Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu oraz Gminę Nowy Tomyśl.

ŚWIATOWY RYNEK SZPARAGÓW

Największym producentem szparagów są obecnie Chiny, w których znacznie wzrosło spożycie wewnętrzne, a zmalał eksport – profesor Mikołaj Knaflewski uświadomił zebrany aktualny trend. Drugie miejsce zajmuje Peru, a kolejne Meksyk, w którym w ostatnich latach produkcja szparaga najbardziej dynamicznie się powiększa. Czwartym w kolejności w skali światowej i największym w Europie producentem szparaga są Niemcy. Są one też w Europie największym konsumentem i importerem tego warzywa.

Pomijając Chiny, dla których brak wiarygodnych danych dotyczących

eksportu, do roku 2018 największym eksporterem było Peru. Peruwiańskie szparagi można znaleźć poza sezonem także na polskim rynku. W roku 2019 Peru zostało wyprzedzone pod względem wartości wyeksportowanych szparagów przez Meksyk. Do dużych eksporterów należą ponadto USA, Hiszpania i Holandia.

Największą wartość ma import szparagów do USA, a następnie Kanady, Niemiec, Japonii i Wielkiej Brytanii. Wartość importu do USA jest czterokrotnie większa od wartości eksportu. Holandia mniej więcej tyle samo importuje, co eksportuje. Do znaczących importerów należą jeszcze takie kraje, jak Szwajcaria, Francja, Hiszpania i Australia.

Wielkość produkcji szparaga w Polsce wykazuje tendencję wzrostową i w roku 2018 szacowano ją na 6,5 tys. ton.

ŚWIATOWE TRENDY

Spośród trendów w światowej produkcji szparaga profesor Knaflewski wymienił na pierwszym miejscu zdecydowane zwiększenie produkcji szparaga

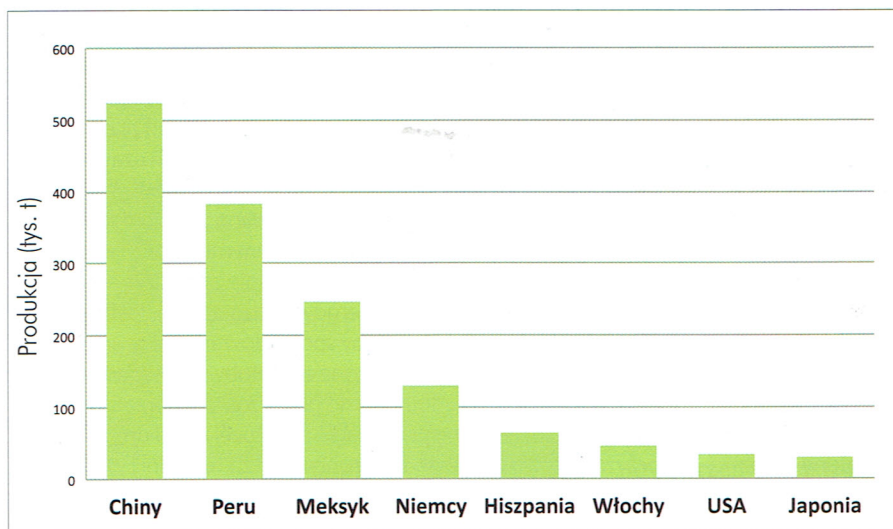
zielonego kosztem bielonego. Według zagranicznych danych udział szparaga zielonego w świecie w 2017 roku wynosił 70%. W coraz większej liczbie krajów można zauważyć całoroczne spożycie szparagów, zamiast sezonowego. Jest to możliwe dzięki obrotowi międzynarodowemu, a także poprzez sterowanie zbiorami.

Ponadto obserwowana jest tendencja do spożywania w większym stopniu szparagów świeżych, nieprzetworzonych. Jedynie w Hiszpanii konsumuje się głównie szparagi przetworzone. Wzrostowi konsumpcji sprzyja duża różnorodność szparagowych produktów i silna promocja ich walorów zdrowotnych.

Konsumenci szparaga dużą wagę przywiązują nie tylko do jakości i świeżości, ale też do walorów smakowych. Znaczenia nabiera także różnicowanie konfekcjonowania, pakowania i wstępnego przygotowania do spożycia, co w dużym stopniu pozwala dotrzeć do coraz młodszego pokolenia konsumentów.

Moda na zdrowe odżywianie się powoduje wzrost zainteresowania ekologicznymi uprawami szparaga. Wielkość produkcji ekologicznej szparaga jest jednak bardzo ograniczona, nawet w takich bogatych krajach jak Niemcy czy Korea Południowa. Produkcja ekologiczna jest bowiem znacznie trudniejsza i bardziej kosztowna niż tradycyjna, przede wszystkim z powodu trudności w zwalczaniu chwastów.

Istotną zmianą jest też uprawa na większych powierzchniach jednostkowych. Wiąże się z tym konieczność mechanizacji i automatyzacji, co częściowo rozwiązuje problemy z pozyskaniem pracowników sezonowych. Brak wystarczającej liczby pracowników do zbiorów jest obecnie jednym z najważniejszych problemów w produkcji szparaga w skali światowej. ■



Rys. 1. Kraje o największej produkcji szparaga w świecie w roku 2018 (Źródło: FAOSTAT 2019)