



# HOMAR AMERYKAŃSKI

*(Homarus americanus)*

Informacje dla konsumentów



# SPIS TREŚCI

Kliknij na wybrany temat, aby przejść do odpowiedniej sekcji

## HOMAR AMERYKAŃSKI

---

1. KRÓTKA HISTORIA
2. HOMAR AMERYKAŃSKI TO NAJWYŻSZA JAKOŚĆ
3. RYBOŁÓWSTWO POD KONTROLĄ
4. KILKA SŁÓW O HOMARZE AMERYKAŃSKIM
5. WARTOŚCI ODŻYWCZE

## PRODUKTY Z HOMARA AMERYKAŃSKIEGO

---

7. HISTORIA PRZETWARZANIA I INNOWACJE
8. DLACZEGO WARTO KUPOWAĆ PRODUKTY Z HOMARA AMERYKAŃSKIEGO
- 9-10. RODZAJE PRODUKTÓW
11. WYSOKOWARTOŚCIOWE PRODUKTY
12. W DRODZE

## ŻYWY HOMAR AMERYKAŃSKI

---

14. OBRÓBKA I KLASYFIKACJA

## SŁOWNICZEK POJĘĆ

---

15. SŁOWNICZEK POJĘĆ



# HOMAR AMERYKAŃSKI

Krótką historia



Homar amerykański (*Homarus americanus*) odpowiada za 55% sprzedaży homara na świecie. Na wodach amerykańskich gatunek występuje na obszarze od stanu Maine na południu po Północną Karolinę. Rdzenni Amerykanie używali homara jako nawóz. W XVIII w. występującym w dużych ilościach homarem amerykańskim karmiono więźniów. Komercyjne połowy zimnowodnego homara amerykańskiego rozpoczęły się w latach 50. XIX w. Obecnie homar amerykański jest uznawany za rarytas na całym świecie, a największe jego ilości odławia się u wybrzeży stanów Maine i Massachusetts.

Połowy trwają cały rok, ale największe ilości odławia się w okresie od maja do grudnia. W miesiącach zimowych aktywność rybaków jest ograniczona przez silne wiatry, śnieg i niskie temperatury.

# HOMAR AMERYKAŃSKI TO NAJWYŻSZA JAKOŚĆ



- Połów homara amerykańskiego jest prowadzony w sposób zrównoważony i umożliwiający śledzenie całego łańcucha dostaw
- Homar amerykański zawiera dużo białka i innych wartościowych składników odżywczych
- Przetwórcy homara amerykańskiego stosują rygorystyczne standardy bezpieczeństwa podczas przetwarzania, transportu i magazynowania
- Homar amerykański ma wszechstronne zastosowanie
- Przetwórcy homara amerykańskiego posiadają pełną linię produktową zarówno dla sektora gastronomicznego, jak i do sprzedaży detalicznej
- Homar amerykański jest dostępny przez cały rok
- Przetworzone produkty z homara amerykańskiego są przyjazne dla konsumentów, łatwe w przygotowaniu, a jednocześnie wartościowe, wyjątkowo smaczne i wygodnie zapakowane
- Przetwórcy homara amerykańskiego wprowadzają innowacyjne rodzaje produktów

## ZRÓWNOWAŻONE ZARZĄDZANIE ZASOBAMI

Zimnowodny homar amerykański jest odławiany za pomocą druczianych pułapek. Pułapki są umieszczane na dnie oceanu i mocowane liną do boi unoszącej się na powierzchni wody.

- **Wymiary ochronne** – dozwolone jest odławianie homarów mierzących od 8,3 cm do 12,7 cm (3,25 - 5 cali) od oczodołu do pancerza.
- **Kontrola rybołówstwa przez ograniczanie liczby pułapek** – obowiązują ograniczenia w liczbie pułapek ustawianych przez rybaków.
- **Środki ochrony samic homarów noszących jaja** – Rybacy robią nacięcie w kształcie litery V na jednej z płetw ogonowych na oznaczenie samic noszących jaja, których nie wolno odławiać.
- **Nakaz dostarczania homarów na ląd w całości** – obowiązuje zakaz odcinania ogonów i szczypców na łodziach rybackich.



# RYBOŁÓWSTWO POD NADZOREM

Połów homara amerykańskiego jest prowadzony w sposób zrównoważony i kontrolowany

Każdy stan położony na północno-wschodnim wybrzeżu kraju ma własne zasady regulujące rybołówstwo. Najbardziej surowe zasady obowiązują w stanie Maine. Istnieje siedem obszarów ochrony populacji homarów, zarządzanych międzystanowo. Rybacy sami odławiają homary i osobiście mierzą każdą złowioną sztukę. Obecnie w USA działa ponad 7 tys. indywidualnych rybaków, z czego ok. 5 tys. w stanie Maine.

- **Ograniczenia sprzętowe** dotyczą liczby rozmieszczanych pułapek oraz ich modyfikacji. Otwory w pułapkach muszą być na tyle duże, aby osobniki poniżej minimalnego rozmiaru mogły się z nich wyczołgać. Pułapki są wykonane z biodegradowalnego materiału, który ulega rozpadowi w razie zagubienia pułapki w oceanie, uwalniając złapane homary.
- **Wymogi dotyczące monitorowania i raportowania** – kapitanowie łodzi oraz handlarze homarów muszą składać sprawozdania z połowów w agencjach rządowych.



POZNAJ  
*Homarus  
americanus*:

Płetwy

Ogon

Tułów  
(Pancerz)

Odnóża

Kilka słów o

## HOMARZE AMERYKAŃSKIM

Homar amerykański jest koloru oliwkowego lub zielono-brązowego z czerwonymi kolcami. Ma masywny tułów i 10 odnóży, z których dwa są zakończone dużymi szczypcami. Jedna para szczypiec służy do miażdżenia, a druga do rozrywania ofiary.

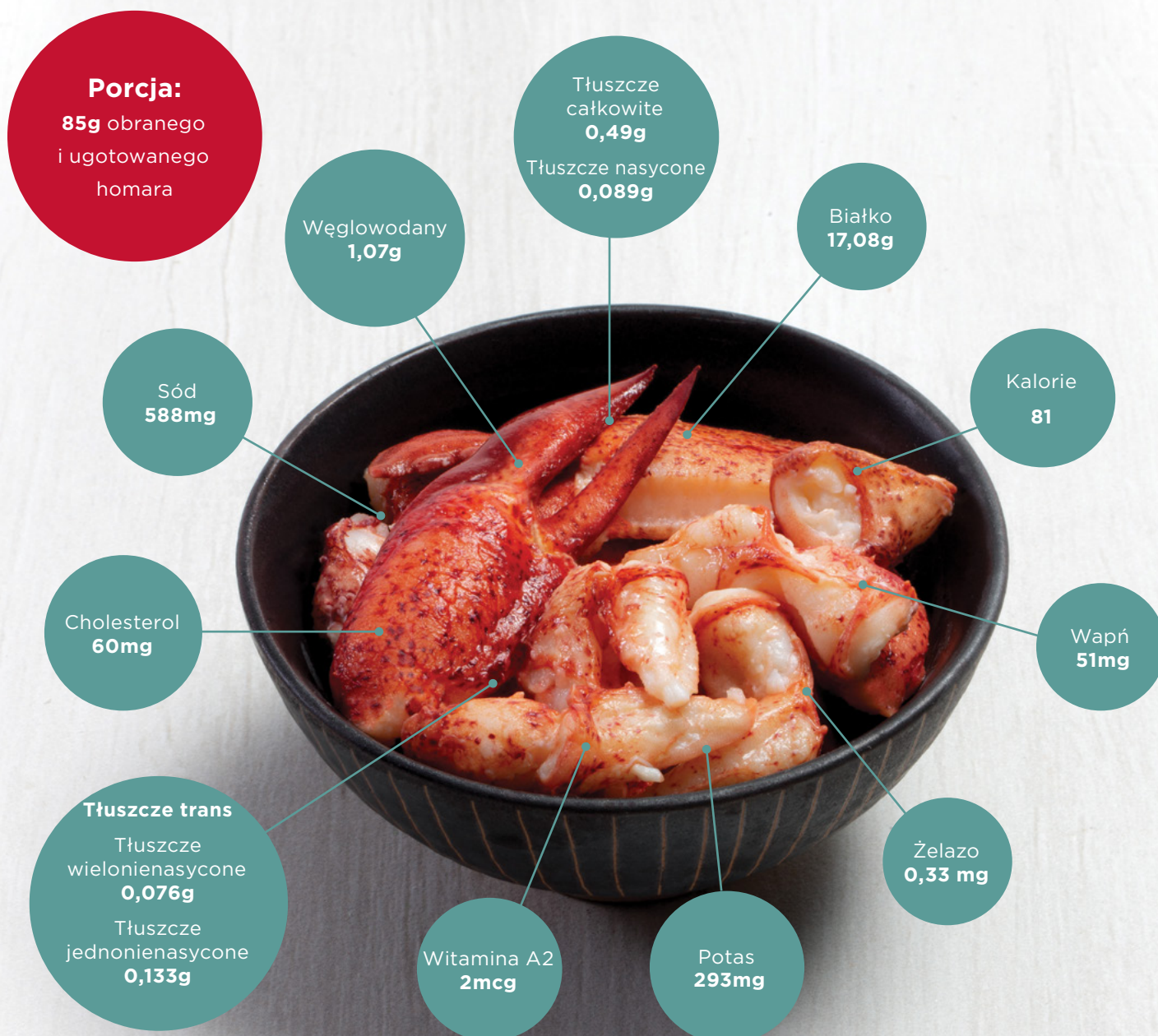
- **Homar amerykański zazwyczaj osiąga długość 200-610mm** (8 - 24 cali) i wagę od 450 gram do 4,08kg (1 - 9 lb).
- **Homary potrzebują ok. 6-7 lat**, żeby osiągnąć wagę 450 gramów (1 lb), a w okresie wzrostu przebywają na głębokościach do 7m (2300 stóp).
- **Rosnąc, homary linieją, czyli zrzucają zewnętrzną powłokę, którą zastępuje nowy, większy pancerz.** Homary linieją 20-25 razy od momentu wyklucia z jaja do osiągnięcia wagi ok. 450 gramów (1 lb), od której mogą być poławiane.
- **Po zapłodnieniu samica homara może wyprodukować od 5 tys. do ponad 100 tys. jaj.** Im większa samica, tym więcej jaj jest w stanie wyprodukować. Samica nosi jaja pod ogonem przez 9-11 miesięcy.
- **Samice noszące jaja przenoszą się na wody przybrzeżne w okresie lęgowym,** zazwyczaj wiosną lub wczesnym latem. Wyklute larwy linieją czterokrotnie, zanim odpłyną na dno oceanu, aby osiągnąć dorosłe rozmiary.
- **Młode homary często padają ofiarą drapieżników** - ryb, rekinów, płaszczyk, ośmiornic i krabów.

Odnóża

Szczypce

# WARTOŚCI ODŻYWCZE

Mięso homara amerykańskiego jest jednym z najzdrowszych źródeł białka. Porcja 85g (3 oz.) zawiera jedynie 60mg cholesterolu, 81 kalorii i 0,089 grama tłuszczu nasyconych. Mięso homara amerykańskiego jest źródłem cynku (o właściwościach antywirusowych i antybakteryjnych), fosforu wzmacniającego kości, witaminy B12 odpowiadającej za zdrowie komórek nerwowych i krwinek, witaminy E (przeciwutleniacz), magnezu niezbędnego do produkcji energii oraz 0,1 grama kwasów tłuszczowych omega-3 na porcję.

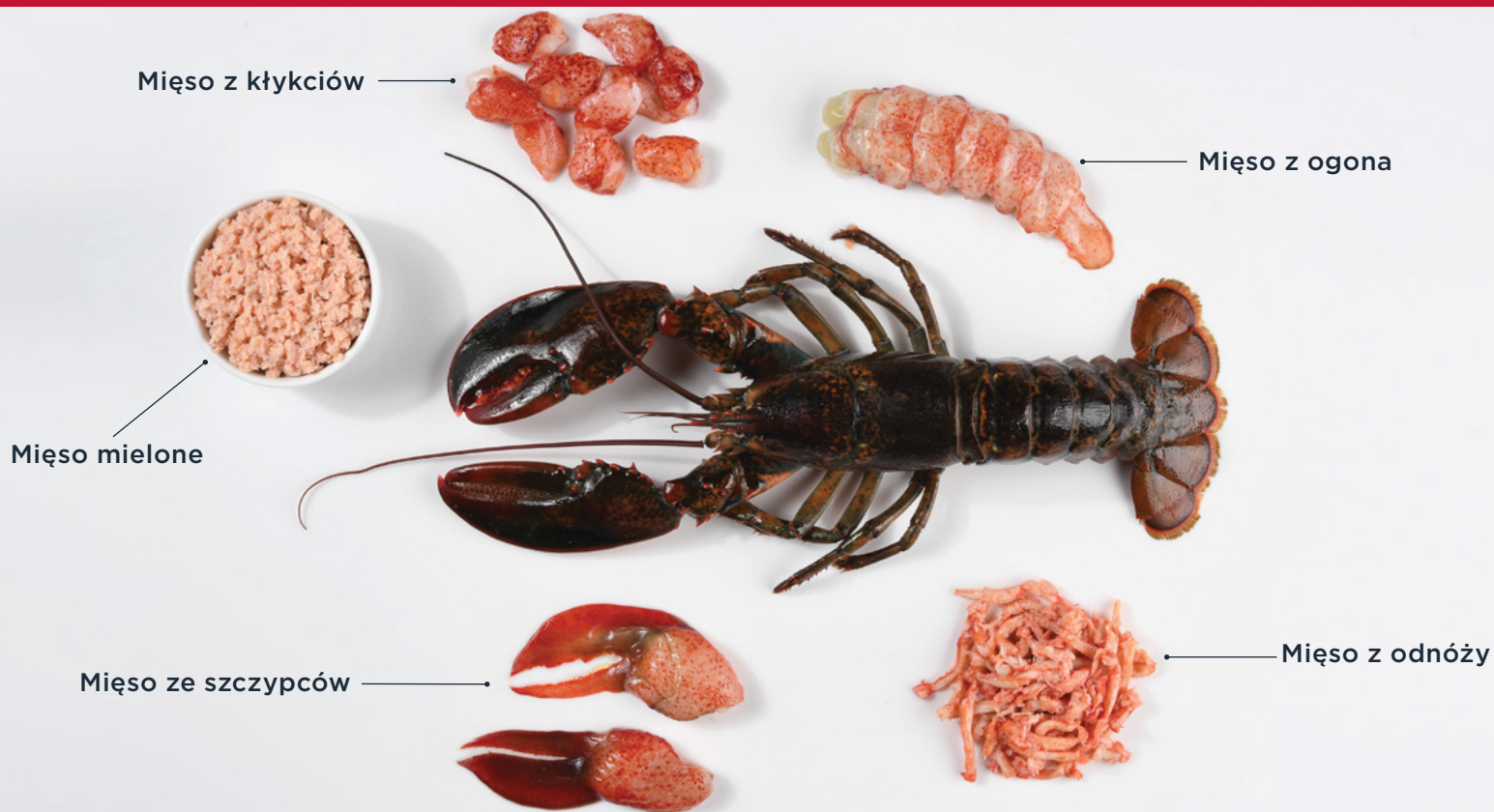


PRODUKTY Z HOMARA  
AMERYKAŃSKIEGO





# HISTORIA PRZETWARZANIA I INNOWACJE



**PRZETWARZANIE HOMARA** w USA prowadzi się od połowy lat 60. XX w., głównie w stanie Maine. Pierwszymi produktami były homar **gotowany w całości mrożony w solance oraz mięso homara w puszcze**. Homary mrożono głównie z wykorzystaniem amoniaku w zamrażarkach szokowych, a proces zamrażania trwał 24-48 godzin.

W miarę rosnącego popytu na mrożone mięso i ogony technologie przetwórcze rozwijały się i unowocześniały. **Nowe metody mrożenia z użyciem płynnego azotu** pozwoliły na wydłużenie terminu przydatności i ułatwiły przygotowanie – tak przetworzone homary wystarczy odmrozić i podgrzać na parze przed podaniem. Zamrażanie w azocie trwa jedynie osiemnaście minut, co pozwala zachować smak i delikatność produktu i zapobiega jego przesuszeniu.

**GOTOWANIE NA PARZE** zastąpiło gotowanie żywych homarów w wodzie. Dzięki temu mięso jest ugotowane bardziej równomiernie i nieprzegotowane. Zakłady przetwórcze wdrożyły wysokie standardy i drobiazgowo plany kontroli bezpieczeństwa żywności. W miarę postępu technologii gotowania i mrożenia przetwórcy zaczęli interesować się rynkami zagranicznymi. Wprowadzenie **pakowania próżniowego** pomogło zapobiegać wysychaniu pakowanych produktów. Kolejną nowość w postaci wysokobariowej folii nylonowej pozwoliła na wydłużenie terminu przydatności produktów przechowywanych w warunkach chłodniczych do 2 lat.

**W 2006 R. PRZETWÓRCY HOMARÓW WPROWADZILI TECHNOLOGIĘ HPP** (utrwalanie żywności za pomocą wysokiego ciśnienia). Technologia ta była po raz pierwszy zastosowana w Hiszpanii do wydłużenia terminu przydatności mięsa. HPP zapewnia smak, bezpieczeństwo i jakość produktów z homara. Technologia ta pozwala też wydłużyć okres przydatności gotowanych produktów z homara średnio o 21 dni. Technologia HPP działa w ten sposób, że strumień wody pod ciśnieniem natychmiast zabija homara. HPP zwiększa jakość produktów, pozwalając na odzyskanie prawie 100% mięsa i ułatwiając użytkownikom końcowym oddzielanie mięsa od skorupy. Technologia HPP pozwala na przetwarzanie surowego mięsa ze szczypców i kłykcików, co wcześniej nie było możliwe, zwiększając różnorodność produktów i możliwości kulinarne wykorzystania homara.

– **Zaawansowane metody przetwarzania**

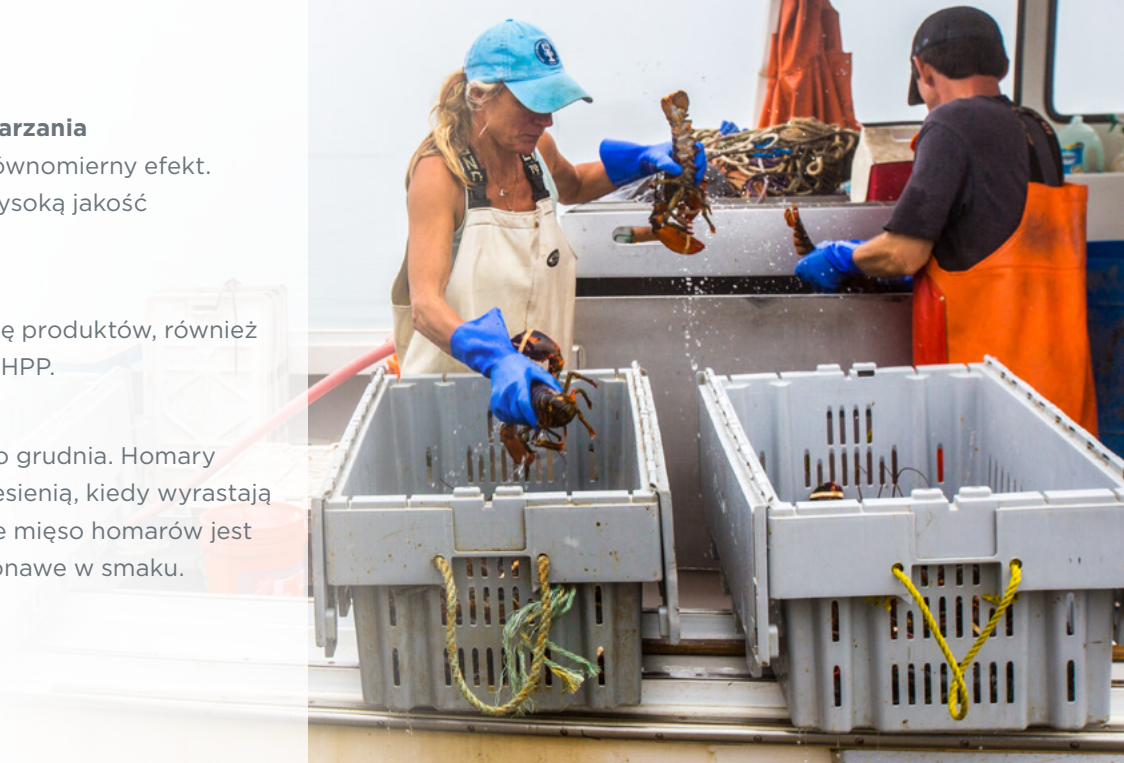
Gotowanie na parze zapewnia równomierny efekt. Mrożenie w azocie zachowuje wysoką jakość produktów.

– **Nowe rodzaje produktów**

Przetwórcy oferują szeroką gamę produktów, również dzięki zastosowaniu technologii HPP.

– **Wyjątkowy smak**

Okres przetwarzania: od maja do grudnia. Homary przetwarzają się głównie latem i jesienią, kiedy wyrastają im nowe pancerze. W tym czasie mięso homarów jest słodsze, delikatniejsze i lekko słonawe w smaku.



# DLACZEGO WARTO KUPOWAĆ PRODUKTY Z HOMARA AMERYKAŃSKIEGO



– **Innowacyjne metody pakowania i dłuższy okres przydatności**

Pakowanie próżniowe wydłuża okres przydatności i zapobiega utracie soczystości. Okres przydatności produktów gotowanych wynosi 18 miesięcy. Surowe produkty nadają się do spożycia przez okres 2 lat.

– **Bezpieczeństwo żywności i stała jakość**

Przetwórcy homarów stosują zaawansowane metody obróbki w trosce o dobrostan zwierząt.

– **Dostępność**

Mrożone, przetworzone produkty są dostępne przez cały rok.








– **Różnorodność produktów**

Wykorzystanie mięsa mielonego zwiększa różnorodność wartościowych produktów z homara. W sprzedaży detalicznej jest dostępny szeroki wybór dań gotowych (bisque, mac & cheese, homar zapiekany w cieście, placuszki, dipy).

– **Rosnący popyt wśród konsumentów**

Popyt na mrożone i schłodzone produkty z owoców morza rośnie w sprzedaży detalicznej. W garmażerii częściej sprzedaje się świeże produkty.

# HOMAR AMERYKAŃSKI PRODUKTY GOTOWANE

Opis produktu	Rozmiar	Waga opakowania zbiorczego	Gastronomia	Sprzedaż detaliczna
Gotowany w całości	450-794g (1-1,75 lb)	4,54kg		
Gotowane szczypce, kłykcie	907g/227g (2 lb/8 oz)	5,44kg / 3,63kg		
Gotowane mięso z ogona	907g (2 lb)	5,44kg		
Mielone mięso homara	2,27kg (5 lb)	15,88kg		
Gotowane mięso z odnóży	907g (2 lb)	5,44kg		

**Gotowane CTK**  
(szczypce, ogon, kłykcie)



**Gotowane CK**  
(szczypce i kłykcie)



**Gotowany ogon**  
w całości



**Gotowany ogon**  
porcjony



**Gotowany**  
w całości











**Mielony**



# HOMAR AMERYKAŃSKI

## RODZAJE PRODUKTÓW SUROWYCH

Opis produktu	Rozmiar	Waga opakowania zbiorczego	Gastronomia	Sprzedaż detaliczna
W całości, surowy/blanszowany	450-680g (1-1,75 lb)	4,54kg		
Porcje surowe ze szczypcami	450-567g (1-1,25 lb)	4,54kg		
Porcje surowe, szczypce i kłykcie z tułowiem	192-220g (6,7-7,7 oz)	4,54kg		
Surowe ogony homara, w całości i porcjowane	56-340g (2-12 oz)	4,54kg / 2,38kg, 2,72kg		
Mięso z odnóży - surowe	907g (2 lb)	5,44kg		
Surowe mięso ze szczypców i kłykców	907g (2 lb)	5,44kg		



Ogony

W całości, surowe

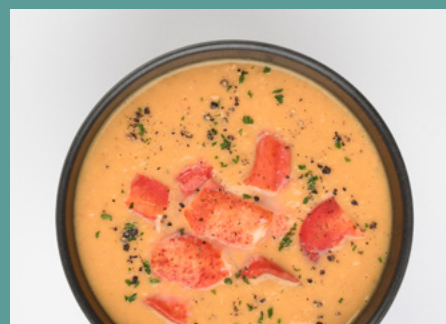
Surowe CTK (szczypce, ogon i kłykcie)

**KONSUMENCI MOGĄ  
TERAZ RACZYĆ SIĘ  
WYKWINTNYMI DANIAMI  
BEZ WYCHODZENIA  
Z DOMU O KAŻDEJ  
PORZE DNIA**



## WYSOKOWARTOŚCIOWE PRODUKTY

Wysokowartościowe produkty są szczególnie popularne w sklepach spożywczych, delikatesach, sklepach specjalistycznych i internetowych. Produkty te zawierają mielone mięso homara, mięso z odnóży i tułowia jako dodatkowe składniki dań takich jak mac & cheese, risotto, homary zapiekane w cieście, placuszki, bisque czy chowder. Gotowe dania z homarem wymagają jedynie podgrzania lub prostego przygotowania przed podaniem. Szeroką ofertę produktów z homara można również znaleźć na działach garmazeryjnych i z produktami mrożonymi. Innowacyjne i udoskonalone metody transportu i pakowania pozwalają na dostarczanie konsumentom zamrożonych składników z homarów, jak również dań gotowych ze sklepów internetowych.



# W DRODZE

## Transport mrożonych produktów



Mrożone produkty z homara są transportowane do magazynów chłodniczych lub bezpośrednio do klientów w ciężarówkach chłodniach w temperaturze  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej. Jest też kilka opcji transportu międzynarodowego:



**Drogą powietrzną:** Produkt jest pakowany w termoizolacyjne kartony i palety lub kontenery z suchym lodem przeznaczone do transportu lotniczego.



**Drogą morską:** Produkty z homara są ładowane w magazynach chłodniczych do kontenerów mroźniczych ustawionych na temperaturę  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższą, a następnie dostarczane do doków portowych, gdzie są przeładowywane do kontenerów na statkach.



Ważne jest, aby przez cały czas utrzymywać wymaganą temperaturę. Wiele eksporterów używa termometrów do monitorowania temperatury. ROZMROŻONYCH PRODUKTÓW NIE NALEŻY MROZIĆ PONOWNIE.

# ŻYWY HOMAR AMERYKAŃSKI





**NA ŁODZIACH:** Po wyjęciu z pułapki i zmierzeniu homarom na szczypce zakłada się opaski w celu łatwiejszej obróbki i uniknięcia uszkodzeń. Rybacy postępują ostrożnie z homarami i oglądają każdą sztukę przed umieszczeniem w basenie z napowietrzoną, słoną wodą.



**NA ŁĄDZIE:** Po dostarczeniu do punktów skupu na ładzie homary są ważone w skrzyniach i zanurzone w napowietrzonej, słonej wodzie do czasu przewiezienia chłodniami ciężarowymi do magazynów ze specjalnymi basenami, w których są klasyfikowane według rozmiaru lub jakości skorupy. Hurtownicy handlujący żywymi homarami regularnie monitorują zasolenie, napowietrzenie i temperaturę wody w basenach przed wysyłką.



#### **CIEŻARÓWKI DO PRZEWOZU KRAJOWEGO I MIĘDZYNARODOWEGO:**

Homary wysyłane zagranicę przed pakowaniem są schładzane do temperatury przynajmniej 4,4° C (40° F). Następnie są przewożone chłodniami ciężarowymi do firm spedycyjnych zajmujących się międzynarodowym transportem lotniczym. Żywe homary transportowane do odległych miejsc w kraju lub na rynki zagraniczne są pakowane ogonem do dołu i szczypcami do góry w kartonach z przegródkami. Po zapakowaniu kartony wewnętrzne są przykrywane wilgotnymi nakładkami i okładane paczkami z zamrożonym żelam, aby utrzymać niską temperaturę podczas transportu.

# OBRÓBKA I KLASYFIKACJA

żywe homary

#### **HOMARY O TWARDEJ SKORUPIE**

są zasadniczo sprzedawane żywe. Są one dostępne przez cały rok na całym świecie, przy czym w miesiącach zimowych ich ilość jest ograniczona.

#### **HOMARY O ŚREDNIO TWARDEJ SKORUPIE**

są sprzedawane żywe i przetworzone. Jesienią i wczesną zimą większość przetworzonych produktów z pancerzem pochodzi z homarów o średnio twardej skorupie.

#### **HOMARY O NOWEJ SKORUPIE**

są głównie wysyłane do przetwórców, którzy pozyskują ich mięso i ogony. Słodkie, delikatne mięso o słonawym smaku jest szczególnie cenione przez amerykańskich przetwórców homarów.

#### **KLASYFIKACJA WG ROZMIARU:**

Typ homara	Gramy	Funty
Chix	450 - 544g	1 - 1,20 lb
Quarters	567 - 658g	1,25 - 1,45 lb
Halves	680 - 771g	1,5 - 1,7 lb
Selects	794 - 1361g	1,75 - 3 lb
Jumbos	1361 - 2722g	3 - 6+ lb

#### **KLASYFIKACJA WG JAKOŚCI SKORUPY:**

Jakość skorupy	Czas połowu	% zawartości mięsa
Twarda skorupa	styczeń - czerwiec	25 - 27%
Średnio twarda skorupa	październik - styczeń	20 - 22%
Nowa skorupa	lipiec - wrzesień	15 - 17%



# SŁOWNICZEK POJĘĆ

**Napowietrzona, słona woda:** Proces napowietrzania wody umożliwia wymianę tlenu oraz powierzchniowe uwalnianie dwutlenku węgla i metanu. Napowietrzona, słona woda jest stosowana w zbiornikach na wybrzeżu i w magazynach.

## **Atlantic States Marine Fisheries**

**Commission:** Amerykańska komisja ds. rybołówstwa i zasobów homara, wspólnie prowadzona przez dziesięć stanów i agencję NOAA Fisheries w celu promowania, ochrony i zachowania zasobów oceanicznego rybołówstwa przybrzeżnego.

**Zamrażanie w solance:** Zanurzenie produktów z homara w szybkim strumieniu zimnej solanki (roztworu chlorku sodu), a następnie płukanie w zmrożonej wodzie. Na zamrożonych produktach tworzy się warstwa lodu chroniąca przed utratą soczystości. Proces zazwyczaj trwa 24 godziny.

**Pancerz:** Twarda skorupa na grzbiecie homara. Grzbietowa część szkieletu zewnętrznego.

**Pułapki-widma:** Pułapki zagubione w oceanie po odcięciu lin mocujących je do boi. Wszystkie pułapki na homary muszą być wykonane z paneli biodegradowalnych po to, aby homary mogły się z nich uwolnić w razie ich zgubienia.

**System HACCP:** System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli.

Procedura mająca na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez wykrywanie i usuwanie zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych. Obejmuje proces przygotowania, pakowania i dystrybucji produktów spożywczych.

W ramach systemu przeprowadzana jest analiza zagrożeń, są identyfikowane i ustalone limity krytyczne oraz procedury monitorowania, działania naprawcze, metody zatwierdzania i weryfikacji oraz sposoby prowadzenia dokumentacji. Wszyscy przetwórcy homara mają obowiązek wdrożyć system HACCP.

## **HPP – przetwarzanie pod ciśnieniem:**

Technologia pasteryzacji na zimno z wykorzystaniem wysokiego ciśnienia izostatycznego przenoszonego przez wodę do ubijania homarów i oddzielania mięsa od skorupy. HPP przedłuża okres przydatności, zapewnia bezpieczeństwo żywności oraz zachowuje konsystencję i smak produktu. Surowe mięso jest w całości oddzielane od skorupy.

**Larwa:** Niedojrzała postać homara gotowa do rozpoczęcia żerowania.

## **Obszary ochrony populacji homarów:**

Obszary badania zasobów Atlantyku i kontroli rybołówstwa. Należą do nich: wewnętrzne wody zatoki Maine i południowej części Nowej Anglii, wody zewnętrzne, wody wewnętrzne północnej części środkowego Atlantyku, wody wewnętrzne południowej części środkowego Atlantyku na wysokości stanów Nowego Jorku i Connecticut oraz wody zewnętrznej części Cape Cod na wysokości stanu Massachusetts. Przedstawiciele poszczególnych obszarów zalecają komisji Atlantic States Marine Fisheries Commission sposoby kontrolowania poszczególnych obszarów i zmiany w planach połowowych. Ustalają górne i dolne granice wielkości poławianych osobników, wielkość pułapek oraz obowiązek oznaczania samic noszących jaja.

**Linienie:** Zrzucanie starego pancerza.

**Zamrażanie w azocie:** Metoda szybkiego zamrażania przez spryskiwanie azotem, co powoduje tworzenie się kryształków lodu. Zapewnia wysoką jakość i dużą soczystość produktu.

**NOAA Fisheries:** Wydział ds. Rybołówstwa Narodowej Agencji Oceanów i Atmosfery przy amerykańskim Departamencie Handlu, udostępniający dane, narzędzia i usługi wspierające bezpieczny i wydajny transport i handel, gotowość oraz zmniejszanie ryzyka w sektorze rybołówstwa, zarządzania zasobami, rekreacji i turystyki.

**Zasolenie:** Stężenie soli rozpuszczonych w wodzie.

**SSOP (Standardowe sanitarne procedury operacyjne):** Pisemne instrukcje dotyczące higieny pomieszczeń i urządzeń służących do przetwarzania żywności w celu zapobiegania fałszowaniu żywności. Obejmują procedury, częstotliwość, monitorowanie i raportowanie czyszczenia i dezynfekcji, działania naprawcze oraz weryfikację używanych urządzeń i środków chemicznych.

**Gotowanie na parze:** Używanie parowarów z ruchomą taśmą do gotowania surowych homarów w całości oraz mięsa z ogonów, szczypców i kłykciów. Mięso jest równomiernie ugotowane oraz zachowuje wysoką jakość i bezpieczeństwo. Produkt nie traci soczystości i nie jest przegotowany.

**Pływaki:** Pierzaste wyrostki pod ogonem. Pływaki pomagają homarom w pływaniu. Samice noszą jaja pomiędzy pływakami.

**Pakowanie próżniowe:** Próżniowe foliowanie produktów na tackach. Usunięcie tlenu pozwala zapobiegać rozwojowi bakterii, co przedłuża okres przydatności produktów.





## O NAS

Food Export USA-Northeast to organizacja non-profit skupiająca dziesięć agencji ze stanów północnych promujących rolnictwo, wykorzystująca środki państwowe, stanowe i sektorowe, aby pomagać firmom zwiększać ich sprzedaż zagraniczną. Food Export USA-Northeast prowadzi szereg usług dzięki środkom z programu Market Access Program (MAP) agencji Foreign Agricultural Service (FAS) Departamentu Rolnictwa USA.

**RENTOWNOŚĆ • ZRÓWNOWAŻONOŚĆ • DOSKONAŁY SMAK**

Food Export USA® – Northeast

One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103, USA  
telephone 215.829.9111 • fax 215.829.9777 • [www.foodexport.org](http://www.foodexport.org)

Food Export-Midwest i Food Export-Northeast prowadzą szereg usług dzięki środkom z programu Market Access Program (MAP) agencji Foreign Agricultural Service (FAS) Departamentu Rolnictwa USA. Food Export-Midwest i Food Export-Northeast w swoich programach zabraniają dyskryminacji na tle rasowym, koloru skóry, pochodzenia, religii, orientacji seksualnej i płciowej (w tym sposobów wyrażania płci), niepełnosprawności, wieku, stanu cywilnego, posiadania rodziny, korzystania z zasiłków, korzyści politycznych czy represji z powodu aktywności obywatelskiej. Osoby z niepełnosprawnością wymagające dostosowanego zakwaterowania lub alternatywnych środków transportu do udziału w programie prosimy o kontakt w tej sprawie. Możemy udostępnić informacje o programach w innych językach niż angielski. Food Export Midwest i Northeast nie tolerują oszustw finansowych i bacznie się przyglądają czy do nich nie dochodzi przy okazji naszych programów. Food Export zastrzega sobie wyłączne prawo do odmowy firmom udziału w naszych programach. Szczegółowe informacje na temat zasad udziału i naszego kodeksu etycznego można znaleźć na stronie: [www.foodexport.org/termsandconditions](http://www.foodexport.org/termsandconditions). Skargę na dyskryminację można złożyć za pośrednictwem strony <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest i Food Export-Northeast jako pracodawcy dają wszystkim równe szanse.

