

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 3 (36)/2014

ISSN 1896-9569

**Przetworzone
nie znaczy gorsze – str. 6**

**Nanotechnologia
w przemyśle
spożywczym – str. 31**

**W oliwnym gaju
może być jak
w raju – str. 9**

„Ciemny” chleb – oznaką jakości? – str. 14

WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora 1

WYDARZENIA

Wydarzenia czerwiec–sierpień 2014 1

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

„Ab ovo” czyli wszystko „od początku” o jakości handlowej
jaj kurzych
Beata Majchrzak 4

Identyfikacja gatunkowa surowców mięsnych
– realizacja założeń II Skoordinowanego planu kontroli
Beata Majchrzak 5

Przetworzone nie znaczy gorsze
Sylvia Wardzyńska, Katarzyna Kijas 6

W oliwnym gaju może być jak w raju
Katarzyna Kijas 9

Kto odpowiada za treść etykiety? Ustalanie podmiotu
odpowiedzialnego za znakowanie środków spożywczych
w kontekście rozporządzenia 1169/2011
Jowita Prokop 12

„Ciemny” chleb – oznaką jakości? Dopuszczalność stosowania
słodów w chlebie niesłodowym oraz produktach podobnych
Jowita Prokop 14

XVI Spotkanie Szefów Inspekcji realizujących kontrole
świeżych owoców i warzyw w ramach systemu OECD
Katarzyna Trojnar, Agnieszka Sudoł 18

Zasady ekologicznego chowu kur niosek. Część II
Anna Ostasiewicz 20

Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych
– województwo zachodniopomorskie
Karolina Zakrzewska 23

Kontrole ex-post Inspekcji w „Pomocy najuboższym”
Agnieszka Parszewska, Monika Bielińska 27

SPECJALISTYCZNE LABORATORIA GIJHARS

Glikozydy stewiolowe
Adam Piotrowski 30

Nadszedł czas na nanotechnologię w przemyśle spożywczym
Beata Lipowska-Łastówka 31

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (18):
Codex Alimentarius Austriacus (Austria, 1891),
Część II. Dalsze losy Kodeksu
Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Monika Bielińska

Absolwentka ekonomii i logistyki na Wydziale Zarządzania i Dowodzenia Akademii Obrony Narodowej w Warszawie. Związana z GIJHARS od marca 2012 r. Obecnie specjalista w Biurze Kontroli Ex-post.

Katarzyna Kijas

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności (specjalność Biotechnologia Żywności) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów w zakresie Poradnictwa Żywnościowego i Dietetycznego w SGGW. Od października 2012 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Małgorzata Klak-Sionkowska

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji oraz Międzywydziałowego Studium Towaroznawstwa Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Związana z GIJHARS od 2008 r. Obecnie starszy specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej.

Stanisław Kowalczyk

Z dniem 17 stycznia 2009 r. powołany na stanowisko Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Od października 2006 r. pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora JHARS. Profesor nadzwyczajny nauk ekonomicznych. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie.

Beata Lipowska-Łastówka

Absolwentka Uniwersytetu Gdańskiego, dr nauk chemicznych. Od maja 2012 r. pracownik Pracowni Analiz Klasycznych Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni, na stanowisku Asystenta Laboratoryjnego.

Beata Majchrzak

Absolwentka Wydziału Nauk o Zwierzętach (specjalność Hodowla Zwierząt) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Uczestnik studiów doktoranckich na Wydziale Nauk o Zwierzętach SGGW. Od listopada 2008 r. związana z GIJHARS. Od marca 2010 r. naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

Anna Ostasiewicz

Absolwentka Studiów Doktoranckich przy Wydziale Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od września 2012 r. pracuje jako specjalista w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

Agnieszka Parszewska

Ukończyła ekonomię na Wydziale Zarządzania i Modelowania Komputerowego Politechniki Świętokrzyskiej w Kielcach. W GIJHARS w Biurze Kontroli Ex-post od maja 2012 r., wcześniej pracowała w sektorze prywatnym.

Adam Piotrowski

Absolwent Akademii Rolniczej w Poznaniu, Wydziału Technologii Żywności, starszy asystent laboratoryjny w Pracowni Analiz Instrumentalnych w Centralnym Laboratorium GIJHARS w Poznaniu.

Jowita Prokop

Absolwentka Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego. Obroniła pracę magisterską z zakresu prawa żywnościowego u prof. Małgorzaty Korzyckiej-Iwanow. Od września 2011 r. związana z GIJHARS jako specjalista w Biurze Orzecznictwa Legislacji i Laboratoriów. Wcześniej pracowała w warszawskich kancelariach prawnych. Od lipca 2013 r. odpowiada za prace Punktu Kontaktowego ds. oszustw żywnościowych, będącego elementem nowoutworzonej grupy roboczej przy Komisji Europejskiej.

Agnieszka Sudoł

Ukończyła Wydział Ogrodniczy Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowe studia w zakresie prawa Unii Europejskiej. W GIJHARS od 2004 r. w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

Katarzyna Trojnar

Absolwentka Wydziału Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od grudnia 2008 r. związana z GIJHARS. Obecnie starszy specjalista w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

Sylvia Wardzyńska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2005 r. pracownik GIJHARS, od lipca 2007 r. związana z Biurem Kontroli Jakości.

Karolina Zakrzewska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz studiów MBA „Zarządzanie i Marketing w Rolnictwie i Przemśle Rolno-Spożywczym” IZMA/ESSEC. W GIJHARS z przerwami od stycznia 2003 r. Obecnie starszy specjalista w Wydziale Produktów Regionalnych i Tradycyjnych w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.



Redakcja:
GIJHARS, ul. Wspólna 30,
00-930 Warszawa
tel.: (22) 623-29-00
www.ijhars.gov.pl

Redaktor naczelna:
Izabela Zdrojewska
e-mail: izdrojewska@ijhars.gov.pl

Zdjęcie na okładce:
Fotolia

Realizacja:
Agencja Reklamowo-Wydawnicza A. Grzegorzcyk
www.grzeg.com.pl

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.
Oddano do druku: 2 września 2014 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Konsumenci coraz częściej zwracają uwagę na wartość odżywczą spożywanego pieczywa i w związku z tym chętniej kupują to ciemne, które zawiera więcej błonnika, witamin czy też składników mineralnych. Jednak czy ciemny kolor chleba świadczy o użyciu do jego produkcji mąki żytniej? Niestety nie. Autorka artykułu „Ciemny chleb – oznaką jakości?” pisze o barwieniu przez producentów pieczywa karmelem. Konsekwencją takich praktyk było umieszczenie w przepisach unijnych i polskich zakazu dodawania karmelu do pieczywa. Warto przeczytać co robią nieuczciwi producenci, żeby obejść ten przepis.

Polecam także lekturę artykułu „W oliwnym gaju może być jak w raj”, z którego dowiemy się między innymi: na co zwrócić uwagę wybierając oliwę z oliwek w sklepie, o czym świadczą żółte refleksy w oliwie, a także dlaczego nie należy trzymać jej w lodówce. Kupując oliwę z oliwek warto wiedzieć czym się różnią ta najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia od tej z pierwszego tłoczenia czy też oliwy z wylóczyń z oliwek.

W biuletynie prezentujemy także wyniki kontroli jakości handlowej przeprowadzonych w I półroczu 2014 roku: przetworów warzywnych, przetworów mlecznych, lodów a także jaj kurzych. I tak w przypadku przetworów mlecznych kontrolą objęto 103 zakłady przetwórstwa mlecznego. Nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych stwierdzono w przypadku 12%, natomiast znakowanie w przypadku 13,1% skontrolowanych partii. Dla porównania podczas kontroli przeprowadzonych w 2010 roku nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych stwierdzono w przypadku 17,7% i znakowania w przypadku 20,5% skontrolowanych partii. Porównując wyniki kontroli przetworów mlecznych na przestrzeni ostatnich lat obserwujemy znaczącą poprawę jakości handlowej tych produktów.

W dniach 29 września – 2 października w Poznaniu odbędą się najważniejsze targi branży żywnościowej w Polsce – Polagra Food. W czasie tej imprezy odbywają się spotkania producentów, handlowców, urzędników dla których targi są doskonałą okazją do rozmów czy wymiany doświadczeń. Na Polagrze Food nie może także zabraknąć przedstawicieli IJHARS, którzy zawsze chętnie angażują się w działalność edukacyjną zarówno wśród producentów, jak i konsumentów.

Stanisław Kowalczyk
Główny Inspektor JHARS

WYDARZENIA CZERWIEC–SIERPIEŃ 2014

KONFERENCJA „AKTUALNE PROBLEMY BRANŻY MIĘSNEJ”

Dnia 2 czerwca w Warszawie odbyła się konferencja zorganizowana przez Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP. Podczas spotkania omówiono sytuację związaną z ASF i działaniami podjętymi w tym zakresie, a także zaprezentowano zmiany w ustawodawstwie UE w zakresie dodatków oraz znakowania gotowych produktów. IJHARS reprezentował Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor oraz Beata Majchrzak, Naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego.



SEMINARIUM „ZNAKOWANIE ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH – ZMIANY USTAWODAWSTWA UNIJNEGO ORAZ KRAJOWEGO”

POLBISCO – Stowarzyszenie Polskich Producentów Wyrobów Czekoladowych i Cukierniczych było organizatorem spotkania, które odbyło się w dniu 26 czerwca w Warszawie. Celem seminarium było przekazanie informacji na temat wymagań jakim będą musieli sprostać producenci żywności,

w związku z obowiązkiem stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. W seminarium wzięli udział przedstawiciele firm produkujących wyroby czekoladowe, ciastkarskie i cukiernicze, a jako prelegenci wystąpili przedstawiciele Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. GIJHARS reprezentowała Dorota Balińska-Hajduk – Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej, która przedstawiła prezentację „Wymagania dotyczące znakowania środków spożywczych wynikające z rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011”. W spotkaniu wzięła również udział Karolina Kaszewska-Romańczuk – Starszy Specjalista z Biura Kontroli Jakości Handlowej.



SEMINARIUM „ZNAKOWANIE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH – NOWE WYMAGANIA UNIJNE OD GRUDNIA 2014”

W dniu 30 czerwca w Warszawie odbyło się spotkanie zorganizowane przez Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców. Głównym tematem seminarium było prawidłowe oznakowanie produktów spożywczych zgodnie z wymaganiami prawa żywnościowego. W konferencji wzięli udział przedstawiciele przedsiębiorstw spożywczych z całej Polski reprezentujących różne branże. Spotkanie cieszyło się bardzo dużym zainteresowaniem słuchaczy, o czym świadczyły liczne pytania zadawane prelegentom. IJHARS reprezentowała Dorota Balińska-Hajduk, która w swoim wykładzie omówiła „Zasady znakowania żywności na podstawie rozporządzenia 1169/2011” oraz Karolina Kaszewska-Romańczuk, która przedstawiła prezentację pt. „Przewodnik po znakowaniu – czyli na co zwrócić uwagę przygotowując etykietę”.



WYBORY PRZEWODNICZĄCEGO KOMISJI KODEKSU ŻYWNOSCIOWEGO FAO/WHO

Najważniejszym wydarzeniem tegorocznej sesji KKŻ FAO/WHO były wybory przewodniczącego i wiceprzewodniczących tej organizacji. W wyniku głosowania państw członkowskich, ze znaczną przewagą głosów (109-55), przewodniczącą została Szwajcarka Awilo Ochieng-Pernet. Na wiceprzewodniczących wybrano Yayoi Tsujiyama z Japonii, Guilherme Antonio da Costa Jr. z Brazylii oraz Mahamadou Sako z Mali.

Więcej informacji o sesji zamieszczono w aktualnościach na stronie www.ijhars.gov.pl.



NOWE POLSKIE PRODUKTY OBJĘTE UNIJNĄ OCHRONĄ



Cebularz lubelski

Nazwa: cebularz lubelski

Oznaczenie: chronione oznaczenie geograficzne

Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE:

Dz. Urz. C 80 z 19.03.2014 r.

Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE):

nr 844/2014 z dnia 23 lipca 2014 r.

Zarejestrowany jako: 37. polski produkt

Cebularz lubelski jest produkowany na obszarze woj. lubelskiego. Jest to okrągły placek o średnicy 5–25 cm i grubości ok. 1,5 cm z ciasta pszennego wyborowego. Na powierzchni znajduje się warstwa farшу składającego się z pokrojonej w grubą kostkę cebuli wymieszanej z makiem, solą i olejem roślinnym.

Farsz ma złocistą barwę oraz smak i zapach swoisty dla pieczonej cebuli. Na obwodzie placka jest wieniec ciasta o szerokości 0,5–1,5 cm. Wieniec ciasta ma chrupiącą skórkę o barwie od jasnożółtej do lekko zarumienionej. Mięksisz jest jasny, miękki oraz lekko wilgotny i aromatyczny, właściwy dla zapachu świeżo upieczonej cebuli, dzięki znajdującej się na powierzchni warstwie farszu. Jeżeli cebularz lubelski jest wypiekany na podsypce, na spodzie widoczne są otręby pszenne.

W dniu 21 sierpnia w siedzibie wojewódzkiego inspektoratu JHARS w Lublinie odbyło się spotkanie z producentami cebularza lubelskiego, zrzeszonymi w Stowarzyszeniu „Partnerstwo Producentów Cebularza Lubelskiego”. Gospodarzem spotkania był Marian Jaworski, Lubelski Wojewódzki Inspektor JHARS. Izabella Kamińska, naczelnik Wydziału Produktów Regionalnych i Tradycyjnych w GIJHARS omówiła zasady przeprowadzania kontroli zgodności ze specyfikacją cebularza lubelskiego ChOG oraz jej znaczenie w systemie żywności wysokiej jakości.



W NAJBLIŻSZYM CZASIE KONFERENCJA

Rola Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności oraz uczciwych praktyk w międzynarodowym handlu żywnością.

**Małgorzata
Kłak-Sionkowska**

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pan Marek Sawicki objął honorowym patronatem konferencję tematyczną organizowaną przez Punkt Kontaktowy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO działający w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych pt.: *Rola Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności oraz uczciwych praktyk w międzynarodowym handlu żywnością*. Konferencja odbędzie się w dniu 13 listopada br. w budynku Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Szczegółowy program spotkania zostanie przedstawiony niebawem. Celem konferencji jest poszerzenie wiedzy na temat Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Przewidziane jest omówienie trybu prac KKŻ FAO/WHO, a w szczególności procedury obiegu i opiniowania dokumentów kodeksowych. Dodatkowo zakłada się wzmocnienie istniejących kontaktów z instytucjami współpracującymi z Punktem Kontaktowym oraz pozyskanie nowych ekspertów, co pozwoliłoby na zwiększenie aktywności Polski w pracach kodeksowych oraz jej roli na arenie międzynarodowej.



Beata Majchrzak

„AB OVO” CZYLI WSZYSTKO „OD POCZĄTKU” O JAKOŚCI HANDLOWEJ JAJ KURZYCH

Z całą pewnością można stwierdzić, że jaja towarzyszą ludziom w wielu chwilach życia. Są podstawowym składnikiem wielu potraw, ale również samodzielnie mogą stanowić wyborne danie.

Kombinacji metod i sposobów przyrządzenia w kuchni potraw z jaj jest niezliczenie dużo. Na miękko, na twardo, w koszulce, faszerowane, w postaci omletu lub jajecznicy, jako składniki sosów, deserów. Każdy z nas choćby raz próbował lub przyrządzał coś smacznego używając jaj. Dodatkowo, oprócz wyjątkowo ważnych aspektów kulinarnych, jajo jest niezwykle ważnym symbolem religijnym oraz ... ozdobą, która w okresie Świąt Wielkanocnych cieszy oczy w postaci barwnych pisanek i kraszerek. Na całym świecie znane są jaja będące swego rodzaju dziełami sztuki – wykonane ze złota, srebra, kamieni szlachetnych, kości słoniowej lub masy perłowej dla carskiej rodziny Romanowów – jaja Fabergé.

Jaja w przepisach

Jakość handlowa jaj jest ściśle regulowana przez przepisy wspólnotowe i krajowe*.

Klasy wagowe jaj

XL – bardzo duże: masa ≥ 73 g
L – duże: $73 \text{ g} > \text{masa} \geq 63$ g
M – średnie: $63 \text{ g} > \text{masa} \geq 53$ g
S – małe: masa < 53 g

Wprowadzane do obrotu jaja, pozyskane od kur niesłychanego gatunku *Gallus gallus domesticus* (kura domowa), klasyfikowane są na podstawie posiadanych cech jakościowych i według ich masy.

W oparciu o cechy jakościowe wyróżnia się dwie klasy jakości jaj, tj. klasa A i klasa B. W obrocie detalicznym (np. w sklepach lub na bazarach) mogą znajdować się jedynie jaja klasy A. Jaja klasy A powinny mieć czystą i nieszkodzoną skorupę, o kształcie właściwym dla

jaj kurzych. Komora powietrzna powinna być nieruchoma o wysokości nieprzekraczającej 6 mm. Nie dopuszczalna jest obecność ciał obcych i zapachów nieswoistych dla jaj kurzych. Jaja, które nie posiadają cech właściwych dla klasy A są kwalifikowane jako klasa B (jaja te trafiają do przemysłu i nie mogą być wprowadzone do obrotu z przeznaczeniem do bezpośredniego spożycia przez konsumenta finalnego).

Data minimalnej trwałości jaj, na podstawie obowiązujących przepisów, wynosi nie więcej niż 28 dni od daty ich zniesienia. W przypadku jaj klasy A znajdujących się w obrocie detalicznym w ciągu 9 dni od daty zniesienia można umieścić na opakowaniu, w którym się znajdują określenie „ekstra” lub „ekstra świeże”.

Jaja klasy A są obowiązkowo znakowane na skorupie kodem producenta. Znakowanie jaj odbywa się w miejscu produkcji (ferma/zakład utrzymujący kury nioski lub w pierwszym zakładzie pakowania, do którego dostarcza się jaja).

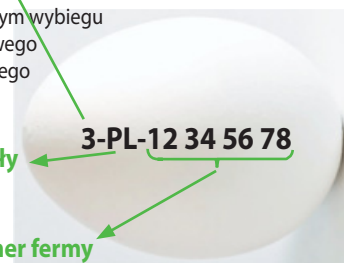
System chowu kur

0 – produkcja ekologiczna
1 – jaja z chowu na wolnym wybiegu
2 – jaja z chowu ściółkowego
3 – jaja z chowu klatkowego

Kod państwa UE, w którym jaja zostały zapakowane

Weterynaryjny numer fermy

Kod województwa – dwie cyfry
Kod powiatu – dwie cyfry
Kod działalności – dwie cyfry
Kod firmy w powiecie – dwie cyfry



Również na opakowaniu jaj, np. na wytłaczance, musi być umieszczona informacja o metodzie chowu kur (oprócz podania takiej informacji w postaci cyfry – kodu umieszczonego na skorupie jaja).

* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013; Rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008; Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

Nie zawsze trzeba znakować

Z obowiązku znakowania jaj kodem producenta zwolnieni są ci producenci, którzy utrzymują nie więcej niż 50 kur niosek. Jaja z takich ferm, wprowadzone do obrotu, nie muszą mieć na skorupie kodu producenta. Nie muszą być również sprzedawane w oznakowanych opakowaniach.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami nie ma obowiązku znakowania jaj jeżeli kierowane są one z miejsca produkcji bezpośrednio do przemysłu spożywczego (po decyzji wojewódzkiego inspektora zwalniającej podmiot z obowiązku znakowania jaj). Jaja nieposiadające oznakowania nie mogą być przeznaczone do wprowadzenia do obrotu detalicznego (np. do sklepu).

Wysyłki jaj z podmiotów zwolnionych ze znakowania jaj, prowadzących działalność na terenie Polski, prowadzone są do zakładów przemysłu spożywczego w Polsce oraz innych krajach UE, np. Francji i Włoszech.

Wyniki kontroli IJHARS

Inspekcja IJHARS w 2014 r. przeprowadziła kontrole w zakresie jakości handlowej jaj, na zgodność z obowiązującymi przepisami i deklaracjami producentów. Kontrolą objęto podmioty zajmujące się sortowaniem,

znakowaniem i pakowaniem jaj oraz te, które uzyskały zwolnienie z obowiązku znakowania jaj (jaja z miejsca produkcji przeznaczone są bezpośrednio do przemysłu spożywczego). Podczas kontroli zakwestionowano cechy jakościowe jedynie 1 partii jaj z powodu uszkodzonej, zdeformowanej i brudnej skorupy. Również w przypadku tylko 1 partii jaj stwierdzono obecność nieczytelnego kodu producenta na skorupach. Podczas kontroli oznakowania opakowań jednostkowych jaj stwierdzono nieprawidłowości w przypadku 13% skontrolowanych partii jaj. Powodem kwestionowania oznakowania opakowań jednostkowych było m.in. podanie daty minimalnej trwałości wydłużonej o 13 dni w stosunku do określonej w przepisach, podanie nazwy „świeże wiejskie jaja”, sugerującej pochodzenie jaj z chowu wybiegowego przy faktycznym pochodzeniu jaj z chowu klatkowego i brak umieszczenia na opakowaniu informacji o metodzie chowu kur.

Podczas kontroli w 2014 r. nie stwierdzono żadnego przypadku bezprawnego stosowania na opakowaniu jaj informacji dotyczących ekologicznej metody produkcji oraz żadnych bezprawnych odniesień do chronionych nazw pochodzenia (ChNP), chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) lub gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS).

IDENTYFIKACJA GATUNKOWA SUROWCÓW MIĘSNYCH

Beata Majchrzak

– realizacja założeń II Skoordynowanego planu kontroli

W pierwszej połowie 2014 r. na podstawie *II Skoordynowanego planu kontroli* wszystkie kraje członkowskie, podobnie jak to miało miejsce w 2013 r., zostały zobowiązane do przeprowadzenia kontroli w zakresie identyfikacji surowców mięsnych, w związku z przypadkami fałszowania mięsa wołowego surowcem pochodzenia końskiego.

Celem *II Skoordynowanego planu kontroli* było ustalenie skali występowania oszukańczych praktyk przy wprowadzaniu do obrotu wyrobów produkowanych z wołowiny. Podczas kontroli prowadzonych w ramach realizacji założeń *II Skoordynowanego planu kontroli* sprawdzono czy wyroby mięsne deklarowane

jako wołowe zawierają mięso końskie, którego obecność nie została zadeklarowana.

Zgodnie z wytycznymi Komisji Europejskiej Polska była zobligowana do pobrania 150 próbek do badań. próbki pobierane były ze środków spożywczych, wprowadzanych do obrotu lub etykietowanych jako zawierające wołowinę będącą głównym składnikiem mięsnym. Kontrola, prowadzona przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i Inspekcję Handlową, obejmowała wyroby mięsne paczkowane oraz pakowane na miejscu na życzenie konsumenta. Polska, podobnie jak Francja, Niemcy,

Włochy, Zjednoczone Królestwo i Hiszpania, znalazła się w grupie państw, dla których przewidziano największą liczbę próbek do pobrania. Najmniejszą liczbę próbek – 10, ustalono dla państw o najmniejszej liczbie ludności w EU, tj. Słowenii, Estonii, Cypru, Luksemburga i Malty.

W Polsce wszystkie pobrane próbki zostały poddane wstępnemu badaniu przesiewowemu, które miało na celu wykrycie obecności niedeklarowanego mięsa końskiego na poziomie 0,5% lub wyższym. Dwie próbki z dodatnim wynikiem w badaniu przesiewowym przebadano dodatkowo z zastosowaniem metody RT-PCR w celu potwierdzenia obecności mięsa końskiego. Ostatecznie w żadnej spośród badanych próbek w 2014 r. nie potwierdzono zafałszowania wyrobów wołowych surowcem pochodzenia końskiego.

Łącznie w 28 krajach UE w 2014 r. pobrano ponad 2500 próbek przetworów mięsnych, z czego 16 próbek okazało się zafałszowanych. Próbkę, w której potwierdziło się podejrzenie obecności niedeklarowanych surowców pochodzenia końskiego, stwierdzono w Bułgarii (4% pobranych próbek), na Łotwie (4%), na

Węgrzech (4%), w Portugalii (3%), na Słowenii (2,5%), w Hiszpanii (0,6%) i w Niemczech (0,5%).

Szczegółowe wyniki kontroli prowadzonych w Europie w zakresie identyfikacji surowców mięsnych w związku z przypadkami fałszowania mięsa wołowego surowcem pochodzenia końskiego dostępne są na stronie internetowej pod adresem http://ec.europa.eu/food/food/horsemeat/index_en.htm

Przypadki fałszowania mięsa wołowego ujawnione w całej Europie w 2013 i 2014 roku stały się przełomowym momentem w historii fałszowania żywności. Skala tego wysoce nagannego procederu pokazała, że istnieje konieczność utworzenia systemu przeciwdziałania takim praktykom. Komisja Europejska wspólnie z państwami członkowskimi zdecydowała o powołaniu krajowych Punktów Kontaktowych ds. oszustw związanych z żywnością. W Polsce, decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, taki Punkt Kontaktowy został utworzony w Głównym Inspektoracie JHARS.

Sylwia Wardzyńska
Katarzyna Kijas

PRZETWORZONE NIE ZNACZY GORSZE

Przetwory warzywne

Świeże warzywa stanowią podstawę piramidy żywnościowej, gdyż są cennym źródłem dobrze przyswajalnych witamin, mikro- i makroelementów. Warzywa powinno spożywać się na surowo lub minimalnie przetworzone. Jednak ich nietrwałość i sezonowość występowania oraz upodobania kulinarne konsumentów powodują, że znaczna część warzyw jest przetwarzana i utrwalana. Dzięki zabiegom przetwarzania warzywa zyskują nowe, pożądane cechy smakowe i zapachowe w porównaniu do świeżego surowca. Dodatkowo, przetworzone warzywa zyskują trwałość mikrobiologiczną, przez co mogą być dłużej przechowywane.

Do najczęściej stosowanych zabiegów przetwarzania świeżych warzyw należy zaliczyć: obróbkę termiczną (pasteryzacja, sterylizacja), kiszenie, marynowanie, zamrażanie oraz suszenie. Przetwarzanie warzyw może prowadzić do zmniejszenia ich wartości odżywczej (straty części witamin) w stosunku do świeżego surow-

ca, ale jednocześnie wzrostu przyswajalności niektórych składników, np. błonnika.

Najkorzystniejsze, z żywieniowego punktu widzenia, jest kiszenie warzyw. W trakcie prawidłowo prowadzonej fermentacji, węglowodany zawarte w warzywach ulegają przekształceniu w kwas mlekowy oraz acetylocholinę. Zatem kiszone warzywa są mniej kaloryczne w porównaniu do świeżego surowca. Natomiast kwas mlekowy oraz acetylocholina korzystnie regulują skład mikroflory jelitowej. Dodatkowo w trakcie kiszenia wytwarzane są witaminy z grupy B, a kwaśne środowisko sprzyja stabilności witaminy C. Jako ciekawostkę warto zaznaczyć, że surowy ogórek zawiera niewiele witaminy C, natomiast po ukiszeniu jej ilość ponad dwukrotnie wzrasta z 3,2 mg/100 g do 7,5 mg/100 g.

W Polsce tradycyjnie kisi się białą kapustę oraz ogórki. Jednak do kiszenia nadają się również buraki, pomidory, marchew, cebula oraz rzodkiew. Jak samodzielnie przygotować kiszonkę w domu? Należy umyć kapustę, drobno poszatkować (osobno poszatkować głąby), ob-

sypać solą i układać warstwami w glinianym garnku. Wedle uznania można dodać poszatkowaną marchew i przyprawy do smaku. Każdą warstwę należy dobrze docisnąć tak, by puściła sok. Jego nadmiar należy odlać, na powierzchni powinna zostać tylko mała warstwa soku. Na wierzchu należy położyć talerz lub gazę i obciążyć, by docisnąć warstwy do siebie. Po 1–2 tygodniach fermentacji w temperaturze pokojowej kapusta będzie gotowa.

Produkcja konserw warzywnych ma na celu w głównej mierze ich utrwalenie i przedłużenie możliwości ich przechowywania. Warzywa zbierane są w stadium dojrzałości technologicznej, która wyprzedza osiągnięcie dojrzałości konsumpcyjnej, bowiem zbyt dojrzały surowiec może rozpaść się podczas dalszej obróbki. Obowiązkowym etapem produkcji konserw warzywnych jest proces blanszowania, który ma na celu dezaktywację enzymatyczną, częściowe zniszczenie mikroflory powierzchniowej, skrócenie czasu właściwej obróbki termicznej konserwy oraz uzyskanie lepszej konsystencji i tekstury produktu końcowego. Termiczne utrwalanie konserw prowadzone jest w środowisku płynnym w szczelnie zamkniętych naczyniach, co minimalizuje straty składników odżywczych. Termiczna obróbka wpływa również na zwiększenie przyswajalności błonnika zawartego w warzywach.

Natomiast, jeśli chodzi o marynaty warzywne, mają one znikomą wartość odżywczą. Dodatkowo kwas octowy zawarty w marynatkach wpływa drażniąco na układ pokarmowy. Pomimo tego marynaty warzywne cenione są przez konsumentów z uwagi na ich ciekawy i charakterystyczny smak. W Polsce stosowane są głównie jako dodatek do potraw.

Z uwagi na duży popyt i zainteresowanie wymienionymi produktami, Inspekcja JHARS prowadzi kontrolę jakości tego typu wyrobów. Ostatnią kontrolę jakości handlowej przetworów warzywnych przeprowadzono w I kwartale 2014 roku. Kontrolą, która została przeprowadzona w 80 podmiotach, objęto głównie konserwy, marynaty oraz kiszunki warzywne.

W toku kontroli zakwestionowano cechy organoleptyczne 1,7% skontrolowanych partii przetworów warzywnych. Nieprawidłowości dotyczyły wyglądu wyrobu, np. obecności warzyw z wadami. Na podstawie analiz laboratoryjnych, stwierdzono nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych w 12,2% skontrolowanych partii (np. zaniżoną masę netto warzyw po odcieknięciu, zawyżoną zawartość chlorku sodu w stosunku do deklaracji producenta). Błędnie oznakowanych było 34,7% partii. Kwestionowano m.in. błędne określenie składu produktu lub brak informacji

odnośnie procentowej zawartości składnika podkreślonego w nazwie lub grafice.

Przetwory mleczne

Mleko i jego przetwory stanowią stałą część jadłospisu większości konsumentów. Branża mleczarska w ostatnich latach bardzo silnie rozwija się. Producenci prześcigają się w tworzeniu coraz to nowych wyrobów, które mają sprostać oczekiwaniom z zakresu wartości odżywczej, cech sensorycznych oraz wygody, czy oszczędności czasu podczas przygotowywania. Dodatkowo wzrasta zapotrzebowanie na produkty o długim okresie przydatności do spożycia.

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów, przedsiębiorcy mają w ofercie przetwory mleczne o obniżonej zawartości tłuszczu czy cukru lub z dodatkiem witamin czy też błonnika. Coraz częściej możemy się spotkać z innowacyjnymi rodzajami opakowań przetworów mlecznych i wybrać takie, które będą nam odpowiadać. Dostępne są zarówno opakowania szklane, plastikowe jak i kartonowe. Ważne by opakowanie zapewniało ochronę przed światłem, tlenem, wilgocią czy oddziaływaniem czynników mechanicznych. Obecnie możemy wybrać również opakowania wygodne z uwagi na m.in. kształt (np. butelki z uchwytem, wąskie kartony dopasowane do naszej lodówki) czy możliwość otwierania (zakrętki czy pokrywki umożliwiające ponowne zamknięcie opakowania, folie typu „otwórz/zamknij”). Mając na uwadze bezpieczeństwo konsumentów, Inspekcja JHARS systematycznie kontroluje jakość handlową mleka i przetworów mlecznych. W bieżącym roku przeprowadzono kontrolę, która objęła 103 zakłady przetwórstwa mlecznego. Tegoroczne kontrole przetworów mlecznych nakierowane były w szczególności na mleczne napoje fermentowane, masło oraz sery podpuszczkowe.

Mleczne napoje fermentowane mają bardzo wysoką wartość odżywczą. Natomiast ich wartość zdrowotna i dietetyczna jest nieoceniona. Podstawową zaletą mlecznych napojów fermentowanych jest wysoka przyswajalność głównych składników odżywczych, tzn. białka, tłuszczu, laktozy i soli mineralnych. Regularne spożywanie tych wyrobów poprawia naturalną odporność organizmu człowieka. Warto szukać takich produktów, które dodatkowo wzbogacone są w bakterie z rodzaju *Bifidobacterium* oraz *Lactobacillus acidophilus*, gdyż są to bakterie zdolne do zasiedlenia przewodu pokarmowego.

Wybierając jogurt lub kefir konsument kieruje się zazwyczaj walorami smakowymi tychże produktów. Są to wyroby zbliżone do siebie pod względem żywienia-

wym, jednakże produkowane na bazie różnych szczepów bakterii. Nazwa jogurt zarezerwowana jest dla produktów wytworzonych z mleka, z dodatkiem bakterii fermentacji mlekowej tj. *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*. Natomiast kefir powstaje przy użyciu paciorkowców *Streptococcus*, pałeczek fermentacji mlekowej *Lactococcus* i *Leuconostoc* oraz drożdży *Saccharomyces* i *Candida*.

Kolejnym wartościowym produktem, często niedooceniającym, jest maślanka. Jest to produkt uboczny powstający podczas produkcji masła. Jej ogromną zaletą jest niska zawartość tłuszczu oraz działanie wspomagające prawidłowe funkcjonowanie przewodu pokarmowego. Zawiera ona również łatwo przyswajalne formy wapnia. Masło to jeden z podstawowych produktów na liście zakupów przeciętnego konsumenta. Jest to produkt wysokotłuszczowy otrzymany w wyniku zmaślenia wydzielonej z mleka i odpowiednio przygotowanej śmietanki. Przepisy unijne ściśle regulują skład masła, w którym zawartość tłuszczu powinna wynosić nie mniej niż 80% (max. do 90%), natomiast zawartość wody nie powinna przekraczać 16%.

W bieżącym roku, Inspekcja JHARS skontrolowała dodatkowo sery podpuszczkowe. W tej grupie produktów znalazły się zarówno te dojrzewające jak i niedojrzewające. Kontrolowane były sery żółte, sery pleśniowe, sery typu mozzarella. W związku z sezonowością produkcji, sprawdzone zostały również sery kozie i owcze. W toku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono faktu dodawania mleka krowiego do serów kozich i owczych, a co za tym idzie, kontrola nie wykazała fałszowania serów podpuszczkowych przez producentów.

Nieprawidłowości w zakresie oceny organoleptycznej stwierdzono w przypadku 4,4% skontrolowanych partii. Kwestionowano nieprawidłowy wygląd i konsystencję (np. obecność kropli wolnej wody na powierzchni masła) oraz niewłaściwy smak i zapach wyrobów. W toku kontroli zakwestionowano parametry fizykochemiczne 12,0% skontrolowanych partii. Nieprawidłowości dotyczyły zaniżonej zawartości tłuszczu oraz zawyżonej zawartości wody w stosunku do deklaracji producenta. W przypadku 2,5% skontrolowanych partii stwierdzono występowanie nieprawidłowości w zakresie cech mikrobiologicznych (np. zaniżona liczba drożdży). Znakowanie kwestionowano w przypadku 13,1% skontrolowanych partii. Nieprawidłowości w znakowaniu dotyczyły przede wszystkim użycia sformułowania „nie zawiera konserwantów”, „bez glutenu, bez żelatyny, bez konserwantów”, „bez cukru” w oznakowaniu produktów, do których dodatek wymienionych substancji jest zabroniony.

Lody

Lody w okresie letnim są ulubionym deserem zarówno dzieci jak i dorosłych. Producenci zachęcają zarówno kolorowymi opakowaniami lodów, jak i wieloma kształtami. Możemy wybierać między kubeczkami, wafelkami, lodami w większych opakowaniach i klasykami na patyku.

Lody możemy podzielić na trzy grupy tj. lody mleczne, lody wodne i sorbety. Lody mleczne zawierają tłuszcz mleczny (i/lub roślinny) oraz białko mleczne (i/lub roślinne), natomiast lody wodne nie zawierają w swoim składzie ani tłuszczu, ani białka. Sorbety z kolei produkowane są na bazie owoców lub soków owocowych i wody. Sorbety w odróżnieniu od lodów mlecznych są bardziej orzeźwiające i zdecydowanie mniej kaloryczne. Jednakże myśląc o słodkim deserze zawsze warto sięgnąć po lody. Nawet lody mleczne czy wodne, są zdecydowanie mniej tłuczące niż ciastko czy drożdżówka.

Lody często zawierają w swoim składzie różnego rodzaju dodatki smakowe, np. owoce, kakao, czekoladę itp. Niektórzy producenci zamiast stosować naturalne dodatki, smak i zapach swoim produktom nadają za pomocą aromatów. Należy tutaj pamiętać o prawidłowym nazewnictwie takich wyrobów, które nie będzie wprowadzać konsumenta w błąd. „Lody truskawkowe” to takie, do produkcji, których użyto truskawek, musu truskawkowego lub soku truskawkowego. Natomiast, jeżeli smak lodów pochodzi jedynie od zastosowanego aromatu, producent powinien zastosować określenie „lody o smaku truskawkowym”. Analogicznie należy rozpatrywać inne smaki jak np. kakaowe, czekoladowe, gruszkowe, kokosowe czy orzechowe.

Dbając o bezpieczeństwo konsumentów Inspekcja JHARS przeprowadziła kontrolę doraźną w zakresie jakości handlowej lodów. Kontrola tej grupy produktów odbyła się w 41,0% wszystkich podmiotów produkujących lody, zarejestrowanych w WIJHARS.

Wyniki kontroli wykazały, iż zdecydowana większość partii lodów spełniała wymagania w zakresie jakości handlowej. Nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych stwierdzono w przypadku ok. 6,0% skontrolowanych produktów (np. wykryto obecność niedeklarowanego sztucznego aromatu w lodach waniliowych). Natomiast błędnie oznakowanych było 13,5% skontrolowanych wyrobów. Kwestionowano m.in. brak informacji o ilościowej zawartości składnika podkreślonego w nazwie wyrobu (np. polewy z czarnej porzeczki) lub zastosowanie podwójnego nazewnictwa na opakowaniu lodów (tj. „lody waniliowe xxl” oraz „lody o smaku waniliowym xxl”).

W OLIWNYM GAJU MOŻE BYĆ JAK W RAJU

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia na liście zakupów. Na sklepowych stoiskach znajdziemy szeroki asortyment oliwy oferowanej przez różnych producentów. Jesteśmy atakowani szeregiem informacji z butelkowych etykiet lub materiałów promocyjnych zawieszonych na produkcie lub umieszczonych obok.

Wiedza na temat rodzajów oliwy z oliwek nie zawsze pozwala nam jeszcze na dokonanie najlepszego wyboru. Przyjrzyjmy się czym tak naprawdę różnią się owe produkty, wizualnie tak bardzo do siebie podobne.

Na jakość oliwy z oliwek wpływ ma kilka czynników: gatunek oliwek, z których została wytłoczona oliwa, moment ich zbioru tj. stopień dojrzałości oliwek, sposób przechowywania aż do momentu tłoczenia oraz sam proces tłoczenia.

Pierwszą rzeczą, na którą powinniśmy zwrócić uwagę jest klasyfikacja oliwy z oliwek, czyli jej nazwa. Chcąc wybrać najbardziej wartościowy produkt powinniśmy umieścić w swoim koszyku oliwę z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, która znana jest konsumentom jako: „extra vergine”.

Aby oliwa zachowała swoje właściwości, powinna być prawidłowo przechowywana. Oliwa z oliwek jak każdy tłuszcz posiada trzech wrogów. Są to: światło, temperatura i tlen. Dlatego już na półce sklepowej powinniśmy zwracać uwagę na to czy oliwa nie posiada żółtych czy pomarańczowych refleksów, co mogłoby świadczyć o tym, iż jest to produkt zjełczały. Najlepiej zdecydować się na oliwę w butelce z ciemnego szkła. Nie powinno się jednak przechowywać jej w lodówce, gdyż w niskiej temperaturze mętnieje i wytrąca się z niej osad.

Data ważności oliwy z oliwek waha się z reguły od 12 do 24 miesięcy. Mimo iż odpowiednio przechowywana oliwa z oliwek długo zachowuje swoją przydatność, wraz z upływem czasu traci ona swoje właściwości. Należy pamiętać, że najcenniejsze dla organizmu wartości zachowuje ona w pierwszych miesiącach od daty produkcji.

Oliwa z oliwek w zgodzie z prawem

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia uzyskiwana jest z owoców drzewa oliwnego wyłącznie za pomocą środków mechanicznych lub innych fizycznych środków, w warunkach nieprowadzących do zmian

w oliwie. Oliwki przeznaczone do wytworzenia tej oliwy nie mogą być poddane innej obróbce niż płukanie, dekantacja (tj. zlewanie cieczy z nad powstałego osadu), odwirowanie lub filtrowanie. Do tej grupy nie wlicza się oliwy uzyskanej przy użyciu rozpuszczalników lub środków wspomagających o działaniu chemicznym lub biochemicznym lub w drodze procesu ponownej estryfikacji. Wszelkie mieszkanki z oliwami innego rodzaju również nie mogą być kwalifikowane jako oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia. Uzyskana z pierwszego tłoczenia oliwa z oliwek najczęściej jest filtrowana, a o tym do jakiej klasy należy decyduje poziom jej kwasowości.

Przepisy prawa jasno określają w jaki sposób należy znakować poszczególne rodzaje oliwy z oliwek, dlatego powinniśmy wybierać prawidłowo oznakowane produkty by mieć pewność, że kupujemy właśnie taką oliwę na jakiej nam zależy. Producenci znakując swoje produkty powinni bezwzględnie stosować dokładnie takie nazwy, opisy i sformułowania jakie są przewidziane dla poszczególnych kategorii oliwy z oliwek.

Olej olejowi nierówny

Wybierając oliwę z oliwek należy uważnie czytać etykiety na opakowaniach i informacje o składzie produktu. Jednak nie wszystkie oznaczenia są powszechnie znane i zrozumiałe, jak choćby różnica pomiędzy olejem rafinowanym a tłoczonym na zimno. Oleje rafinowane i tłoczone na zimno powstają w wyniku odmiennych procesów obróbki nasion roślin oleistych. Podstawową różnicą w ich produkcji jest temperatura.

Na etykietach oliwy z oliwek możemy spotkać wiele dodatkowych oznaczeń. Przykładowo, oznaczenie „pierwsze tłoczenie na zimno” dotyczy oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia lub oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, które zostały otrzymane w temperaturze mniejszej niż 27°C. Oliwy te wytwarzane są z pierwszego mechanicznego tłoczenia przecieru

W sprzedaży detalicznej, do obrotu mogą być wprowadzane wyłącznie 4 kategorie oliwy:

- „Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia” – oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, której maksymalna kwasowość w odniesieniu do zawartości kwasu oleinowego jest nie większa niż 0,8 g/100 g. Oliwa ta jest opisywana jako: „najwyższa kategoria oliwy z oliwek, uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych”.
- „Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia” – oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, której maksymalna kwasowość w odniesieniu do zawartości kwasu oleinowego jest nie większa niż 2,0 g/100 g. Oliwa ta jest opisywana jako: „oliwa z oliwek, uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych”.
- „Oliwa z oliwek – składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek i oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia” – oliwa z oliwek uzyskana w drodze mieszania rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia i innej niż oliwa z oliwek typu lampante¹, której maksymalna kwasowość w odniesieniu do zawartości kwasu oleinowego jest nie większa niż 1,0 g/100 g. Oliwa ta jest opisywana jako: „oliwa zawierająca wyłącznie oliwę z oliwek, która poddana została rafinacji i oliwę uzyskaną bezpośrednio z oliwek”.
- „Oliwa z wytłocznym z oliwek” – oliwa uzyskana w drodze mieszania rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia innej niż oliwa z oliwek typu lampante, której maksymalna kwasowość w odniesieniu do zawartości kwasu oleinowego jest nie większa niż 1,0 g/100 g. Oliwa ta jest opisywana jako: „oliwa zawierająca wyłącznie oliwę uzyskaną za pomocą obróbki produktu otrzymanego po uzyskaniu oliwy z oliwek oraz oliwę otrzymaną bezpośrednio z oliwek” lub jako „oliwa zawierająca wyłącznie oliwę uzyskaną z przetworzenia wytłocznym z oliwek i oliwę otrzymaną bezpośrednio z oliwek”.

¹ „oliwa lampante” oznacza oliwę z oliwek z pierwszego tłoczenia, o maksymalnej kwasowości odnoszącej się do zawartości kwasu oleinowego, większej niż 2,0 g/100 g.

z oliwek za pomocą tradycyjnego systemu uzyskiwania z wykorzystaniem tłoków hydraulicznych.

Natomiast, aby otrzymać olej rafinowany zazwyczaj nasiona tłoczy się w wysokiej temperaturze, a następnie rafinuje (oczyszcza). Proces rafinacji pozbawia oliwę smaku, koloru i zapachu, przez co staje się ona zupełnie neutralna i traci cechy charakterystyczne dla olejów tłoczonych na zimno. Następnie dodaje się do niej niewielką ilość oliwy z pierwszego tłoczenia, aby uszlachetnić tłuszcz i nadać mu odpowiednie walory smakowo-zapachowe.

Oliwa z oliwek powinna mieć żółty czy też jasnozielony kolor i może być nieco mętna. Pomarańczowy odcień oznacza najpewniej, że się zepsuła. Jej smak, charakteryzujący się owocowymi nutami, może być także nieco gorzkawy. Jeśli jest np. octowy, to znak, że oliwa jest złej jakości bądź nie nadaje się już do spożycia. Ważne, aby oliwa nie posiadała czerwonych refleksów, świadczących o tym, że nie nadaje się do spożycia, gdyż nastąpiło jej utlenienie. Smak oliwy w dużym stopniu zależy od dojrzałości oliwek przeznaczonych do jej wytłoczenia. Oliwa wytworzona z niedojrzałych oliwek jest bogata w polifenole (antyutleniacze) oraz będzie charakteryzować się intensywnym smakiem i zielonym kolorem. Określając smak czy zapach oliwy z oliwek producenci powinni posługiwać się zarezerwowanymi dla tego produktu określeniami, takimi jak: cierpki, owocowy: dojrzały lub zielony, gorzki, intensywny, umiarkowany, lekki, wyważony czy łagodna oliwa. Jednocześnie umiesz-

czając taką informację na etykiecie oliwy z oliwek, powinni dysponować odpowiednimi wynikami badań w zakresie cech organoleptycznych.

Należy również pamiętać, iż oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia powinny posiadać na etykiecie oznaczenie pochodzenia, tj. odniesienie do obszaru geograficznego (np. odniesienie do Unii Europejskiej, państwa członkowskiego lub kraju trzeciego). Można również zastosować chronioną nazwę pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne, w przypadku oliwy z oliwek, której przyznano takie oznaczenie. W sytuacji, gdy mamy do czynienia z mieszanką oliwy z oliwek z różnych regionów należy szukać na etykiecie jednego z następujących sformułowań:

- „mieszanka oliw z oliwek pochodzących z Unii Europejskiej” lub odniesienie do Unii,
- „mieszanka oliw z oliwek niepochodzących z Unii Europejskiej” lub odniesienie do pochodzenia spoza Unii.
- „mieszanka oliw z oliwek pochodzących z Unii Europejskiej i oliwek niepochodzących z Unii” lub odniesienie do pochodzenia z i spoza Unii.

Wspomniany obszar geograficzny dotyczy miejsca, w którym zostały zebrane oliwki potrzebne do wytworzenia naszej oliwy z oliwek. Może on również obejmować teren, gdzie znajduje się tłocznia, w której oliwa została uzyskana z oliwek. Co zrobić w sytuacji gdy miejsce wytworzenia oliwy jest inne lub bardzo odległe od miejsca zebrania oliwek? Otóż i w tej sytuacji przepisy prawne służą nam pomocą. W zaistniałych okolicznościach

należałoby posłużyć się gotowym sformułowaniem: „oliwa z oliwek (najwyższej jakości) z pierwszego tłoczenia otrzymana w (oznaczenie Unii lub nazwa państwa członkowskiego, o którym mowa) z oliwek zebranych w (oznaczenie Unii lub nazwa państwa członkowskiego albo państwa trzeciego, o którym mowa)”.

Wczoraj, dziś, jutro

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych co roku prowadzi kontrole oliwy z oliwek na terenie całego kraju. Do tej pory nie odnotowano nieprawidłowości dotyczących zarówno oceny organoleptycznej jak i właściwości fizykochemicznych oliwy z oliwek. Śmiało można więc stwierdzić, że jakość tych produktów jest bardzo dobra, a przeciętny konsument nie musi obawiać się o swoje zdrowie oraz zastanawiać się czy kupił produkt pełnowartościowy.

Producenci powinni jednak zwracać baczną uwagę na oznakowanie swoich produktów. Wiele określiń dotyczących oliwy z oliwek i znajdujących się w przepisach, należy bowiem „przekopiować” na etykietę. Oliwa z oliwek jest produktem ściśle określonym w przepisach prawa, dlatego też nie dopuszcza się tworzenia kreatywnych, własnych nazw, kategorii, określiń czy opisów tego produktu.

Taki stan prawny powinien znacznie ułatwić konsumentom dokonanie właściwego wyboru i odnalezienie się w tej grupie produktów. Dla jeszcze większego bezpieczeństwa konsumentów już od 13 grudnia 2014 roku na etykietach znajdziemy nowe, dodatkowe informacje dotyczące oliwy z oliwek.

Liczne badania naukowe wykazały niekorzystny wpływ światła i ciepła na jakość oliwy z oliwek. W związku z tym już od końca tego roku na etykietach możemy spodziewać się informacji o szczególnych warunkach przechowywania oliwy w ciemnym i chłodnym miejscu. Jednocześnie aby pomóc konsumentowi w wyborze odpowiedniego produktu, należy zapewnić mu dobrą czytelność oznaczeń obowiązkowych. Dlatego też, kolejną zmianą będzie obowiązek podawania w głównym polu widzenia definicji i opisów oliwy z oliwek, stanowiących nazwę pod którą produkt jest sprzedawany. Jednocześnie w stosownych przypadkach, w tym samym polu widzenia trzeba będzie podać oznaczenie pochodzenia.

Oliwa z oliwek im krócej stoi na półce sklepowej tym jest smaczniejsza oraz posiada więcej wartości odżywczych. Konsumenti już niedługo sami będą mogli upewnić się co do świeżości oferowanej oliwy. Producenci wytwarzający oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia, będą mogli pochwalić się nieobowiązkowo

wą wzmianką na temat roku zbioru oliwek. Jednakże informację taką będą mogli zamieścić wyłącznie na opakowaniach oliwy wyprodukowanej z oliwek pochodzących z tego samego roku zbioru.

Cudze chwalicie swego nie znacie

Dokonując codziennych zakupów nie należy zapominać jednak o tak popularnym w naszym kraju oleju rzepakowym, przez jego zwolenników często nazywanym „oliwą północy”. Oczywiście ten najcenniejszy dla naszego organizmu to olej rzepakowy tłoczony na zimno. Olej rzepakowy posiada bardzo zbliżoną do oliwy z oliwek zawartość kwasu oleinowego. Jest to jednonienasycony kwas tłuszczowy, który nie podlega degradacji podczas obróbki cieplnej. Oleje zawierające znaczne ilości takich kwasów doskonale nadają się do smażenia. Jednocześnie posiada on najniższą zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych (NKT), spośród wszystkich tłuszczów roślinnych. NKT oddziałują negatywnie na organizm, zwiększając ryzyko chorób układu sercowo-naczyniowego oraz podnosząc poziom złego cholesterolu. „Oliwa północy” wyróżnia się także największą zawartością niezbędnych dla człowieka kwasów omega-3. W oleju rzepakowym proporcja niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych omega-6 do omega-3 jest najbardziej optymalna i wynosi 2:1. Analizując skład oleju rzepakowego możemy pokusić się o stwierdzenie, że jest on jednym z produktów o najkorzystniejszych właściwościach z punktu widzenia potrzeb żywieniowych człowieka. Olej ten jest na dużą skalę produkowany w Polsce, przez co jest znacznie tańszy niż bardziej popularna oliwa z oliwek.

Warto też wspomnieć, iż na rynku dostępne są różnego rodzaju mieszanki oleju rzepakowego (oraz innych olejów roślinnych) z oliwą z oliwek. Producenci, którzy chcą podkreślić dodatek oliwy z oliwek w innym miejscu niż wykaz składników powinni skorzystać z opisu towarowego przedstawionego w przepisach, tj. „mieszanka olejów roślinnych (lub określenie nazwy olejów roślinnych, o których mowa) i oliwy z oliwek”. Jednocześnie, aby konsumenci mogli porównać inne podobne produkty znajdujące się na półce sklepowej, na takiej etykietce należy zamieścić bezpośrednio obok opisu procentową zawartość oliwy z oliwek w mieszance. Przedsiębiorcy mogą również dodatkowo wyróżnić swój wyrób za pomocą obrazów lub grafiki przedstawiającej oliwę z oliwek na etykietce swojej mieszanki. Jednakże, aby nie wprowadzać konsumentów w błąd, w takiej sytuacji dodatek oliwy z oliwek musi wynosić ponad 50%.

Jowita Prokop

KTO ODPOWIADA ZA TREŚĆ ETYKIETY? Ustalanie podmiotu odpowiedzialnego za znakowanie środków spożywczych w kontekście rozporządzenia 1169/2011¹

Normy prawa żywnościowego oraz paszowego są rozbudowywane z roku na rok. Przestrzeganie przepisów prawa uzależnione jest od jego znajomości, ale również od groźby zastosowania określonych sankcji prawnych w przypadku ich naruszenia. Jednym z istotnych elementów wymierzania sankcji jest ustalenie podmiotu, na który zostaną one nałożone.

Co do zasady odpowiedzialność administracyjna jest odpowiedzialnością obiektywną, niezależną od przesłanki winy. Ta reguła ma zastosowanie również do podmiotów działających na rynku spożywczym.

W prawie żywnościowym podstawowe znaczenie w zakresie ustalenia podmiotu odpowiedzialnego za spełnienie wymogów prawa żywnościowego ma art. 17 ust. 1² rozporządzenia (WE) nr 178/2002³.

Zgodnie z powyższym przepisem wszystkie podmioty działające na rynku spożywczym i pasz zapewniają przestrzeganie przepisów prawa żywnościowego **na każdym etapie obrotu**.

Każdy podmiot, bez względu na swoje umiejscowienie w ramach łańcucha żywnościowego odpowiada za przestrzeganie przepisów prawa żywnościowego i paszowego. Podmiot taki nie może w szczególności

zwołać się z odpowiedzialności poprzez wskazanie innego podmiotu. Z odpowiedzialności nie zwalnia również uprzednie wymierzenie sankcji administracyjnej za to samo naruszenie wobec innego podmiotu, co może prowadzić do kilkukrotnego ukarania różnych podmiotów (a w ekstremalnych przypadkach nawet tego samego podmiotu przez różne służby kontrolne) za ten sam czyn⁴.

Literalna wykładnia art. 17 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 wskazuje, że dla generalnej odpowiedzialności za produkt nie ma znaczenia, jaki podmiot wskazany jest na etykiecie, ani jakie są stosunki cywilnoprawne między podmiotami działającymi w ramach łańcucha żywnościowego.

Powyższy przepis należy umiejscowić w kontekście praktyki rynkowej. Rozwój sieci wielkopowierzchniowych oraz ich silna pozycja negocjacyjna na rynku powoduje, że rzeczywisty wytwórca produktów spożywczych staje się de facto podwykonawcą detalisty. Często to sieci wielkopowierzchniowe ustalają treść etykiety, której kształt jest nierzadko częścią umowy dostawy środków spożywczych i warunkiem koniecznym do wywiązania się z niej przez producenta.

Jednocześnie podmiotem wskazanym na etykiecie pozostaje producent, który na mocy podpisanych umów pozbawiony jest możliwości rzeczywistego wpływu na treść etykiety.

Pomimo powyższych zależności między podmiotami działającymi na rynku spożywczym, trzeba jasno

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304, 22.11.2011, p. 18, z późn. zm.).

² Treść przepisu brzmi: Podmioty działające na rynku spożywczym i pasz zapewniają, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.

³ Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 031, 1.2.2002, p. 1)

⁴ Szerzej patrz: Paweł Wojciechowski, *Z problematyki odpowiedzialności administracyjnej i karnej w prawie żywnościowym*, w: Przegląd Prawa Rolnego, nr 1 (8) – 2011.

podkreślić, że stosunki cywilnoprawne między powyższymi podmiotami nie mają znaczenia dla odpowiedzialności administracyjnoprawnej.

Organy urzędowej kontroli nie są uprawnione do badania zależności między podmiotami w łańcuchu żywnościowym. Żądanie przez organy dokumentów wskazujących na treść stosunków cywilnoprawnych jest wręcz niezgodne z prawem, gdyż stanowiłoby działanie poza zakresem kompetencji przyznanych poszczególnym organom administracji przez ustawodawcę⁵.

Analiza powyższych zależności wskazuje, że przepisy ustrojowe określające kompetencje organów urzędowej kontroli żywności oraz przepisy rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 są spójne. Ustawodawca nie dał organom narzędzi do badania relacji między podmiotami, gdyż takie relacje nie mają wpływu na odpowiedzialność administracyjną za żywność i paszę. Tym samym odpowiedzialność ta jest odpowiedzialnością zobiektywizowaną, niezależną od przesłanki winy.

Powyższe potwierdza orzecznictwo sądowe. Wojewódzki Sąd Administracyjny w kilku orzeczeniach zapadłych na gruncie *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*⁶ wyraźnie wskazuje obiektywny charakter odpowiedzialności ustanowionej na mocy art. 17 ust. 1⁷.

Przechodząc na grunt rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, należy wskazać, że brzmienie art. 8 nie jest już tak jednoznaczne, jak w przypadku treści art. 17 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002. Przepisy dotyczące ustalania podmiotu odpowiedzialnego za prezentację środka spożywczego zawarte w nowym rozporządzeniu w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności wymagają głębszego przeanalizowania.

W pierwszej kolejności należy podkreślić, że przepisy nowego, unijnego rozporządzenia w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności są *lex specialis* w stosunku do przepisów ogólnego prawa żywnościowego. W każdym zatem przypadku ustalania podmiotu odpowiedzialnego za treść etykiety będziemy stosowali wprost jedynie roz-

porządzenie (UE) nr 1169/2011. Treść art. 17 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 może być przywołana jedynie w kontekście wykładni systemowej.⁸

W art. 8 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 ustawodawca wskazał podstawową regułę, iż za informację na temat żywności odpowiedzialny jest podmiot, pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy lub w stosownych przypadkach importer danego środka na rynek Unii. Nie jest jednak tak, że wyłącznie podmiot wskazany na etykiecie odpowiada za informację na temat żywności.

W ustępie 4 przedmiotowego przepisu wskazano, że podmioty, które dokonują zmian w produkcie są za nie odpowiedzialne.

Zgodnie z ustępem 3 przedmiotowego przepisu podmioty, które nie mają wpływu na informacje na temat żywności również są w powyższym zakresie odpowiedzialne, ale na odrębnych zasadach. W przypadku ww. podmiotów przepis wskazuje, że muszą one powstrzymać się od dostarczania żywności, o której wiedzą lub w stosunku do której mają podejrzenia, że jest niezgodna z prawem. Poziom wymaganej wiedzy jest uzależniony od zakresu informacji posiadanych przez podmiot w ramach działalności zawodowej.

Z powyższych przepisów wydaje się wynikać, że za informację na temat żywności odpowiada podmiot, który co do zasady powinien mieć największy wpływ na zgodność produktu z przepisami.

Niemniej trzeba podkreślić, że powyższe konstrukcje dalekie są od klasycznego modelu opartego na winie, jak ma to miejsce w prawie karnym.

Kluczowe znaczenie dla odczytania prawidłowo całości art. 8 jest ust. 5, który stanowi, że *Bez uszczerbku dla ust. 2–4 podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają przestrzeganie w przedsiębiorstwach pozostających pod ich kontrolą wymogów prawa dotyczącego informacji na temat żywności i odpowiednich przepisów krajowych mających znaczenie dla ich działalności i upewniają się, że wymogi te są spełnione*.

Regulacja ta jest bezpośrednią analogią do przepisu art. 17 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 178/2002. W angielskiej wersji językowej brzmienie powyższych przepisów jest jeszcze bardziej zbliżone⁹.

Zarówno w art. 17 ust. 1 ogólnego prawa żywnościowego, jak i w art. 8 ust. 5 rozporządzenia w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat

⁵ Wyjątek stanowi regulacja dotycząca *traceability*. W powyższym, wąskim zakresie, organy administracji są nie tylko upoważnione, ale i zobowiązane do żądania dokumentów odnoszących się do stosunków cywilnoprawnych.

⁶ Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2014 r., poz. 669).

⁷ Wyrok WSA w Warszawie z dnia 1 marca 2011, syng. akt: VI SA/Wa 2372/10, wyrok WSA w Warszawie z dnia 07.05.2010 r. I SA/Wa 126/10.

⁸ Co do definicji wykładni systemowej patrz: Lech Morawski, *Zasady wykładni prawa*, TNOiK, Toruń 2006, ISBN 978-83-7285-308-0.

⁹ W obu przepisach użyto tego samego wyrażenia: *which are relevant to their activities and shall verify that such requirements are met*.

żywności, występuje stwierdzenie, że podmioty działające na rynku spożywczym są odpowiedzialne za zgodność towarów z przepisami mającymi znaczenie dla ich działalności (właściwymi dla ich działalności). Kluczowe jest zatem właściwe ustalenie zakresu powyższego wyrażenia.

Na rynku spożywczym oraz paszowym możemy często spotkać tzw. pośredników fakturowych. Są to podmioty, które obracają środkami spożywczymi, czy paszami, nie posiadając fizycznego władztwa nad towarem.

Wydawać by się mogło, że w takim przypadku nie są oni odpowiedzialni za etykietę faktycznie znajdującą się na produkcie, gdyż odpowiadają za zgodność towarów z przepisami „mającymi znaczenie dla ich działalności”.

Takie rozumowanie nie jest jednak prawidłowe. Faktyczny brak władztwa nad produktem nie jest elementem immanentnie związanym z pozycją dystrybutora żywności. Podmiot ten nie dokonując oględzin towaru, czy wyrywkowych badań laboratoryjnych, rezygnuje z przysługujących mu jako nabywcy uprawnień i z tego tytułu ponosi ryzyko.

Podmioty działające na rynku spożywczym zobowiązane są do zachowania wysokiego poziomu sta-

ranności, jaki przypisywany jest profesjonalistom. Z powyższym związany jest szereg obowiązków, które obciążają podmioty działające na rynku spożywczym bez względu na faktyczne okoliczności ich działalności.

Nie jest możliwe zwolnienie się przez podmiot z odpowiedzialności za jakość handlową produktu, czy jego bezpieczeństwo wskazując, iż producentem jest inny podmiot, a podmiot kontrolowany nie dokonał zmian w zakupionym produkcie.

Należy wskazać, że wszystkie podmioty działające na każdym etapie powinny prowadzić wyrywkowe kontrole jakości. Brak jakiegokolwiek kontroli nabywanych produktów mógłby bowiem stać się zabiegiem celowym, który z jednej strony doprowadzi do obniżenia kosztów prowadzonej działalności gospodarczej, a z drugiej zwalnia taki podmiot z odpowiedzialności.

Tym samym należy uznać, że nawet pośrednik w obrocie produktami spożywczymi i paszami zobowiązany jest do badania rzetelności zarówno swoich kontrahentów, jak i dostarczanych przez nich towarów. Zaniedbywanie swoich obowiązków jako profesjonalistów nie zwalnia ich z odpowiedzialności za spełnienie wymogów prawa żywnościowego i paszowego.

Jowita Prokop

„CIEMNY” CHLEB – OZNAKĄ JAKOŚCI? Dopuszczalność stosowania słodów w chlebie niesłodowym oraz produktach podobnych

1. Wprowadzenie

Pieczywo odgrywa kluczową rolę w życiu człowieka. W polskich warunkach jest to produkt spożywany niemalże codziennie. Jednocześnie coraz więcej kupujących zwraca szczególną uwagę na wartość odżywczą kupowanych produktów spożywczych.

Wartość odżywcza pieczywa jest zróżnicowana i uzależniona od użytych do produkcji mąk oraz innych dodatków. Zawartość błonnika w pieczywie jest tym mniejsza, im jaśniejszą mąkę zastosowano do jego produkcji (pieczywo żytnie z całego ziarna zawiera 15–16% błonnika, pieczywo pszenne jasne zaś ok. 3%). Podobnie

zawartość witamin i składników mineralnych znacznie różnią się na korzyść pieczywa ciemnego. Do najmniej wartościowych pod względem zawartości składników odżywczych należy pieczywo pszenne, jasne¹.

Tym samym świadomy konsument często wybiera pieczywo ciemne, przekonany, iż barwa pieczywa oddaje rodzaj użytej mąki, a zatem świadczy o wysokiej zawartości cennych dla człowieka związków odżywczych.

¹ dr inż. Bożena Waszkiewicz-Robak w: *Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa*, wyd. II, red. Prof. dr hab. Franciszek Świdorski, wyd. SGGW, Warszawa 2003.

Producenci chcą zachęcić konsumentów do wyboru ich produktów, często barwią pieczywo.

Powyższa praktyka jest przyczyną umieszczenia w przepisach, zarówno unijnych, jak i polskich, zakazu dodawania karmelu do pieczywa. Zakaz ten jest często obchodzony przez zastępowanie karmelu słodem, który, podobnie jak karmel, nadaje jasnemu, pszennemu pieczywu, ciemny odcień, charakterystyczny dla pieczywa ciemnego.

2. Słód a definicje substancji dodatkowych z grupy karmele

Rozpatrując dopuszczalność stosowania słodów do chlebów niesłodowych należy w pierwszej kolejności przyjrzeć się regulacjom dotyczącym substancji dodatkowych, a przede wszystkim rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U.UE.L.2008.354.16, z późn. zm.).

Zgodnie z załącznikiem II *Unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania*, część A pkt 2 ppkt 2: **Dodatki mogą być stosowane wyłącznie w żywności i na warunkach określonych w części E niniejszego załącznika.**

Kluczowe zatem dla ustalenia, czy dana substancja może zostać dodana do chleba i bułek jest wskazanie, po pierwsze, czy jest to substancja dodatkowa, a w razie pozytywnej odpowiedzi na to pytanie, ustalenie, czy jest to substancja dodatkowa, której użycie dopuszczono do przedmiotowej kategorii produktów.

Zgodnie z załącznikiem II część E *Dopuszczone dodatki do żywności oraz warunki ich stosowania w kategoriach żywności*, do kategorii 07 *Wyroby piekarskie*, 07.1 *Chleb i bułki* można stosować dodatek substancji E 150a–d *Karmele* na zasadzie *quantum satis* jedynie w przypadku chleba słodowego. **Użycie karmelu w odniesieniu do innych typów chlebów jest zakazane.**

W tym miejscu należy przywołać definicje karmeli znajdujące się w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiającym specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. UE.L.2012.83.1)².

Zgodnie z definicjami zawartymi w załączniku do powyższego rozporządzenia karmele (E 150a KARMELE, E 150b KARMELE SIARCZYNOWY, E 150c KARMELE AMONIAKALNY) to substancje dodatkowe uzyskane w drodze kontrolowanej obróbki cieplnej węglowodanów (dostępnych w handlu środków spożywczych o właściwościach słodzących posiadających wartość odżywczą, będących monomerami glukozy i fruktozy lub ich polimerami, np. syropy glukozowe, sacharoza lub syropy inwertowane i dekstroza). Poszczególne karmele różnią się między sobą jedynie obecnością lub nie związków amonu oraz związków siarczynowych.

Tym samym elementem definiującym karmel jest zatem pochodzenie podgrzanych węglowodanów. Dla uznania, z punktu widzenia prawa, danej substancji za karmel należy wykazać, iż jest ona monomerem glukozy i fruktozy lub ich polimerem.

Wszystkie zatem substancje pochodzące z innych substancji, w tym słód, nie są karmelem w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 oraz (UE) nr 231/2012.

3. Słód a ogólna definicja substancji dodatkowej

Kolejną kwestią, którą należy rozważyć jest rozstrzygnięcie, czy słód może być traktowany jako inna, poza karmelem, substancja dodatkowa w rozumieniu art. 3 ust. 2 pkt a rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, który stanowi, iż: *„dodatek do żywności” oznacza każdą substancję, która w normalnych warunkach ani nie jest spożywana sama jako żywność, ani nie jest stosowana jako charakterystyczny składnik żywności, bez względu na swoją ewentualną wartość odżywczą, której celowe dodanie, ze względów technologicznych, do żywności w trakcie jej produkcji, przetwarzania, przygotowywania, obróbki, pakowania, przewozu lub przechowywania powoduje, lub można spodziewać się zasadnie, że powoduje, iż substancja ta lub jej produkty pochodne stają się bezpośrednio lub pośrednio składnikiem tej żywności.*

Słód to skiełkowane i wysuszone ziarna zbóż służące jako jeden z surowców do produkcji piwa lub whisky³. Stanowi on zatem charakterystyczny składnik żywności (tu piwa lub whisky). Nie można zatem słodu zaliczyć do substancji dodatkowych.

² Załącznik nr II został ustanowiony rozporządzeniem Komisji (UE) nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności (Dz.U. L 295 z 12.11.2011, str. 1–177 (BG, ES, CS, DA, DE, ET, EL, EN, FR, IT, LV, LT, HU, MT, NL, PL, PT, RO, SK, SL, FI, SV). Regulacje zawarte w załączniku II stosuje się od 1 czerwca 2013 r. (art. 2 rozporządzenia (UE) nr 1129/2011).

³ Ziemowit Fałat, *Wszystko o piwie*. Ad Oculos. Warszawa-Rzeszów 2005, ISBN 83-87907-88-X.

Słód spełnia przesłanki do uznania go za środek spożywczy w rozumieniu art. 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U.UE L z dnia 1 lutego 2002 r., z późn. zm.).

Przedmiotowy przepis stanowi, iż:

Do celów niniejszego rozporządzenia „żywność” (lub „środek spożywczy”) oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub, których spożycia przez ludzi można się spodziewać.

„Środek spożywczy” obejmuje napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, łącznie z wodą, świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowania lub obróbki. Definicja ta obejmuje wodę zgodną z normami określonymi zgodnie z art. 6 dyrektywy 98/83/WE i bez uszczerbku dla wymogów dyrektyw 80/778/EWG i 98/83/WE.

W świetle powołanego przepisu za środek spożywczy należy uznać wszelkie substancje świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania. Jednocześnie zakres definicji środka spożywczego ustalany jest w opozycji do definicji substancji dodatkowej. Należy bowiem podkreślić, że definicja substancji dodatkowej oraz środka spożywczego są rozłączne.

Słód dodany do chleba podczas jego produkcji spełnia zatem definicje środka spożywczego w rozumieniu art. 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002.

4. Dodawanie słodu do chleba jako obejście prawa

Użycie słodu do chleba nie jest zakazane na gruncie przepisów rozporządzenia (WE) nr 1333/2008, ani rozporządzenia (UE) nr 231/2012. Z pozorów zatem użycie słodu w chlebie oraz bułkach wydawać by się mogło zabiegiem dopuszczalnym przez prawo.

W tym miejscu konieczne jest jednak porównanie składów chemicznych karmelu oraz słodu, a także procesów zachodzących podczas ich obróbki.

Dr inż. Wojciech Kolanowski oraz prof. dr hab. Franciszek Świdorski wskazują, że: *Zmiany fizykochemiczne zachodzące w czasie suszenia [słodu – przyp. JP], prowadzą do wykształcenia typowego smaku, zapachu i barwy słodu. Ciemnienie (brunatnienie) słodu powodują tworzenie się barwników*

melanoidów oraz karmelizacja cukrów, zachodzące w podwyższonej temperaturze⁴.

W pierwszej kolejności warto przyjrzeć się procesowi powstawania słodu karmelowego. Przedmiotowy słód uzyskuje się poprzez podgrzanie do temperatury 70°C. Skrobia pod wpływem enzymów amolitycznych zamienia się w cukry proste i aminokwasy. Kolejne podgrzanie słodu do temperatury 150–180°C powoduje, że wytworzone wcześniej cukry ulegają karmelizacji tworząc substancje barwne⁵. Technologia produkcji słodu palonego jest zbliżona i polega na stopniowym ogrzewaniu do temperatury 225–230°C. **W tej temperaturze synteza substancji barwiących jest niezwykle szybka.**

Chociaż słody karmelowe i krystaliczne klasyfikowane są jako **słody barwiące**, to nie jest to do końca precyzyjne, ponieważ podczas prażenia lub palenia, **oprócz związków barwiących** syntetyzowanych w wyniku reakcji Maillarda, powstaje **bardzo wiele innych substancji**, niewystępujących w słodach jasnych⁶.

Jak wynika z powyższych danych literaturowych, podgrzanie słodu do odpowiednio wysokiej temperatury powoduje rozpad skrobi na cukry, które następnie ulegają procesowi karmelizacji. Tak przetworzony słód posiada właściwości smakowe i aromatyczne, ale również silnie właściwości barwiące. Tak więc przy ocenie dopuszczalności użycia słodu do chleba zawsze należy indywidualnie ocenić właściwości konkretnego słodu, gdyż często funkcja barwiąca słodu nie jest drugorzędna w stosunku do funkcji smakowo-zapachowej.

W związku z powyższym, mimo istniejącego zakazu dodawania karmeli do chlebów niesłodowych, producenci pieczywa próbują obejść istniejący zakaz poprzez dodanie środka spożywczego (preparatów zawierających słód), które mają analogiczne właściwości oraz skład chemiczny (w części) jak substancje dodatkowe wyszczególnione w rozporządzeniu (UE) nr 231/2012 jako karmele.

⁴ Dr inż. Wojciech Kolanowski oraz prof. dr hab. Franciszek Świdorski w: *Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa*, wyd. II, red. Prof. dr hab. Franciszek Świdorski, wyd. SGGW, Warszawa 2003.

⁵ Władysław Dylkowski: *Browarnictwo*. Warszawa: Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, 1993, s. 135. ISBN 83-02-05139-X.

⁶ Lewis i Young; Jamborowicz, *Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny*, 3/2011.

5. Dodawanie słodu do chleba jako praktyka wprowadzająca konsumentów w błąd

Na gruncie przepisów ogólnych prawa żywnościowego etykietowanie, reklama żywności, w tym jej wygląd, nie może wprowadzać konsumentów w błąd.

Przepis art. 16 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 stanowi, iż: *Bez uszczerbku dla bardziej szczegółowych przepisów prawa żywnościowego, etykietowanie, reklama i prezentacja żywności lub pasz, z uwzględnieniem ich kształtu, wyglądu lub opakowania, używanych opakowań, sposobu ułożenia i miejsca wystawienia oraz informacji udostępnionych na ich temat w jakikolwiek sposób, nie może wprowadzać konsumentów w błąd.*

Treść powyższego przepisu została powtórzona w art. 46 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2010.136.914, z późn. zm.), który stanowi, iż oznakowanie środka spożywczego nie może wprowadzać konsumenta w błąd.

Powyższe przepisy sprzeciwiają się jednoznacznie wszelkim praktykom mogącym wprowadzić konsumentów w błąd. W obu przywołanych powyżej przepisach ustawodawca unijny i krajowy podkreśla, że wśród zakazanych praktyk znajduje się nadawanie produktowi wyglądu, który jest wprowadzający w błąd.

Z opisaną powyżej sytuacją mamy do czynienia w przypadku dodawania słodu do jasnego chleba. Jak zostało to podkreślone we wprowadzeniu, konsumenci coraz częściej zwracają uwagę na jakość nabywanych produktów, w szczególności na ich walory odżywcze.

Ciemny chleb (wyprodukowany z mąki żytniej lub razowej albo z odpowiednią wielkością dodatku tych mąk) jest chlebem o wyższej zawartości składników odżywczych, często poszukiwanym przez konsumentów. Nierzadko takie produkty cechuje również wyższa cena niż cena chleba pszennego jasnego.

Uzyskanie wizualnego efektu imitującego użycie droższej, bardziej wartościowej mąki, za pomocą słodu posiadającego wartości barwiące, może wprowadzać konsumentów w błąd. Wielu konsumentów kupując chleb o ciemnym zabarwieniu przekonanych jest o jego wyższych wartościach odżywczych w stosunku do jasnego chleba pszennego. Często w takich przypadkach konsument będzie narażony nie tylko na stratę zdrowotną (niedostarczenie do swojego organizmu substancji odżywczych w zakładanej ilości), ale również na stratę ekonomiczną spowodowaną wyższą ceną tego typu produktów.

Należy podkreślić, że ocena wizualna produktu jest jednym z istotniejszych kryteriów oceny dokonywanej przez konsumentów. Ci ostatni nie posiadają bowiem narzędzi, żeby badać zawartość chleba metodami laboratoryjnymi. Często skład chleba nie jest dołączony bezpośrednio do produktu, a uzyskiwanie go od obsługi sklepu jest utrudnione. Ponadto, nawet jeżeli konsument uzyska informację o składzie produktu, może ona być celowo nieprawdziwa.

Tym samym praktykę dodawania słodu do wyrobów piekarniczych (poza chlebami słodowymi) należy uznać za naruszającą art. 16 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 oraz art. 46 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.



Katarzyna Trojnar
Agnieszka Sudof

XVI SPOTKANIE SZEFÓW INSPEKCJI REALIZUJĄCYCH KONTROLE ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW W RAMACH SYSTEMU OECD

Idea spotkania i uczestnicy

W dniach 20–23 maja bieżącego roku w Warszawie odbyło się XVI Spotkanie Szefów Inspekcji realizujących kontrole świeżych owoców i warzyw – *the 16th Meeting of Heads of National Inspection Services*, w ramach Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw. Spotkanie zorganizowane zostało przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w ścisłej współpracy z Sekretariatem OECD (Organizacji Współpracy Gospodarczej i Rozwoju) i obejmowało część seminaryjną oraz wizytę techniczną.

Wysoką rangę spotkania podkreśla fakt, iż zostało ono otwarte przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Pana Marka Sawickiego. Witając przybyłych do Warszawy przedstawicieli służb kontrolnych reprezentujących państwa z różnych stron świata, Pan Minister Marek Sawicki odniósł się do wieloletniej tradycji w produkcji owoców i warzyw w Polsce oraz osiągnięć naukowych w tym zakresie.



Spotkania Szefów Inspekcji organizowane są cyklicznie przez właściwe służby poszczególnych państw uczestniczących w pracach Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw. Głównym celem tych wydarzeń jest omówienie spraw związanych z organizacją kontroli świeżych owoców i warzyw, w tym przede wszystkim w zakresie jakości handlowej oraz kwestii dotyczących opracowania jednolitych wy-

magań jakościowych dla świeżych owoców i warzyw, stanowiących ważne ogniwo w handlu międzynarodowym. Spotkania są również okazją do promocji sektora ogrodniczego państwa będącego gospodarzem.

Polska jest od wielu lat członkiem Organizacji Współpracy Gospodarczej i Rozwoju (OECD) oraz uczestnikiem prac Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw. Podczas XVI Spotkania Szefów Inspekcji w Warszawie gościli przedstawiciele takich państw jak: **Holandia, Szwajcaria, Szwecja, Republika Południowej Afryki, Finlandia, Estonia, Słowacja, Niemcy, Rumunia, Węgry, Litwa, Hiszpania, Stany Zjednoczone, Izrael, Turcja**, a także przedstawiciele organizacji międzynarodowych, w tym OECD oraz **Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ**. W spotkaniu uczestniczyli także przedstawiciele **Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Polskiej Organizacji Handlu i Dystrybucji** oraz **Institutu Ogrodnictwa w Skierniewicach**, którzy zaprezentowali wiele ciekawych tematów dotyczących rynku świeżych owoców i warzyw w Polsce.

Tematyka spotkania

Główną tematyką spotkania było omówienie systemu identyfikowalności (*traceability*) owoców i warzyw, tolerancji jakościowych dla tych produktów oraz wytycznych OECD w sprawie kontroli jakości. Przedstawiciele organizacji międzynarodowych omówili bieżący zakres prac prowadzonych w odniesieniu do rynku świeżych owoców i warzyw. Podczas spotkania zaprezentowany został również polski sektor ogrodniczy, ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień dotyczących produkcji i jakości jabłek.

Sytuację polskiego sektora świeżych owoców i warzyw jak również informacje odnośnie wielkości produkcji, arealu upraw i struktury odmianowej jabłek w Polsce, przedstawiła Pani Marta Dziubiak z MRiRW.



W toku spotkania zaprezentowano zakres działalności Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych na rynku świeżych owoców i warzyw w Polsce, a także system kontroli tych produktów przyjęty na rynku wewnętrznym i w obrocie międzynarodowym. Ponadto omówiono Zintegrowany System Informatyczny IJHARS oraz zasady analizy ryzyka, stanowiącej podstawę przeprowadzania kontroli. Prezentacje dotyczące powyższych zagadnień zostały przedstawione przez Panią Agnieszkę Sudoł oraz Panią Katarzynę Trojnar z GIJHARS.

W części seminaryjnej poruszono również bardzo ważne kwestie dotyczące identyfikowalności świeżych owoców i warzyw. Tematyce tej poświęcono blok „Wyzwania dla służb kontrolnych – identyfikowalność pochodzenia”, który zakończył się żywą dyskusją na temat stosowania systemów *traceability* oraz potrzeby usprawnienia działań związanych ze „śledzeniem” informacji o pochodzeniu produktu. W tym bloku tematycznym prezentacje swoje wygłosili przedstawiciele służb kontrolnych z Republiki Południowej Afryki i Węgier, a także przedstawiciel sektora prywatnego, Polskiej Organizacji Handlu i Dystrybucji – Pan Dyrektor Karol Stec.

W podsumowaniu dyskusji podkreślono, że temat identyfikowalności pochodzenia świeżych owoców i warzyw wymaga kontynuacji podczas prac Systemu OECD i będzie poruszony na najbliższym Posiedzeniu Plenarnym tego Systemu.

W ramach spotkania zaprezentowane zostały również kwestie praktyczne dotyczące tolerancji jakościowych stosowanych dla świeżych owoców i warzyw. Swoim doświadczeniem w tym zakresie podzielili się przedstawiciele służb kontrolnych z Holandii i Stanów Zjednoczonych. Dodatkowo reprezentantka z Niemiec przedstawiła Projekt Wytycznych OECD w sprawie kontroli jakości – *Draft OECD Guidelines on Quality Inspection*.

Ciekawym uzupełnieniem wiedzy w zakresie jakości świeżych owoców było omówienie przez Pana Dr Krzysztofa Rutkowskiego z Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach, wpływu czynników przed i po zbiorczych na jakość owoców, a także zmian parametrów jakości owoców w okresie składowania i przechowywania.

Wizyta techniczna w rejonach sadowniczych

W trakcie spotkania odbyła się wizyta techniczna, która obejmowała prezentację rejonów sadowniczych w okolicach Rawy Mazowieckiej. Uczestnicy spotkania odwiedzili również siedzibę oraz nowoczesny zakład Grupy Producentów Owoców Roja Sp. z o.o. Informacji na temat Grupy udzielił Pan Prezes Roman Jagieliński.

Roja Sp. z o.o. zrzesza obecnie 48 sadowników, których obszar sadowniczy obejmuje około 1000 ha upraw sadowniczych. W chwili obecnej Grupa, mająca swoją siedzibę na zachodnich krańcach grójceko-wareckiego zagłębia sadowniczego specjalizuje się w uprawie podstawowych gatunków jabłek, poszerzonych o grusze, śliwy czy czereśnie.

W ramach wizyty technicznej zaprezentowano nowoczesne, w pełni zautomatyzowane linie sortujące, zaplecze chłodni do przechowywania, a także linie pakujące dla owoców przeznaczonych na sprzedaż.

W chłodniach Grupy Producentów Owoców Roja Sp. z o.o. można obecnie składować ponad 18 tys. ton owoców w kontrolowanej atmosferze, a u producentów udziałowców – dalszych 25 tys. ton. i przygotować ponad 60 tys. ton owoców rocznie do sprzedaży.

Podsumowanie spotkania i Podziękowania

Na zakończenie XVI Spotkania Szefów Inspekcji, Pan Michael Ryan z Sekretariatu OECD podkreślił wagę tematyki poruszonej podczas prezentacji i dyskusji, w zakresie identyfikowalności pochodzenia świeżych owoców i warzyw, a także określania tolerancji jakościowych. Tematyka ta będzie przedmiotem dalszych prac Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw.

Przedstawiciel OECD podziękował Polsce i Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi za ugoszczenie uczestników spotkania oraz Głównemu Inspektorowi



towi JHARS za doskonałą organizację i współpracę z Sekretariatem OECD.

Pani Dorota Krzyżanowska – Zastępca Głównego Inspektora JHARS zakończyła oficjalnie XVI Spotkanie Szefów Inspekcji, składając podziękowania Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi za inaugurację spotkania, przedstawicielom Sekretariatu OECD za udział i wsparcie podczas organizacji, zaś uczestnikom za prezentację ciekawych i ważnych tematów

w zakresie jakości handlowej świeżych owoców i warzyw, a także za owocną dyskusję. Specjalne podziękowania przekazano ekspertom krajowym, którzy zaprezentowali polski sektor ogrodnictwa, w tym sektor jabłek, a także pracownikom Biura BKJ GIJHARS za przedstawienie działań Inspekcji JHARS.

Warto podkreślić, że przedmiotowe spotkanie było ważnym wydarzeniem nie tylko dla samego Systemu OECD, ale przede wszystkim dla Polski, która jako państwo goszczące tak wielu ekspertów i specjalistów z całego świata, mogła zaprezentować swoje osiągnięcia w dziedzinie ogrodnictwa. Dzięki urozmaiconemu programowi spotkania delegaci mieli okazję podziwiać piękne sadownicze rejony Polski, a także profesjonalnie funkcjonujący zakład Grupy Producentów Owoców Roja Sp. z o.o. W napiętym grafiku organizatorzy znaleźli też chwilę by zabrać gości na spacer ulicami Warszawy i zapoznać ich z ciekawą historią tego miasta.

Anna Ostasiewicz

ZASADY EKOLOGICZNEGO CHOWU KUR NIOSEK (część II)¹

W ekologicznym chowie kur niosek poza zapewnieniem odpowiednich warunków pozwalających kurom na zaspokojenie potrzeb behawioralnych, istotne znaczenie ma rodzaj i jakość stosowanej paszy oraz zapobieganie występowaniu chorób kur.

Czynniki te mają istotny wpływ na nieśność kur oraz jakość uzyskanych jaj. Prowadząc chów kur niosek metodami ekologicznymi należy również uwzględnić obowiązek prowadzenia niezbędnej dokumentacji [6,8]².

Pasza

Istotnym elementem produkcji zwierzęcej w gospodarstwie ekologicznym jest dobór odpowiedniej paszy. W celu ustalenia dziennej dawki pokarmowej należy uwzględnić substancje, które mają wpływ na odporność organizmu. Właściwe żywienie jest rów-

nież czynnikiem, za pomocą którego można wpłynąć na liczbę produkowanych jaj oraz na ich jakość [9]. W żywieniu ekologicznego drobiu powinno się stosować pasze roślinne i pasze wytworzone zgodnie z zasadami rolnictwa ekologicznego, najlepiej pochodzące z własnego gospodarstwa. Przynajmniej 20% pasz powinno pochodzić z gospodarstwa rolnego utrzymującego te zwierzęta lub, w przypadku, gdy nie jest to możliwe, pasze powinny być produkowane w tym samym regionie we współpracy z innymi gospodarstwami ekologicznymi i przedsiębiorstwami paszowymi. W żywieniu kur nieśnych wymaga się również przestrzegania codziennego dodawania do dziennej dawki pokarmowej paszy objętościowej, zielonej, suszu paszowego lub kisonki. Pasze pochodzące z produkcji

¹ Część I w „Wiedza i Jakość”, nr 1/2014.

² Redakcja na wniosek osób zainteresowanych bibliografię do artykułu przesyła drogą mailową.

w okresie konwersji (z pierwszego lub kolejnego roku konwersji) mogą stanowić średnio do 30% składu dawek pokarmowych. Natomiast, jeśli pasze uzyskane z produkcji w okresie konwersji pochodzą z tego samego gospodarstwa, odsetek ten można zwiększyć do 100%. Jeżeli drób jest trzymany w pomieszczeniach zamkniętych w związku z ograniczeniami lub zobowiązaniami nałożonymi prawodawstwem wspólnotowym, ptaki muszą mieć stały dostęp do suchej paszy objętościowej oraz zapewnione odpowiednie warunki do zaspokojenia potrzeb związanych z trybem życia danego gatunku.

W rolnictwie ekologicznym obowiązuje zakaz stosowania pasz z organizmów genetycznie zmodyfikowanych i produktów z nich uzyskanych. Natomiast można stosować nieekologiczne materiały paszowe pochodzenia roślinnego, zwierzęcego lub materiały paszowe pochodzenia mineralnego, które zamieszczone są w załączniku V do rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008, a także dodatki paszowe wymienione w załączniku VI do ww. rozporządzenia. Spośród produktów pochodzenia roślinnego można stosować zboża, rośliny okopowe (ziemniaki, buraki, marchew pastewną), rośliny warzywne, susze z warzyw korzeniowych, pokrzywy i zioła, nasiona roślin oleistych (rzepak, soi, lnu, nasion słonecznika, wytloki rzepakowe i sojowe, ale z wyjątkiem wytlóków ekstrahowanych rozpuszczalnikami organicznymi), rośliny motylkowe (groch, bób, wykę, łubin, ciecierzycę, lucernę, koniczynę) i kiszonki, w których do ukwaszania zastosowano kwas mrówkowy. Do przygotowania pasz można również użyć produktów ubocznych fermentacji mikroorganizmów (inaktywowane komórki) *Saccharomyces cerevisiae* i *Sacch. calshbergensis*. W przypadku wystąpienia trudności w nabyciu ekologicznych pasz, które w pełni pozwalają na zbilansowanie dawki żywienia drobiu, dla podtrzymania zdrowia zwierząt i ich dobrostanu, do dnia 31 grudnia 2014 r. dopuszczone jest stosowanie nieekologicznych pasz białkowych w ilości nie większej niż 5% suchej masy pasz pochodzenia rolniczego. Niemniej jednak należy pamiętać, że w produkcji ekologicznego drobiu stosowanie stymulatorów wzrostu lub produktywności (w tym antybiotyków, kokcydiostatyków lub innych sztucznych środków wspomagających wzrost) oraz hormonów lub podobnych środków służących kontroli reprodukcji jest zabronione.

Zapobieganie chorobom i opieka weterynaryjna

Prowadząc ekologiczny chów kur niosek należy dużą uwagę zwrócić na profilaktykę, która opiera się przede

wszystkim na odpowiednim doborze ras, prowadzeniu właściwych metod chowu, zapewnieniu warunków zgodnych z wymaganiami dla tego gatunku zwierząt oraz stosowaniu paszy o wysokiej jakości. Wobec tego stosowanie alopacyjnych weterynaryjnych produktów leczniczych lub antybiotyków w celach profilaktycznych jest zabronione. W celu utrzymania prawidłowego zdrowia ptaków i zapobieżeniu przenoszeniu infekcji i rozwojowi patogenów, istotna jest odpowiednia higiena i dezynfekcja pomieszczeń, urządzeń i sprzętu używanego do produkcji drobiu. Dodatkowo, przed wprowadzeniem nowej partii chowanego drobiu budynki należy opróżnić ze zwierząt gospodarskich, a wybiegi pozostawić puste w celu odtworzenia roślinności. Wymaganie to nie dotyczy przypadków niewielkich ilości drobiu, który porusza się swobodnie przez cały dzień na powietrzu.

W sytuacji wystąpienia choroby, w gospodarstwie ekologicznym dopuszczone jest stosowanie produktów roślinnych, pierwiastków śladowych, naturalnych minerałów paszowych pochodzenia mineralnego (wymienionych w sekcji 1 załącznika V do rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008) oraz witamin (określonych w sekcji 3 załącznika VI do ww. rozporządzenia). W przypadku konieczności ratowania życia lub ulżenia w cierpieniu drobiu, dopuszcza się zastosowanie syntetycznych, alopacyjnych weterynaryjnych produktów leczniczych lub antybiotyków na odpowiedzialność lekarza weterynarii. W przypadku zastosowania środków leczniczych należy przestrzegać okresu karencji. Zgodnie z przepisami dotyczącymi rolnictwa ekologicznego okres karencji między podaniem zwierzęciu ostatniej dawki alopacyjnego, weterynaryjnego produktu leczniczego, w normalnych warunkach stosowania, a produkcją produktów ekologicznych, powinien być dwukrotnie dłuższy niż prawnie obowiązujący okres karencji, a jeśli nie został określony powinien wynosić 48 godzin. Z wyjątkiem szczepień, leczenia chorób pasożytniczych i innych obowiązkowych programów eliminowania chorób, w przypadku gdy kury przechodzą więcej niż trzy kuracje syntetycznymi weterynaryjnymi produktami leczniczymi lub antybiotykami w okresie 12 miesięcy, leczone zwierzęta gospodarskie ani produkty z nich otrzymane nie mogą być wprowadzane do obrotu jako produkty ekologiczne, a chów kur niosek musi zostać poddany ponownej konwersji.

Dokumentacja

Prowadząc chów kur niosek metodami ekologicznymi należy wziąć pod uwagę konieczność sporządzania oraz

przechowywania niezbędnej dokumentacji. W przypadku, gdy system chowu drobiu ekologicznego zostaje wprowadzony po raz pierwszy, producent ma obowiązek przygotowania pełnego opisu jednostki produkcyjnej, który zawiera: pełny opis budynków dla zwierząt gospodarskich, pastwisk, obszarów na wolnym powietrzu itp. i w stosownych przypadkach, obiektów do składowania, pakowania i przetwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego, surowców i środków produkcji oraz pełny opis instalacji do składowania obornika. Dodatkowo, opis jednostki powinien zawierać opis praktycznych środków, podejmowanych w celu ograniczenia zagrożenia zanieczyszczenia niedozwolonymi substancjami, w szczególności: plan stosowania obornika, uzgodniony z jednostką certyfikującą, łącznie z pełnym opisem obszarów przekazanych pod produkcję roślinną, w stosownych przypadkach, w odniesieniu do stosowania obornika, pisemne umowy z innymi gospodarstwami rolnymi oraz plan zarządzania jednostką ekologicznej produkcji zwierzęcej. Opis oraz środki, o których mowa powyżej muszą być zawarte w deklaracji podpisywanej przez odpowiedzialny podmiot gospodarczy [6]. Deklaracja ta, zgodnie z art. 63 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008, powinna zawierać zobowiązania podmiotu gospodarczego m.in. do przestrzegania wymagań dotyczących rolnictwa ekologicznego.

Producenci prowadzący ekologiczny chów kur niosek mają również obowiązek prowadzenia ewidencji zwierząt gospodarskich. Ewidencja ta powinna być prowadzona w formie rejestrów i przechowywana w siedzibie gospodarstwa rolnego, tak aby była przez cały czas dostępna dla jednostek certyfikujących. Rejestry zwierząt powinny zawierać pełny opis systemu gospodarowania stadem zawierający przynajmniej informacje: w zakresie zwierząt przybywających do gospodarstwa rolnego, w zakresie zwierząt opuszczających gospodarstwo rolne i szczegółowe dane zwierząt padłych wraz z przyczynami padnięcia, w zakresie pasz (rodzaj, łącznie z dodatkami paszowymi, proporcje poszczególnych składników w porcjach paszy i okresy dostępu do obszaru na wolnej przestrzeni), w zakresie leczenia chorób i zapobiegania im oraz opieki weterynaryjnej (data leczenia, szczegółowa diagnoza, dawkowanie, rodzaj środka leczniczego, wskazanie zastosowanych aktywnych substancji farmakologicznych, metoda leczenia i zalecenia lekarskie dla opieki weterynaryjnej z uzasadnieniem i okresem karencji, obowiązującym zanim produkty pochodzenia zwierzęcego mogą zostać oznakowane jako ekologiczne). W przypadku użycia weterynaryjnych produktów leczniczych, informacje

w zakresie leczenia chorób należy przekazać jednostce certyfikującej zanim produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja) zostaną wprowadzone do obrotu jako ekologiczne. Natomiast leczony drób powinien być dodatkowo oznakowany.

Do celów kontroli należy prowadzić i przechowywać dokumentację potwierdzającą przestrzeganie 28 dniowego okresu, pozwalającego na odtworzenie roślinności na wybiegu dla kur. Niezbędne jest również prowadzenie ewidencji roślin oraz ewidencji towarowej i dokumentacji finansowej. W przypadku prowadzenia równoległej, konwencjonalnej produkcji zwierzęcej należy wziąć pod uwagę, że nieekologiczne produkty pochodzenia zwierzęcego również podlegają systemowi kontroli.

Rejestracja zakładów hodujących kury nioski oraz znakowanie jaj

Zgodnie z dyrektywą Komisji 2002/4/WE z dnia 30 stycznia 2002 r. w sprawie rejestracji zakładów hodujących kury nioski, objętych dyrektywą Rady 1999/74/WE (Dz.U.UE L z 31.01.2002) zakłady hodujące kury nioski, objęte zakresem dyrektywy 1999/74/WE, a także producenci rolni wprowadzający jaja do obrotu, mają obowiązek dokonania rejestracji zakładu lub gospodarstwa do powiatowego lekarza weterynarii [4,5]. Rejestrowanie zakładów produkujących jaja, poprzez nadanie numeru zakładu, jest warunkiem odróżnienia jaj wprowadzonych na rynek. Numer taki składa się z liczby oznaczającej system hodowli lub chowu (liczby: 0,1,2,3), a następnie kodu Państwa Członkowskiego (w Polsce PL) oraz numeru identyfikacyjnego ustalonego przez właściwy organ Państwa Członkowskiego, na terenie którego znajduje się zakład lub gospodarstwo. W zależności od stosowanego systemu utrzymania kur niosek, jaja oznaczane są następującymi kodami: 1 – wolno wybiegowy, 2 – ściółkowy, 3 – klatkowy, natomiast w przypadku produkcji ekologicznej, jaja znakowane są kodem 0 – ekologiczny [7].

Liczba gospodarstw ekologicznych prowadzących chów kur niosek

Z danych przekazanych do GIJHARS przez upoważnione jednostki certyfikujące wynika, że liczba gospodarstw ekologicznych zajmujących się chowem kur nieśnych to 2942, wg stanu na dzień 31 grudnia 2013 r. Spośród wszystkich producentów zajmujących się chowem kur niosek 233 deklaroowało posiadanie powyżej 100 kur, z tego 25 producentów powyżej 1000 kur.

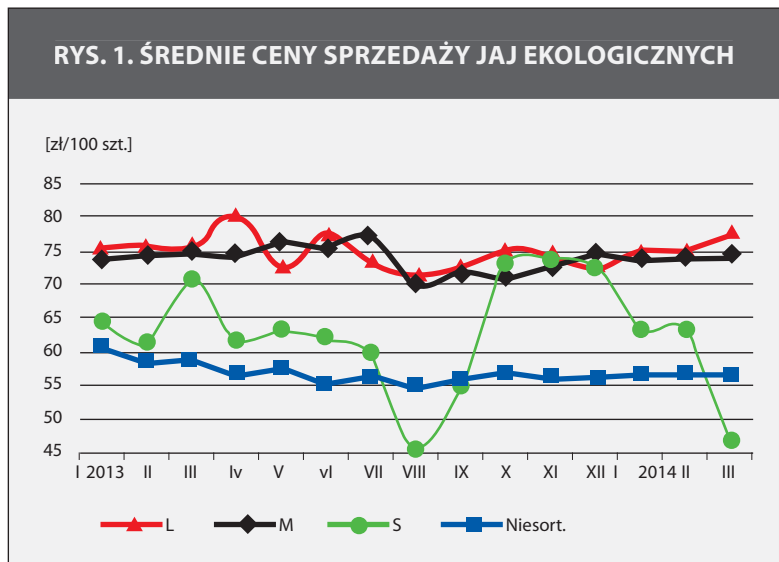
Porównanie cen jaj ekologicznych i konwencjonalnych

Podstawowym warunkiem opłacalności w produkcji ekologicznych jaj spożywczych jest popyt na ten produkt, który kształtuje ceny. Ceny jaj ekologicznych są wyższe niż konwencjonalnych jaj spożywczych ze względu na wyższe koszty produkcji. Zwiększone koszty jaj ekologicznych wynikają przede wszystkim z wysokich cen mieszanki ekologicznej, zużycia paszy na jednostkę uzyskanego produktu, mniejszej nieśności kur, nakładów poniesionych na utrzymanie budynku i wybiegów oraz kosztów certyfikacji [10].

TABELA 1. PORÓWNANIE CEN JAJ EKOLOGICZNYCH I KONWENCJONALNYCH W WYBRANYCH MIESIĄCACH 2014 R.

	Jaja ekologiczne		Jaja konwencjonalne	
	Cena [zł/100 szt]			
	Marzec	Luty	Kwiecień (06-04-2014)	Marzec (02-03-2014)
Średnia cena	66,23	73,84	28,40	26,83
Kategorie wagowe				
XL	nld*	nld*	40,90	42,20
L	77,73	76,28	33,70	30,40
M	74,29	74,86	30,00	29,40
S	46,67	70,38	21,50	20,70
Niesort	56,53	56,72	-	-

*nld – niewystarczająca liczba danych do prezentacji
 Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych MRiRW [1, 2, 3]



Źródło: Rynek jaj ekologicznych. Notowania z okresu styczeń 2013 r. – marzec 2014 r., MRiRW

Z danych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi wynika, że średnie ceny sprzedaży jaj ekologicznych są ponad dwukrotnie większe niż jaj konwencjonalnych (tabela 1). Natomiast średnie ceny różnych kategorii jaj ekologicznych w poszczególnych miesiącach, przedstawione na rysunku 1, świadczą o dynamice zmian w tym zakresie.

SZLAKIEM POLSKICH PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH – województwo zachodniopomorskie

Karolina Zakrzewska

W ramach cyklu artykułów „Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych” tym razem odwiedzamy północno-zachodnie rejony Polski.

Województwo zachodniopomorskie, którego dziedzictwo kulinarne zaprezentujemy to region o burzliwej historii. Pomorze Zachodnie należało do państwa polskiego od X do XII w., a przez kolejne dwa stulecia władcy polscy próbowali odzyskać wpływy w tym rejonie utracone po zajęciu tych ziem przez księstwa niemieckie Meklemburgii i Brandenburgii. Próby te

zakończyły się niepowodzeniem i aż do końca II wojny światowej ziemie obecnego województwa zachodniopomorskiego pozostawały głównie pod panowaniem niemieckim. Można tu również odnaleźć wiele śladów obecności Szwedów, Duńczyków, a także zakonu krzyżackiego. Po zakończeniu II wojny światowej na terenach Pomorza Zachodniego nastąpiła prawie całkowita

wymiana mieszkańców, wysiedlono ludność niemiecką, a na jej miejsce przybyli osadnicy z różnych części przedwojennej Polski. Wśród nich znaleźli się przesiedleńcy ze wschodu, w tym ok. 50 tys. przymusowo przesiedlonych Ukraińców i Łemków z Podkarpacia. Przybyli tu również reemigranci z Europy Zachodniej, a także przybysze z południowej i centralnej Polski, którzy szukali lepszych warunków życia. W Szczecinie liczną grupę ponad 30 tys. mieszkańców stanowili Żydzi ze wschodniej Polski, a w Dziwnowie, Policach i Szczecinie osiedliło się kilka tysięcy Greków i Macedończyków, uchodźców po wojnie domowej w Grecji.

Ten krótki rys historyczny pozwala lepiej zrozumieć fakt, że dziedzictwo kulinarne Pomorza Zachodniego to zlepek kilku różnorodnych kuchni regionalnych przywiezionych na te tereny przez nowych mieszkańców, spleciony z pozostałością kultury kulinarnej dawnej ludności Pomorza, ale także produkty, których receptury powstały już po II wojnie światowej. Wśród tutejszych tradycyjnych przysmaków znajdziemy i ukraińską pałanię – tradycyjne pieczywo wigilijne, i kaziukowe serducha – wileńskie pierniki, i pierniki szczecińskie według receptury niemieckich mieszkańców tych stron, ale też takie osobliwości jak paprykarz szczeciński – niezwykle popularna w latach PRL konserwa, oraz jeziorowy ogórek kiszony – ogórki kiszone w beczkach, zatapianych na zimę w jeziorze.

Z uwagi na to, że los nowych mieszkańców Pomorza Zachodniego był przez długie lata niepewny, kultywowanie tradycji, również kulinarnych schodziło na dalszy plan. W rezultacie województwo zachodniopomorskie nie może pochwalić się znaczącą ilością produktów tradycyjnych wpisanych na krajową listę produktów tradycyjnych¹, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na liście tej znajduje się ponad 1200 produktów z całej Polski, w tym jedynie 28 z województwa zachodniopomorskiego. Jednak w ostatnich latach zaczęto przywiązywać większą wagę do odkrywania tradycji poprzez aktywne działania na rzecz identyfikacji i promocji kulinarnego dziedzictwa ziem zachodniopomorskich i z pewnością na liście przybędzie nowych produktów z tego regionu.

Województwo zachodniopomorskie może poszczycić się produktem, którego nazwa w 2011 r. została zarejestrowana jako chronione oznaczenie geograficzne w unijnym systemie chronionych nazw i oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności. Produktem tym jest miód drahimski.

Miód drahimski – kontynuacja wieloletniej tradycji



Miód drahimski to miód pszczeni nektarowy występujący w pięciu różnych rodzajach: gryczany, rzepakowy, wrzosowy, lipowy oraz wielokwiatowy w postaci płynnej (patoka), kremowanej lub skryształowanej (krupiec). Nazwa miód drahimski pochodzi od nazwy „Drahim”, pierwotnej nazwy miejscowości Stare Drawsko, gdzie znajduje się obszar wytwarzania miodu drahimskiego. Miód drahimski jest ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Rośliny, z których pozyskiwany jest nektar są charakterystyczne dla regionu Pojezierza Drawskiego.

Bezpośrednio po II wojnie światowej polscy osadnicy rozpoczęli hodowlę pszczół kontynuując miejscowe tradycje pszczelarskie. Hodowla pszczół, a wcześniej bartnictwo, była zawsze popularnym zajęciem ludności zamieszkującej Pojezierze Drawskie. Zdecydowały o tym zarówno względy gospodarcze jak i sprzyjające rozwojowi pszczelarstwa walory przyrodnicze Pojezierza Drawskiego.

Długa historia pszczelarstwa na tym obszarze przyczyniła się do wykształcenia umiejętności lokalnych pszczelarzy. Wypracowali oni takie zasady postępowania przy odbieraniu miodu i hodowli pszczół, które znajdują bezpośrednie odzwierciedlenie w składzie chemicznym, a także w walorach smakowo-zapachowych. Jedną z podstawowych zasad jest pozyskiwanie miodu tylko z tych ramek, które są zasklepione przynajmniej w $\frac{3}{4}$, dzięki czemu zbierany miód jest miodem dojrzałym. Praktyka ta wpływa na niską zawartość wody w gotowym produkcie. Ponadto niedopuszczalne jest dokarmianie pszczół w okresie zbierania miodu. Dzięki przestrzeganiu tych zasad uzyskuje się świeży i naturalny miód, o czym świadczy wysoka zawartość proliny oraz niski poziom HMF.

Gryczany miód drahimski ma barwę ciemnobrunatną, prawie czarną. Posiada bardzo intensywny

¹ Artykuł nt. krajowej listy produktów tradycyjnych ukazał się w nr 2 (35)/2014 biuletynu „Wiedza i Jakość”.

i przyjemny zapach kwiatów gryki. Smak miodu jest ostry, słodki i lekko piekący. Wrzosowy miód drahimski ma barwę bursztynowo-herbacianą i konsystencję gęstą, żelową. Ma silny zapach podobny do zapachu wrzosu, zaś smak słodki, ostry i gorzkawy. Rzepakowy miód drahimski jest prawie bezbarwny, lekko słomkowy, z odcieniem zielonkawym, zależnie od roślin, z których zebrany został nektar. Jego smak jest łagodny, mdławy i lekko gorzkawy. Lipowy miód drahimski w stanie płynnym ma barwę od zielonkawożółtej do jasnobursztynowej, a po skryształowaniu – od białozółtej do złocistożółtej. W stanie płynnym przypomina olej rycynowy. W smaku jest on dość ostry, często lekko gorzkawy. Wielokwiatowy miód drahimski to miód wyprodukowany na bazie wielu roślin. W zależności od terminu zbioru może mieć różną barwę, od jasnokremowej do herbacianej. Zapach zazwyczaj silny, przypominający zapach wosku. Smak jest zróżnicowany, zależnie od składu nektaru, na ogół jednak jest łagodny, słodki.

Sieja miedwieńska (sieja miedwiańska) – skarb z polodowcowych głębin

Pomorze Zachodnie to region z bogatymi tradycjami rybołówstwa śródlądowego. W polodowcowych jeziorach żyją cenne gatunki ryb, takie jak sieja, sielawa, lin, szczupak, leszcz, okoń, karaś, a w strumieniach hodowane są pstrągi. W II połowie XX w. ten sektor gospodarki został zaniedbany, m.in. w wyniku zanieczyszczeń wód. Jednak ostatnie lata przyniosły odbudowę populacji wielu gatunków ryb i przywrócenie im znaczenia gospodarczego. Tak stało się m.in. w jeziorze Miedwie, gdzie żyje sieja miedwieńska – autochtoniczna forma siei. Ta cenna ryba, silnie związana jest z okresem polodowcowym, przez co jej wymagania środowiskowe są wyraźnie ukierunkowane – wymaga wód głębokich, chłodnych, czystych oraz dobrze natlenionych. Sieja miedwieńska wywodzi się z rodziny łososiowatych, podrodziny głąbielowatych. Po raz pierwszy jako osobna forma, ryba ta została opisana przez Blocha w 1779 r., jednak pierwsze zapiski historyczne dotyczące poławiania ryb, w tym także siei miedwieńskiej, pochodzą już z roku 1283 i wiążą się z działalnością rybacką cystersów, którzy w 1173 r. założyli w Kołbaczu klasztor. Książę szczeciński Barnim I udzielił im prawa połowu „dużymi i małymi” sieciami w jeziorze Miedwie, za co pobierał od nich lenno. Cystersi dużymi sieciami odławiali właśnie sieję, a małymi sielawę. W literaturze wielokrotnie podkreślana jest bardzo wysoka wartość siei miedwieńskiej, zarówno odżywcza jak i rynkowa.

W opracowaniu „Jezioro Miedwie i Nizina Pырzycka” pod red. naukową prof. dr hab. Ryszarda Krzysztofa Borówki można przeczytać: „Według danych historycznych największe sieje z tego zbiornika miały 130 cm długości oraz 10 kg wagi. Wyróżniały się do tego stopnia, że duże osobniki zaraz po złowieniu wysyłano bezpośrednio na dwory królewskie Paryża czy Wiednia. Historyczne zapiski datowane na 1691 r. mówią, że roczny przychód z połowu siei w Miedwiu wynosił 222 talary”²

W latach 70. XX w., w wyniku znacznego zanieczyszczenia wód jeziora, drastycznie spadła populacja autochtonicznej formy siei. Dopiero w latach 90. zanotowano odbudowę jej populacji. Odbyła się ona najprawdopodobniej dzięki wcześniejszej poprawie jakości wód oraz sprzyjającemu, mroźnemu klimatowi w okresie zimowym. W celu ochrony formy autochtonicznej, w 2008 r. w Dzwonowie, została wybudowana wylęgarnia ryb, w której uzyskiwany jest materiał zarybieniowy oryginalnej, autochtonicznej siei.

Z tej smacznej ryby, wytwarza się np. złotą sieję wędzoną „Miedwiankę”, która zdobywa uznanie licznych smakoszy, a w roku 2010 podczas konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” zdobyła I miejsce w kategorii „Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego”. W następnym roku produkt ten otrzymał „Perłę 2011”.

Konfitury na zielono i czerwono Konfitura szczecińska z zielonych pomidorów

Przykładem produktu zaczerpniętego z tradycji kulinarnych niemieckich mieszkańców zachodniego Pomorza jest konfitura szczecińska z zielonych pomidorów. Na przełomie XIX i XX w. w kuchni zachodniopomorskiej zaczęto wykorzystywać na większą skalę, mało popularne wcześniej pomidory. Wielkim specjałem były wówczas m.in. zielone pomidory w postaci konfitury, jako dodatek do mięs, podawany podczas różnych uroczystości. Przepis na konfiturę z zielonych pomidorów odnaleziono m.in. w „Stettiner Geschenk – Kochbuch für junge Ehe” (pol.: „Szczeciński prezent – książka dla młodych małżeństw”, Szczecin, ok. 1930 r.). Obecnie konfitura z zielonych pomidorów przygotowywana jest według przepisu na bazie receptury sprzed 100 laty, nieco zmodyfikowanego i dostosowanego do obecnych gustów: „Zielone pomidory umyć i pokroić w ósemki. Wybrać gniazda nasienne. Ósemki

² Według informacji zamieszczonych na stronie www.minrol.gov.pl

pomidorów sparzyć wrzącą wodą i odsączyć. Skropić spirytusem, pozostawić na noc. Na drugi dzień z cukru i wody ugotować gęsty syrop. Do wrzącego syropu włożyć pomidory, gotować 5 minut. Odstawić na noc. Na trzeci dzień gotować pomidory w syropie, do momentu aż pomidory staną się szkliste, a syrop gęsty. Pod koniec gotowania dodać sok i skórkę z cytryny” (wg wywiadu przeprowadzonego z mieszkańcami województwa zachodniopomorskiego)³. Tak przygotowana konfitura jest nie tylko aromatycznym dodatkiem do różnego rodzaju mięs, szczególnie wołowiny, ale także do ciast i deserów, jako oryginalny i zarazem naturalny dodatek dekoracyjny.

Konfitura szczecińska z owoców róży

Jedną z pierwszych wzmianek o wytwarzaniu na terenach województwa zachodniopomorskiego konfitur z owoców róży znaleźć można w książce pt. „Stettiner Kochbuch” z 1845 roku (pol. „Szczecińska Książka Kucharska”) autorstwa Marie Rosnack: „Przygotować duże owoce dzikiej róży wraz z gałązkami, rozciąć u góry i tak ostrożnie, jak to tylko możliwe, wyjąć pestki. Owoce włożyć do dużego słoja. Owoce zwarzyć i proporcjonalnie do ich wagi wziąć tyle samo cukru, wsypać do brytfanki, zalać niewielką ilością wody i gotować przez jakiś czas. Następnie wsypać owoce dzikiej róży, wlać trochę dobrego octu winnego lub kwasu cytrynowego i gotować tak długo, aż zmiękną”⁴. Róża jest jednym z najpospolitszych krzewów występujących w naszym klimacie. Kwiaty i owoce róży pomarszczonej (*Rosa rugosa*) masowo występującej (również uprawianej) na terenach blisko morza, były powszechnie wykorzystywane nie tylko do przygotowywania przetworów, ale też do celów kosmetycznych. Współcześnie, choć na zmniejszonym obszarze, róża pomarszczona (fałdzistolista) dalej uprawiana jest w okolicach Szczecina. Głównie wykorzystywana jest do przygotowywania przetworów. Konfiturę z owoców róży – znany od wielu lat produkt doceniło jury konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo. Smaki Regionów” przyznając Perłę 2008 za Przetwory z Róży Fałdzistolistej, między innymi za konfiturę z owoców róży.

Paprykarz szczeciński – dalekomorski przysmak

Paprykarz szczeciński jest z pewnością ewenementem wśród polskich produktów tradycyjnych, gdyż w jego oryginalnej recepturze główne składniki w żaden sposób nie były związane z naszym krajem, a sama

receptura została zainspirowana afrykańskim przysmakiem. Jednak paprykarz szczeciński zyskał taką popularność w Polsce, a jego smak jest z ogromnym sentymentem wspominany przez pokolenia pamiętające czasy PRL, że chyba nie sposób było pominąć go na liście produktów tradycyjnych MRiRW.

Receptura paprykarza szczecińskiego powstała w 1965 r. podczas dalekomorskich połowów. Początkowo jego głównym składnikiem było mięso z różnych gatunków afrykańskich ryb, pulpa pomidorowa sprowadzana z Bułgarii, Węgier i Rumunii, ostra afrykańska papryczka – pima, warzywa i przyprawy. Bogusław Borysewicz, założyciel Przedsiębiorstwa Połowów Dalekomorskich i Usług Rybackich Gryf wspomina: „Kiedyś nasi technolodzy ze statków chłodni spróbowali w którymś z afrykańskich portów lokalnego przysmaku czop-czop. Była w tym ryba, ryż i bardzo ostra przyprawa – pima”⁵. Z czasem do paprykarza zaczęto dodawać ścinki powstałe przy krojeniu zamrożonych bloków rybnych (powstawały z nich kwadratowe, panierowane kostki). Według normy ZN-67/ZGR-09815 obowiązującej od 1 lutego 1967 r. paprykarz szczeciński to rozdrobniona masa powstała przez wymieszanie mięsa ryb z ryżem, koncentratem pomidorowym, olejem, cebulą, przyprawioną pieprzem nigeryjskim. Paprykarz zyskał niezwykłą popularność w kraju, a także za granicą. Eksportowany był aż do 32 krajów, m.in. do ZSRR, Danii, USA, Japonii, Jordanii, Liberii, Węgier, Wybrzeża Kości Słoniowej i Togo. Pod koniec lat 60. polskie rybołówstwo zaczęło tracić łowiska u wybrzeży Afryki Zachodniej. Po zakończeniu eksploatacji wód afrykańskich, do paprykarza trafiał atlantycki mintaj i miruna. W miarę narastającego kryzysu gospodarczego i dostępności danego surowca zmieniał się skład paprykarza. Obecnie produkowany jest z wysokogatunkowych ryb morskich. Paprykarz szczeciński zdobywa wiele nagród, m.in.: I miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, a także III miejsce w wakacyjnym konkursie kulinarnym „Zachodniopomorskie Je Je Je!”.

Grzyby marynowane z szyszką

Pisząc o tradycyjnych przysmakach województwa pomorskiego nie można zapomnieć o darach lasów i niestandardowym przepisie na grzyby marynowane. Tradycja przyrządzania grzybów marynowanych z szyszką na terenie Pomorza Zachodniego rozpoczę-

³ Według informacji zamieszczonych na stronie www.minrol.gov.pl

⁵ Według informacji zamieszczonych na stronie www.minrol.gov.pl

ła się w 1955 r. Grzyby były ważnym urozmaiceniem jadłospisu tamtejszych mieszkańców. Aby wzbogacić i nadać potrawom bardziej łagodny i odmienny smak od ostrych smaków octowych, dodawano do zalewy miodu, a także zielone szyszki sosnowe. Przepis na grzyby marynowane z szyszką przekazywany był przez gospodynie swoim córkom, a także sąsiadom. Grzyby przyrządzano według następującej receptury: „Grzyby (borowiki, podgrzybki, maślaki, kozaki) czyści się, myje, obgotowuje i przelewa zimną wodą. Następnie wkłada się do słoika zachowując luźną przestrzeń. Do słoików dodaje się słupki marchwi, ćwiartkę cebuli, trochę gorczycy. Następnie przygotowuje się zalewę (0,25 części octu, 0,75 części wody, cukier, sól do smaku, łyżka miodu, zielona szyszka sosnowa), którą zagotowuje się i studzi, a następnie zalewa grzyby w słoiku. Napełnione słoiki pasteryzuje się. Po tym wszystkim, aby

⁶ Izabella Byszewska, Grażyna Kurpińska, „Polskie smaki”, Zysk i S-ka Wydawnictwo s.j., Poznań 2012

grzyby nabrały odpowiedniego smaku muszą odstąć w słoikach około 3 miesięcy”⁶. Tak przygotowane grzyby podnoszą wykwintność i oryginalność dań z dziczyzny, wieprzowiny, wołowiny, a nawet drobiu. Produkt podawany jest na stół z okazji różnych uroczystości rodzinnych i świąt. Niepowtarzalny smak grzybów doceniło jury np. „IX Euroregionalnych Spotkań Łowieckich Darz Bór” oraz konkursu kulinarnego „Kuchnia tradycyjna LGD – Powiatu Świdwińskiego”, w którym grzyby marynowane z szyszką zdobyły pierwsze miejsce.

Odwiedzając województwo zachodniopomorskie, dzięki jego bogatej historii, można skosztować najróżniejszych, często zaskakujących specjałów. Kuchnia Pomorza Zachodniego jest wielokulturowa, tak jak wielokulturowe z pochodzenia jest tutejsze społeczeństwo.

W kolejnym odcinku cyklu „Szlakiem produktów regionalnych i tradycyjnych” przeniesiemy się do centralnej Polski i poznamy przysmaki województw mazowieckiego i łódzkiego.

KONTROLE EX-POST INSPEKCJI W „POMOCY NAJUBOŻSZYM”

Agnieszka Parszewska
Monika Bielińska

Początki funkcjonowania mechanizmu „Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej” sięgają roku 1987, kiedy to po raz pierwszy w Europie, miała miejsce bezpłatna dystrybucja żywności pochodzącej z zapasów interwencyjnych, skierowana do najbardziej potrzebującej obywateli Unii Europejskiej.

Idea przekazywania żywności z zapasów interwencyjnych okazała się podstawą funkcjonowania programu w pierwszych latach. Warunkiem przystąpienia do programu było złożenie do Komisji Europejskiej przez dany kraj członkowski wniosku uczestnictwa wraz z podaniem niezbędnych informacji na temat liczby najuboższych osób i wysokości wnioskowanej kwoty. Należało również przekazać informację odnośnie organizacji charytatywnych zainteresowanych udziałem w programie.

Rok 2004 był dla Polski początkiem uczestnictwa w tym mechanizmie. Deklarację udziału w programie zgłosiła wówczas tylko jedna organizacja charytatywna¹, tj. Federacja Polskich Banków Żywności. W 2005 roku w bezpośredniej realizacji programu uczestniczyły już dwie organizacje charytatywne, tj.:

¹ Obwieszczenie Ministra Gospodarki, Pracy i Polityki Społecznej z dnia 28 kwietnia 2004 r. w sprawie wykazu organizacji charytatywnych uprawnionych do uczestniczenia w programie dostarczania żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej (Dz.Urz. MGPIPS nr 1).

Federacja Polskich Banków Żywności i Caritas Polska. Natomiast od 2006 r. w realizację programu zaangażowane są 4 organizacje charytatywne, tj.:

- Federacja Polskich Banków Żywności,
- Caritas Polska,
- Polski Czerwony Krzyż,
- Polski Komitet Pomocy Społecznej.

Program pomocy opierał się na początku na przekazywaniu żywności z magazynów interwencyjnych, jednakże duże zainteresowanie programem ograniczyło ilość dostępnej żywności. Z czasem zaczęło również brakować sprzyjających warunków do przeprowadzenia interwencji na rynkach rolnych. Na to wszystko nałożyło się także stale rosnące zapotrzebowanie organizacji charytatywnych na dystrybuowane artykuły żywnościowe. W konsekwencji program zaczął ewoluować i od 2006 roku zaczęto również zakupywać żywność na rynku. Zakupami zajmowała się Agencja Rynku Rolnego, która rozdysponowywała środki w ramach mechanizmu. Podjęte działania pozwoliły na rozszerzenie zakresu dostarczanych środków spożywczych, zwiększając ich ilość oraz urozmaicając asortyment gotowych artykułów spożywczych przekazywanych dla najbardziej potrzebujących obywateli. Zwiększeniu ulegały także środki pieniężne przeznaczone na realizację mechanizmu.

w sumie **ponad 622 mln euro** na pomoc dla najuboższych.

Od momentu akcesji do struktur Unii Europejskiej zasadność wypłat środków polskim beneficjentom z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG) jest kontrolowana przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS). Kontrole ex-post przeprowadzane są na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 z dnia 17 grudnia 2013 w sprawie finansowania wspólnej polityki rolnej, zarządzania nią i monitorowania jej oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 352/78, (WE) nr 165/94, (WE) nr 2799/98, (WE) nr 814/2000, (WE) nr 1290/2005 i (WE) nr 485/2008. Istotą kontroli ex-post jest potwierdzenie prawidłowości lub wykrycie nieprawidłowości finansowych w wydatkowaniu środków otrzymanych przez podmiot gospodarczy z Unii Europejskiej. W wyniku kontroli sprawdzaniu poddaje się dokumenty handlowe beneficjenta.

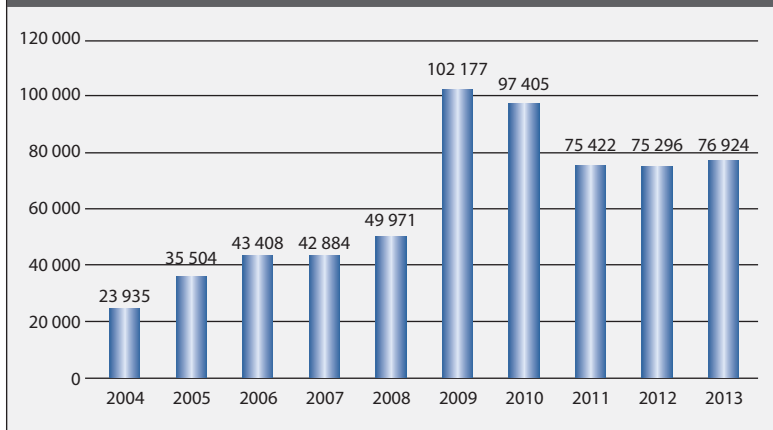
Celem mechanizmu *Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej* w ramach WPR było poprawienie bytu osób najuboższych w Unii Europejskiej poprzez dostarczanie im gotowych artykułów spożywczych takich jak np. makaron, ser, mleko, kasza, ryż, itd. W związku z tym, zasadniczym celem kontroli ex-post jest potwierdzenie, że tzw. beneficjent ostateczny (mający status osoby najuboższej) rzeczywiście otrzymał pomoc od uprawnionej organizacji społecznej w postaci gotowych artykułów spożywczych. Kontrolą ex-post mogą być objęte zarówno organizacje charytatywne zajmujące się dystrybucją żywności wśród osób najuboższych, jak i podmioty gospodarcze dostarczające gotowe artykuły do magazynów organizacji charytatywnych.

Pierwszą kontrolę w omawianym mechanizmie IJHARS przeprowadziła w roku kontrolnym 2006/2007. Wartość skontrolowanych w latach 2006–2013 transakcji finansowych wyniosła **94,6 mln euro** tj. **349,3 mln zł**. W obecnym roku kontrolnym 2014/2015 IJHARS przeprowadzi kontrole beneficjentów w ww. mechanizmie, którzy otrzymali w sumie **ponad 53,5 mln euro**, tj. **219,8 mln zł**.

Podczas kontroli ex-post IJHARS kontroluje prawidłowość przeprowadzonych transakcji, np. w roku kontrolnym 2006–2007 badane były transakcje zrealizowane w latach 2004–2005.

Z powyższego wykresu wynika, iż wzrost kwot otrzymanych środków finansowych wpływał na wielkość kontrolowanych przez IJHARS środków finanso-

WYKRES 1. ŚRODKI FINANSOWE PRYZNANE POLSCE NA REALIZACJĘ MECHANIZMU „DOSTARCZANIE NADWYŻEK ŻYWNOCI NAJUBOŻSZEJ LUDNOŚCI UE” W LATACH 2004–2013 (W TYS. EURO)



Źródło: Opracowanie własne na podstawie decyzji Komisji C92004) 2326, K(2004) 4356 i rozporządzeń Komisji Europejskiej 1819/2005, 1539/2006, 937/2007, 1146/2007, 182/2008, 983/2008, 1111/2009, 945/2010, 499/2011, 562/2011, 208/2012, 1020/2012.

W latach 2004–2009 można było zaobserwować tendencję wzrostową co do wielkości przyznawanych kwot pomocy. Od 2010 roku kwoty środków finansowych otrzymanych przez polskich beneficjentów zaczęły spadać. Niemniej jednak, otrzymaliśmy

wych. W 2009 roku beneficjenci w ramach przedmiotowego mechanizmu otrzymali ponad 102 mln euro. IJHARS w roku kontrolnym 2010/2011 zbadała prawidłowość wypłaconych środków finansowych o wartości 40 mln euro, tj. 39% środków finansowych otrzymanych przez beneficjentów w 2009 roku.

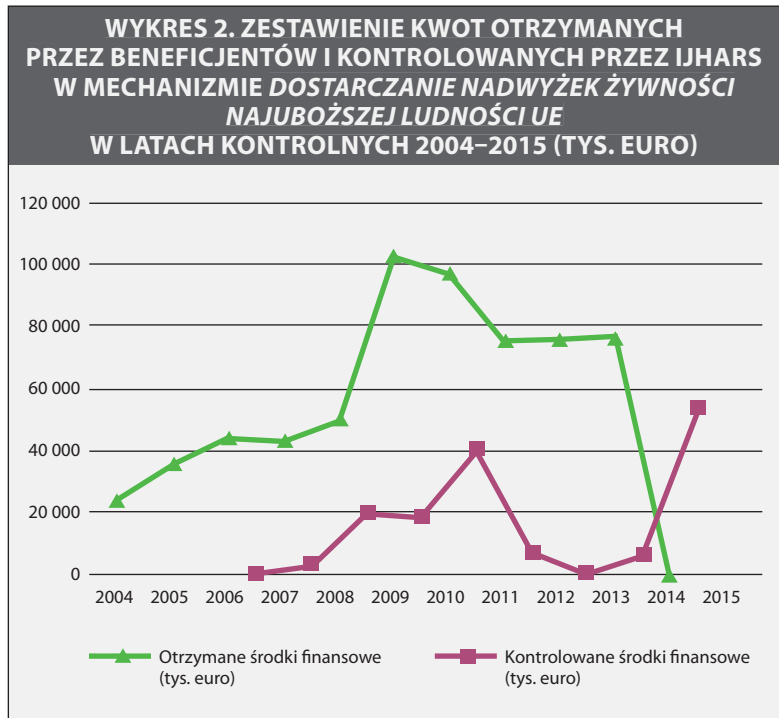
W związku z umacnianiem się udziału Polski w opisywanym mechanizmie w ciągu 8 lat kontrolnych IJHARS przeprowadziła łącznie **37 kontroli ex-post planowych**.

W roku kontrolnym 2014/2015, IJHARS wykona 16 kontroli planowych w obszarze przedmiotowego mechanizmu. Kwota kontrolowanych środków finansowych także będzie najwyższą z dotychczasowych – ponad 53,5 mln euro, tj. 56,5% środków dotychczas skontrolowanych transakcji w ww. mechanizmie przez IJHARS (94,6 mln euro). Na wzrost wielkości przyznanych i kontrolowanych środków w bieżącym roku kontrolnym miało wpływ zakończenie funkcjonowania przedmiotowego mechanizmu w 2014 roku i konieczność potwierdzenia prawidłowości wypłaconych środków finansowych w ostatnich latach.

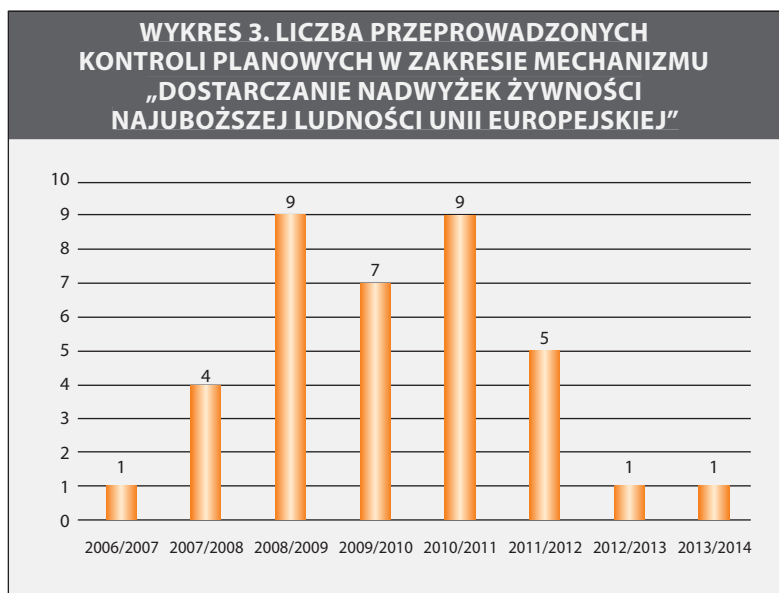
Podsumowanie

Z dniem 28 lutego 2014 roku oficjalnie zakończył funkcjonowanie mechanizm Wspólnej Polityki Rolnej (WPR) *Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej*.² Mechanizm ten finansowany był w ramach WPR z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji.

Do końca lutego 2014 r. program był nadzorowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W latach 2014–2020 zostanie on zastąpiony przez Europejski Fundusz Pomocy Najbardziej Potrzebującym, powołany rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 223/2013 z dnia 11 marca 2014 r.³ Biorąc pod uwagę, iż nowy fundusz będzie finansowany ze środków strukturalnych, nadzór nad nim objęło Ministerstwo Pracy i Polityki Społecznej.



Źródło: GIJHARS.



Źródło: GIJHARS.

² Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 1234/2013 z dnia 2 grudnia 2013 r. zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 1020/2012 przyjmujące plan podziału pomiędzy państwa członkowskie środków zapisanych w roku budżetowym 2013 na dostawy żywności pochodzącej z zapasów interwencyjnych do wykorzystania przez osoby najbardziej potrzebujące w Unii Europejskiej.

³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 223/2014 z dnia 11 marca 2014 r. w sprawie Europejskiego Funduszu Pomocy Najbardziej Potrzebującym.

GLIKOZYDY STEWIOŁOWE

Pochodzenie

Glikozydy stewiolowe są to związki, które w ostatnich latach znajdują coraz większe zastosowanie jako środki słodzące. Tę naturalną grupę związków uzyskuje się z rośliny *Stevia rebaudiana* (rodzina Asteraceae). Roślina pochodzi z Paragwaju, obecnie uprawia się ją również w Japonii, Chinach, Korei, Tajlandii, Indiach, Urugwaju, Brazylii, Malezji i na Tajwanie. Najwięcej glikozydów zawierają liście, w znacznie mniejszym stopniu występują one w kwiatach, łodygach i nasionach.

Produkcja i właściwości

Słodkie glikozydy uzyskuje się przez ekstrakcję z surowca roślinnego. Początkowo rozdrobnione, wysuszone liście poddaje się hydrolizie enzymatycznej związków tworzących ściany komórkowe liści, tj. celulozy, pektyn i chemicelulozy. Następnym etapem jest ekstrakcja polegająca na wymywaniu substancji rozpuszczalnych gorącą wodą lub etanolem. Tak uzyskany ekstrakt poddawany jest oczyszczaniu, aż do uzyskania wysokiej jakości koncentratu. Do izolacji czystego stewiozydru i rebaudiozydru A stosuje się kilkakrotne wymywanie alkoholem i ultrafiltrację membranową.

W liściach stewii znaleziono 8 glikozydów, z których 2 (stewiozyd i rebaudiozyd A) znalazły największe zastosowanie. Pozostałe glikozydy stewiolowe to: stewiolbiozyd, rebaudiozyd B, rebaudiozyd C, rebaudiozyd D, rebaudiozyd E i dulkozyd A.

Stewiozyd stanowi 4–13% suchej masy liści. Jest 150–300 razy słodszy od cukru. Rebaudiozyd A występuje w mniejszej ilości niż stewiozyd (2–4% suchej masy liści). Jest najśłodszy z glikozydów stewiolowych (200–400 razy słodszy od cukru).

Glikozydy stewiolowe w roztworach wodnych są odporne na działanie światła słonecznego, nie ulegają rozpadowi przy ogrzewaniu do 200°C w szerokim zakresie pH. Te właściwości umożliwiają stosowanie ich do produkcji napojów i żywności poddawanych obróbce termicznej, jak pasteryzacja, sterylizacja, gotowanie czy pieczenie.

Oddziaływanie na organizm człowieka

Wstępne publikacje z 1985 r. donosiły, że stewiol będący produktem rozpadu stewiozydru i rebaudiozydru

w obecności ekstraktu wątrobowego szczurów może wykazywać właściwości mutagenne. Dalsze wnikliwe badania nie potwierdziły jednak tej tezy.

Kolejne testy biologiczne przeprowadzane na zwierzętach i hodowlach komórkowych udowodniły brak szkodliwych efektów. Ostateczny raport z badań przeprowadzonych przez kilka niezależnych laboratoriów w 2008 roku wykluczał możliwość wpływu stewiozydów na powstawanie nowotworów i wad wrodzonych. Również Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) na bazie doświadczeń na zwierzętach i ludziach nie doszukała się przeciwwskazań do stosowania tych związków w produktach spożywczych. Glikozydy stewiolowe nie są trawione przez ludzi, dlatego nie dostarczają organizmowi kalorii. Zbudowane są ze stewiolu połączonego wiązaniami glikozydowymi z glukozą, ksylozą i rammozą. Stewiol w organizmie ulega wchłanianiu, a po związaniu z kwasem glukuronowym jest wydalany z moczem. Również metabolity glikozydów nie kumulują się w organizmie człowieka i zostają z niego usunięte.

Zastosowanie

Unia Europejska na mocy Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1131/2011 dopuszcza stosowanie glikozydów stewiolowych w 31 różnych kategoriach żywnościowych, głównie w napojach, deserach, produktach czekoladowych, suplementach żywnościowych i przetworzonych produktach zbożowych.

Glikozydom nadano symbol E 960 i ustalono maksymalną dopuszczalną zawartość tych związków w poszczególnych grupach produktów spożywczych.

Bazą do wprowadzenia tych limitów jest wyznaczenie dopuszczalnego dziennego spożycia glikozydów stewiolowych wyrażone jako ekwiwalent stewiolu, wynoszące 4 mg/kg masy ciała. Wcześniej zezwolono na stosowanie stewii jako dodatku do żywności między innymi w Stanach Zjednoczonych (2008), Japonii (2000) Australii i Nowej Zelandii (2008).

Glikozydy stewiolowe znajdują też zastosowanie w farmacji i przemyśle kosmetycznym.

Słodycz glikozydów może być cenna przy produkcji leków, szczególnie w przypadku chorych na cukrzycę lub w celu zamaskowania nieprzyjemnego smaku preparatów. Z uwagi na właściwości przyspieszające proces gojenia i łagodzenia podrażnień skóry stewiole znalazły też zastosowanie w produkcji kosmetyków.

* Redakcja na wniosek osób zainteresowanych bibliografię do artykułu przesyła drogą mailową.

Analiza glikozydów stewiolowych

Ponieważ glikozydy stewiolowe od momentu zezwolenia na ich stosowanie na terenie Unii Europejskiej znajdują coraz powszechniejsze zastosowanie, pojawiła się potrzeba analizowania tych związków.

Centralne Laboratorium w Poznaniu jako pierwsze w GIJHARS wprowadziło w zeszłym roku metodę oznaczania stewiozydu i rebaudiozydu A w fermentowanych napojach winiarskich.

Metoda została opracowana jako procedura badawcza własna na podstawie publikacji zamieszczonej w European Food Research and Technology.

Do oznaczania glikozydów stewiolowych laboratorium stosuje chromatograf cieczowy z detektorem

UV/DAD, MWD. Każda próbka wymaga dokładnego doczyszczenia na kolumnkach SPE C18 z wypełnieniem min. 350 mg. Dobór odpowiednich kolumnek jest sprawą bardzo istotną, ponieważ wpływa na jakość rozdzielania. Krzywa kalibracyjna obejmuje zakres 5–250 mg/l. Do analizy chromatograficznej stosuje się kolumnę wypełnioną żelem krzemionkowym, modyfikowanym grupami aminowymi. Jako fazę ruchomą zastosowano mieszaninę acetonitrylu/woda w proporcji 8:2, przy izokratycznych warunkach przepływu, szybkość eluentu wynosi 1 ml/min.

Za pomocą tej metody oznaczać można również zawartość glikozydów stewiolowych w napojach.

NADSZEDŁ CZAS NA NANOTECHNOLOGIĘ W PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

Beata Lipowska-Łastówka

Kiedy w 1959 roku Richard Feynman (nagroda Nobla z dziedziny fizyki w 1965 roku) na spotkaniu Amerykańskiego Towarzystwa Fizycznego wypowiedział słowa: „There’s Plenty Room at the Bottom” co w wolnym tłumaczeniu oznacza: *tam na dole jest jeszcze dużo miejsca*, przewidział rozwój nowej techniki, wytwarzania bardzo małych struktur [1]¹.

Nanotechnologia, bo o niej mowa, przez ostatnie półwiecze bardzo mocno się rozwinęła. Samo pojęcie *nano* pochodzi od słowa nanometr. Żeby przybliżyć czytelnikowi w jak małej skali się poruszamy należy wskazać, że nanometr to miliardowa część metra ($1\text{nm} = 10^{-9}\text{m}$). Dla porównania szerokość typowego erythrocytu ssaka wynosi $6\text{--}9\text{ }\mu\text{m}$ ($1\text{ }\mu\text{m} = 10^{-6}\text{m}$), a szerokość DNA ok. 2,5 nm. Nanotechnologia swym zakresem obejmuje wszystkie struktury o wielkości do 100 nm. Ta nowa technika przyniosła mnóstwo innowacyjnych rozwiązań w różnych dziedzinach nauki i przemysłu m.in.: medycynie, biotechnologii, chemii, informatyce oraz kosmetyce [1, 2, 3].

Przyszedł również czas na udział nanotechnologii w szeroko rozumianej produkcji żywności. Udział ten dotyczy każdego etapu wytwarzania produktów

spożywczych, zaczynając od samego nanoprodktu, poprzez stosowanie nanododatków i kończąc na opakowaniu zawierającym nanostruktury. Przykładem tego ostatniego, są opakowania wykonane z nanolaminatów, których dużą zaletą jest nie tylko korzystna gramatura, ale również fakt, że są jadalne. Ich głównym zadaniem jest ochrona żywności przed szkodliwymi warunkami zewnętrznymi, takimi jak: wilgoć, tłuszcze oraz gazy. Ponadto do produkcji opakowań stosuje się również nanokompozyty polimerowe. Te nanododatki znacznie poprawiają elastyczność opakowań, zwiększają ich wytrzymałość na temperaturę, a także korzystnie wpływają na ich właściwości optyczne (np. opakowania z politereftalanu etylenowego – PET). Obecnie naukowcy prężnie działają nad opracowaniem nanokompozytów, które zawierałyby tlenki metali o właściwościach bakteriobójczych. Już od dawna wiadomo, że cechy takie posiada koloidalne złoto czy srebro. Jednym z celów dodawania nanostruktur do opakowań, czy też do samej żywności, jest chęć wydłużenia jej świeżości. Wprowadzenie na rynek opakowań z wbudowanym nanosensorem (nanoczujnikiem), pozwoliłoby na informowanie konsumenta o stanie jakościowym produktu np. poprzez odpowiednią zmianę jego koloru [3]. Brzmi to może trochę jak „science fiction”, ale przypuszcza

¹ Redakcja na wniosek osób zainteresowanych bibliografię do artykułu przesyła drogą mailową.

się, że zapewne za kilka, może kilkanaście lat, takie produkty będą ogólnie dostępne na półkach sklepowych. Wiadome jest, że nie wszystkie osiągnięcia technologii w skali „nano” uda się zastosować w skali przemysłowej, jednakże istnieją pomysły, które wydają się możliwe do realizacji. Chodzi tu np. o wysokoenergetyczne mielenie tzw. nanomielenie, które pozwala m.in. na otrzymanie mocno rozdrobnionej mąki, posiadającej zdolność silnej adsorpcji wody, czy też otrzymywanie nanoproszku zielonej herbaty, wykazującej właściwości przeciwutleniające [2,3].

Nanostruktury, jako dodatki do żywności, wprowadzane są w postaci np. nanokapsulek, miceli oraz pęcherzyków bimolekularnych. Tym sposobem można pułapkować m.in. witaminy, związki mineralne oraz metale, a także kontrolować czas, w którym uwalniane są w organizmie, tak by był on jak najkorzystniejszy. W nanokapsułce można zamknąć takie związki jak: alfa-tokoferol, który spowalnia oksydację tłuszczu w oleju rybim, czy glikoproteiny, które wpływają na stabilność produktów mleczarskich. Zastosowanie tej technologii, przyczyniłoby się do pomocy krajom rozwijającym się, w dostarczaniu żywności pełnowartościowej np. ryżu wzbogaconego w witaminy i niezbędne minerały. Techniki nanotechnologiczne proponują bardzo inteligentne i indywidualne podejście, co jest zupełną nowością na rynku przemysłu spożywczego [1,3].

Na uwagę zasługuje fakt, że obecnie na naszych stołach znajdują się produkty oraz substancje, które występują w skali *nano*. Mowa tu np. o mleku, które jest nanoemulsją tłuszczu i białek, czy też o bezpostaciowym dwutlenku krzemu, znanym jako dodatek E-551, czyli substancji stosowanej m.in. w przyprawach jako antykoagulant [1]. Szacuje się, że na rynku światowym dostępnych jest ponad sto produktów żywnościowych, wytworzonych przy użyciu nowej technologii. Zalicza się do nich m.in.: olej rzepakowy *Canola Active Oil* (Shemen, Haifa, Israel), nanoherbatę *Nanotea* (Shenzhen Become Industry Trading Co. Guangdong, China), czy sok owocowy *Fortified Fruit Juice* (High Vive.com, USA). Bardzo ciekawym produktem jest australijski chleb *Tip-Top Up bread* (Enfield, Australia) zawierający kwasy tłuszczowe omega-3, umieszczone w nanokapsułkach. Dzięki spulapkowaniu kwasów z oleju rybiego w nanokapsułkach, chleb nie ma smaku ryby [4].

Nanotechnologia bardzo prężnie wkracza na nasze stoły, kwestią sporną pozostaje jednak jej regulacja

prawna. Nanożywność należy do tzw. nowej żywności, czyli takiej, która powstała wskutek zastosowania nietradycyjnej techniki wytwarzania i która nie była sprzedawana na rynku Wspólnoty Europejskiej przed majem 1997 roku. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego REACH nr 1907/2006 z 18.12.2006 r. dotyczące rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów niestety merytorycznie nie obejmuje swym zakresem tak małych materiałów. Nie mówi ono nic na temat klasyfikacji nanomateriałów/nanostruktur, ich etykietowania, a także oceny zagrożeń, czy gospodarki odpadami. Informacje, które pojawiają się w rozporządzeniu, odnośnie substancji szkodliwych, a co za tym idzie przymusu informowania o ich zastosowaniu, dotyczą znacznie większych stężeń oraz znacznie większego tonażu, którego z całą pewnością nanododatki nie są w stanie przekroczyć. Dlatego też dopóki kwestie te nie zostaną uregulowane, nie ma obowiązku zgłaszania produkowania, stosowania, czy sprowadzania takich nanomateriałów [3, 6].

Pozostaje jeszcze sprawa zdrowia, nie ma bowiem badań toksykologicznych dotyczących nanostruktur i ich wpływu na organizm ludzki. Narażenie na te cząstki występuje zarówno poprzez drogę oddechową, drogę pokarmową, skórę, oraz iniekcję bezpośrednią. Wielu naukowców uważa, że ocena tych zagrożeń powinna być procesem długofalowym. Z badań przeprowadzonych na szczurach wynika, że zbyt duża ilość nanostruktur, powoduje zjawisko zwane stresem oksydacyjnym. Chodzi tu o wytworzenie zbyt dużej, a więc szkodliwej ilości reaktywnych form tlenu, które w tak znacznej kondensacji mogą powodować m.in. zmiany nowotworowe czy mutacje DNA. Jest to dość kłopotliwy temat, ponieważ brak konkretnych badań rodzi mnóstwo pytań, kontrowersji i wzbudza nieufność społeczną [1, 2, 5].

Człowiek współczesny musi iść z duchem czasu i dobrze wie, że nie należy ograniczać postępu nowych technologii, ponieważ są one niezwykle ważne dla rozwoju gospodarki światowej, a także dla ułatwienia życia każdego człowieka. Ważną rzeczą, która wciąż pozostaje do zrobienia, jest dogłębne zbadanie szkodliwości nanostruktur, przeprowadzenie niezbędnych badań naukowych oraz rozpoczęcie otwartej, uświadamiającej dyskusji społecznej. Trzeba w pełni wykorzystać programy naukowe powstałe na ten temat, tak aby uniknąć takich kontrowersji, jakie zrodziła żywność modyfikowana genetycznie (GMO).

internetowej Codex'u AA znajdujemy informację, że służy on *jako odniesienie do opisu i definicji produktów, metod badawczych oraz kryteriów oceny* i dalej, że jest on traktowany jako *obiektywny punkt odniesienia (objektiviertes Sachverständigengutachten)*⁸.

Aktualne czwarte już wydanie CAA obowiązuje od 2006 r. Tak więc Codex AA w formie standardów przetrwał już ponad 100 lat, stanowiąc jeden z najbardziej szczegółowych i wyczerpujących zbiorów norm żywnościowych, gwarantujących produkty najwyższej klasy i jakości. Standardów chroniących konsumentów przez żywnościowymi oszustwami, a producentów żywności, przez nieuczciwą konkurencją.

Podstawą prawną Codex'u AA jest wspólnie ustawa o bezpieczeństwie żywności i ochronie konsumentów (*Bundesgesetz über Sicherheitsanforderungen und weitere Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und kosmetische Mittel zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG)*)⁹. Zagadnienia Codex'u reguluje część trzecia (*Untersuchungs- und Sachverständigentätigkeit*), rozdział drugi: *Österreichisches Lebensmittelbuch und Codexkommission*. Paragraf 76 zobowiązuje ministra ds. zdrowia i kobiet do publikacji Codex'u AA. Sam Codex zgodnie z prawem służy *do komunikowania o nazwach, definicjach, metodach badawczych oraz metodach oceny środków spożywczych jak i wytycznych w sprawie obrotu tymi produktami* (§ 76).

W celu zapewnienia merytorycznego wsparcia ministerstwu zdrowia, ustawa powołuje Komisję kodeksową (§ 77). W skład Komisji wchodzi przed-

stawiciele ministerstw (zdrowia, sprawiedliwości, rolnictwa, spraw socjalnych, gospodarki i pracy oraz finansów) w łącznej liczbie 8 osób, landów (3), organizacji zawodowych, pracowniczych i konsumenc-kich. Łącznie komisja liczy 25 członków. Dodatkowo Komisję wspierają przedstawiciele wybranych dyscyplin naukowych wskazanymi przez ministra zdrowia¹⁰. W 1975 r. zadania komisji kodeksowej rozszerzono o opracowywanie krajowych wytycznych w zakresie higieny (par. 53) oraz funkcje doradcze w stosunku do nadzorującego ministra (par. 55)¹¹. W ramach Komisji działają grupy robocze oraz podkomisje, których zadaniem jest wypracowywanie stanowiska Komisji w nowych, istotnych lub złożonych sprawach. Dotyczy to przykładowo produktów zmodyfikowanych genetycznie, identyfikowalności artykułów żywnościowych, znakowania żywności, nowych produktów, czy higieny.

Jak już wspomniałem poszczególne standardy Codex'u AA podlegają stosunkowo częstym zmianom. Zjawisko to ilustruje ewolucja Standardu B 14 Mięso i przetwory mięsne. Tylko bowiem w latach 2007–2013 standard ten był nowelizowany aż dziewięć razy. Należy też podkreślić, że standardy aktualizowane są wyjątkowo systematycznie. Wystarczy podkreślić, że na 29 aktualnych standardów, aż 22 posiada ostatnią aktualizację z 2010 r., lub późniejszą.

W chwili obecnej aktualnych jest 29 standardów oraz jedna wytyczna w sprawie definiowania oraz znakowania artykułów żywnościowych wolnych od GMO. Standardy, które aktualnie obowiązują dotyczą wszystkich podstawowych grup spożywczych w tym mięsa, mleka ryb i ich przetworów, napojów oraz przetworów zbożowych.

⁸ www.lebensmittelbuch.at.

⁹ Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich, Jahrgang 2006, Ausgegeben am 20. Jänner 2006 Teil I. Źródło: www.ris.bka.gv.at.

¹⁰ Ustawa przewiduje także powołanie w składzie zbliżonym do Komisji odpowiedzialnej za *Codex Alimentarius Austriacus*, komisji ds. współpracy z Komisją Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO – *Codex Alimentarius* (§ 80).

¹¹ Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich, Jahrgang 1975, Ausgegeben am 18. Feber 1975, 33.Stück. Źródło: www.ris.bka.gv.at. Zmianie uległo podporządkowanie Codex'u AA na ministerstwo zdrowia i ochrony środowiska.

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCICI (18): CODEX ALIMENTARIUS AUSTRIACUS (AUSTRIA, 1891), Część II. Dalsze losy Kodeksu

Wraz z postępowaniem w zakresie produkcji żywności oraz kumulacją doświadczeń z pierwszego wydania, *Codex Alimentarius Austriacus* (dalej: Codex AA) podlegał zmianom. W 1921 r. powołano nową Komisję kodeksową pod nazwą *Kommission zur Herausgabe des Österreichisches Lebensmittelbuches*, której celem było przygotowanie drugiego wydania Codex'u AA. Drugie wydanie obejmowało 48 standardów i ukazywało się w latach 1926–1938¹. Dokonano w nim daleko idących zmian. Zaledwie siedem standardów z 55 jakie składały się na pierwsze wydanie, pozostało bez zmian².

W latach 1938–1945 na terenie Austrii obowiązywało niemieckie prawo żywnościowe, które nie posiadało w swoim dorobku, ustawodawstwa o charakterze kodeksu żywnościowego. Po 1945 roku w Austrii przywrócono prawo żywnościowe z 1897 r. Prace nad kolejnym, trzecim już wydaniem Codex'u rozpoczęto wraz z nowelizacją prawa żywnościowego w 1950 r. Wprowadzono wówczas Codex AA do ustawodawstwa austriackiego. Ustawa z 22 listopada 1950 r. zmieniająca ustawę z 1896 r. Nr. 89/1897 (231. *Bundesgesetz vom 22. November 1950, womit das Gesetz vom 16. Jänner 1896, RGBl. Nr. 89/1897, betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und einigen Gebrauchsgegenständen abgeändert und ergänzt wird (Lebensmittelgesetznovelle)*) w paragrafie 23 ust. 1, zobowiązywała ministerstwo spraw społecznych do opracowania oraz wydania Codex'u AA³.

W tym czasie decydujący wpływ na rozwój Codex'u AA miał Hans Frenzel (1895–1966). H. Frenzel był

ministrem ds. wyżywienia w pierwszym po II wojnie światowej rządzie austriackim, ale także wieloletnim członkiem (w latach 1946–1951), a następnie przewodniczącym (1951–1964) Komisji kodeksowej⁴. H. Frenzel był także zwolennikiem oraz promotorem powołania *Codex'u Alimentarius Europaeus* oraz jednym z „ojców założycieli” wspólnej inicjatywy FAO i WHO pod nazwą *Codex Alimentarius*.

Pierwsze zmienione standardy trzeciego wydania opublikowano już w 1952 r.⁵ Całość zakończono dopiero w 1987 r., a więc prawie po 40 latach od uchwalenia nowej ustawy żywnościowej (w 1950 r.). Poza zmianami kolejnych standardów, dodano także część ogólną, zawierającą ustalenia i normy horyzontalne. Dotyczyły one m.in. takich zagadnień jak: postępowania karne w sprawach żywnościowych, pobieranie próbek oraz konfiskata towaru, postępowanie z towarami kwestionowanymi (zareklamowanymi), czy barwienie środków spożywczych⁶.

Po akcesji Austrii do UE (1995) okazało się, że pewne partie Codex'u AA są sprzeczne z prawodawstwem unijnym. Zgodnie z zasadą pierwszeństwa prawa wspólnotowego nad prawem krajowym, Codex AA dostosowano do ram unijnych. Nie zmieniło to jednak jego charakteru, i pozostał wyznacznikiem jakości produktów żywnościowych (*Richtschnur für die „Qualität” von Lebensmitteln*)⁷. Z kolei na stronie

Dokończenie na III str. okładki

¹ E. Schübl, F. Vojir, *120 Jahre Codex Alimentarius Austriacus. Austriacus – Die Geschichte eines erfolgreichen Weges*, Ernährung/Nutrition, Österreichische Zeitschrift für Wissenschaft, Technik, Recht und Wirtschaft, Volume 36, 01-2012, s. 27.

² *Stenographisches Protokolle*, 135. Sitzung des Nationalrates der Republik Österreich, XIII. Gesetzgebungsperiode, Donnerstag, 23. Jänner 1975, s. 13196.

³ *Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich*, Jahrgang 1950, Ausgegeben am 23. Dezember 1950, 61. Stück. Źródło: www.ris.bka.gv.at.

⁴ Franz Vojir, Hans Krenzel *Ein erfolgreicher Visionär Codex Alimentarius Europaeus Weltweiter Codex Alimentarius*, Referat na konferencję pt: 120 Jahre Codex Alimentarius Austriacus Das Österreichische Lebensmittelbuch – Verbrauchererwartung und ihre Umsetzung, Bundesministerium für Gesundheit, Wien, 12–13 Oktober 2011. Źródło: www.ages.at.

⁵ Według informacji zamieszczonych na stronie Codex'u AA: www.portal.wko.at. Niektóre źródła podają jednak, że pierwsze zmienione standardy trzeciego wydania ukazały się dopiero w 1965 r. Za wiarygodne należy jednak uznać informacje zamieszczone bezpośrednio na stronie kodeksowej.

⁶ *Stenographisches Protokolle*, 135. Sitzung... op.cit. s. 13196.

⁷ www.portal.wko.at.