INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 2 (63)/2021 ISSN 1896-9569

Produkty tradycyjne i regionalne w 2020 r.
str. 8–9

Rolnictwo ekologiczne w 2020 r.
str. 6–7

Co warto wiedzieć o makaronie
str. 21–22

Międzynarodowy Dzień Bezpieczeństwa Żywności
str. 25–26

WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora JHARS 1

WYDARZENIA

Wydarzenia kwiecień – czerwiec 2021 1

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Rolnictwo ekologiczne w Polsce w 2020 r.
Piotr Wojcieszek 6

Stan systemu jakości żywności ChNP, ChOG, GTS
Marta Modzelan 8

Znaczenie kontroli zgodności ze specyfikacją
Izabella Kamińska 10

Chleb prądnicki
Jakub Madeja 12

Obwarzanek krakowski
Jakub Madeja 14

Podsumowanie projektu Strenght2Food
Izabella Kamińska 16

Czy brak opakowania musi oznaczać brak informacji o produkcie?
Milena Grajko, Sylwia Ciągło-Androsiuk 18

Co warto wiedzieć o makaronie
Sylwia Ciągło-Androsiuk.....21

Jak odnaleźć sens naszej pracy?
Żaneta Wisińska-Kuchta.....23

WSPÓŁPRACA MIĘDZYNARODOWA

Bezpieczeństwo żywności leży w naszym wspólnym interesie
Marzena Chacińska, Joanna Maryniak Szpilarska 25

5. sesja KKŻ FAO/WHO do spraw Przypraw i Ziół Kulinarnych
Joanna Maryniak-Szpilarska 27

Pobrexitowa rezerwa dostosowawcza (BAR)
Anna Janasik 28

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (44):
Pierwsze polskie prawo w zakresie bezpieczeństwa żywności w XX w.: Rozporządzenie z 1928 r.
Część III: Regulacje polskie po 1918 r.
Stanisław Kowalczyk 31

Autorzy:

Sylwia Ciągło-Androsiuk
Absolwentka Wydziału Biologii i Ochrony Środowiska Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, Specjalność – Biotechnologia roślin i mikroorganizmów. Od 2010 r. doktor nauk biologicznych specjalność genetyka. Ukończyła następujące studia podyplomowe: „Dietetyka i planowanie żywienia" (Wydział Nauk Społecznych i Nauk Medycznych Wyższej Szkoły Nauk Społecznych z siedzibą w Lublinie) oraz „Menadżer jakości" (Wydział Nauk Ekonomicznych Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie). Obecnie główny specjalista w Wydziale Kontroli WIJHARS w Olsztynie.

Marzena Chacińska
Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów w zakresie Integracji Europejskiej na Uniwersytecie Warszawskim. Od 1999 r. związana z administracją publiczną i współpracą międzynarodową. Od sierpnia 2009 r. Dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej.

Milena Grajko
Absolwentka Kierunku Technologia Żywności i Żywienie Człowieka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Z WIJHARS związana od 2020 r., obecnie starszy inspektor w Wydziale Kontroli WIJHARS w Olsztynie.

Anna Janasik
Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, podyplomowych studiów w zakresie prawa Unii Europejskiej oraz Poradnictwa żywieniowego i dietetycznego. Z GIJHARS związana od 2009 r., obecnie główny specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej.

Izabella Kamińska
Absolwentka Międzywydziałowego Studium Ochrony Środowiska w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów praktycznej psychologii społecznej w Szkole Wyższej Psychologii Społecznej. Od 2005 r. pracownik Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w GIJHARS, obecnie naczelnik Wydziału Nadzoru nad Jednostkami Certyfikującymi i Produkcją.

Stanisław Kowalczyk
W latach 2009 – 2016 Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W okresie 2006 – 2009 pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora JHARS. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie oraz pracownik naukowy Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowego Instytutu Badawczego. Autor ponad 200 publikacji, 200 ekspertyz i opinii oraz 150 referatów.

Żaneta Wisińska-Kuchta
Absolwentka Wydziału Strategiczno-Obronnego Akademii Obrony Narodowej w zakresie gospodarowania zasobami pracy i kapitału. Ukończyła studia podyplomowe „Ekonomiczna analiza danych w programie Microsoft Excel i języku programowania VBA". Od września 2019 r. pracownik Biura Kadr i Szkoleń.

Jakub Madeja
Absolwent Wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie. Od września 2020 r. inspektor w Wydziale Kontroli WIJHARS w Krakowie.

Marta Modzelan
Absolwentka Wydziału Rolnictwa i Biologii, kierunku Biologia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od marca 2019 r. związana z GIJHARS, obecnie inspektor w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

Joanna Maryniak-Szpilarska
Absolwentka ochrony środowiska na Uniwersytecie Kardynała Wyszyńskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od września 2008 r. Obecnie główny specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej.

Piotr Wojcieszek
Absolwent ochrony środowiska na Uniwersytecie Kardynała Wyszyńskiego w Warszawie i administracji na Politechnice Warszawskiej. Od maja 2020 r. starszy inspektor w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

IJHARS

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:
Pixabay

Realizacja:
OMIKRON Sp. z o.o.
www.omikron.net.pl

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.

SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

W biuletynie prezentujemy dane dotyczące rolnictwa ekologicznego w Polsce w 2020 roku: liczba producentów wynosiła 20 274 (o 130 więcej niż w 2019 r.). Podobnie jak w latach ubiegłych, także i w 2020 r. najwięcej producentów ekologicznych znajduje się w województwach: warmińsko-mazurskim (3270), podlaskim (2953) oraz mazowieckim (2661). Warto zwrócić uwagę, że liczba producentów z tych trzech województw stanowi prawie 44% ogólnej liczby producentów ekologicznych w kraju.

Podsumowaliśmy także dane dotyczące produktów tradycyjnych i regionalnych zarejestrowanych w 2020 roku. I tak najwięcej jest producentów: jabłek grójeckich 480 (choć w porównaniu do 2019 roku ich liczba zmalała o 11%), rogala świętomarcińskiego 103.

Zachęcam także do lektury artykułów dotyczących produktów zarejestrowanych jako Chronione Oznaczenie Geograficzne: chleba prądnickiego oraz obwarzanka krakowskiego. Dowiedzą się Państwo między innymi: gdzie może być produkowany chleb prądnicki, skąd pochodzi jego nazwa oraz jaki ma skład, a także czy każdy obwarzanek krakowski jest identyczny i czy długo zachowuje świeżość.

Na polskich stołach coraz częściej gości makaron. Konsumenci kupują go chętniej, a producenci rozszerzają swoją ofertę o kolejne artykuły różniące się od siebie nie tylko kształtem, ale także składem czy też sposobem przygotowania. W artykule „Co warto wiedzieć o makaronie" autorka opisuje między innymi typy makaronów, wyjaśnia co to jest wilgotność makaronu, a także jak należy rozumieć informację umieszczoną na opakowaniu „makaron 2-jajeczny".

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS

WYDARZENIA KWIECIEŃ – CZERWIEC 2021

POZYTYWNY WYNIK AUDYTU IJHARS

W dniach 22-24 marca w IJHARS odbył się audyt w nadzorze na zgodność z normą PN-EN ISO 9001:2015. Przeprowadziła go niezależna jednostka certyfikująca DEKRA Certification Sp. z o.o. Audyt potwierdził, że system zarządzania jakością działa w Inspekcji zgodnie z wymaganiami międzynarodowej normy PN-EN ISO 9001:2015 w zakresie:
„Nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych i środków produkcji, w tym wywożonych i sprowadzanych z zagranicy oraz wykonywanie zadań wynikających z polityki rolnej państwa. Przeciwdziałanie zagrożeniom korupcyjnym w IJHARS."
Pierwsza certyfikacja systemu zarządzania jakością funkcjonującego w IJHARS, opartego na wymaganiach normy ISO 9001, miała miejsce w 2005 r.
W 2011 r. w całej Inspekcji JHARS wdrożono system przeciwdziałania zagrożeniom korupcyjnym. W 2012 r., w wyniku audytu jednostki certyfikującej, rozszerzono zakres certyfikacji o przeciwdziałanie zagrożeniom korupcyjnym w IJHARS.

POROZUMIENIE „OKIENKO DLA ROLNIKA”

15 kwietnia zawarte zostało porozumienie pomiędzy KPRM, MRiRW, ARiMR, KOWR, GIW, KRUS, IJHARS oraz PIORiN w sprawie współpracy przy opracowywaniu i udostępnianiu wybranych usług cyfrowych dla rolnika na platformie Gov.pl. W ramach porozumienia wypracowane zostaną usługi dla rolników, które będą ograniczać do niezbędnego minimum ilość wykonywanych czynności oraz zaoszczędzić czas na załatwienie konkretnej sprawy. Jedną z usług, która będzie opracowana przy wsparciu IJHARS ma być system obsługi producentów ekologicznych.

WIJHARS W WARSZAWIE

21 kwietnia na Warszawskim Rolno-Spożywczym Rynku Hurtowym S.A. w Broniszach odbyło się spotkanie Wicewojewody Mazowieckiego Artura Standowicza z Zarządem Spółki, którego celem było omówienia działań służb na terenie rynku oraz rozwój współpracy z WIJHARS w Warszawie reprezentowanym przez Małgorzatę Jędrzejowską Wojewódzkiego Inspektora JHARS.

WEBINARIUM ODR W POZNANIU

Wielkopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Poznaniu 21 kwietnia zorganizował konferencję w formie webinarium skierowaną do rolników i mieszkańców obszarów wiejskich pt. „Krótkie łańcuchy dostaw – bezpieczeństwo, gwarancja, jakość”. Udział w wydarzeniu w roli prelegenta wzięła Naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego – Beata Bakalarska, która zaprezentowała temat „Znakowania środków spożywczych”. Celem webinarium było zapoznanie zainteresowanych osób z formami działalności w ramach krótkich łańcuchów dostaw, prawidłowym znakowaniem i certyfikacją produktów, a także sposobami promocji i możliwościami rozwijania działalności.

WIJHARS W OLSZTYNIE

W dniu 24 kwietnia pracownik WIJHARS w Olsztynie wziął udział w zorganizowanym przez Regionalny Związek Pszczelarzy w Elblągu szkoleniu online, podczas którego wygłosił wykład pt. „Wymagania dotyczące jakości handlowej miodu – z uwzględnieniem różnych form prowadzenia działalności”. Uczestnikami szkolenia byli członkowie Regionalnego Związku Pszczelarzy w Elblągu, którzy w ramach działalności gospodarczej, rolniczego handlu detalicznego, sprzedaży bezpośredniej czy prowadząc zakład konfekcjonowania wprowadzają do obrotu miód i produkty pszczele. W tracie szkolenia omówiono regulacje prawne dotyczące oznakowania miodów i produktów na bazie miodów, wynikające zarówno z prawa europejskiego jak i krajowego, zwracając szczególną uwagę słuchaczy na wymagania jakości handlowej miodu wynikające z obowiązującego rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu*.

SPOTKANIE Z POHiD

W dniu 28 kwietnia przedstawiciele Biura Kontroli Jakości Handlowej (GIJHARS), na prośbę Polskiej Organizacji Handlu i Dystrybucji, przeprowadzili spotkanie w formie wideokonferencji dla zgłoszonych członków tej organizacji. Spotkanie dotyczyło wybranych zagadnień w zakresie znakowania artykułów rolno-spożywczych wprowadzanych do obrotu w sklepach detalicznych oraz zasad kontroli realizowanych przez IJHARS.

WIJHARS W BYDGOSZCZY

WIJHARS w Bydgoszczy od lat współpracuje z Kujawsko-Pomorskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Minikowie. Owocem tej współpracy jest zaangażowanie w działalność promocyjno-szkoleniową w zakresie kompetencji IJHARS. 11 maja Kujawsko-Pomorski ODR w Minikowie zorganizował szkolenie zatytułowane: „Nadzór nad jakością handlową oraz znakowanie żywności produkowanej w ramach rolniczego handlu detalicznego (RHD)". Szkolenie skierowane było głównie do producentów żywności w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego z regionu oraz szerokiego grona osób zainteresowanych tematem jakości artykułów rolno-spożywczych od strony naukowej. Podstawy prawne znakowania żywności, temat kontroli jakości handlowej w RHD oraz zasady znakowania żywności w ramach RHD przedstawił Kujawsko-Pomorski WIJHARS Waldemar Sieńko. Zagadnienia dotyczące badań przechowalniczych artykułów rolno-spożywczych przedstawili pracownicy naukowi Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy. Na zakończenie wszyscy zebrani wzięli udział w panelu dyskusyjnym dotyczącym omawianych zagadnień.

WIJHARS w Bydgoszczy rozpoczął również współpracę z Zespołem Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bydgoszczy, której celem jest przeprowadzenie cyklu wykładów przybliżających młodzieży tematykę związaną z urzędową kontrolą jakości artykułów rolno-spożywczych, pracą inspektora WIJHARS a także pogłębiających ich świadomość konsumencką.

WEBINARIUM PFPŻ

W dniu 20 maja odbył się webinar organizowany przez Polską Federację Producentów Żywności. Na spotkaniu Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS – Dorota Balińska-Hajduk przedstawiła prezentację na temat: „Zmiany w funkcjonowaniu Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych wynikające z nowych kompetencji zawiązanych z kontrolą w obrocie handlowym".

AUDYT KOMISJI EUROPEJSKIEJ W POLSCE

W dniach od 24 maja do 4 czerwca odbywał się w Polsce audyt Komisji Europejskiej dotyczący dobrostanu kur niosek na wszystkich etapach produkcji. W spotkaniu otwierającym misję kontrolną uczestniczyła Halina Kucińska, główny specjalista z Biura Kontroli Jakości Handlowej w GIJHARS, która przedstawiła wyniki kontroli jaj w zakresie znakowania m.in. informacją dotyczącą metody chowu kur nieśnych.

WIJHARS W OPOLU

28 maja Departament Rolnictwa i Rozwoju Wsi Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego zorganizował szkolenie „Jak bezpiecznie wytwarzać żywność i wprowadzać ją do obrotu?". Spotkanie było przeznaczone dla przedstawicielek kół gospodyń wiejskich działających na terenie województwa opolskiego. Prowadzącym szkolenie byli pracownicy opolskich instytucji nadzorujących żywność: Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej oraz Inspekcji JHARS. WIJHARS w Opolu reprezentował Tomasz Michalski, Zastępca Kierownika Wydziału Kontroli, który omówił wybrane aspekty znakowania żywności. Mając na uwadze specyfikę działania kół gospodyń wiejskich w czasie wystąpienia skupiono się głównie na zasadach znakowania żywności wprowadzanej do obrotu luzem. Szczególny nacisk położono na przedstawienie problematyki związanej z bezpośrednim dostępem konsumentów do informacji o żywności. Omówione zostały także zasady dotyczące nadawania nazw oraz przedstawiania wykazu składników artykułów rolno-spożywczych.

SPOTKANIE GRUPY ROBOCZEJ W RAMACH SYSTEMU OECD

W dniach 1-2 czerwca przedstawiciele Biura Kontroli Jakości Handlowej (GIJHARS) wzięli udział w spotkaniu on-line grupy roboczej w ramach Systemu OECD

Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw. Spotkanie miało na celu omówienie projektów broszur interpretacyjnych dla wybranych gatunków owoców i warzyw, które zostaną przedłożone na Sesji Plenarnej. Grupa dokonała przeglądu fotografii przedstawiających przykłady wymagań dla poszczególnych klas jakości i dopuszczalnych wad oraz przykłady opakowań z oznakowaniem dla następujących gatunków: mango, winogron stołowych, bananów, kalafiorów i passiflory. Przedstawiono również bieżące kwestie dotyczące prac OECD oraz zaproponowano tematy na planowane szkolenie.

SPOTKANIE Z POLSKĄ IZBĄ HANDLOWĄ

W dniu 8 czerwca odbyła się wideokonferencja z przedstawicielami Polskiej Izby Handlu. Na spotkaniu Dyrektor Dorota Balińska-Hajduk wraz z pracownikami Biura Kontroli Jakości odpowiadała na pytania PIH. Poruszane zagadnienia dotyczyły głównie przeprowadzania kontroli przez IJHARS w placówkach detalicznych, znakowania towarów wprowadzanych do obrotu luzem, sposobu udostępniania konsumentom informacji o towarach oferowanych do sprzedaży bez opakowania, podawania informacji o alergenach, znakowania żywności przeznaczonej dla wegan oraz składania sprawozdania o sprzedanych owocach i warzywach.

PATRONAT HONOROWY MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI ORAZ GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

9 czerwca Stowarzyszenie Polska Wódka zorganizowało webinarium pt. „Jakość, znakowanie i kontrola wódek na polskim rynku". Spotkanie przeznaczone było dla producentów, dystrybutorów wódek oraz gorzelników. Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej Dorota Balińska-Hajduk omówiła zasady kontroli przeprowadzanych przez Inspekcję JHARS oraz najczęściej popełniane błędy w znakowaniu oraz jak im zapobiegać. W trakcie webinarium przekazane zostały również informacje nt. zasad przekazywania konsumentom treści marketingowych, takich jak: „Bez glutenu, bez GMO, EKO"; kiedy można je stosować i na co zwrócić uwagę, aby upewnić się, że taka komunikacja nie narusza przepisów prawa żywnościowego. Przedstawicielka MRiRW omówiła zagadnienia dotyczące oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, w tym korzyści z ich posiadania.

69. SESJA SEKCJA BRANŻOWA DO SPRAW STANDARYZACJI ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW

Od 9 do 11 czerwca odbyła się w formie online 69. sesja Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Świeżych Owoców i Warzyw Grupy Roboczej EKG/ONZ do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (GE.1/WP.7). Zdalna formuła spotkania umożliwiła Sekcji nie tylko kontynuację prac nad dokumentami, ale również udział w dyskusji większej liczbie delegatów. W sesji brało udział 40 uczestników z całego świata, również przedstawiciele Polski, reprezentujący Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Na sesji pracowano między innymi nad rewizją norm EKG/ONZ dla: marchwi, fasoli, truskawek, brokułów, kapusty pekińskiej, cebuli, kalafiora, ogórków, czy ziemniaków.

Podczas sesji dyskutowano również nad zmianami do broszury interpretacyjnej dla persymony oraz nad wpływem norm jakości handlowej na handel świeżymi owocami i warzywami.

Kolejnym punktem spotkania była – rozpoczęta podczas ubiegłorocznej sesji – dyskusja nad rewizją układu norm dla świeżych owoców i warzyw pod kątem zmian w zakresie tolerancji jakościowych w klasie I i II. Delegaci omówili również problematykę marnowania żywności oraz działań podejmowanych w celu przywrócenia prawidłowego funkcjonowania łańcuchów dostaw żywności.

68. SESJA SEKCJI BRANŻOWEJ DO SPRAW STANDARYZACJI PRODUKTÓW SUCHYCH I SUSZONYCH

Od 16 do 18 czerwca odbyła się – w formie online – 68. sesja Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Produktów Suchych i Suszonych funkcjonująca w ramach Grupy Roboczej EKG/ONZ do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (GE.2/WP.7). W posiedzeniu wzięło udział prawie 30 przedstawicieli państw członkowskich ONZ, w tym przedstawiciele Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz Biura Współpracy Międzynarodowej w GIJHARS.

Przedmiotem prac Sekcji GE.2/WP.7 była rewizja norm: dla suszonych śliwek, dla orzechów nerkowca oraz dla suszonych daktyli. Delegaci podjęli decyzję o przedłożeniu do przyjęcia na najbliższym posiedzeniu Grupy Roboczej WP.7 w listopadzie 2021 r. następujących dokumentów: normy dla orzechów pekan w łupinie, normy dla orzechów pekan bez łupiny, normy dla suszonej persymony oraz normy dla pestek moreli. Spotkanie było również okazją do podzielenia się informacjami oraz doświadczeniem państw członkowskich w zakresie realizacji projektów, które zapobiegają stratom oraz marnotrawstwu żywności, w ramach 12. celu zrównoważonego rozwoju – Odpowiedzialna konsumpcja i produkcja.

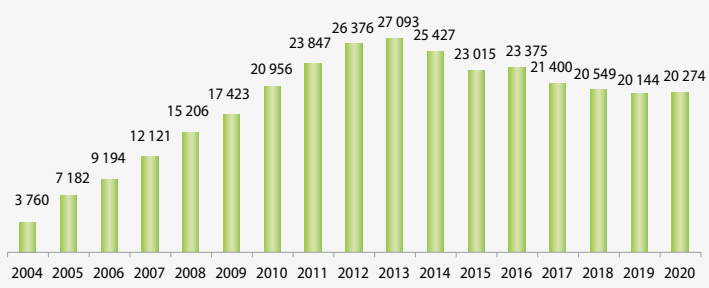
Źródło: Pixabay

Piotr Wojcieszek

ROLNICTWO EKOLOGICZNE W POLSCE W 2020 R.

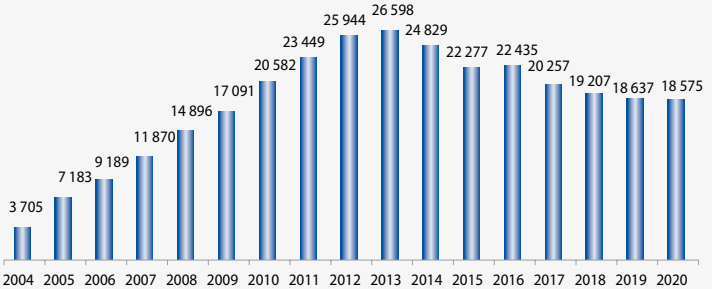
Rok 2020 był pierwszym od lat, w którym ogólna liczba producentów ekologicznych w Polsce uległa zwiększeniu.

RYSUNEK 1. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH W POLSCE W LATACH 2004-2020



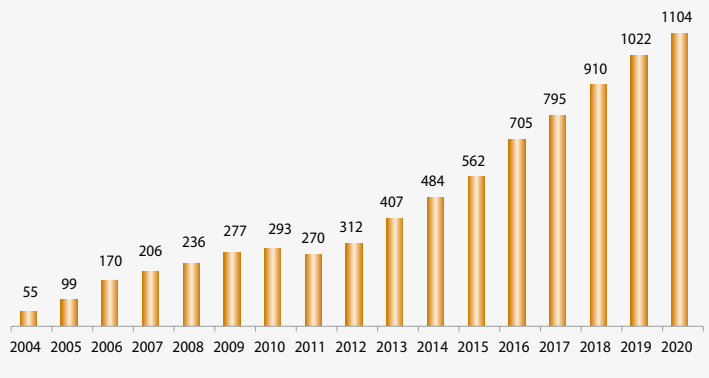
Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym

RYSUNEK 2. LICZBA EKOLOGICZNYCH PRODUCENTÓW ROLNYCH W POLSCE W LATACH 2004-2020



Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym

RYSUNEK 3. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA W POLSCE W LATACH 2004-2020



Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym

Według stanu na 31 grudnia 2020 r. działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego prowadziło 20 274 producentów, o 130 więcej niż w 2019 r. Wciąż zdecydowanie najliczniejszą grupą spośród wszystkich producentów ekologicznych stanowili producenci rolni. W 2020 r. działalność w tym zakresie prowadziło w Polsce 18 575 producentów, jednak było ich o 62 mniej niż w 2019 r. Nieznaczny wzrost ogólnej liczby producentów ekologicznych był spowodowany wzrostem liczby producentów ekologicznych prowadzących działalność w pozostałych kategoriach (m.in. przygotowania, wprowadzania na rynek produktów ekologicznych, importu produktów ekologicznych z krajów trzecich). Kolejny raz, nieustannie od 2012 r., przybywa producentów ekologicznych prowadzących działalność w zakresie przygotowania[1]. W 2020 r. było ich 1104, to o 8% więcej niż na koniec 2019 r.

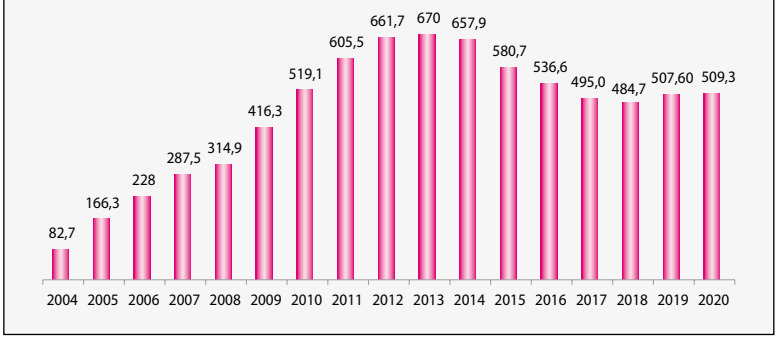
W 2020 r. najwięcej producentów ekologicznych prowadziło działalność w województwach: warmińsko-mazurskim (3270), podlaskim (2953) i mazowieckim (2661). Liczba producentów z tych trzech województw stanowiła 43,8% ogólnej liczby producentów ekologicznych w Polsce. Najwięcej gospodarstw ekologicznych znajdowało się również w województwach: warmińsko-mazurskim (3241), podlaskim (2906) i mazowieckim (2179).

Ponad połowa wszystkich producentów zajmujących się przygotowaniem prowadziła działalność na terenie województw: mazowieckiego (269), wielkopolskiego (139), lubelskiego (102) i małopolskiego (95).

W 2020 r. o 0,33% zwiększeniu uległa ogólna powierzchnia ekologicznych użytków rolnych w Polsce, z 507,6 tys. ha do 509,3 tys. ha.

[1] Zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 przygotowanie oznacza czynności konserwowania lub przetwarzania produktów rolnictwa ekologicznego włącznie z ubojem i rozbiorem produktów pochodzenia zwierzęcego, a także pakowanie, znakowanie lub wprowadzanie zmian w oznakowaniu odnoszącym się do ekologicznej metody produkcji.

RYSUNEK 4. POWIERZCHNIA EKOLOGICZNYCH UŻYTKÓW ROLNYCH W POLSCE W LATACH 2004-2020 [TYS. HA]



Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym

TABELA 1. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH (W TYM LICZBA GOSPODARSTW I PRODUCENTÓW PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA) W POLSCE W PODZIALE NA WOJEWÓDZTWA, WG STANU NA 31 GRUDNIA 2019 R. ORAZ 31 GRUDNIA 2020 R.

Województwo	Liczba producentów ekologicznych			W tym:					
	2019 r.	2020 r.	zmiana [%]	ekologiczni producenci rolni			podmioty zajmujące się przygotowaniem		
				2019 r.	2020 r.	zmiana [%]	2019 r.	2020 r.	zmiana [%]
dolnośląskie	757	761	0,5	690	688	-0,3	46	44	-4,3
kujawsko-pomorskie	442	451	2,0	387	385	-0,5	41	45	9,8
lubelskie	2 067	2054	-0,6	1 951	1907	-2,3	87	102	17,2
lubuskie	884	958	8,4	860	926	7,7	19	26	36,8
łódzkie	606	622	2,6	509	519	2,0	66	70	6,1
małopolskie	853	810	-5,0	721	664	-7,9	89	95	6,7
mazowieckie	2 676	2 661	-0,6	2 241	2179	-2,8	251	269	7,2
opolskie	75	76	1,3	63	62	-1,6	6	9	50,0
podkarpackie	1 093	1 033	-5,5	1 040	969	-6,8	47	48	2,1
podlaskie	2 902	2 953	1,8	2 864	2906	1,5	27	34	25,9
pomorskie	595	607	2,0	525	521	-0,8	46	54	17,4
śląskie	205	203	-1,0	129	121	-6,2	46	49	6,5
świętokrzyskie	682	635	-6,9	637	590	-7,4	33	37	12,1
warmińsko-mazurskie	3 265	3 270	0,2	3 239	3241	0,1	25	28	12,0
wielkopolskie	932	971	4,3	727	748	2,9	140	139	-0,7
zachodniopomorskie	2 110	2 209	4,7	2 054	2149	4,6	53	55	3,8
POLSKA	**20 144**	**20 274**	**0,7**	**18 637**	**18575**	**-0,3**	**1 022**	**1104**	**8,0**

Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym

Marta Modzelan

STAN SYSTEMU JAKOŚCI ŻYWNOŚCI CHNP, CHOG, GTS

Podsumowanie 2020 roku

Począwszy od 2007 r., kiedy pierwsza polska nazwa (bryndza podhalańska – ChNP) została wpisana do unijnego rejestru chronionych nazw pochodzenia (ChNP), chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) i gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS), w kolejnych latach rosła liczba kontroli przeprowadzanych na wniosek producentów oraz liczba wydawanych świadectw jakości i certyfikatów zgodności. Natomiast w 2020 r. odnotowano spadek liczby ważnych świadectw jakości i certyfikatów zgodności o 76 w odniesieniu do roku 2019.

W 2020 r. ważne były 232 świadectwa jakości i 550 certyfikatów zgodności obejmujących produkty, których nazwy zostały zarejestrowane jako ChNP, ChOG lub GTS (tabela 1). Część z tych dokumentów została wydana w latach 2017-2020 na okres dłuższy niż rok i w 2020 r. były nadal ważne. Producent, który chce posługiwać się zarejestrowaną nazwą musi poddać się kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją prowadzonej przez wojewódzkiego inspektora JHARS lub przez upoważnioną jednostkę certyfikującą. Dokumentem potwierdzającym zgodność produkcji ze specyfikacją jest wydawane przez wojewódzkich inspektorów JHARS świadectwo jakości lub certyfikat zgodności, wystawiony przez jednostkę certyfikującą. Do prowadzenia działalności w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych upoważnione były niżej wymienione jednostki certyfikujące:

- PNG Sp. z o.o.,
- COBICO Sp. z o.o.,
- Biocert Małopolska Sp. z o.o.,
- QA Solutions Sp. z o.o.

Od lat pierwsze miejsce wśród najliczniej certyfikowanych produktów regionalnych i tradycyjnych zajmują jabłka grójeckie (ChOG). W 2020 r. ważnych było 480 dokumentów potwierdzających zgodność produkcji jabłek grójeckich ze specyfikacją, jednak ich liczba zmalała o 11% w stosunku do 2019 r. Na drugim miejscu ponownie znaleźli się producenci rogala świętomarcińskiego (ChOG) ze 103 ważnymi świadectwami jakości.

Rejestr chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych, prowadzony przez Komisję Europejską, obejmuje produkty rolne i środki spożywcze wymienione w załączniku I do rozporządzenia nr 1151/2021 z dnia 21 listopada 2012 r. *w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.* W 2020 r. wpis do rejestru uzyskały: podpiwek kujawski (ChOG) oraz miód spadziowy z Beskidu Wyspowego (ChNP).

Do 2020 r. spośród 44 zarejestrowanych polskich nazw produktów, wydane zostały certyfikaty zgodności lub świadectwa jakości obejmujące 39 produktów ChNP, ChOG lub GTS. Dotychczas nie wydane zostały dokumenty uprawniające do używania nazw: półtorak staropolski tradycyjny (GTS), dwójniak staropolski tradycyjny (GTS), fasola korczyńska (ChOG), podpiwek kujawski i miód spadziowy z Beskidu Wyspowego.

W 2020 r. po raz pierwszy od zarejestrowania nazwy śliwka szydłowska (ChOG), tj. od 2010 r., wydane zostały certyfikaty zgodności potwierdzające zgod-

ność procesu produkcji ze specyfikacją. Obszar, z którego uzyskiwane są owoce wykorzystywane do produkcji śliwki szydłowskiej, ograniczony jest do obszaru gminy Szydłów, na terenie woj. świętokrzyskiego. Związek produktu z podanym obszarem wynika zarówno z uwarunkowań glebowo-klimatycznych oraz jest związany z umiejętnościami lokalnych sadowników. Obszar charakteryzuje się stosunkowo niskim poziomem opadów i dużym nasłonecznieniem w miesiącach letnich oraz słabymi glebami o dużej zawartości wapnia, co powoduje, że śliwy uprawiane na tym obszarze wydają słodkie owoce o stosunkowo małej zawartości wody, idealne do suszenia i wędzenia. Wysoka jakość uzyskiwanego surowca na terenie gminy Szydłów spowodowała, że znajduje się tam ok. 1720 ha sadów (dane wg Powszechnego Spisu Rolnego z 2010 r.), w 80 procentach śliwowych.

Aktualne informacje o polskich producentach posiadających ważne certyfikaty zgodności i świadectwa jakości w zakresie produktów ChNP, ChOG i GTS dostępne są na stronie internetowej IJHARS w Biuletynie Informacji Publicznej

https://www.gov.pl/web/ijhars/wykaz-producentow-chnp-chog-gts.

TABELA 1. LICZBA WAŻNYCH ŚWIADECTW JAKOŚCI I CERTYFIKATÓW ZGODNOŚCI PRODUKTÓW CHNP, CHOG, GTS W 2020 R.

Lp.	Nazwa produktu	Liczba ważnych dokumentów w 2020 r.
1.	andruty kaliskie (ChOG)	2
2.	bryndza podhalańska (ChNP)	8
3.	cebularz lubelski (ChOG)	5
4.	chleb prądnicki (ChOG)	2
5.	czosnek galicyjski (ChOG)	7
6.	fasola wrzawska (ChNP)	6
7.	jabłka grójeckie (ChOG)	480
8.	jabłka łąckie (ChOG)	11
9.	jagnięcina podhalańska (ChOG)	1
10.	kabanosy staropolskie (GTS)	1
11.	kiełbasa biała parzona wielkopolska (ChOG)	11
12.	kiełbasa jałowcowa staropolska (GTS)	1
13.	kiełbasa krakowska sucha staropolska (GTS)	3
14.	kiełbasa lisiecka (ChOG)	8
15.	kiełbasa myśliwska staropolska (GTS)	1
16.	kiełbasa piaszczańska (ChOG)	1
17.	kołacz śląski (ChOG)	13
18.	krupnioki śląskie (ChOG)	5
19.	miód drahimski (ChOG)	5
20.	miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG)	2
21.	miód z Sejneńszczyzny (ChNP)	2
22.	obwarzanek krakowski (ChOG)	8
23.	olej rydzowy tradycyjny (GTS)	1
24.	oscypek (ChNP)	42
25.	pierekaczewnik (GTS)	2
26.	podkarpacki miód spadziowy (ChNP)	3
27.	redykołka (ChNP)	3
28.	rogal świętomarciński (ChOG)	103
29.	ser koryciński swojski (ChOG)	9
30.	suska sechlońska (ChOG)	9
31.	śliwka szydłowska (ChOG)	2
32.	trójniak staropolski tradycyjny (GTS)	1
33.	truskawka kaszubska (ChOG)	10
34.	wielkopolski ser smażony (ChOG)	4
35.	wiśnia nadwiślanka (ChNP)	9
36.	Heumilch/Haymilk/ Latte fieno/ Lait de foin/Leche de heno (GTS)	1
	Liczba ważnych świadectw jakości	**232**
	Liczba ważnych certyfikatów zgodności	**550**
	Suma	**782**

Izabella Kamińska

ZNACZENIE KONTROLI ZGODNOŚCI ZE SPECYFIKACJĄ

produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG, GTS

Jednym z kluczowych celów systemu jakości żywności obejmującego produkty zarejestrowane jako chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub gwarantowana tradycyjna specjalność jest dostarczenie na rynek produktów posiadających gwarantowaną jakość i rozpoznawalne pochodzenie geograficzne. Wytwarzanie i promowanie produktów o specyficznych cechach wspiera różnorodności produkcji rolnej i wpływa korzystnie na rozwój gospodarki na terenach wiejskich poprzez zwiększenie dochodów rolników oraz zatrzymanie społeczności wiejskiej na tych obszarach.

System jakości żywności jest systemem dobrowolnym niosącym za sobą wiele korzyści zarówno dla producentów, jak i konsumentów. Producenci, dzięki unijnemu systemowi jakości żywności zyskują prawną ochronę nazw wytwarzanych przez nich produktów, dzięki czemu zmniejsza się ryzyko nieuczciwej konkurencji. Ponadto, unijny symbol ChNP, ChOG, GTS potwierdza specyficzną jakość produktów i wyróżnia je na półkach sklepowych. Systematyczna kontrola produktów daje pewność, że produkt jest oryginalny i w pełni wytworzony zgodnie z zatwierdzoną przez Komisję Europejską specyfikacją.

Aby zapewnić wiarygodność produktów posiadających chronione nazwy oraz budować lub podtrzymywać zaufanie konsumentów niezbędny jest sprawny i szczelny mechanizm kontrolny działający na całym łańcuchu produkcji, przetwórstwa i dystrybucji.

Kontrole urzędowe produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG, GTS obejmują:

- sprawdzenie czy produkt jest zgodny ze stosowną specyfikacją produktu; oraz
- monitorowanie stosowania zarejestrowanych nazw w odniesieniu do produktu wprowadzonego na rynek zgodnie z zakresem ochrony.

Kontrola zgodności ze specyfikacją przeprowadzana jest przed wprowadzeniem produktu rolnego lub środka spożywczego do obrotu. Oznacza to, że zanim producent oznakuje artykuł rolno-spożywczy chronioną nazwą, musi otrzymać świadectwo jakości lub certyfikat potwierdzające zgodność procesu produkcji ze specyfikacją. Certyfikaty i świadectwa jakości wydawane są na rok lub dłużej (maksymalnie do trzech lat). W tym czasie może być przeprowadzana kontrola doraźna procesu produkcji, żeby sprawdzić czy konsekwentnie spełniane są wymagania specyfikacji.

Kontrola zgodności ze specyfikacją odbywa się zgodnie z programem kontroli, który opracowywany jest na podstawie specyfikacji produktu opublikowanej w rozporządzeniu KE oraz wniosku o rejestrację danej nazwy produktu rolnego lub środka spożywczego. Podczas kontroli zawsze przeprowadzana jest ocena organoleptyczna i mogą zostać pobrane próbki do badań laboratoryjnych. Wszystkie wymagania, które wymienione są w specyfikacji zostają objęte kontrolą. A zatem prawidłowo przygotowana przez producentów specyfikacja i stosowanie się do niej to klucz do pozytywnego wyniku kontroli i uzyskania dokumentu uprawniającego do używania zarejestrowanych nazw oraz unijnych symboli.

Jeśli podczas kontroli stwierdzone zostanie, że produkcja nie spełnia wymagań specyfikacji, wówczas producent wzywany jest przez organ kontrolny do usunięcia uchybień. Nieusunięcie uchybień skutkuje tym, że producent nie otrzyma dokumentu uprawniającego do stosowania zarejestrowanej nazwy (tj. świadectwa jakości lub certyfikatu zgodności).

W Polsce za kontrolę produktów ChNP, ChOG, GTS odpowiada Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz upoważnione przez ministra właściwego ds. rynków rolnych jednostki certyfikujące.

Drugim elementem systemu kontroli jest monitoring stosowania zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG lub GTS w oznakowaniu produktów wprowadzanych do obrotu. Monitoring ma na celu ochronę zarejestrowanych nazw przed wykorzystywaniem ich w nieuczciwy sposób, czyli w odniesieniu do produktów, które nie spełniają wymagań specyfikacji lub nie posiadają świadectwa jakości/certyfikatu zgodności. Ten rodzaj kontroli chroni interesy zarówno producentów, jak i konsumentów. Dla producentów prawna ochrona zarejestrowanych nazw zmniejsza ryzyko zafałszowań lub in-

nego rodzaju bezprawnego używania zarejestrowanych nazw lub korzystania z ich renomy. Natomiast konsumenci dzięki systematycznym kontrolom w mniejszym stopniu narażani są na wprowadzanie w błąd i mogą mieć pewność, że wybierając produkt z unijnym symbolem ChNP, ChOG lub GTS otrzymują produkt, którego jakość jest gwarantowana przez niezależne organy kontrolne.

Zakres ochrony zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG lub GTS jest bardzo szeroki. Są one chronione przed wszelkim bezpośrednim lub pośrednim wykorzystaniem w celach komercyjnych w odniesieniu do produktów nieobjętych rejestracją, o ile produkty te są porównywalne do produktów zarejestrowanych pod tą nazwą lub jeśli stosowanie nazwy pozwala na czerpanie korzyści z renomy nazwy chronionej. Ponadto, zabronione jest wszelkie nadużywanie, imitacja lub przywołanie ich, nawet jeśli wskazane jest prawdziwe pochodzenie produktu lub jeśli chroniona nazwa została przetłumaczona, lub towarzyszy jej określenie takie, jak „rodzaj", „typ", „metoda", „na sposób", „imitacja", lub inne podobne określenie. Nazwy te chronione są również przed wszelkim innym nieprawdziwym lub wprowadzającym w błąd określeniem miejsca pochodzenia lub wytwarzania, właściwości lub podstawowych cech produktów, znajdującym się na opakowaniu, w materiale reklamowym lub w innych towarzyszących dokumentach, jak również stosowaniem opakowań mogących stworzyć fałszywe wrażenie co do jego pochodzenia. W zasadzie, każda praktyka, która mogłaby wprowadzić konsumenta w błąd co do rzeczywistego pochodzenia produktu jest zakazana.

Za nieprzestrzeganie przepisów o ochronie zarejestrowanych nazw, grożą dotkliwe kary finansowe. W przypadku użycia nazw chronionych w odniesieniu do produktów niespełniających wymagań specyfikacji lub narusza zakres jej ochrony może zostać nałożona kara pieniężna w wysokości do dziesięciokrotnego przeciętnego wynagrodzenia (a w przypadku ponownego używania niewłaściwie zarejestrowanej nazwy karę można zwiększyć do dwudziestokrotności przeciętnego wynagrodzenia, i wówczas nie może być niższa od wysokości kary pieniężnej nałożonej poprzednio za takie naruszenie).

Kary przewidziane są również za niewłaściwe używanie oznaczenia, jego skrótu lub symbolu. Wówczas może być nałożona kara w wysokości do 200% korzyści majątkowej uzyskanej lub korzyści majątkowej, którą można uzyskać za wprowadzony do obrotu produkt rolny lub środek spożywczy.

Kary mogą być nałożone również za nieużywanie unijnego symbolu ChNP, ChOG, GTS w oznakowaniu produktów opatrzonych zarejestrowaną nazwą.

Polityka jakości UE ma na celu ochronę nazw określonych produktów w celu promowania ich unikatowych cech związanych z ich pochodzeniem geograficznym oraz tradycyjnym know-how.

System jakości żywności dostarcza na rynek produkty, którym konsument może ufać, a producentom pozwala na wyróżnienie produktów wysokiej jakości i łatwiejszą sprzedaż produktów posiadających zarejestrowane nazwy. Ponieważ wartość dodana oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności opiera się na zaufaniu konsumentów niezbędny jest skuteczny system weryfikacji i kontroli.

Jakub Madeja

CHLEB PRĄDNICKI

Najstarsze informacje o chlebie prądnickim pochodzą z 1421 roku, kiedy to biskup krakowski Albert, nadał swojemu kucharzowi Świętosławowi Skowronkowi dwa źrebia (miara powierzchni ziemi) leżące w Prądniku. Mieszkańcy tych dwóch źrebiów zobowiązani zostali do pieczenia chleba dla biskupa. Na mocy przywileju nadanego przez króla Jana Olbrachta z dnia 26 maja 1496 r. piekarzom tzw. chleba rżanego m.in. z Prądnika wolno było, dla zachowania dawnego zwyczaju, sprzedawać go w Krakowie raz w tygodniu, we wtorki w czasie targu. Przywilej ten stanowił, że piekarze, którzy byli członkami cechu, pracującymi w obrębie murów miejskich mogli bez ograniczeń wypiekać i sprzedawać pieczywo białe i rżane. Sprzedaż chleba rżanego upieczonego przez piekarzy spoza murów miasta była ściśle limitowana. Pozwolenie na nieograniczony przywóz chleba prądnickiego do Krakowa piekarze uzyskali dopiero dnia 1 lipca 1785 r.

W XVIII i XIX w. ustalano zasady sprzedaży chleba i jego ceny według tzw. taxy, świadczą o tym oryginalne dokumenty z tego okresu zachowane przez Cech Piekarzy w Krakowie. Najprawdopodobniej do przełomu lat 20. i 30. XX w. chleb prądnicki cieszył się renomą kupujących, lecz w latach 30. XX w. zaprzestano jego pieczenia. Jednak chleb prądnicki nie zaginął bezpowrotnie.

W okresie powojennym (1945–1998) według prezesa spółki kupieckiej „Stary Kleparz" chlebem prądnickim handlowano na najstarszym funkcjonującym do dziś placu targowym na Starym Kleparzu. W 2004 r. chleb prądnicki został nagrodzony za wzorową jakość oraz wybitne walory smakowe w konkursie „Małopolski Smak". Natomiast, w 2005 r. producent chleba prądnickiego otrzymał nominację Marszałka Województwa Małopolskiego do tytułu „Polski Producent Żywności 2005". O renomie chleba prądnickiego świadczy także jego udział w wystawach międzynarodowych np. w Paryżu podczas Międzynarodowych Targów Spożywczych SIAL. Informacja na temat chleba prądnickiego została również umieszczona w publikacji „Terra Madre 1 600 Food Communities" przygotowanej przez organizację Slow Food. Wizerunek chleba prądnickiego służy często w akcjach promocyjnych Krakowa, na przykład był jednym z symboli Krakowa prezentowanych podczas obchodów 750-lecia lokacji Krakowa, wizerunek chleba prądnickiego znajduje się także na ulotkach reklamujących miasto. Współczesna renoma chleba prądnickiego bazuje na tej historycznej, która dzięki działaniom upowszechniającym produkt przekształcona została w renomę własną produktu opartego na niepowtarzalnym smaku, trwałości oraz wyjątkowej jakości. Obecnie chleb prądnicki sprzedawany jest w ogólnopolskiej sieci delikatesów. Renomę potwierdza również zakupu chleba przez konsumentów, ponieważ cena rynkowa chleba prądnickiego jest przeważnie pięciokrotnie wyższa od tego produkowanego masowo.

Od 12 marca 2011 r. chleb prądnicki jest zarejestrowany jako chronione oznaczenie geograficzne. Symbolem tym mogą być opatrzone tylko chleby wypiekane w granicach administracyjnych miasta Krakowa.

Nazwa chleba prądnickiego wywodzi się od nazwy wiosek nad strumieniem Prądnik – najważniejsze z nich to Prądnik Czerwony i Biały, w których istniały liczne młyny. Chleb prądnicki jest chlebem ciemnym, wytwarzanym na zakwasie żytnim, z dodatkiem mąki pszennej, żytniej, drożdży, wody, soli i kminku, a także składnika, dzięki któremu chleb pozostaje świeży nawet przez dwa tygodnie – ugotowanych ziemniaków lub płatków ziemniaczanych stosowanych sezonowo wiosną i wczesnym latem. Wypiekany jest w dwóch kształtach: owalnym i okrągłym. Bochenki w kształcie owalnym występują w dwóch gramaturach: 14 kg – długość od 950 do 1000 mm, wysokość od 120 do 150 mm, szerokość bochenka na środku waha się od 450 do 500 mm oraz 4,5 kg – długość od 600 do 650 mm, wysokość 120–150 mm,

szerokość bochenka na środku waha się od 300 do 350 mm. W owalnych bochenkach (w przypadku obu gramatur) szerokość łagodnie zmniejsza się do tzw. piętki. Kształt okrągły – jedna gramatura – 4,5 kg, średnica 450–500 mm. Niezależnie od kształtu wyrobu skórka chleba ma grubość 4–6 mm, jest w kolorze brązowym do ciemnobrązowego, o jednolitej powierzchni lub z widocznymi pęknięciami, pokryta cienką warstwą otrąb żytnich. W przekroju chleb ma jasną barwę i jest równomiernie porowaty. Miękisz przy lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego, bez uszkodzenia struktury. Chleb ma smak i zapach charakterystyczny dla chleba produkowanego na zakwasie żytnim. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym: sporządzenie ciasta na kwasie tradycyjną metodą pięciofazową, ręczne dzielenie ciasta na kęsy i ręczne formowanie, rozrost końcowy uformowanych kęsów w koszyczkach, przygotowanie kęsów do wypieku, zwilżanie wodą i posypywanie otrębami żytnimi, wypiek kęsów, studzenie wypieczonego chleba.

Informacje na temat chleba prądnickiego umieszczane są w wielu współczesnych publikacjach. Znalazł się on m.in. w książce kucharskiej „Produkt tradycyjny na małopolskim stole", publikacji „Stół pięknie nakryty" i albumie „Małopolska – Palce lizać. Przewodnik kulinarny po regionie". Wzmianki na jego temat publikowane są również w ogólnopolskich pismach branżowych („Przegląd Piekarniczy i Cukierniczy", „Cukiernictwo i Piekarstwo". O renomie jaką cieszy się chleb prądnicki wśród dzisiejszych konsumentów świadczy jego obecność na konkursach, targach międzynarodowych i akcjach promocyjnych Krakowa.

Bibliografia:

1. Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (2010/C 187/08)
2. https://www.smakizpolski.com.pl/chleb-pradnicki/3/
3. https://haps.pl/Haps/7,167709,25122155,tradycja-jego-wyrobu-ustala-w-czasach-prl-u-ale-jedna-osoba.html
4. https://www.gov.pl/web/rolnictwo/chleb-pradnicki

Źródło: ARiMR

Jakub Madeja

OBWARZANEK KRAKOWSKI

Tradycja wypieku obwarzanków jest bardzo stara, pierwsze wzmianki o nim pochodzą z 1394 roku. Początkowo obwarzanki mogli wypiekać tylko piekarze specjalnie wyznaczeni przez cech w okresie wielkiego postu. Kolejnymi źródłami zachowanymi były: przywilej wydany przez Jana Olbrachta z 26 maja 1496 r. zezwalający, by obwarzanki mogli piec i sprzedawać tylko piekarze krakowscy i uchwała Rady Miasta Krakowa o wypieku chleba i wynagradzaniu „rodziny", pomocników piekarskich z 22 kwietnia 1529 r. Według uchwały z 1611 r. krakowski cech piekarzy decydował kto i w jakim miejscu mógł zajmować się sprzedażą obwarzanków. Kontrola cechu nad wytwarzaniem i sprzedażą obwarzanków trwała aż do 1802 r., odkąd każdy piekarz posiadał prawo pieczenia obwarzanków, gdy przychodziła jego kolej wynikająca z losowania. Taki rodzaj wyboru uprzywilejowanych piekarzy stosowano do 1849 r. Po roku 1849 prawdopodobnie obwarzanki mogli piec wszyscy piekarze. Obwarzanki krakowskie sprzedawano z jatek piekarskich. Kontrolę straganów sprawowało ośmiu braci cechowych. Od XIX wieku do lat 50. XX wieku obwarzanki sprzedawano również prosto z wiklinowych koszy.

W 2010 r., decyzją Komisji Europejskiej, obwarzanek krakowski został zarejestrowany jako chronione oznaczenie geograficzne (ChOG). Specyfikacja obwarzanka krakowskiego ściśle określa jego kształt, wagę oraz proces wytwarzania, a certyfikat zgodności lub świadectwo jakości mogą uzyskać piekarze wyłącznie z miasta Kraków oraz powiatów krakowskiego i wielickiego.

Cechy charakterystyczne obwarzanka krakowskiego związane są w znacznym stopniu z czynnikiem ludzkim, gdzie w grę wchodzą między innymi umiejętności wytwórcy, który go wytwarza według tradycyjnych metod oraz użyte do produkcji surowce. Produkt ten posiada specyficzną jakości wynikającą z wyglądu zewnętrznego, kształtu, smaku i aromatu oraz zastosowania najlepszej gatunkowo mąki. Tradycyjnie produkowany obwarzanek krakowski jest wypiekiem spiralnie zwiniętym z dwóch lub trzech sulek (wałeczki ciasta). Każdy ma inny kształt, gdyż jest ręcznie obrabiany i formowany. Charakterystyczną cechą obwarzanka jest również szybka utrata walorów smakowych i konsystencji. Wyrabiany metodą tradycyjną nadaje się do spożycia tylko przez kilka godzin po upieczeniu.

Kształt obwarzanka krakowskiego przypomina pierścień, owal sporadycznie przybiera formę regularnego koła. W przekroju obwarzanek krakowski ma okrągły lub owalny kształt. Teksturę powierzchni obwarzanka tworzą sploty ciasta w formie spirali. Obwarzanek posiada kolor jasno brązowy z dużą gamą odcieni: od jasno złocistej, przez ciemno złocistą, do jasno brązowej z wyraźnym połyskiem. Jego średnica ma zakres w przedziale od 12 cm do 17 cm, grubości nieregularnego spiralnego splotu ciasta mieści się zwykle w przedziale od 2 cm do 4 cm, natomiast waga obwarzanka wynosi od 80 g do 120 g. W dotyku obwarzanek krakowski jest lekko twardy o zróżnicowanej powierzchni, od gładkiej po lekko chropowatą. Sploty spirali są widoczne i lekko twarde, wewnątrz znajduje się jasny lekko wilgotny miękisz. Obwarzanek posiada charakterystyczny smak dla tego typu produktów obwarzanych oraz świeżo wypiekanego pieczywa. Chrupka skórka i miękisz mają lekko słodkawy smak. Smak obwarzanka krakowskiego może być zróżnicowany poprzez zastosowanie posypek takich jak: sól, mak, czarnuszka, ser, cebula, zioła, przyprawy lub mieszanki przypraw np. pikantnych (papryka, kminek, pieprz).

Obwarzanek, aby otrzymać miano krakowskiego musi spełniać szereg wymagań począwszy od obszaru geograficznego, na którym jest produkowany po poszczególne etapy produkcji, które musi przejść. Obszar, na którym może być wytworzony to miasto Kraków w granicach administracyjnych oraz powiat krakowski i wielicki. Proces produkcyjny zawiera ściśle określone etapy począwszy od sporządzenia ciasta metodą jednofazową, formowanie obwarzanka krakowskiego, obwarzanie, a następnie dekorowanie oraz wypiek. Ciasto do produkcji obwarzanków przygotowuje się metodą jednofazową. Wymieszane ciasto poddaje się

wstępnemu wyrośnięciu. Czas wstępnego wyrośnięcia ciasta zależy od pory roku oraz warunków otoczenia. Wynosi on od kilku minut w okresie letnim do godziny w okresie zimowym. Ciasto dzieli się na kęsy, które później wałkuje się i tnie na sulki o żądanej długości, grubości i wadze. Dwie lub trzy sulki skręca się spiralnie wzdłuż osi, następnie formuje się pierścień skręcając je wokół dłoni i zaciera o stół.

Uformowane obwarzanki układa się na deski lub siatki dla wstępnego podgarowania, następnie poddaje się je procesowi obwarzania, czyli zanurzeniu podgarowanego surowego ciasta w wodzie o temperaturze minimalnej 90°C. Obwarzanki warzy się do momentu wypłynięcia na powierzchnię. Następnie są dekorowane i wypiekane.

Obwarzanek krakowski jest tradycyjnym pieczywem, który na początku był wypiekany tylko w okresie Wielkiego Postu przez piekarzy wybranych przez cech piekarzy krakowskich. Pierwsze informacje o wypieku obwarzanków na terenie miasta Krakowa i okolic pochodzą z 1394 roku. Tradycja wyroby obarzanków krakowskich przetrwała do dnia dzisiejszego i jest ściśle związana z miastem. Historia obwarzanka liczy przeszło 600 lat.

Bibliografia:

1. Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (2010/C 38/08)
2. https://www.muzeumobwarzanka.com/historia-obwarzanka/
3. https://www.gov.pl/web/rolnictwo/obwarzanek-krakowski
4. http://kulinarny.krakow.pl/dziedzictwo_kulinarne/224846,2065,komunikat,obwarzanek___okragly_symbol_krakowa.html
5. https://obwarzanek.com/

Źródło: ARiMR

Izabella Kamińska

PODSUMOWANIE PROJEKTU STRENGHT2FOOD

realizowanego w ramach programu Horyzont 2020

Od marca 2016 roku do 31 maja 2021 roku, Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych był uczestnikiem projektu badawczego Strengthening European Food Chain Sustainability by Quality and Procurement Policy (Strength2Food), realizowanego w ramach Programu Horyzont 2020 (H2020).

Ogólnym celem projektu było zwiększenie efektywności unijnych systemów jakości żywności, zamówień publicznych dotyczących żywności oraz stymulacja Krótkich Łańcuchów Żywnościowych, poprzez badania, a także działalność innowacyjną i demonstracyjną. GIJHARS wraz ze Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego zrealizował zadanie projektowe pod nazwą: „Pilot action on improving FQS sales in Poland" („Działanie pilotażowe dotyczące poprawy Systemów Jakości Żywności w Polsce"), którego celem było usprawnienie systemu chronionych oznaczeń geograficznych i poprawę sprzedaży żywności objętej systemami jakości w Polsce.

W pierwszym etapie projektu dokonana została ocena obecnego stanu funkcjonowania systemu chronionych oznaczeń geograficznych poprzez zidentyfikowanie korzyści wynikających z uczestnictwa w systemie i barier utrudniających jego rozwój. Ocena została wykonana w oparciu o opinie producentów produktów zarejestrowanych jako chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG), gwarantowane tradycyjne specjalności (GTS) uzyskanych na podstawie ankiet przeprowadzonych przez pracowników GIJHARS i SGGW. Badania opinii producentów były przeprowadzane w następujących obszarach:

- proces rejestracji,
- korzyści z udziału w systemie jakości żywności ChNP, ChOG lub GTS,
- działania promocyjne,
- problemy związane z funkcjonowaniem sieci dystrybucji produktów ChNP, ChOG, GTS, w tym oszustwa i fałszowanie certyfikowanych produktów.

Rezultaty projektu i rekomendacje

W Polsce udział producentów rolno-spożywczych w systemie jakości żywności ChNP, ChOG, GTS jest ograniczony. Według stanu na grudzień 2020 r. 44 polskie nazwy zostały zarejestrowane jako produkty ChNP, ChOG lub GTS, z udziałem 860 certyfikowanych producentów. Od 2007 r. liczba certyfikowanych producentów stale rośnie. O ile po 2012 r. znaczący wzrost wynikał z wejścia do systemu rejestracji dużej grupy producentów jabłek grójeckich, to liczba pozostałych uczestników systemu spadła. Sygnalizuje to występowanie problemów ograniczających wzrost sprzedaży żywności produktów ChNP, ChOG, GTS w Polsce. Identyfikacja tych problemów była jednym z kluczowych celów analizy dokonanej w ramach projektu. Opracował także zestaw rekomendacji wspierających rozwój rynku produktów ChNP, ChOG, GTS w Polsce.

Głównym źródłem informacji w projekcie były ankiety przeprowadzone zarówno wśród konsumentów, jak i producentów. Badanie konsumenckie miało na celu zbadanie poziomu rozpoznawalności znaków ChNP, ChOG, GTS oraz znajomości unijnych symboli na polskim rynku, natomiast badanie producentów dotyczyło kilku aspektów procesów certyfikacji i funkcjonowania producentów produktów ChNP, ChOG, GTS na rynku żywności. Dodatkowe informacje do analizy uzyskano w drodze wywiadów i konsultacji z przedstawicielami administracji rządowej odpowiedzialnymi za funkcjonowanie systemu jakości żywności w Polsce.

Na podstawie wyników badań prowadzonych w ramach projektu, zostały sformułowane wnioski dotyczące funkcjonowania systemu jakości w Polsce oraz rekomendacje, a finalnym celem projektu było wdrożenie zaleceń i uatrakcyjnienie systemu, tak aby więcej producentów było zainteresowanych włączeniem się do niego.

Wyniki wskazały, że istnieją problemy zakłócające funkcjonowanie polskiego rynku produktów ChNP, ChOG, GTS. Z jednej strony większość produktów charakteryzuje się niską wartością dodaną, przez co

trudno je wyróżnić na rynku, a przez to narażone są na podrabianie. Z drugiej strony, istnieją również produkty ChNP i ChOG o większej wartości dodanej (głównie sery, wyroby piekarnicze i mięsne), ale brak wspólnego działania ze strony grup producentów ogranicza możliwości skuteczniejszej promocji i dystrybucji. Ponadto, niewielka liczba certyfikowanych producentów i niewielka skala produkcji ogranicza stosowanie skutecznych strategii marketingowych, utrudniając producentom uzyskanie większej widoczności ich produktów. W konsekwencji polscy producenci produktów ChNP, ChOG, GTS nie są w stanie tworzyć bardziej dochodowych nisz rynkowych, często sprzedając swoje certyfikowane produkty po stałych cenach rynkowych, bez spodziewanej premii cenowej. Kolejnym istotnym problemem sygnalizowanym przez producentów produktów objętych ChNP, ChOG i GTS jest nielegalne pośrednie stosowanie chronionych nazw w odniesieniu do produktów niespełniających wymagań systemu oraz wykorzystywanie renomy zarejestrowanych nazw poprzez naśladowanie lub sugerowanie związku z chronionymi nazwami. Rekomendacje zostały podzielone na dwie grupy. Pierwsza z nich została skierowana do organów właściwych administracji publicznej (w szczególności GIJHARS i MRiRW), a druga do producentów. W celu poprawy sprzedaży produktów objętych systemem jakości żywności w Polsce, konieczne jest wspólne zaangażowanie organów administracji publicznej i producentów. Najważniejsze zalecenia są następujące:

- większe wsparcie dla producentów w procesie opracowywania wniosków o rejestrację nazwy produktu jako ChNP, ChOG lub GTS i specyfikacji ze strony administracji publicznej lub / lub niezależnych organizacji,
- zbudowanie krajowego systemu monitorowania dystrybucji produktów ChNP, ChOG lub GTS i zgłaszania naruszeń w zakresie ochrony zarejestrowanych nazw,
- biorąc pod uwagę bardzo małą siłę przetargową indywidualnych drobnych producentów, a także ich relatywnie słabą sytuację ekonomiczną, ważne jest, aby w większym stopniu wspierać ich działania rynkowe. Kluczową rekomendacją jest ułatwienie stworzenia „parasolowego" stowarzyszenia certyfikowanych producentów działających w imieniu wszystkich uczestników systemu,
- biorąc pod uwagę, że większość produktów ChNP, ChOG, GTS jest rejestrowana i wytwarzana przez małe grupy lub nawet przez pojedynczych producentów, zwiększenie skali produkcji i przyciągnięcie nowych producentów jest główną drogą do wzmocnienia pozycji rynkowej producentów FQS,
- w celu zwiększenia rozpoznawalności specyficznych cech jakościowych produktów ChNP, ChOG lub GTS, w miarę możliwości producenci powinni posiadać etykiety i opakowania, aby ich produkt był rozpoznawalny na rynku,
- rekomendowana jest również wspólna sprzedaż i dystrybucja w celu uniknięcia konkurencji między producentami i wzmocnienie pozycji przetargowej w łańcuchu dystrybucji.

Główny Inspektorat JHARS podjął się realizacji rekomendacji poprzez utworzenie systemu ochrony zarejestrowanych nazw jako chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami, co jest wynikiem zgłaszanych przez respondentów problemów z niewystarczająco skutecznym eliminowaniem naruszeń ochrony zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG lub GTS. System ten składa się z następujących elementów:

- utworzenie adresu e-mail ochronaoznaczen@ijhars.gov.pl, gdzie każdy będzie mógł w prosty sposób zgłosić podejrzenie naruszenia lub naruszenie przepisów o ochronie zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG lub GTS,
- stałego monitoringu używania zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG lub GTS w doniesieniu do produktów wprowadzanych na rynek, który prowadzony będzie przez pracowników IJHARS,
- stałego podnoszenia kompetencji pracowników IJHARS poprzez szkolenia, materiały edukacyjne, instrukcje, wytyczne itp.

Ponadto, w celu poprawy skuteczności systemu kontroli, podejmowane są kroki zwiększające współpracę z podmiotami oferującymi produkty żywnościowe za pośrednictwem internetu. Powyższe działania będą narzędziem wspierającym działalność producentów produktów ChNP, ChOG, GTS, poprzez zapewnienie im uczciwej konkurencji, co jest odpowiedzią na zidentyfikowane przez zespół projektowy obszary wymagające poprawy.

Więcej informacji można znaleźć na stronie projektu: https://www.strength2food.eu/ oraz w raporcie końcowym: Raport oceniający inicjatywę pilotażową dotyczącą poprawy sprzedaży systemów jakości żywności w Polsce.

Milena Grajko
Sylwia Ciągło-Androsiuk

CZY BRAK OPAKOWANIA MUSI OZNACZAĆ BRAK INFORMACJI O PRODUKCIE?

Na półkach sklepowych możemy znaleźć artykuły rolno-spożywcze opakowane przez producenta oraz takie, które są wprowadzane do obrotu luzem, pakowane na życzenie konsumenta w miejscu sprzedaży. Niezależnie od tego w jakiej formie produkt spożywczy wprowadzany jest do obrotu muszą mu towarzyszyć wymagane przepisami prawa informacje, które umożliwią konsumentowi dokonanie świadomego, zgodnego z własnymi przekonaniami wyboru. W przypadku produktów oferowanych do sprzedaży w opakowaniu, wszelkie niezbędne dane konsument znajdzie na opakowaniu lub dołączonej do nich etykiecie. Z kolei w przypadku produktów wprowadzanych do obrotu bez opakowania informacje o produkcie powinny znaleźć się na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub zostać zaprezentowane w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi. Wśród produktów oferowanych konsumentowi bez opakowania najczęściej znajdują się pieczywo w tym pieczywo półcukiernicze, wyroby ciastkarskie, wyroby cukiernicze, świeże mięso, wędliny oraz ryby świeże lub mrożone.

Zgodnie z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* w oznakowaniu artykułów rolno-spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu bez opakowania bądź pakowanych na życzenie klienta w miejscu sprzedaży konsument ma prawo oczekiwać przede wszystkim takich informacji jak nazwa produktu, wykaz składników oraz dane identyfikujące producenta.

Nazwa produktu stanowi pierwszą informację na którą zwraca uwagę konsument, dlatego ważne jest, aby umożliwiła konsumentowi zidentyfikowanie produktu, równocześnie nie wprowadzając go w błąd. W nazewnictwie środków spożywczych stosuje się nazwy przewidziane w przepisach, nazwy zwyczajowe lub też nazwy opisowe. Przedsiębiorca decydując się na wykorzystanie nazwy, która została przewidziana w przepisach np. mięso mielone, decyduje się również na to, że wytworzony przez niego produkt będzie posiadał ściśle określone wymagania przewidziane przez ustawodawcę. Z kolei nazwy zwyczajowe to nazwy powszechnie stosowane, jednoznacznie kojarzące się z produktem, akceptowane przez konsumenta bez potrzeby ich dalszego wyjaśniania. Konsumenci mają także do czynienia z nazwami opisowymi, które powinny zawierać wystarczająco jasny opis produktu umożliwiający konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru produktu i odróżnienie go od innych, z którymi mógłby zostać pomylony. W nazwie opisowej produktu powinny znaleźć się między innymi informacje dotyczące warunków fizycznych tego środka spożywczego lub szczególnego przetwarzania, jakiemu został on poddany np. głęboko mrożony, wędzony średniorozdrobniony. Ponadto, powinny znaleźć się informacje wskazujące na składniki zastosowane w produkcji środka spożywczego mające wpływ na wybór konsumenta np. gatunek zwierzęcia, z którego pozyskano mięso do produkcji przetworów mięsnych, gatunek zboża, z którego pozyskano mąkę wykorzystaną do produkcji wyrobów piekarskich, dodatek grzybów, ziół, ziaren zbóż lub innych składników mających decydujący wpływ na charakter i właściwości produktu. Nazwa produktu powinna jednoznacznie informować konsumenta z czego wytworzono konkretny produkt np. *bułka zwykła pszenno-żytnia.*

Kolejnym istotnym dla konsumenta elementem oznakowania jest wykaz składników**,** w którym powinny zostać wymienione wszystkie składniki, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego. Zasada ta dotyczy również składników składnika złożonego np. margaryny, wsadów owocowych, marmolad i innych. Aby zapewnić konsumentom najwyższy poziom bezpieczeństwa obowiązkowe jest dodatkowe wyróżnienie substancji lub produktów mogących powodować alergie, lub reakcje nietolerancji za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła od reszty wykazu składników.

W przypadku pieczywa wprowadzanego do obrotu bez opakowania, z uwagi na to, że są to produkty sprzedawane na sztuki, na wywieszce towarzyszącej produktowi powinna znaleźć się również informacja

o jego masie jednostkowej. Konsument powinien zostać także poinformowany o tym, że pieczywo zostało wyprodukowane z ciasta mrożonego lub głęboko mrożonego jeśli zastosowano taki proces technologiczny.

W oznakowaniu świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, owiec, kóz i drobiu wprowadzanego do obrotu luzem, z wyjątkiem mięsa, w którego oznakowaniu użyto znaku graficznego zawierającego informację „Produkt Polski" przepisy rozporządzenia krajowego zobowiązują również do umieszczenia w miejscu sprzedaży informacji o państwie pochodzenia lub miejscu pochodzenia mięsa. Informacja ta musi zostać podana zgodnie z przepisami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 1337/2013 dnia 13 grudnia 2013 r. *ustanawiającego zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu* (Dz. Urz. UE L 335 z 14.12.2013, str. 19), wraz z grafiką przedstawiającą flagę państwa pochodzenia. Tak więc państwo lub miejsce pochodzenia mięsa drobiowego, wieprzowego, z owiec i kóz powinno być wskazane w odniesieniu do dwóch istotnych etapów życia zwierzęcia tj. miejsca chowu i miejsca uboju. Możliwe jest zastąpienie wskazania miejsca chowu i miejsca uboju poprzez określenie „pochodzenie: (nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego" jednak w tym przypadku wskazuje ono na trzy ważne etapy życia zwierzęcia tj. państwo lub miejsce jego urodzenia, chów oraz miejsce jego uboju. Określenie takie można zastosować pod warunkiem, że mięso uzyskano ze zwierząt urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi w jednym państwie członkowskim lub państwie trzecim.

Decydując się na zakup produktów rybołówstwa takich jak ryby świeże, schłodzone, zamrożone, suszone, solone lub w solance, wędzone, filety rybne, mięso rybie świeże, schłodzone lub zmrożone oraz skorupiaków i mięczaków żywych, świeżych, schłodzonych, zamrożonych, suszonych, solonych lub w solance, gotowanych na tablicach ogłoszeniowych lub plakatach, zawierających informacje o produkcie w miejscu dostępnym konsumentowi powinna znaleźć się:

- nazwa artykułu – handlowe oznaczenie gatunku oraz jego nazwa systematyczna;
- metoda produkcji – w szczególności następujące sformułowania: „…złowione…" lub „…złowione w wodach śródlądowych…" bądź „…wyhodowane…";
- obszar, na którym produkt został złowiony lub wyhodowany, oraz kategoria narzędzia połowowego używanego do połowów – w przypadku ryb dziko żyjących konieczne jest wskazanie jednej z poniższych kategorii narzędzi połowowych: „niewody", „włoki", „sieci skrzelowe i podobne", „sieci okrążające i podrywki", „haki i liny", „dragi i pułapki".
- informacja, czy produkt został rozmrożony,
- data minimalnej trwałości, w stosownych przypadkach,
- informacja o ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w produkcie spożywczym – w przypadku produktów rybołówstwa mrożonych glazurowanych.

W oznakowaniu produktów wprowadzanych do obrotu bez opakowania powinna również znaleźć się informacja o klasie jakości handlowej lub inny wyróżnik jakości handlowej jeśli obowiązek ich podania został przewidziany w przepisach. Stąd też konsument powinien takie informacje uzyskać w oznakowaniu świeżego, mrożonego lub głęboko mrożonego mięsa drobiowego.

Przepisy prawa jasno określają w jakiej formie przedsiębiorca powinien udostępnić informacje o produktach nieopakowanych, a mianowicie podaje się je w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu. Muszą one być rzetelne, jasne, łatwe do zrozumienia, czytelne a przede wszystkim dostępne bez udziału osób trzecich. Często w sklepie mamy do czynienia z sytuacją, gdzie na wywieszce cenowej znajduje się nazwa środka spożywczego, w stosownych przypadkach kraj pochodzenia produktu oraz jego klasa jakości, natomiast dane dotyczące składników wykorzystanych do produkcji środka spożywczego znajdują się w skoroszycie, katalogu, na tablicy, telebimie lub innym podobnym miejscu. Właściciel sklepu sam wybiera sposób prezentacji informacji o produkcie, ważne jednak aby konsument mógł bez problemu dopasować te informacje do konkretnego produktu. Zastosowana na wywieszce cenowej nazwa produktu musi jednoznacznie wskazywać na produkt. Jeśli w ofercie sklepu znajdują się dwa lub więcej produktów o tej samej nazwie np. chleb pszenny, informacja podana na wywieszce (cenówce) powinna umożliwić odróżnienie tych produktów od siebie i zapewnić identyfikowalność produktu z pozostałymi informacjami znajdującymi się na wybranym przez właściciela sklepu nośniku informacji. Niedopuszczalne jest umieszczenie w folderze dwóch produktów o ta-

kiej samej nazwie bez możliwości odróżnienia ich od siebie. Konsument przed podjęciem decyzji o zakupie musi mieć możliwość zapoznania się ze składem produktu, a w szczególności z informacjami dotyczącymi obecności w produkcie składników mogących powodować alergie lub reakcje nietolerancji.

Katalog produktów czy też inna wybrana przez właściciela sklepu forma przekazu danych o produkcie bez opakowania nie mogą być ukryte pod ladą, w szafce, na zapleczu, nie mogą być również zawarte w elektronicznych wagach i drukowane na życzenie konsumenta. Konsument powinien mieć prawo swobodnego wyboru produktu spełniającego jego oczekiwania bez presji czasu, ponagleń innych osób stojących za nim w kolejce, bez poszukiwania osoby, która mogłaby podać interesujące go dane o produkcie, podać katalog czy też wskazać miejsce gdzie one się znajdują. Obowiązkiem właściciela sklepu jest jednoznaczne, wyraźne wskazanie miejsca, w którym znajdzie on wszystkie wymagane przepisami prawa informacje na temat składu produktów. Konsument po wejściu do obiektu powinien móc bez problemu znaleźć taką informację samodzielnie bez konieczności pytania obsługi.

Niestety, nie w każdym miejscu konsument ma możliwość poznać charakter i właściwości produktów oferowanych do sprzedaży bez opakowania. Kontrole prowadzone w I kwartale 2021 r. przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w placówkach handlu detalicznego na terenie województwa warmińsko-mazurskiego wykazały nieprawidłowości w 35,5% kontrolowanych podmiotów oferujących do sprzedaży produkty bez opakowania lub pakowanych na życzenie konsumenta. W przypadku 26,2% kontrolowanych partii stwierdzono wady w zakresie oznakowania. Niestety, spora część ujawnionych nieprawidłowości dotyczyła braku szczegółowych informacji o produktach oferowanych do sprzedaży bez opakowania lub też umieszczenia tych informacji w miejscu niedostępnym dla konsument tj. pod ladą lub na zapleczu sklepu.

1. Rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych
2. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 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
3. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego (Dz. Urz. L 157 z 17.06.2008, str. 46 ze zm.)
4. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1379/2013 z dnia 11 grudnia 2013 r. w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury, zmieniające rozporządzenie Rady (WE) nr 1184/2006 i (WE) nr 1224/2009 oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 104/2000
5. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007

Źródło: Pixabay

CO WARTO WIEDZIEĆ O MAKARONIE

Sylwia Ciągło-Androsiuk

Makarony stają się w Polsce coraz bardziej popularnym produktem. Coraz częściej są obecne na naszych stołach nie tylko jako dodatek do zupy, ale również w postaci dań gotowych a nawet jako dodatek do deserów.

Producenci prześcigają się w nowych propozycjach, oferują wiele oryginalnych rodzajów i typów makaronów. W zależności od wymiaru i kształtu w ofercie znajdziemy formy krótkie (np. grysik, cyferki, literki, ryż, gwiazdki), średnie (np. muszelki, świderki, kolanka, rurki cięte) oraz długie (np. spaghetti, wstążki, rurki). Makarony mogą być proste lub też zwijane w motki lub gniazda o powierzchni gładkiej czy też karbowanej. Różnorodność kształtów makaronu jest zasługą maszyn i nie jest związana ze zmianą jego składu.

Przyjmuje się zwyczajowo, że makaron to produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału pszenicy durum i/lub pszenicy zwyczajnej i wody z dodatkiem lub bez dodatku jaj i innych składników odpowiednio uformowany i wysuszony (PN-A-74131:1999 Makaron). Według przywołanej Polskiej Normy, która jest dokumentem do dobrowolnego stosowania przez producentów w zależności od zastosowanych podstawowych surowców można wyróżnić następujące typy makaronu:

- popularny – w którym podstawowymi surowcami są produkty z przemiału pszenicy zwyczajnej, takie jak mąka makaronowa zwyczajna i mąka pszenna o zawartości popiołu do 0,5%. W makaronie popularnym może być zastosowany dodatek produktów pochodzących z przemiału pszenicy durum,
- wyborowy – w którym podstawowym surowcem jest produkt przemiału pszenicy durum – mąka makaronowa durum typ 950,
- ekstra – w którym podstawowym surowcem jest produkt przemiału pszenicy durum – semolina.

Głównym surowcem do produkcji makaronu jest mąka makaronowa zwyczajna otrzymana z przemiału ziarna pszenicy zwyczajnej *(Triticum aestivum)* oraz mąka makaronowa otrzymana z przemiału ziarna pszenicy durum *(Triticum durum)* w tym mąka makaronowa typ 950 oraz semolina typ 1750. Semolina jest to produkt otrzymywany w procesie mielenia twardej pszenicy (durum). Ma postać gruboziarnistej mąki lub drobnej kaszy i znajduje zastosowanie głównie przy produkcji makaronu i kaszy kuskus. Mąka otrzymana z pszenicy durum zawiera o wiele więcej glutenu w porównaniu z mąką otrzymaną z pszenicy zwyczajnej dzięki czemu makaron, w którego składzie znajduje się taka mąka chłonie znacznie mniej wody i jest twardszy.

W odpowiedzi na rosnące zapotrzebowanie konsumentów rośnie oferta makaronów pełnoziarnistych otrzymanych z mąki zawierającej w swoim składzie wszystkie części ziarna (łuskę, bielmo i zarodek) np. mąki pszennej razowej (typ 2000), mąki pszennej graham (typ 1850), śruty.

Różnorodny sposób wykorzystania makaronu sprawia, że w sprzedaży znajduje się wiele rodzajów makaronów różniących się nie tylko kształtem, ale również składem czy też sposobem przygotowania. Najbardziej popularny jest makaron suchy, którego wilgotność na ogół nie przekracza 13%. W obrocie znajdują się także makarony świeże, makarony noodle, a także makarony z nadzieniem. Makarony świeże to makarony, które podczas procesu produkcyjnego poddawane są obróbce cieplnej. Ich wilgotność wynosi około 25%. Makarony typu noodle to makarony składające się głównie z ciasta przygotowanego ze zbóż i wody, poddane obróbce cieplnej np. podgrzane, gotowane, gotowane na parze, wstępnie żelatynowane lub mrożone, zwykle suszone po obróbce. Do wyboru konsument znajdzie również na półkach sklepowych makarony wymagające tradycyjnego gotowania, a także makarony błyskawiczne, tj. makarony poddane specjalnym zabiegom technologicznym wymagające gotowania nie dłużej niż 2 minuty.

Ze względu na liczbę jaj stosowanych podczas produkcji makaronu rozróżniamy makarony bez dodatku jaj lub z dodatkiem jaj. W przypadku makaronów jajecznych producenci dodatkowo deklarują w ozna-

kowaniu liczbę jaj wykorzystaną do produkcji makaronu w przeliczeniu na 1 kg mąki lub semoliny np. „makaron 2-jajeczny", „makaron 4-jajeczny". Informację o ilości jaj użytych podczas produkcji makaronu konsument może znaleźć w jego nazwie, obok nazwy produktu lub w innym miejscu na opakowaniu. Jaja jako surowiec wykorzystywany do produkcji makaronu mogą być dodawane jako świeże jaja wybijane na miejscu w zakładzie lub w postaci gotowych półproduktów otrzymanych z wybitej całej treści jaj np. masy jajowej chłodzonej lub mrożonej, masy jajowej pasteryzowanej. Do produkcji makaronu mogą być również wykorzystywane produkty wysokoprzetworzone pochodzące z całych jaj np. jaja w proszku. W przypadku makaronów jajecznych, gdzie informacja o składniku jajecznym została podkreślona w oznakowaniu w formie graficznej (wizerunek jaj całych lub rozbitych) lub opisowej (np. 2 jaja na 1 kg mąki, 2-jajeczny) producent obowiązkowo powinien podać procentową zawartość składnika jajecznego tzw. QUID, którą wylicza się w przeliczeniu na masę wyrobu gotowego. Informację tę podaje się w nazwie makaronu, bezpośrednio przy niej lub w wykazie składników w powiązaniu ze składnikiem jajecznym. Na półkach sklepowych znajdziemy również makarony z dodatkiem warzyw np. szpinaku, pomidorów, dyni. W sprzedaży pojawiły się również makarony produkowane w całości lub z dodatkiem innych produktów przemiału zbóż (np. mąki gryczanej, jaglanej, jęczmiennej, pszennej, orkiszowej) oraz roślin strączkowych (np. grochu, fasoli). Na rynku są też dostępne makarony „bezglutenowe" nie zawierające składników wytworzonych z pszenicy czy też innych zbóż zawierających gluten.

W przypadku makaronu „bezglutenowego", który wyprodukowano, przygotowano lub przetworzono specjalnie, w taki sposób aby ograniczyć zawartość glutenu w jednym lub kilku składnikach zawierających gluten, lub zastąpiono składniki zawierające gluten innymi składnikami naturalnie bezglutenowymi np. mąką ryżową lub kukurydzianą zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 roku *w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności* zawartość glutenu nie może przekraczać 20 mg/kg. Z kolei w makaronach opatrzonych sformułowaniem „o bardzo niskiej zawartości glutenu" zawartość glutenu w produkcie finalnym nie może przekraczać 100 mg/kg.

Zgodnie z przepisami prawa (rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. *w sprawie dodatków do żywności*) do makaronów suchych nie stosuje się dozwolonych substancji dodatkowych z wyjątkiem makaronów bezglutenowych lub makaronów przeznaczonych do diet niskobiałkowych. Przepisy prawa żywnościowego nie zezwalają również na wykorzystywanie do produkcji makaronów barwników. Wyjątek stanowią tutaj makarony typu noodle, do których możliwy jest dodatek barwników np. ryboflawiny (E101), chlorofile (E140), antocyjany (E163).

Makaron opatrzony dobrowolną informacją o charakterze marketingowym typu „babuni", „domowy", „wiejski", „staropolski", „swojski" itp. nie powinien w swoim składzie zawierać dozwolonych substancji dodatkowych, gotowych półproduktów np. jaj w proszku, substancji wzbogacających i składników mineralnych np. witamin oraz aromatów, czyli substancji i dodatków, które nie są stosowane w warunkach domowych na etapie przygotowania i wyrabiania ciasta.

Niezależnie od tego z jakiego rodzaju mąki powstał makaron i jakich innych składników użyto do jego produkcji powinien on zachować podstawowe właściwości organoleptyczne. Jedną z głównych cech makaronu suchego, po której można rozpoznać jego jakość jest kruchość. Makaron nie powinien być połamany. Dobrze przechowywany wysokiej jakości produkt nie będzie miał problemów z zachowaniem właściwej formy. Konsystencja makaronu powinna być twarda, przełom równy, szklisty, powierzchnia gładka bez smug, plam i pęknięć. Makaron po ugotowaniu, wskutek wchłaniania wody przez białko i skrobię, mimo zwiększenia swojej objętości 3-4-krotnie, powinien zachować kształt makaronu przed ugotowaniem, nie sklejać się oraz być elastyczny. Kolejną ważną cechą jest jego barwa, która powinna być jednolita i charakterystyczna dla użytych surowców. Makaron bez dodatku składnika jajecznego będzie miał barwę jasnokremową, z kolei makaron jajeczny – kremowo-żółtą. Wyjątkiem jest tutaj makaron ryżowy, który charakteryzuje się niemal przezroczystymi i gładkimi nitkami.

JAK ODNALEŹĆ SENS NASZEJ PRACY?

Żaneta Wisińska-Kuchta

Nie sama praca, ale jej cel sprawia,
że to jest coś wyjątkowego.
William Paul Young

Co nam daje praca? Pozwala nasycić nasze najbardziej podstawowe potrzeby: zapewnia dach nad głową, pozwala opłacać rachunki, kupić jedzenie i inne niezbędne do życia produkty. Jeśli wynagrodzenie za nią jest na tyle wysokie, że pozwala na realizację naszych marzeń, pasji, tym bardziej zyskuje na wartości i ma dla nas większe znaczenie.

„Duch pracy ludzkiej"

Jednak czy praca to tylko wypełnianie obowiązków i pobieranie z tego tytułu wynagrodzenia?
Temat pracy poruszył Kardynał Stefan Wyszyński w książce „Duch pracy ludzkiej", wydanej w 1946 r. Był to ciężki czas powojenny. Ludzie musieli odbudować swoje domostwa i na nowo, z nadzieją, patrzeć w przyszłość. Publikacja ta miała pomóc przywrócić sens dalszych działań.
Autor wskazał na kilka znaczeń pracy i wypływających z niej wartości, takich jak możliwość zaspokojenia bytu, rozwój osobisty, duchowy i moralny. Dzięki pracy człowiek powinien stawać się lepszym. Praca bowiem umożliwia rozwój cnót, np.: cierpliwości, wytrwałości, sumienności, cichości. Ponadto, pobudza refleksyjność i umacnia więzi międzyludzkie. Przynosi korzyści nie tylko nam samym, ale i innym. Skoro tyle korzyści powinniśmy czerpać z pracy, to dlaczego coraz częściej odczuwamy, że czegoś nam brakuje? Dlaczego bywa, że zadajemy sobie pytanie o jej sens?

Dlaczego sens pracy jest dla nas tak ważny?

Sensowność wykonywanych działań okazuje się niezwykle istotna w naszym życiu. Potwierdzają to również dotychczasowe badania. Instytut Gallupa (2017) wskazał, że sens pracy jest jedną z najbardziej pożądanych przez pracowników właściwości pracy, a badanie przeprowadzone przez HRM Institute („Sens w pracy", 2020) ukazuje, że kiedy pracownicy uważają, że ich praca ma sens to:

- 88% chętniej przychodzą do pracy
- 87% bardziej angażują się w powierzone zadania
- 83% są bardziej efektywni w pracy
- 81% są zadowoleni z własnej pracy
- 61% chętniej poleciliby pracę w swojej firmie
- 60% lepiej wykonują zadania na stanowisku pracy
- 41% są bardziej zadowoleni z warunków pracy.

Te wyniki świadczą o tym, że warto nie tylko samemu zadbać o nadanie sensu pracy, ale i wspierać w tym innych.
Pierwszy raz pojęcie sensu pracy pojawiło się w modelu cech pracy (Job Characteristics Model) Richarda Hackmana i Grega Oldhama w 1976 r. Autorzy już wtedy podkreślali, jak poczucie sensu pracy wpływa na poziom wewnętrznej motywacji i satysfakcji z pracy. Bardziej współczesne teorie głoszą, iż ważną przesłanką jest możliwość bycia autentycznym w pracy. Wyrażanie siebie, jak również realizacja zadań spójnych z wartościami i postawami pracowników, wpływa na ich dobrostan.

W poszukiwaniu sensu

Na poczucie sensu składa się wiele elementów, ale jednym z najbardziej podstawowych jest poznanie celu. Celu, który realizujemy w pracy. Inaczej mówiąc, powinniśmy doskonale rozumieć swoją rolę w firmie.
Pracownik, który na każdym etapie swojej pracy jest świadomy tego, po co jest w firmie i jaka jest jego rola, ma możliwość spojrzeć na swoją pracę w szerszym wymiarze, dostrzec jej wpływ na pracę innych i zauważyć siebie jako ważny element w całym procesie pracy.
Powinniśmy zadbać również o autonomię i różnorodność wykonywanych zadań oraz o relacyjność i dobrą atmosferę pracy. Dobra współpraca i poczucie przynależności do grupy/zespołu okazują się kluczowe w budowaniu poczucia sensu pracy. Ludzie, którzy czują ducha zespołu, są zaangażowani, inicjują działania, często okazują się również wsparciem dla innych, a nawet inspiracją lub autorytetem (nie chodzi tu tylko o posiadaną wiedzę, ale i o postawy, jakie reprezentują). Możliwość współpracy z takimi ludźmi staje się czymś wyjątkowym i coraz częściej docenianym w firmach.

Ważnym aktualnym pojęciem jest „job crafting". W książce Malwiny Puchalskiej-Kamińskiej i Agnieszki Łądki-Barańskiej „Job crafting. Nowa metoda budowania zaangażowania i poczucia sensu pracy" doskonale opisane jest czym jest job crafting, czyli przekształcanie pracy, i jak wdrażać je w firmie. Polega ono na samodzielnym podejmowaniu przez pracowników działań, które **dopasują pracę do ich własnych potrzeb**. Warto, by firma wspierała takie działania, choćby poprzez umożliwienie pracownikom samodzielnego planowania rozwoju lub wspieranie oddolnych inicjatyw. Dopasowywanie pracy do pracowników powinno opierać się na ich mocnych stronach, wartościach i potrzebach.

W służbie ludziom

Okazuje się jednak, że często najwięcej satysfakcji i poczucia sensu może dać realizacja zadań, które przynoszą **korzyść innym**. Warto pamiętać, że nasza praca pomaga innym, że na końcu całego procesu jest drugi człowiek. Potrzebujemy czuć się potrzebni. To właśnie wtedy czujemy, że to, co robimy, ma sens. Przykłady: pracujemy, by zapewnić dobrą przyszłość naszym dzieciom; pracujemy, ratując życie lub pomagając innym (np. chirurdzy); pracujemy, ucząc innych (np. nauczyciele); pracujemy, by pozostawić kolejnym pokoleniom wytwór naszej pracy (np. pisarze, poeci, malarze); pracujemy, by służyć (**praca urzędnika państwowego ma charakter służebny** wobec państwa jako organizacji oraz wobec obywatela).
Mniej oczywiste przykłady: poprzez swoją wiedzę, np. na poziomie eksperta, wspieramy innych w podjęciu ważnych decyzji; dzielimy się swoją wiedzą, by innym łatwiej się pracowało; jesteśmy życzliwi dla innych i dzięki temu współpraca i komunikacja (często w trudnych sytuacjach) jest przyjemniejsza i budująca.

Kto ma silną wolę i silną chęć służby ludziom,
temu życie pięknym będzie snem, choćby droga
do celu była poplątana, a myśli niespokojne.

Janusz Korczak

Wewnętrzna siła

Jak się okazuje, dużo zależy od nas samych. Zrozumienie roli, jaką pełnimy w firmie, autonomia zadań, dbanie o dobrą współpracę, próba przekształcania zadań w swojej pracy, jak również bycie dla innych (a nie tylko dla siebie). Na to wszystko mamy wpływ. To my sami tworzymy i zmieniamy świat dookoła siebie.

Nie można pytać życia o sens,
można mu tylko samemu sens nadać.

Romain Gary

Nie musimy czekać na sprzyjające okoliczności. Wsparcie instytucji i przełożonych jest ważne, ale jeśli pewne rzeczy nie wychodzą od nas samych, to ciężko nam będzie poczuć spełnienie i sens tego, co robimy. Sensu pracy nie da się nadać z zewnątrz! Ta siła tkwi wewnątrz nas.

Wyjątkowy cel

Każdy aspekt pracy jest ważny: wynagrodzenie, warunki pracy, stanowisko i wiążące się z tym możliwe uznanie lub prestiż, skupienie się na swoim rozwoju osobistym i korzyściach dla nas samych. To wszystko na pewno daje poczucie zadowolenia i satysfakcji z pracy, ale najlepiej, jeśli jest to jej skutkiem ubocznym, a nie celem samym w sobie. Celem nadrzędnym powinno pozostać bycie pomocnym innym ludziom.
Okazuje się, że sens pracy najłatwiej odnaleźć w służbie innym. To wtedy nasza praca ma największą wartość. Dlaczego to takie ważne? Odpowiedź możemy znaleźć w słowach piosenki Marka Grechuty „Praca":
[…] Za każdą pracę się należy godziwa zapłata Lecz największą nagrodą za pracę uczciwą Może być wdzięczność ludzi oraz cząstka świata Co powstała z rąk twoich na przyszłość szczęśliwą.
Warto więc czasami zadać sobie pytanie: czy moja praca powoduje wdzięczność ludzi i wytwarza owoce, będące »przyszłością szczęśliwą«?

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI LEŻY W NASZYM WSPÓLNYM INTERESIE

Marzena Chacińska
Joanna
Maryniak-Szpilarska

Obchody Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności w Polsce

Po coż nam taki dzień?

7 czerwca 2021 roku po raz trzeci obchodziliśmy Światowy Dzień Bezpieczeństwa Żywności (WFSD), który został ustanowiony przez Zgromadzenie Ogólne Narodów Zjednoczonych, z inicjatywy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Tegoroczne hasło promujące tę ważną datę w kalendarzu to:

„Bezpieczna żywność dziś dla zdrowszego jutra".

WFSD to czas celebracji licznych korzyści płynących z bezpiecznej żywności, ale i chwila refleksji nad ciążącą nad wszystkimi odpowiedzialnością za jej zapewnienie.

Powracającym corocznie mottem wydarzenia jest: „Bezpieczeństwo żywności leży w naszym wspólnym interesie". Jego celem jest podkreślenie ważnych obowiązków spoczywających na wszystkich działających w łańcuchu dostaw żywności: producentów, przetwórców, przewoźników, dystrybutorów, detalistów, kucharzy, a także konsumentów. W każdym punkcie tego łańcucha występują zagrożenia, które mogą spowodować zanieczyszczenie żywności (fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne), a wszyscy zaangażowani są odpowiedzialni za jej bezpieczeństwo na różnych etapach.

Światowy Dzień Bezpieczeństwa Żywności wzywa do konkretnych działań:

1. **Zapewnij bezpieczeństwo** – rządy państw muszą zapewnić wszystkim bezpieczną i wartościową odżywczo żywność.
2. **Wyhoduj to bezpiecznie** – rolnicy i producenci muszą przyjąć dobre praktyki.
3. **Dbaj o bezpieczeństwo** – wszystkie podmioty działające na rynku muszą upewnić się, że żywność jest bezpieczna.
4. **Wiedz, co jest bezpieczne** – konsumenci powinni pogłębiać swoją wiedzę na temat bezpiecznej i zdrowej żywności.
5. **Współpracujmy na rzecz bezpieczeństwa żywności** – działajmy razem na rzecz bezpiecznej żywności i związanego z nią dobrego zdrowia.

WFSD2021 obchody w Polsce

W ramach obchodów Światowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności w Polsce 7 czerwca rozpoczął się cykl spotkań w formie e-forum – pod nazwą FoodFakty Safety Week – zorganizowanych przez profesjonalny portal informacyjny dla branży spożywczej przy współpracy z ponad 30 ekspertami z administracji publicznej, instytucji państwowych, świata nauki oraz przedstawicieli przemysłu spożywczego, handlowców i jednostek certyfikujących.

Punkt Kontaktowy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Polski działający w GIJHARS inspirował do działania i wspierał merytorycznie przygotowania do tego wydarzenia. Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych objął obchody patronatem.

Pięć dni spotkań, którym przyświecała myśl – Wspólnie budujemy kulturę bezpieczeństwa żywości – stanowiło przestrzeń do prezentacji wielu punktów widzenia związanych z bezpieczeństwem żywności, dając możliwość wymiany wiedzy i doświadczeń w gronie ekspertów oraz wielu zainteresowanych stron, które realizują swoją działalność na różnych etapach łańcucha żywnościowego.

Celem pierwszego dnia e-forum, które zgromadziło ponad 400 uczestników, było wskazanie roli poszczególnych stron w bezpiecznym łańcuchu żywnościowym i odnoszonych korzyści w organizacjach dzięki rozwojowi kultury bezpieczeństwa żywności.

Wśród pierwszych wystąpień tego dnia znalazła się prezentacja przedstawiciela Punktu Kontaktowego KKŻ dla Polski, prowadzonego w GIJHARS, pt. „Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO i jej globalny wpływ na kształtowanie kultury bezpieczeństwa żywności". Wykład przybliżył zadania KKŻ, zakres działania i zasady współpracy z komisją oraz punktem kontaktowym, a także rezultaty prac organizacji w postaci uznanych międzynarodowo norm, zaleceń i wytycznych mających na celu ochronę zdrowia konsumentów i zapewnienie uczciwych praktyk w handlu żywnością.

We wrześniu 2020 r. Komisja Kodeksu Żywnościowego przyjęła zmianę globalnej normy dotyczącej ogólnych zasad higieny żywności wraz z systemem HACCP (CXC 1-1969). W zmienionej normie wprowadzono pojęcie „kultury bezpieczeństwa żywności". W ciągu ostatniej dekady niektórzy autorzy zajmowali się już tym tematem[1] argumentując, że kultura bezpieczeństwa żywności – lub raczej jej brak – stanowi czynnik ryzyka związany z chorobami przenoszonymi przez żywność.

Definicja kultury bezpieczeństwa żywności według Griffitha to „zbiór dominujących i względnie stałych przekonań, wartości oraz postaw, które są pojmowane i podzielane oraz które przyczyniają się do zachowań związanych z higieną żywności praktykowanych w środowisku (organizacji), w którym dochodzi do obróbki żywności"[2].

Kultura bezpieczeństwa żywności zwiększa bezpieczeństwo żywności poprzez zwiększanie świadomości istniejących zagrożeń, podkreślanie znaczenia bezpieczeństwa i higieny żywności wśród wszystkich pracowników przedsiębiorstwa, a w konsekwencji poprawę zachowań pracowników w zakładach spożywczych. Niemniej ważne – wymienione zarówno w normie KKŻ, jak i wdrażającym pojęcie „kultury bezpieczeństwa żywności" Rozporządzeniu Unii Europejskiej z marca 2021 roku[3] – są zaangażowanie kierownictwa, otwarta i jasna komunikacja oraz dostępność wystarczających zasobów do zapewnienia bezpiecznego i higienicznego obchodzenia się z żywnością.

Zrównoważony rozwój, Europejski Zielony Ład to hasła przewodnie drugiego dnia FoodFakty Safety Week. Eksperci przybliżyli zagadnienia związane z ekologią, gospodarką w obiegu zamkniętym, wystarczalnością ekonomiczną oraz środowiskowe aspekty dotyczące opakowań żywności. Higiena, badania, nowe technologie, opakowania dla bezpieczeństwa, trwałość żywności, wartość odżywcza, znakowanie, marnotrawstwo żywności to tematy podejmowane przez kolejne dni e-forum w ramach WFSD2021.

Ostatni dzień wydarzenia zdominowała dyskusja na temat kontroli bezpieczeństwa żywności w łańcuchu żywnościowym. Pracownik Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS przedstawił szczegółowo zaktualizowaną normę Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dotyczącą ogólnych zasad higieny żywności wraz z systemem HACCP (CXC 1-1969), która od lat pozostaje podstawą wszystkich programów certyfikacji bezpieczeństwa żywności w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego.

Przedstawiciel GIJHARS nawiązał w prezentacji również do prac na poziomie Unii Europejskiej i planów przygotowania nowych wytycznych dotyczących zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących kulturę bezpieczeństwa żywności, których publikacja jest oczekiwana na początku 2022 r.

Więcej informacji o obchodach Światowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności, w tym form świętowania w innych państwach, które mogą stać się inspiracją do inicjatyw na kolejne lata celebracji WFSD, znajduje się na stronie Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa.

Współpracujmy na rzecz bezpieczeństwa żywności – działajmy razem na rzecz bezpiecznej żywności i związanego z nią dobrego zdrowia – nie tylko od święta!

[1] Griffith, Livesey i Clayton, 2010; Powell, Jacob i Chapman, 2011; Yiannas, 2009

[2] Griffith, C. J. 2010

[3] Rozporządzenie Komisji (UE) 2021/382 z dnia 3 marca 2021 r. zmieniające załączniki do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych w odniesieniu do zarządzania alergenami pokarmowymi, redystrybucji żywności i kultury bezpieczeństwa żywności

5. SESJA KKŻ FAO/WHO DO SPRAW PRZYPRAW I ZIÓŁ KULINARNYCH

Joanna Maryniak-Szpilarska

Batalia o znakowanie szafranu

5. sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO do spraw Przypraw i Ziół Kulinarnych (CCSCH) odbyła się w formie wideokonferencji od 20 do 29 kwietnia 2021 roku. W posiedzeniu wirtualnie uczestniczyły delegacje z 65 państw członkowskich KKŻ FAO/WHO i jednej organizacji członkowskiej – Unii Europejskiej, a także 11 organizacji biorących udział w posiedzeniu na prawach obserwatora. Polska była reprezentowana na sesji przez pracownika Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS. Spotkaniu przewodniczył dr M.R. Sudharshan, były dyrektor Działu ds. Przypraw w Ministerstwie Handlu i Przemysłu Republiki Indii.

Kluczowe punkty agendy sesji CCSCH

W agendzie tegorocznej sesji znalazło się wiele dokumentów, nad którymi prace były już na ukończeniu. Priorytetem Komitetu było przekazanie do zatwierdzenia przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO normy na suszone oregano, która była jednym z pierwszych dokumentów opracowywanych przez komitety a jednocześnie jedynym, nad którym prace nie zostały jeszcze zakończone. Przewodniczący Komitetu podkreślił, że w przypadku gdyby nie było możliwe osiągnięcie konsensusu w kluczowych zapisach wspomnianej normy, należałoby rozważyć dyskontynuację prac nad dokumentem. Państwa osiągnęły jednak w tej sprawie porozumienie i zadecydowały o przekazaniu normy do zatwierdzenia.

Pozostałe projekty norm, nad którymi dyskutowano na spotkaniu obejmowały następujące produkty: suszony/odwodniony imbir, suszone goździki, suszona bazylia, gałka muszkatołowa, suszona/odwodniona papryka i chili, a także szafran.

Jednym z ważniejszych i stałych elementów każdej omawianej na posiedzeniu normy było znakowanie produktu, a w szczególności oznaczenie produktu krajem pochodzenia i/lub krajem zbioru surowca. Temat wywoływał każdorazowo dłuższą wymianę zdań pomiędzy zebranymi państwami, a opinie w tym zakresie były mocno podzielone. Zdaniem wielu delegacji, w tym krajów Unii Europejskiej, obowiązkowe podawanie na opakowaniu kraju zbioru surowca często bardziej adekwatnie oddaje cechy charakterystyczne produktu i pozwala na uniknięcie oszukańczych praktyk. Inne państwa wskazały natomiast na trudności przy przeprowadzaniu kontroli oraz weryfikacji kraju zbioru surowca produktu i stały na stanowisku, że należy ograniczyć się do wymogów zapisanych w „Ogólnej normie dla paczkowanej żywności" (CXS 1-1985). Różnica opinii w tym zakresie była szczególnie widoczna w trakcie dyskusji nad projektem normy na suszony szafran.

Bitwa o szafran

Szafran to najdroższa i najszlachetniejsza przyprawa na świecie. Jego właściwości kulinarne jak i lecznicze znane są już człowiekowi od starożytności. Wykorzystywany jest nie tylko do urozmaicenia smaku potraw, ale również do nadawania koloru, ma zastosowanie w ziołolecznictwie, a w niektórych kręgach kulturowych uznawany jest nawet za afrodyzjak. Jego uprawa i zbiór wymaga wiele pracy oraz cierpliwości, ponieważ słupki krokusa siewnego (*Crocus sativus*), z których otrzymuje się szafran, mogą być zebrane tylko ręcznie. Jeden kwiat krokusa dostarcza jedynie trzy pręciki, które stają się później trzema nitkami szafranu. Do uzyskania 1 kilograma tej przyprawy potrzebne jest aż około 150 tysięcy kwiatów, co tłumaczy zarówno jego wysoką cenę jak i fakt, że jest to produkt nagminnie fałszowany. Nieuczciwi producenci stosują różne metody np. mieszanie nitek szafranu z domieszką pręcików lub fragmentów, pochodzących z innych kwiatów, zwiększanie masy produktu poprzez zanurzenie w glicerynie czy dodawanie sztucznych barwników dla zwiększenia zdolności barwienia. Warto zaznaczyć, że istnieją regiony świata uznawane powszechnie za producentów auten-

tycznego szafranu wysokiej jakości np. hiszpańska Walencja. Oznacza to w praktyce, że jednym ze sposobów oszustwa może też być sprzedawanie produktu otrzymywanego z surowca pochodzącego z innego kraju niż ten podany na opakowaniu.
Zgodnie z kodeksową normą CXS 1-1985 dla żywności paczkowanej krajem pochodzenia produktu jest ostatni kraj, gdzie został dokonany proces zmieniający naturę produktu. Kwestią sporną na sesji było określenie czy suszenie można uznać za tego typu proces. Kluczowym był tu argument, że bardzo często zdarza się, że producent kupuje surowy materiał w kraju gdzie był on zebrany, suszy go, a następnie pakuje i oznacza go swoim krajem pochodzenia, który w rzeczywistości jest krajem, gdzie miał miejsce ostatni proces przetwórstwa. Prowadzi to do różnych interpretacji zasad znakowania i problemów przy kontroli. Ostatecznie szafran bardzo często zostaje oznakowany jako pochodzący z kraju, w którym nie jest nawet uprawiany, a tym samym zbierany. Taka sytuacja wprowadza w błąd konsumenta i ułatwia fałszowanie produktu. Mając na uwadze powyższe, wiele państw zainterweniowało na sesji (w tym kraje Unii Europejskiej) i podkreśliło, że takiej sytuacji można by uniknąć wprowadzając obowiązek podawania kraju zbioru na opakowaniu. Niestety taka argumentacja nie przekonała wszystkich delegacji obecnych na posiedzeniu.

Perspektywy na przyszłość

Po długiej dyskusji komitet ustalił, że ogólnie w przypadku przypraw i ziół kulinarnych obowiązkowe jest jedynie podawanie kraju pochodzenia danego produktu, zgodnie z ogólnie przyjętą praktyką i zapisami normy CXS 1-1985. Podawanie takich informacji jak kraj zbioru surowca czy region i rok zbioru jest natomiast opcjonalne. Szafran, ze względu na swoją specyfikę, okazał się jednak wyjątkiem. Ustanowienie konsensusu w powyższej sprawie nie było możliwe na spotkaniu, w związku z powyższym Komitet podjął decyzję o wznowieniu dyskusji na forum elektronicznej Grupy Roboczej. Przewodniczący komitetu wyraził nadzieję, że wypracowanie rozwiązania zadawalającego wszystkie strony jest możliwe.

Szczegółowy opis przebiegu dyskusji oraz najważniejsze ustalenia poczynione na sesji dostępne są w oficjalnym raporcie ze spotkania.
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/en/

Anna Janasik

POBREXITOWA REZERWA DOSTOSOWAWCZA (BAR)

Czy nowy instrument finansowy BAR pomoże państwom członkowskim UE?

Wstęp

Unia Europejska (UE) oraz Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej (Zjednoczone Królestwo) w oparciu o dziesięciolecia bliskiego partnerstwa wytworzyły istotną współzależność gospodarczą, handlową i społeczną. Jednak decyzja Zjednoczonego Królestwa o wystąpieniu z UE zmieniła wszystko. Oficjalnie, z chwilą zakończenia okresu przejściowego (31 grudnia 2020 roku), niezależnie od zawartych umów, Zjednoczone Królestwo straciło nieograniczony dostęp do czterech podstawowych swobód wspólnego rynku UE.

Jak UE przygotowywała się do BREXIT?

Zanim jednak zakończył się okres przejściowy obie strony rozpoczęły intensywne przygotowania, aby w jak najmniejszym stopniu obywatele i przedsiębiorcy odczuli nadchodzące zmiany. Po stronie UE, Komisja Europejska wprowadziła środki gotowości, tak aby sektory gospodarki i przedsiębiorstwa silnie związane ze Zjednoczonym Królestwem nie doświadczyły znacznych trudności, w związku z utratą ułatwionego dostępu do rynku.
Administracja publiczna państw członkowskich musiała zapewnić dodatkową infrastrukturę i sprzęt oraz

zatrudnić dodatkowy personel, np. w dziedzinie ceł, podatków i kontroli. W dziedzinie kontroli sanitarnych i fitosanitarnych państwa członkowskie musiały utworzyć nowe punkty kontroli granicznej lub rozbudować istniejące punkty w miejscach wprowadzania towaru ze Zjednoczonego Królestwa do UE. Państwa członkowskie były zmuszone przygotować się do zaostrzenia środków kontroli na morzu i w portach w celu dodatkowego monitorowania i inspekcji. Poza tym były zobowiązane dostosować zasady wydawania świadectw i autoryzacji produktów, wymogów dotyczących przedsiębiorstw, etykietowania i znakowania. Ruszyły kampanie informacyjne służące podnoszeniu świadomości na temat konsekwencji, jakie będzie miało dla obywateli i przedsiębiorstw przedmiotowe wystąpienie.

W zaistniałej sytuacji, państwa członkowskie UE mogły podjąć decyzję o przeciwdziałaniu negatywnym skutkom poprzez wprowadzenie specjalnych finansowych programów wsparcia, aby pomóc dotkniętym regionom i przedsiębiorstwom w zarządzaniu zmianami.

Wieloletnie doświadczenie związane z Funduszem Solidarności Unii Europejskiej i polityki spójności było inspiracją do utworzenia nowego instrumentu finansowego.

Jaki był przebieg prac nad BAR?

21 lipca 2020 roku na specjalnym szczycie Rady Europejskiej zostały przyjęte konkluzje o planie odbudowy i wieloletnich ramach finansowych na lata 2021-2027, które umożliwiły podjęcie decyzji o utworzeniu specjalnego instrumentu finansowego – pobrexitowej rezerwy dostosowawczej (BAR) związanej z wyjściem Zjednoczonego Królestwa z UE. Rada zwróciła się do Komisji o przedstawienie wniosku w sprawie Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego pobrexitową rezerwę dostosowawczą (BAR).

25 grudnia 2020 roku Komisja Europejska opracowała ostateczną wersję wniosku. Zgodnie z procedurą stanowienia prawa w UE wniosek został skierowany do Europejskiego Trybunału Obrachunkowego, który 25 lutego przedstawił swoją opinię. Dodatkowo przeprowadzono konsultacje z Europejskim Komitetem Społeczno-Ekonomicznym i Komitetem Regionów, które poparły inicjatywę oraz wydały odpowiednio opinie 24 lutego i 19 marca. Niezależnie, wniosek w sprawie wspomnianego rozporządzenia był przedmiotem dyskusji z państwami członkowskimi UE na spotkaniach Grupy roboczej Rady UE do spraw działań strukturalnych. 29 kwietnia państwa członkowskie zatwierdziły stanowisko Rady. W następnej kolejności dokument został przekazany do Parlamentu Europejskiego, który przed przyjęciem zlecił konsultacje z dwoma komisjami zajmującymi się kwestiami związanymi z budżetem oraz rybołówstwem, działającymi przy Komitecie do spraw Rozwoju Regionalnego. Odpowiednio 11 i 28 maja br. komisje opublikowały opinie w sprawie proponowanych przepisów.

Gdy swoje stanowisko zatwierdzi Parlament Europejski, współprawodawcy przeprowadzą ostateczne rozmowy na temat projektu rozporządzenia.

Działania IJHARS w świetle prowadzonych prac

Państwa członkowskie jednak nie czekają na ostateczne zatwierdzenie BAR. W związku z dostosowaniem się do nowej sytuacji, szacują poniesione koszty oraz prognozują wydatki i starty szczególnie w branżach silnie powiązanych ze Zjednoczonym Królestwem.

Na wniosek Ministerstwa Funduszy i Polityki Regionalnej, instytucji wskazanej do zarządzania BAR, również GIJHARS podjął działania. W kwietniu br. zorganizował spotkanie z WIJHARS, które miało na celu przedstawienie informacji na temat nowego instrumentu finansowego oraz ewentualnych finansowych korzyści związanych z jego uruchomieniem. Jednostki zostały poproszone o oszacowanie poniesionych oraz ewentualnych przyszłych wydatków związanych z konsekwencjami BREXIT, które wraz z danymi GIJHARS zostały przekazane do Ministerstwa zarządzającego BAR.

Przyjrzyjmy się bliżej założeniom BAR

BAR to instrument finansowy, który ma zapewnić wsparcie państwom członkowskim Unii Europejskiej w celu przeciwdziałania negatywnym konsekwencjom w regionach i sektorach, w szczególności tych najbardziej dotkniętych wystąpieniem Zjednoczonego Królestwa z UE, aby złagodzić jego wpływ na spójność gospodarczą, społeczną i terytorialną.

Czy BAR obejmie wszystkie państwa członkowskie?

Tak, rezerwa obejmie wszystkie państwa członkowskie. Jej metoda alokacji, struktura i funkcjonowanie zostały opracowane w taki sposób, aby objąć w szczególności państwa członkowskie najbardziej zależne od relacji handlowych i gospodarczych ze Zjednoczonym Królestwem.

Jakiej wysokości środki finansowe będą udostępnione?

Maksymalna dostępna kwota wyniesie 5 mld EUR[1]. Została ustanowiona jako specjalny instrument poza pułapami budżetu UE określonymi w wieloletnich ramach finansowych na lata 2021-2027.

Jaki będzie podział środków?

Zgodnie z polityką wzmacniania spójności w całej UE metoda rozdziału środków uwzględnia fakt, że brexit w różnym stopniu dotyka poszczególne regiony i sektory.

W myśl stanowiska Rady cała kwota 5 mld EUR (w cenach z 2018 r.) zostanie wstępnie rozdysponowana z góry. Kwota przypadająca na każde państwo członkowskie zostanie ustalona na podstawie trzech głównych czynników: wartości ryb poławianych w wyłącznej strefie ekonomicznej Zjednoczonego Królestwa, wielkości handlu z tym państwem oraz czynnika związanego z sytuacją ludności regionów nadmorskich graniczących ze Zjednoczonym Królestwem.

Ogółem, 600 mln EUR zostanie rozdysponowane na podstawie czynnika związanego z rybołówstwem, 4,15 mld EUR – w oparciu o wielkość handlu, a 250 mln EUR – na podstawie czynnika związanego z sytuacją w przygranicznych regionach nadmorskich.

4 mld EUR, czyli 80% rezerwy, zostaną wypłacone jako płatności zaliczkowe w trzech transzach: w 2021, 2022 i 2023 r. Pozostały 1 mld zostanie udostępniony w 2024 r. Sposób jego podziału będzie zależeć od tego, jak państwa członkowskie wydały środki finansowe w poprzednich latach, z uwzględnieniem także wszelkich niewykorzystanych kwot.

Okres kwalifikowalności wydatków rozpoczyna się w dniu 1 lipca 2020 r. i będzie trwał 30 miesięcy, aby umożliwić państwom członkowskim opracowanie i wdrożenie niezbędnych środków mających na celu powstrzymanie bezpośrednich skutków wycofania.

Jakie rodzaje wydatków i jak długo będą finansowane w ramach rezerwy?

W związku z tym, że gospodarcze skutki wystąpienia Zjednoczonego Królestwa z Unii są liczne i nieprzewidywalne, projekt rozporządzenia ustanawiającego rezerwę przewiduje jedynie orientacyjną i niewyczerpującą listę kwalifikujących się działań.

Lista ta obejmuje między innymi pomoc na rzecz firm i społeczności rybackich, mechanizmów zmniejszonego wymiaru czasu pracy i programów zmiany kwalifikacji, kontroli granicznych, celnych, sanitarnych i fitosanitarnych, poboru podatków pośrednich oraz reintegracji obywateli UE, którzy opuścili Zjednoczone Królestwa w związku z jej wystąpieniem z Unii.

Do finansowania kwalifikować się będą wszelkie podejmowane przez państwa członkowskie działania, o ile tylko są bezpośrednio związane z łagodzeniem negatywnych skutków brexitu.

Jakiej wysokości środki finansowe dla Polski?

Polska będzie mogła korzystać z tego instrumentu w ramach limitu, określonego na podstawie relatywnych strat handlowych i w sektorze rybołówstwa, w takim zakresie, w jakim wykaże potrzeby związane z efektami wystąpienia ZK z UE. Szacunki KE wskazują, że Polska może uzyskać ok. 2,8% tego instrumentu, czyli 112 814 130 EUR.

Podsumowanie

Wniosek w sprawie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego pobrexitową rezerwę dostosowawczą (BAR) jest nadal procedowany, tak więc zaproponowane przez Komisję Europejską terminy, okresy rozliczeń, czy wskaźniki podziału środków mogą się ostatecznie zmienić. Analizując dotychczasowe prace komisji działających przy Komitecie do spraw Rozwoju Regionalnego, budżetowej i do spraw rybołówstwa widzimy ogromne różnice w zaproponowanych okresach kwalifikowalności wydatków. Komisja budżetowa zaproponowała wydłużenie tego okresu od 1 stycznia 2020 roku do 31 grudnia 2023 roku, natomiast druga komisja zasugerowała, aby dla obszaru rybołówstwa, ostateczne rozlicznie zakończyło się 30 czerwca 2026 roku. Państwa członkowskie UE z niecierpliwością czekają na zakończenie prac nad ostatecznym projektem założeń BAR oraz na uruchomienie instrumentu wsparcia.

Aktualny przebieg prac nad wnioskiem Komisji Europejskiej w sprawie projektu Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego pobrexitową rezerwę dostosowawczą COM(2020)854 można śledzić na stronie Parlamentu Europejskiego.

[1] 5 mld EUR w 2018/cenach stałych; 5,37 mld EUR w cenach bieżących

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (44):

PIERWSZE POLSKIE PRAWO W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI W XX W.: *ROZPORZĄDZENIE Z 1928 R.*

Część III: Regulacje polskie po 1918 r.

Stanisław Kowalczyk

Wczesne regulacje polskie

Po odzyskaniu niepodległości w 1918 r. pierwszym historycznie aktem prawnym, w którym znalazło się odniesienie do spraw z zakresu rolnictwa oraz wyżywienia, był naturalnie Dekret Rady Regencyjnej o tymczasowej organizacji Władz Naczelnych w Królestwie Polskiem[1]. Artykuł 27 dekretu stanowił, że do *Ministra Rolnictwa i Dóbr Koronnych należą sprawy rolnictwa, leśnictwa, spółek rolniczych (…) oraz zarząd wszelkiego rodzaju dóbr państwowych*[2]. Sprawy „żywnościowe" znajdowały się ponadto także w kompetencjach dwóch innych ministrów: Ministra Spraw Wewnętrznych z uwagi na nadzór nad służbą zdrowia oraz Ministra Aprowizacji odpowiadającego za zaopatrzenie ludności w artykuły żywnościowe.

Pierwszym dedykowanym zagadnieniom jakości i bezpieczeństwa żywności aktem była ustawa sanitarna z 8 lutego 1919 r. zatytułowana Państwowa Zasadnicza Ustawa Sanitarna (Dziennik Praw., nr 15, poz. 207). W art. 2 pkt 11 określono, że do obowiązków zarządów komunalnych należy m.in. współdziałanie „z władzami zdrowia publicznego w sprawach nadzoru nad produktami spożywczemi[3], sposobem ich przechowywania i przyrządzania oraz ich sprzedaży.

Rozporządzenie z 1928 r.

Prawo zaborców w zakresie nieszkodliwości, czyli bezpieczeństwa żywności i przedmiotów codziennego użytku w odrodzonej Polsce obowiązywało 10 lat. Współczesnego czytelnika może to zaskakiwać jednak taka była rzeczywistość o czym pisałem na wstępie.

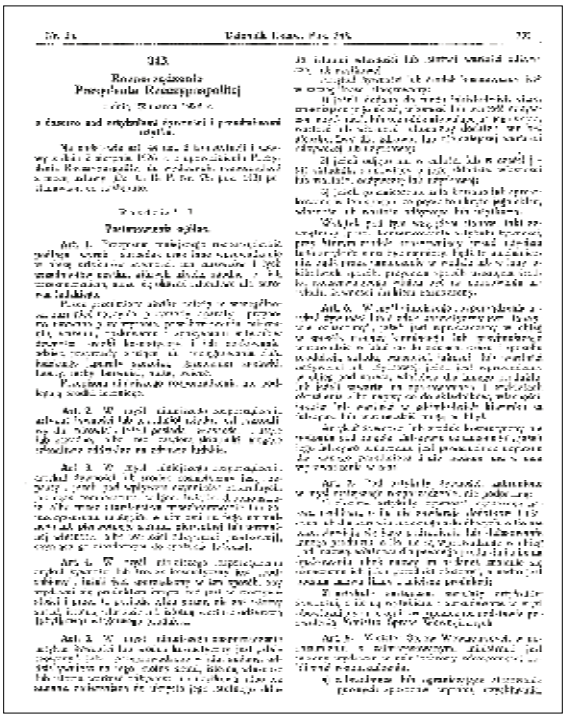
Nowa regulacja w tym zakresie ukazała się 22 marca 1928 r. i było to Rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku[4]. Było to rozporządzenie z mocą ustawy. Jak na ówczesne warunki był to dosyć obszerny akt, bowiem liczył aż 50 artykułów, czyli zdecydowanie więcej niż wcześniejsze regulacje zawarte w prawie państw-zaborców.

Zakres przedmiotowy nowego prawa był zbliżony do regulacji sprzed 1918 r. i dotyczył artykułów żywnościowych[5], surowców do ich produkcji oraz przedmiotów użytku w tym służących do wyrobu i przechowywania żywności, a także środków kosmetycznych, przyrządów do pielęgnowania ciała, odzieży, zabawek, tapet, farb, barwników, nafty i świec (art. 1). Akt wprowadzał definicję artykułu szkodliwego dla zdrowia, zepsutego, podrobionego, sfałszowanego i fałszywie oznaczonego.

I tak artykuł żywności:

- „szkodliwy dla zdrowia" – to taki, który posiada właściwości trujące lub zakaźne (art. 2),
- „zepsuty" – to środek, który pod wpływem czynników naturalnych (czas, temperatura, wilgoć) przez niewłaściwe przechowywanie lub zanieczyszczenie utracił pierwotny skład lub wartość odżywczą przez co stał się niezdatnym do spożycia (art. 3),
- „podrobiony" – to środek sporządzony w taki sposób by wydawał się produktem innym, niż jest w rzeczywistości i przez to posiada skład, własność lub wartość odżywczą produktu właściwego, czyli tego który imituje (art. 4),
- „sfałszowany"[6] – to środek, w którym dokonano zmiany mającej wpływ na jego skład, właściwości, wartość odżywczą lub zmiany zmierzającej do ukrycia powyższych cech produktu w szczególności: (i) dodano „obcy" składnik, (ii) usunięto

[1] Pisownia oryginalna.
[2] Dekret Rady Regencyjnej o tymczasowej organizacji Władz Naczelnych w Królestwie Polskiem (Dz.U. 1918 nr 1 poz. 1).
[3] Pisownia oryginalna.
[4] Dziennik Ustaw, 1928, nr 36, poz. 343.
[5] W rozporządzeniu używa się określenia „artykuł żywności".
[6] Obecnie używany określenia: zafałszowany.



Pierwsza strona rozporządzenia z 22 marca 1928 r. (Dz.U. nr 36, poz. 343).

składnik właściwy dla tego produktu, (iii) zmieszano, zafarbowano lub sproszkowano, by ukryć skład lub wartość odżywczą produktu (art. 5),

- fałszywie oznaczony – to środek, który: (i) jest oferowany w sposób mogący wprowadzić w błąd co do miejsca, czasu, jakości i sposobu produkcji, (ii), jest oferowany pod nazwą właściwą dla innego produktu (iii) na opakowaniach i etykietach, posiada określenia składników, właściwości lub jakości fałszywe lub mogące wprowadzać w błąd (art. 6).

Warto zauważyć, że po pierwsze – poszczególne kategorie artykułów żywnościowych zostały, prawie 100 lat temu zdefiniowane w wyjątkowo nowatorki sposób i praktycznie nie straciły swojej aktualności, po drugie – w zakresie fałszerstw żywności wyróżniono kategorię zafałszowania i niewłaściwego oznakowania – które to podejście było już wówczas i jest obecnie typowe dla amerykańskiego prawa żywnościowego – czego nie rozróżnia jednak współczesne prawo polskie[7], po trzecie wreszcie, we współczesnym prawie polskim istnieją dwie różne definicje artykułu zafałszowanego[8], które są wykorzystywane przez różne instytucje kontrolne w zakresie kontroli tych samych produktów.

Po rozdziale I zawierającym przepisy ogólne następował rozdział II, w którym określono sposób organizacji dozoru nad żywnością.

Podstawowe ogniwo kontroli stanowiła administracja wojewódzka i powiatowa oraz organy komunalne (obowiązek utrzymywania fachowego personelu przez gminy miejskie, w gminach wiejskich taki obowiązek mogła nałożyć administracja państwowa, szczególnie w miejscowościach „o żywszym obrocie handlowym").

W celach operacyjnych do kontroli żywności zostały w ramach administracji powołane Państwowe Zakłady badania żywności i przedmiotów użytku. Do ich zadań należało: prowadzenie technicznych badań artykułów żywnościowych, opracowanie metod badawczych, prowadzenie szkoleń osób kontrolujących żywność, kontrola komunalnych organów prowadzących nadzór nad żywnością (art. 11). Zakłady podlegały Ministrowi Spraw Wewnętrznych. Gminy posiadające co najmniej 50,0 tys. mieszkańców zobowiązane były utrzymywać własne pracownie badania żywności.

Organy powołane do sprawowania dozoru nad żywnością miały prawo: (i) dokonywania kontroli w pomieszczeniach w których wytwarzano, przechowywano i sprzedawano artykuły spożywcze oraz (ii) pobierania próbek żywności do badań technicznych (laboratoryjnych) (art. 18). Wtórnik próbki na żądanie podmiotu kontrolowanego pozostawiano na miejscu kontroli. Jeżeli nie stwierdzono złamania prawa kontrolowanemu przysługiwał zwrot pieniędzy za pobraną próbkę. Jeżeli natomiast już w czasie kontroli wstępnej stwierdzono, że artykuł jest zafałszowany, lub źle oznakowany był rekwirowany, gdy był zepsuty podlegał zniszczeniu (art. 20). Zarówno z kontroli, jak i pobierania próbek, rekwizycji oraz zniszczenia, sporządzane były protokoły.

Jeżeli w toku badania żywności stwierdzono „istotę czynu karalnego", czyli zafałszowanie, błędne oznakowanie lub oznaki zepsucia żywności, zakład był zobowiązany o tym fakcie poinformować wymiar sprawiedliwości (art. 13).

[7] Por.: Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 18 października 2019 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, Dz.U. 2019 poz. 2178, (art. 3, pkt 10) oraz Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 6 czerwca 2019 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz.U. 2019 poz. 1252 (art. 3, ust. 3, pkt 45).

[8] Por. poprzedni przypis.