

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 3 (44)/2016

ISSN 1896-9569



**Punkt ds. zafaszerowań
żywności – str. 5**

**Działania IJHARS
a rosyjskie embargo – str. 16**

**Wyroki
sądowe – str. 10**

Planowane połączenie systemów ACC i RASFF – str. 7

WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora 1

WYDARZENIA

Wydarzenia czerwiec–sierpień 2016 1

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Punkt Kontaktowy ds. Oszustw Żywnościowych
Andrzej Skrobiszewski, Laura Koenig, Renata Księcio 5

Planowane połączenie systemów AAC i RASFF
Renata Księcio, Laura Koenig, Andrzej Skrobiszewski 7

Analiza zagrożeń i analiza ryzyka
w prawie żywnościowym UE
Antonina Kowalczyk, Małgorzata Stańczuk 8

Wyroki sądowe
Aneta Ościłowska 10

Po nitce do kłębka... czyli identyfikowalność żywności
Anna Dominiak 12

Rosyjskie embargo trwa – działania WIJHARS
Katarzyna Trojnar 16

Co warto wiedzieć kupując pieczywo
Sylvia Ciągło-Androsiuk 18

Grupy producentów
Wioleta Binkowska 21

80 dań dokoła świata, czyli kilka słów o zachowaniu przy stole.
Część III: Europa
Joanna Maryniak-Szpilarska 25

DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIUM GIJHARS

Hydrolizaty białkowe – cenne dodatki czy tanie wypełniacze?
Helena Samotyj-Leńczewska 28

Sorgo – bioenergetyczna roślina z tropików
alternatywą dla kukurydzy?
Beata Lipowska-Łastówka 31

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (26):
Codex Alimentarius (1963).
Część II. Początek prac kodeksowych
Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Sylvia 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 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-Mazurski w Olsztynie). Obecnie specjalista w Wydziale Kontroli WIJHARS w Olsztynie.

Wioleta Binkowska

Absolwentka Wydziału Nauk Ekonomicznych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od lipca 2008 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Ex-post.

Anna Dominiak

Absolwentka Międzywydziałowego Studium Towaroznawstwa Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2010 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Laura Koenig

Absolwentka kierunku technologii żywności i żywienia człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Związana z GIJHARS od 2010 r. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Antonina Kowalczyk

Absolwentka Wydziału Zootechnicznego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów w zakresie prawa administracyjnego na Wydziale Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego. Związana z GIJHARS od powstania Inspekcji. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Stanisław Kowalczyk

Od stycznia 2009 r. – do maja 2016 r. Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Od października 2006 r. pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora JHARS. Profesor nadzwyczajny nauk ekonomicznych. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie.

Renata Księcio

Absolwentka kierunku technologii żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Związana z GIJHARS od 2013 r. Obecnie specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Helena Samotyj-Leńczewska

Absolwentka Wydziału Chemii Uniwersytetu Gdańskiego. Od sierpnia 2013 r. zatrudniona w Pracowni Analiz Klasycznych w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Gdyni.

Beata Lipowska-Łastówka

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

Aneta Ościłowska

Absolwentka kierunku chemia o specjalizacji chemia podstawowa i stosowana Uniwersytetu Opolskiego oraz kierunku chemia o specjalizacji informatyka chemiczna Politechniki Wrocławskiej. Związana z GIJHARS od 2006 r. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

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.

Andrzej Skrobiszewski

Doktor nauk biologicznych w dyscyplinie biotechnologia (Wydział Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu). Związany z GIJHARS od 2015 r. Obecnie starszy specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Małgorzata Stańczuk

Absolwentka Wydziału Zootechnicznego (obecnie Wydział Nauk o Zwierzętach) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od 2003 r., wcześniej zatrudniona w ISiPAR. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Katarzyna Trojnar

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



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

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

Zdjęcie na okładce:
Fotolia

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów
Oddano do druku: 12 sierpnia 2016 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

W 2013 roku Komisja Europejska, wspólnie z państwami członkowskimi, zdecydowała o powołaniu krajowych punktów kontaktowych ds. oszustw żywnościowych. W Polsce, decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Punkt Kontaktowy utworzony został w Głównym Inspektoracie JHARS. Z artykułu w całości poświęconego pracom prowadzonym w krajowym Punkcie Kontaktowym dowiedzą się Państwo między innymi: z jakich krajów jest najwięcej zgłoszeń dotyczących oszustw żywnościowych, a także czym jest system AAC.

Z czym kojarzą nam się hydrolizaty białkowe? Czy wiemy gdzie można je znaleźć i w jakim celu są dodawane do produktów spożywczych? A także dlaczego hydrolizaty białkowe odgrywają tak ważną rolę w procesie produkcji żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego? Odpowiedzi na te wszystkie pytania znajdują Państwo w artykule „Hydrolizaty białkowe – cenne dodatki czy tanie wypełniacze?”.

W dniach 26–29 września w Poznaniu, jak co roku, odbędą się jedne z najważniejszych targów branży spożywczej w Polsce. Tradycyjnie już na Polagra Food nie może zabraknąć także przedstawicieli IJHARS, dla których targi są okazją do spotkań z producentami i ekspertami branży spożywczej.

Zapraszam wszystkich do wzięcia udziału w Polagra Food i odwiedzenia stoisk, na których wystawcy będą prezentować polską żywność najwyższej jakości.

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS

WYDARZENIA CZERWIEC–SIERPIEŃ 2016

MAGDALENA ŚWIDERSKA ZASTĘPCĄ GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Z dniem 15 lipca 2016 r. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Krzysztof Jurgiel powołał Magdalenę Świdorską na stanowisko Zastępcy Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Magdalena Świdorska jest absolwentką Akademii Medycznej w Poznaniu, Wydziału Farmacji, oddziału Analityki Medycznej. Od czerwca 2005 r. do lipca 2016 r. Kierownik Centralnego Laboratorium GIJHARS w Poznaniu. Posiada 18-letnie doświadczenie w pracy laboratoryjnej.

IMPREZA SPORTOWA W OLSZTYNIE

W dniu 20 maja w obiektach sportowych ZSO nr 3 w Olsztynie przy ul. Wańkowicza 1 odbyła się V edycja wojewódzkiej imprezy sportowej zorganizowanej przez Oddział Terenowy Agencji Rynku Rolnego w Olsztynie, Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 3 w Olsztynie, Stowarzyszenie Na Rzecz Edukacji Dzieci i Rozwoju Obszarów Wiejskich WROTA w Lamkowie oraz Przedszkole Miejskie nr 5 w Olsztynie, pod hasłem „Jem owoce, piję mleko – w życiu zajdę daleko”. Patronat honorowy nad imprezą objął Wojewoda Warmińsko-Mazurski.

Do Olsztyna zjechały dzieci reprezentujące 50 przedszkoli i szkół podstawowych województwa warmińsko-mazurskiego. Podczas rywalizacji drużynowych uczestnicy musieli wykazać się zarówno umiejętnościami sportowymi jak również dużą zręcznością w następujących konkurencjach „Sztafeta ogórkowa”, „Kelnerzy”, „Zbuduj kopiec ziemniaków”, „Toczenie jabłek” oraz „Sianie marchewek”.

WIJHARS w Olsztynie wpisując się w ideę propagowania zdrowego stylu życia wziął czynny udział w tym przedsięwzięciu pod hasłem ABC ZNAKOWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH. Pracownicy Inspektoratu rozmawiali z dziećmi, nauczycielami i mieszkańcami okolicznych osiedli na temat jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, świadomego dokonywania zakupów produktów żywnościowych oraz rozdawali broszurki informacyjne na temat znakowania produktów spożywczych.

Stoisko Warmińsko-Mazurskiego WIJHARS odwiedził Wojewoda Warmińsko-Mazurski Artur Chojecki wraz z Dyrektorem Generalnym Warmińsko-Mazurskiego Urzędu Wojewódzkiego Pawłem Żukowskim.



PATRONAT GŁÓWNEGO INSPEKTORA

W dniach 7–9 czerwca w Zdunowie k. Warszawy, pod patronatem Głównego Inspektora JHARS, odbyła się VI Letnia Szkoła Prawa Żywnościowego zorganizowana przez IGI Food Consulting. W trakcie szkolenia przedstawiciele Głównego Inspektoratu JHARS zaprezentowali dwa wykłady. Dorota Krzyżanowska – Radca Głównego Inspektora JHARS wygłosiła prezentację pt. „Urzędowa kontrola znakowania prowadzona przez IJHARS”, natomiast Karolina Kaszewska-Romańczuk – starszy specjalista w biurze Kontroli Jakości Handlowej omówiła „Znakowanie żywności zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 – problemy, rozwiązania, interpretacje, przewodniki”.

KONFERENCJA ZWIĄZKU POLSKIE MIĘSO

W dniu 8 czerwca w Warszawie odbyła się konferencja Związku Polskie Mięso pt. „Dodatki w produkcji mięsnej – aktualne wymagania prawne i ich weryfikacja”. W spotkaniu wzięła udział Beata Bakalarska z Biura Kontroli Jakości Handlowej, która przedstawiła prezentację pt. „Znakowanie przetworów mięsnych ze szczególnym uwzględnieniem przekazywania informacji o obecności dodatków”.

DEBATA REDAKCYJNA „FOOD-LEX”

W dniu 8 czerwca w Józefowie odbyła się debata kwartalnika „Food-Lex” pt. „Wprowadzanie konsumenta w błąd – podejście urzędowych inspekcji w świetle obowiązujących przepisów i orzecznictwa” zorganizowana przez Polską Federację Producentów Żywności. W spotkaniu uczestniczyli przedstawiciele: UOKiK, firmy badającej opinię publiczną oraz kancelarii prawnej. GIJHARS reprezentowała Dorota Krzyżanowska, która omówiła co oznacza dla Inspekcji JHARS wprowadzanie konsumenta w błąd. Podczas debaty dysktutowano także na temat badań konsumenckich, obiektywności uzyskanych wyników, a także o podejściu sądów do „wprowadzania konsumenta w błąd”.

PATRONAT GŁÓWNEGO INSPEKTORA

W dniu 9 czerwca w Warszawie odbyło się „Agro Security Forum Agrosec 2016” organizowane przez Europejskie Centrum Biznesu oraz dziennik „Rzeczpospolita”. Tematem przewodnim spotkania było „Bezpieczeństwo sektora rolno-spożywczego bezpieczeństwem gospodarczym kraju”. W forum uczestniczyli przedstawiciele: GIJHARS, biznesu, polityki, a także naukowcy i ekonomiści.

SYMPOZJUM BRANŻOWE UPEMI

W dniu 10 czerwca odbyło się spotkanie zorganizowane przez Zarząd Unii Producentów i Pracodawców

Przemysłu Mięsnego. W symposium wzięli udział m.in. Dyrektor Departamentu Rynków Rolnych MRiRW, Dyrektor Biura Spraw Zagranicznych ARR, Zastępca Głównego Lekarza Weterynarii, Dyrektor Instytutu Ekonomiki, Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej. IJHARS reprezentowała Dorota Balińska-Hajduk – Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej, która wygłosiła prezentację pt. „Sytuacja w branży mięsnej na podstawie wyników kontroli IJHARS”.



SZKOLENIE W WIJHARS W OLSZTYNIE

W dniu 15 czerwca w WIJHARS w Olsztynie odbyło się szkolenie „Jakość handlowa przetworów mięsnych w zakresie znakowania”. W spotkaniu wzięło udział 40 osób reprezentujących producentów rynku przetworów mięsnych województwa warmińsko-mazurskiego. Podczas szkolenia pracownicy WIJHARS zaprezentowali przepisy w zakresie znakowania przetworów mięsnych, a także omówili problematyczne kwestie. W związku z dużym zainteresowaniem przedsiębiorców, WIJHARS w Olsztynie planuje zorganizować szkolenia dla przedstawicieli innych branż spożywczych. Terminy kolejnych spotkań będą na bieżąco zamieszczane na stronie internetowej WIJHARS w Olsztynie: www.wijhars.olsztyn.pl



SPOTKANIE Z WOJEWODĄ MAZOWIECKIM

W dniu 21 czerwca na terenie Grójeckiego Centrum Logistycznego „Track Arena Grójec” Sp. z o.o. odbyło się spotkanie Wojewody Mazowieckiego z przedstawicielami producentów i handlowców działających na rynku świeżych owoców i warzyw. Celem spotkania było omówienie aktualnej problematyki kon-

troli granicznych eksportowanych świeżych owoców i warzyw oraz przedstawienie propozycji usprawnień obsługi przedmiotowych kontroli. W spotkaniu wzięła udział Małgorzata Jędrzejowska – Wojewódzki Inspektor JHARS w Warszawie, która omówiła zalety stosowania przez eksporterów wzoru specjalnego oznakowania opakowań świeżych owoców i warzyw, zachęcając uczestników spotkania do wdrożenia systemów pozwalających na zaliczenie ich do grupy zatwierdzonych handlowców. Katarzyna Trojnar – starszy specjalista w Biurze Kontroli Jakości GIJHARS udzieliła odpowiedzi na pytania eksporterów dotyczące opracowywania norm handlowych dla świeżych owoców i warzyw na forum międzynarodowym. W spotkaniu uczestniczyli ponadto przedstawiciele PIORIN, Izby Celnej w Grójcu oraz lokalnych władz.



III KONGRES BRANŻY SPIRYTUSOWEJ

W dniu 22 czerwca w Warszawie odbył się III Kongres Branży Spirytusowej organizowany przez Związek Pracodawców Polski Przemysł Spirytusowy i Krajową Izbę Gospodarczą. Honorowy patronat nad spotkaniem objął Wicepremier, Minister Rozwoju. Oprócz przedstawicieli przemysłu spirytusowego w kongresie udział wzięli posłowie i senatorowie RP, przedstawiciele Ministerstwa Rozwoju, Ministerstwa Spraw Zagranicznych, Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. GIJHARS reprezentowała Dorota Balińska-Hajduk – Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej. Podczas spotkania zaprezentowano informacje na temat prowadzonych prac legislacyjnych dotyczących branży spirytusowej, dyskutowano na temat wysokości podatku akcyzowego oraz walki z tzw. „szarą strefą”, kampanii promujących odpowiedzialne spożycie alkoholu oraz promocji Polskiej Wódki.



39. SESJA KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO

W dniach 27 czerwca – 1 lipca w Rzymie odbyła się 39. sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO). W sesji uczestniczyły 123

delegacje państw członkowskich KKŻ FAO/WHO oraz przedstawiciele 38 międzynarodowych rządowych i pozarządowych organizacji.

Uroczystego otwarcia sesji dokonał Dyrektor Generalny FAO, Pan Jose Graziano da Silva witając wszystkich delegatów, a w szczególności przedstawicieli nowych państw członkowskich KKŻ FAO/WHO tj. Sudanu Południowego i San Marino.



DG FAO podkreślił w swoim przemówieniu, że w celu zapewnienia wiarygodnej i skutecznej reakcji na złożone i występujące w światowej skali zjawisko oporności mikrobiologicznej (AMR), kluczowe jest wzmocnienie podstaw naukowych dla dokumentów kodeksowych, a także budowa potencjału i wzmocnienie bazy eksperckiej w tym zakresie.

W sesji wzięła również udział nowo wybrana Dyrektorka Generalna Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt (OIE) – Pani Monique Eloit, która przedstawiła informacje na temat działań tej organizacji, w tym przyjętych w 2015 i 2016 r. rezolucji OIE dotyczących przeciwdziałania AMR poprzez m.in. rozważne stosowanie substancji bakteriobójczych w hodowli zwierząt.

KKŻ FAO/WHO podczas obrad ostatecznie zatwierdziła ponad 30 nowych oraz zrewidowanych norm i innych tekstów dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności opracowanych przez Komitety KKŻ FAO/WHO od ostatniej sesji w 2015 r.

Podjęto również decyzję o rozpoczęciu nowych prac dotyczących m.in.:

- wytycznych dla kontroli histaminy w rybach i produktach rybnych,
- wytycznych dla znakowania opakowań niedetailicznych żywności,
- wytycznych dla żywności „terapeutycznej” gotowej do spożycia (RUTF – *Ready To Use Therapeutic Foods*),
- rewizji *Ogólnych zasad higieny żywności wraz z załącznikiem HACCP*,
- rewizji *Kodeksu praktyki higienicznej świeżych owoców i warzyw*.

Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO zauważając pilną potrzebę podjęcia działań w odniesieniu do walki z AMR zatwierdziła powołanie Międzyrządowej Grupy Zadaniowej ad Hoc ds. AMR, która będzie goszczona przez Republikę Korei Południowej.

W świetle ukończenia prac standaryzacyjnych przez Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Ryb i Produktów Rybnych, goszczony przez Norwegię, KKŻ FAO/WHO podjęła decyzję o zawieszeniu prac Komitetu *sine die*, do czasu pojawienia się nowych zagadnień i problemów wymagających wznowienia prac komitetu.

Szczegółowy raport z powyższej sesji dostępny jest pod adresem: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings-reports/en/>.



PRACOWNICY WIJHARS W KATOWICACH SZKOŁĄ STUDENTÓW

Od 2014 r. pracownicy WIJHARS w Katowicach przeprowadzają szkolenia dla studentów Uniwersytetu Ekonomicznego w Katowicach, na których prezentowane są informacje dotyczące organizacji, zasad funkcjonowania oraz zadań IJHARS. Spotkania prowadzi Lesław Skorupski – Śląski Wojewódzki Inspektor JHARS oraz Anna Gajowy – Inspektor Wydziału Kontroli.



PUNKT KONTAKTOWY DS. OSZUSTW ŻYWNOŚCIOWYCH

Andrzej Skrobiszewski
Laura Koenig
Renata Księcio

Skandal wywołany fałszowaniem wołowiny mięsem końskim dał impuls Komisji Europejskiej do zawiązania się w lipcu 2013 r. grupy roboczej ds. oszustw związanych z żywnością. Decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi jako krajowy Punkt Kontaktowy ds. Oszustw Żywnościowych dla Polski, wchodzący w skład ww. Grupy roboczej, wyznaczony został Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Do najważniejszych zadań grupy należy:

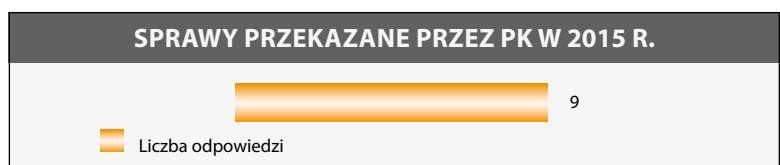
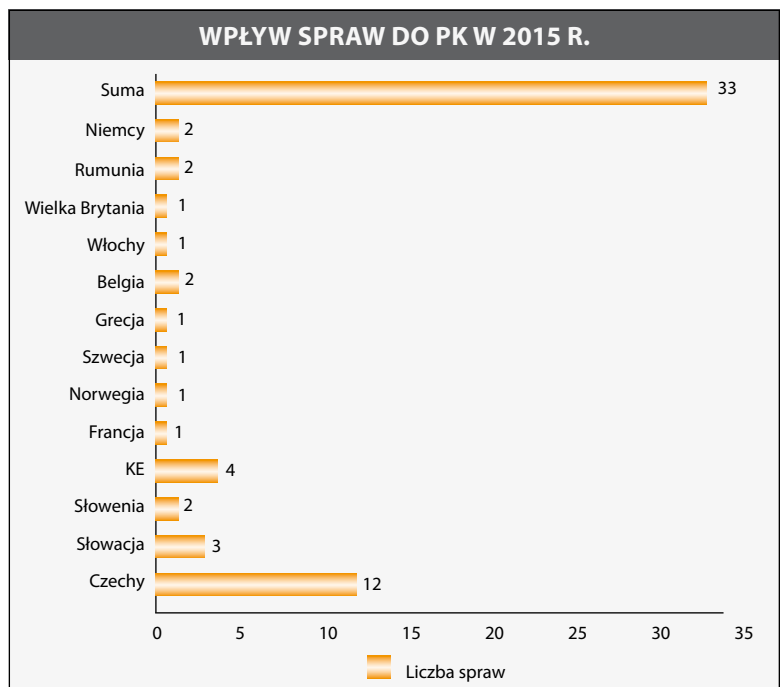
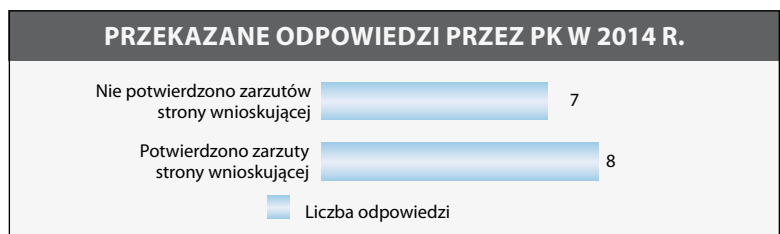
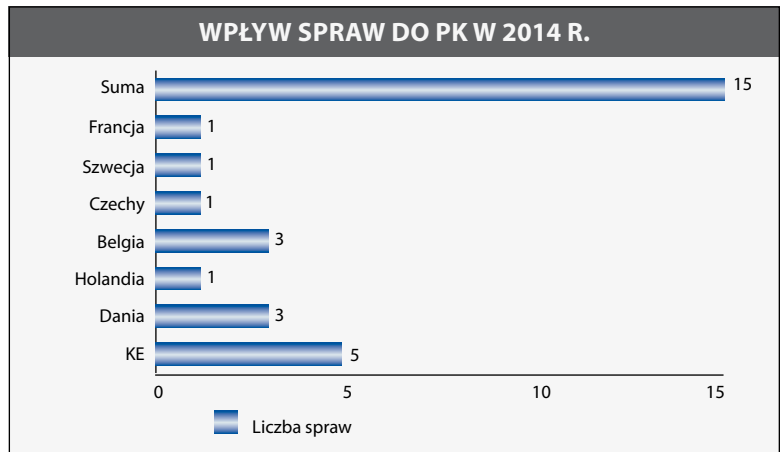
- współpraca przy wykrywaniu i usuwaniu z rynku unijnego zafałszowanych środków spożywczych,
- realizacja skoordynowanych planów kontroli w obszarze zwalczania oszustw żywnościowych.

Z początkiem utworzenia grupy roboczej wymiana informacji w zakresie zafałszowań żywnościowych pomiędzy państwami członkowskimi Unii Europejskiej odbywała się na zasadzie korespondencji mailowej na specjalnie utworzone w tym celu krajowe adresy poczty elektronicznej. Dla Polski obowiązującym adresem mailowym jest: cpfoodfraud@ijhars.gov.pl.

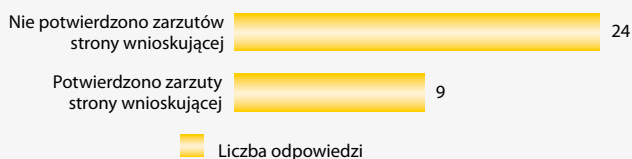
Niemniej jednak, przedstawiciele DG SANTE doszli do wniosku, że należy utworzyć na wzór systemu iRASFF specjalnie dedykowany system IT, który został nazwany systemem AAC (*Administrative Assistance and Cooperation*). Głównym celem, który przyświecał Komisji Europejskiej było ujednoczenie sposobu przekazywania informacji dotyczących zafałszowań żywnościowych oraz zapewnienie wysokiego poziomu ochrony danych osobowych. Należy tutaj zwrócić uwagę na fakt, że mimo wielu podobieństw do systemu iRASFF, system AAC wyróżnia się brakiem moderacji przez Komisję Europejską tworzonych zgłoszeń przez państwa członkowskie, a przekazywane informacje w ramach systemu są informacjami niepublikowanymi i poufnymi, które nie są podawane do informacji publicznej.

Wartym podkreślenia jest również fakt, że Polska znajdowała się w szczytnym gronie trzech państw

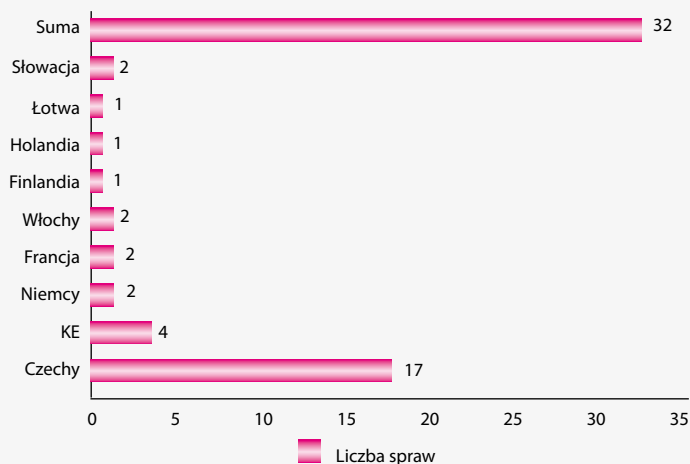
Wykres 1. Sprawy w Punkcie kontaktowym ds. Oszustw Żywnościowych dla Polski



PRZEKAZANE ODPOWIEDZI PRZEZ PK W 2015 R.



WPŁYW SPRAW DO PK W 2016 R. (STAN NA 29 LIPCA)



PRZEKAZANE ODPOWIEDZI PRZEZ PK W 2016 R. (STAN NA 29 LIPCA)



członkowskich, które zostały poproszone o testowanie systemu AAC przed jego uruchomieniem. Testy zostały rozpoczęte w dniu 24 marca 2015 r. Po ich zakończeniu każde z państw przekazywało stosowne uwagi, których nadrzędnym celem było usprawnienie działania systemu AAC, który został oficjalnie uruchomiony w dniu 11 listopada 2015 roku. Na chwilę obecną prace „polskiego zespołu” w ramach systemu AAC prowadzone są w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów GIJHARS.

Wartym podkreślenia jest fakt, że jedną z głównych przyczyn fałszowania żywności są powody ekonomiczne. Szacuje się, że w niektórych przypadkach proceder fałszowania żywności przynosi korzyści, które są porównywalne z handlem narkotykami. Z tego też powodu stwierdza się systematyczny wzrost notyfikacji w ramach funkcjonowania systemu AAC. W przypadku Polski również obserwuje się systematyczny wzrost liczby zgłoszeń dotyczących zafałszowań żywnościowych (wykres 1).

Z przedstawionych danych można zaobserwować wzrost liczby notyfikacji w 2015 roku o ponad 45% w porównaniu do ubiegłego roku. Co więcej, można pokusić się o stwierdzenie, że tendencja ta będzie utrzymana w 2016 roku (32 zgłoszenia – stan na 27 lipca). Tym bardziej, że w analogicznym okresie 2015 roku liczba zgłoszeń wyniosła 21. Wartym podkreślenia jest również fakt, iż w 2015 roku jedynie 35% otrzymanych zgłoszeń zostało uznane za zasadne. Świadczy to niewątpliwie o wysokiej jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych eksportowanych przez polskich przedsiębiorców na rynek unijny.



PLANOWANE POŁĄCZENIE SYSTEMÓW AAC I RASFF

Renata Księcio
Laura Koenig
Andrzej Skrobiszewski

Na wspólnym posiedzeniu grup roboczych Komisji Europejskiej ds. Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) oraz ds. Pomocy i Współpracy Administracyjnej (AAC), które odbyło się w dniu 13 maja 2016 r. w Brukseli, Pan Philippe Loopuyt – szef Unitu SANTE/GV zapowiedział połączenie RASFF i AAC planowane na 2017 r.

Aktualnym problemem dla szybkiego i sprawnego funkcjonowania systemów gwarantujących bezpieczeństwo żywności w UE jest dynamika komunikacji oraz transferu informacji do odpowiedniego systemu. Czas potrzebny na przeniesienie sprawy jest strategicznym czynnikiem wiarygodności podjętych później czynności kontrolnych. Ww. systemy są kompatybilne, wzajemnie się uzupełniają, jednakże przepływ informacji wymaga usprawnienia.

System AAC służy ustrukturyzowaniu pomocy administracyjnej pomiędzy organami administracyjnymi UE w obszarze całego prawa żywnościowego i paszowego, a w szczególności w obszarze oszustw żywnościowych. Przed konsolidacją systemów AAC i RASFF istnieje konieczność odseparowania spraw dotyczących zafałszowań żywności (FF – *Food Fraud*) od spraw związanych z niewłaściwą jakością artykułów rolno-spożywczych (AAC).

Na system RASFF składają się Punkty Kontaktowe utworzone we wszystkich krajach należących do Systemu Wczesnego Ostrzegania, w organizacjach członkowskich oraz w Komisji Europejskiej, w celu umożliwienia wymiany informacji dotyczących wszelkich zagrożeń zdrowia konsumentów.

Inicjatywa integracji ww. sieci jest dużą szansą dla rozwoju europejskich systemów bezpieczeństwa żywności. Funkcjonalność skonsolidowanego systemu będzie usprawniona w stosunku do działania systemów macierzystych, z uwagi na:

- tłumaczenie interfejsu na języki urzędowe Państw Członkowskich,
- możliwość wprowadzania większej bazy danych do systemu (poszerzenie bazy danych podmiotów gospodarczych, laboratoriów, itp.),

- ujednolicony, skonsolidowany interfejs dla wszystkich użytkowników,
- umożliwienie udziału podmiotów z różnych sfer instytucjonalnych,
- ułatwienie przenoszenia spraw z RASFF do AAC i FF,
- umożliwienie wybrania charakteru sprawy po zalogowaniu (AAC, FF bądź RASFF).

W planach długoterminowych Komisji Europejskiej znajduje się reorganizacja DG SANTE, w ramach której TRACES (*Trade Control and Expert System, RASFF, AAC i Food Fraud*) będą obsługiwane w tym samym unie SANTE.G5. Nowy system będzie nosił nazwę IMSOC (*Integrated Management System of Official Controls*), a jego celem jest uproszczenie i racjonalizacja IT.

Wspólny system IT ma służyć również ułatwieniu pracy osób zaangażowanych we współpracę międzynarodową w ramach kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności. Zadeklarowano, że proces połączenia systemów będzie przebiegał wieloetapowo, w celu ułatwienia asymilacji nowego interfejsu oraz narzędzi systemu.

Nowa inicjatywa konsolidacyjna nie jest jednak obciążona ryzykiem wynikającym z różnic celów oraz założeń systemów AAC i RASFF, co przekłada się na dysonanse w charakterze spraw oraz tematyce zagadnień niewrażliwych.

Idea połączenia systemów międzynarodowej wymiany informacji dotyczących bezpieczeństwa i jakości żywności jest z pewnością słuszną, aczkolwiek proces asymilacji do nowego systemu będzie trudny i wymagający.

Antonina Kowalczyk
Małgorzata Stańczuk

ANALIZA ZAGROZEŃ I ANALIZA RYZYKA W PRAWIE ŻYWNOŚCIOWYM UE

Czym różnią się te dwa procesy?

Od wielu lat kwestia bezpieczeństwa żywności jest przedmiotem szczególnej troski, która przejawia się w polityce bezpieczeństwa żywności Unii Europejskiej i wdrażanym prawie żywnościowym. Państwa Członkowskie UE doszły do wniosku, iż czynniki zagrożenia bezpieczeństwa żywności powinny być monitorowane na każdym etapie łańcucha żywnościowego. Dbałość o bezpieczeństwo żywności spoczywa zarówno na przedsiębiorcy, jak również na organach kontrolnych. Dlatego też w prawie żywnościowym zostały określone dwa odrębne mechanizmy mające na celu ocenę łańcucha żywnościowego pod kątem bezpieczeństwa żywności, tj.: analiza ryzyka i analiza zagrożeń.

Analiza zagrożeń (hazard analysis) na podstawie przepisów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych.

Analiza zagrożeń (hazard analysis) po raz pierwszy pojawiła się w Normie Kodeksu Żywnościowego Codex Alimentarius z 1996 r.: CAC/RCP 1-1969.

Pierwotne założenia systemu HACCP, zapewniającego produkcję bezpiecznej żywności w oparciu o nadzorowanie zagrożeń istotnych dla bezpieczeństwa żywności, zostały zmodyfikowane i przeniesione do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych (Dz.Urz. L 139 z 30.4.2004, s. 1–54).

Obowiązek wdrażania i stosowania zasad systemu HACCP przez wszystkie podmioty działające na rynku spożywczym, prowadzące zakłady obrotu żywnością lub gastronomii, od 1 stycznia 2006 r. został wprowadzony na mocy art. 59 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 r., poz. 594).

System HACCP tj.: system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (*Hazard Analysis and Critical*

Control Points) ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością; system ten ma również na celu określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących. System HACCP określa poszczególne zagrożenia oraz środki ich kontroli w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Jest to narzędzie służące do oceny zagrożeń oraz ustanawiania systemów kontroli, mających na celu zapobieganie zagrożeniom, a nie badaniu produktu finalnego.

Analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli zgodnie z zasadami HACCP obejmuje:

- określanie wszelkich zagrożeń,
- określanie krytycznych punktów kontroli,
- ustanowienie limitów w krytycznych punktach kontroli,
- wprowadzenie procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli,
- ustanowienie działań naprawczych,
- ustanowienie procedur, w celu sprawdzenia poprawności systemu,
- prowadzenie dokumentów w celu potwierdzenia poprawności działania systemu.

System HACCP dotyczy analizy zagrożeń w toku produkcji. Adresatem obowiązku prowadzenia tej analizy są wszystkie podmioty działające na rynku spożywczym.

Analiza ryzyka (risk analysis) na podstawie przepisów rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku.

Stosownie do art. 17 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Euro-*

pejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.Urz. UE L 31 z 1.2.2002, str. 1–24, z późn. zm.), państwa członkowskie wprowadzają w życie prawo żywnościowe oraz monitorują i kontrolują przestrzeganie przez podmioty działające na rynku spożywczym i pasz odpowiednich wymogów prawa żywnościowego na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

W tym celu państwa członkowskie zachowują system oficjalnych kontroli.

Stosownie do art. 3 pkt 10 rozporządzenia (WE) nr 178/2002, **analiza ryzyka** oznacza proces składający się z trzech elementów: oceny ryzyka, zarządzania ryzykiem, informowania o ryzyku.

Ocena ryzyka jest wspartym naukowo procesem składającym się z czterech etapów (art. 3 pkt 11):

- identyfikacji zagrożenia, czyli identyfikacji znanego lub potencjalnego skutku zdrowotnego związanego z danym czynnikiem sprawczym,
- charakterystyki zagrożenia, czyli jakościowej lub ilościowej oceny natury niekorzystnego oddziaływania czynnika biologicznego, chemicznego lub fizycznego, który może być obecny w żywności,
- jakościowej lub ilościowej oceny ekspozycji, czyli oszacowania możliwego kontaktu z zagrożeniem,
- charakterystyki ryzyka, czyli zintegrowania identyfikacji i charakterystyki zagrożenia oraz oceny ekspozycji we wspólną ocenę możliwości wystąpienia negatywnych skutków zdrowotnych w danej populacji ludzkiej, biorąc pod uwagę prawdopodobieństwo zetknięcia się poszczególnych osób z ryzykiem.

Zarządzanie ryzykiem oznacza proces, różniący się od oceny ryzyka, polegający na zbadaniu alternatywy polityki w porozumieniu z zainteresowanymi stronami, wzięciu pod uwagę oceny ryzyka i innych prawnie uzasadnionych czynników, i w razie potrzeby – na wybraniu stosownych sposobów zapobiegania i kontroli (art. 3 pkt 12).

Informowanie o ryzyku oznacza interaktywną wymianę informacji i opinii podczas procesu analizy ryzyka, dotyczącej zagrożeń i ryzyka, czynników związanych z ryzykiem i postrzeganiem ryzyka, między oceniającymi ryzyko, zarządzającymi ryzykiem, konsumentami, przedsiębiorstwami żywnościowymi

i paszowymi, środowiskiem naukowym i innymi zainteresowanymi stronami, z uwzględnieniem wyjaśnienia wniosków z oceny ryzyka i powodów decyzji w zakresie zarządzania ryzykiem (art. 3 pkt 13).

Analiza ryzyka ma służyć całościowej ocenie łańcucha żywnościowego na potrzeby urzędowej kontroli. Adresatem tego obowiązku są państwa członkowskie.

Podsumowując, należy wskazać, iż analiza ryzyka i analiza zagrożeń są to dwa odrębne mechanizmy występujące w prawie żywnościowym.

Analiza zagrożeń dotyczy etapu produkcji i jest obowiązkowo stosowana przez podmioty bezpośrednio uczestniczące w procesie produkcji żywności. Analiza ta polega na określeniu krytycznych punktów produkcji, poprzez identyfikację zagrożeń jakie występują bądź mogą występować w czasie produkcji żywności i tym samym wpływać na parametry jakościowe i zdrowotne produktu finalnego.

Natomiast analiza ryzyka, o której mowa w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 dotyczy jakości produktu finalnego wprowadzonego do obrotu i jest przeprowadzana przez organy kontrolne państw członkowskich. Analizy ryzyka dokonuje się m.in. w oparciu o nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli urzędowych, częstotliwość i rozmiar ich występowania itp.



WYROKI SĄDOWE

Wyroki sądów administracyjnych choć nie stanowią przepisów prawa żywnościowego, mają istotne znaczenie przy jego interpretacji.

Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych co to takiego?

Zgodnie z zapisami art. 3 pkt 5 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, jakość handlowa oznacza cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi.

W związku z powyższym odpowiedź na powyższe pytanie wydaje się być bardzo prosta, ale czy dla wszystkich?

W czerwcu 2013 r. organ I instancji przeprowadził kontrolę w jednej ze Spółdzielni Mleczarskich i zakwestionował jakość handlową dwóch partii serów. Jaki był powód? Badania laboratoryjne kontrolowanych partii serów wykazały niezgodność między oceną organoleptyczną w zakresie oczkowania, a deklarowaną przez producenta w specyfikacjach wyrobów. W pierwszym serze stwierdzono oczka okrągłe i owalne, nieliczne, wielkości wiśni i agrestu oraz mniejsze, w warstwie przysiórkowej orzeszynowate, a producent deklarował: oczka okrągłe i nieliczne owalne, średniej wielkości orzecha włoskiego, dopuszcza się oczka orzeszynowate głównie w warstwie przysiórkowej oraz oczka wielkości wiśni i agrestu. Badania cech organoleptycznych drugiego sera wykazały sporadycznie występujące pojedyncze, drobne oczka, tymczasem zgodnie z wymaganiami specyfikacji, producent deklarował: oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do fasolki, dopuszcza się oczka orzeszynowate w warstwie przysiórkowej, drobne oczka międzyziarnowe.

Producent nie zgadzał się z wynikami badań laboratoryjnych. W jego ocenie oba sery spełniają wymagania specyfikacji w zakresie oczkowania. Ponadto podkreślił, iż ocena organoleptyczna przeprowadzana w trakcie procesu produkcyjnego, pokrywa się z wynikami badań laboratorium GIJHARS, jedynie interpretacja wyników jest odmienna, co może wynikać z niezrozumienia opisów oczkowania, zawartych w specyfikacjach serów.

Laboratorium po dokonaniu weryfikacji sprawozdań z badań i zapisów technicznych związanych z oceną organoleptyczną oraz ponownych badań na próbkach

archiwalnych nie stwierdziło nieprawidłowości i podtrzymało pierwotne wyniki badań.

Wojewódzki inspektor JHARS wymierzył kontrolowanemu podmiotowi karę pieniężną za wprowadzenie do obrotu dwóch partii przetworów mlecznych o niewłaściwej jakości handlowej.

Główny Inspektor utrzymał w mocy decyzje organu I instancji, ponieważ właściwości organoleptyczne charakteryzują produkt i powinny być spełnione jeśli zostały zadeklarowane przez producenta w specyfikacji wyrobu. Stwierdzenie nieprawidłowości w oczkowaniu sera wskazuje na niewłaściwą jakość handlową artykułu rolno-spożywczego.

Główny Inspektor JHARS nie zgodził się ze stanowiskiem skarżącej, że ocena organoleptyczna sera jest oceną subiektywną i może prowadzić do rozbieżnych wyników, ponieważ badanie cech organoleptycznych, w tym oczkowania, zostało wykonane zgodnie z metodyką zawartą w Polskiej Normie dla mleka i przetworów mleczarskich, tj. PN-73/A-86232 „Mleko i przetwory mleczarskie. Ser. Metody badań”. Analiza laboratoryjna polega na wizualnym określeniu ilości, kształtu i wielkości oczek i porównaniu ich z opisem zawartym w Specyfikacjach producenta.

Przedsiębiorca przygotowując deklarację jakościową w odniesieniu do oczkowania był także świadomy, że sery konfekcjonowane, w zależności od fragmentu bloku, z którego pozyskano kawałki lub plastry oraz momentu dojrzałości, mogą mieć różne cechy oczkowania, co powinno znaleźć swoje odbicie w Specyfikacjach tych wyrobów. Zatem w sytuacji, gdy producent nie rozróżnił w specyfikacjach jakie oczkowanie deklaruje dla sera w poszczególnych formach oferowanych do sprzedaży, należy uznać, że cecha oczkowania opisana w specyfikacjach powinna występować w serze w każdym przypadku, niezależnie od formy.

Wojewódzki Sąd Administracyjny w Warszawie wyrokiem z dnia 8 lipca 2014 r., sygn. akt VI SA/Wa 3576/13 oddalił skargę na decyzję Głównego Inspektora JHARS utrzymującą w mocy decyzję organu I instancji.

Sąd stanął na stanowisku, że *niewątpliwie właściwości organoleptyczne zaliczające się do jakości handlowej produktów żywnościowych powinny być zgodne ze sporządzoną przez producenta wyrobu specyfikacją, przy czym ogólnie rzecz biorąc przez specyfikacją należy rozumieć*

dokument ustalający wymagania techniczne, które powinien spełniać dany wyrób. Specyfikacja może być normą lub może być niezależna od normy. (por. wikipedia, wolna encyklopedia).

WSA w Warszawie odnosząc się do stanowiska skarżącej, iż wymogi dotyczące oczkowania nie pochodzą z bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa, zaś deklaracje co do oczkowania serów wynikające ze Specyfikacji określają przedział dopuszczalnych oczeki. Zdaniem skarżącej cechy oczkowania mają ścisły związek z przebiegiem całego procesu technologicznego, zaś każdy plaster sera nie musi mieć identycznych oczeki, uznał, że świadczy ono o niezrozumieniu przez skarżącą istoty problemu związanego z deklarowaną jakością handlową produktu opisaną w Specyfikacjach. Przepisy prawa żywnościowego, (...) stawiają na pierwszym miejscu interes konsumenta nie zaś producenta. Zatem producent zobligowany jest do przestrzegania swoich deklaracji jakościowych zawartych w sporządzanych przez siebie Specyfikacjach. Dotyczy to także deklarowanego w tych dokumentach sposobu oczkowania sera. Wbrew twierdzeniom skarżącej rację ma organ uznając, że ser powinien posiadać oczka zgodne ze sporządzoną Specyfikacją. Jeśli zaś, tak jak w rozpoznawanej sprawie, zachodzą tu różnice, świadczy to o naruszeniu przez producenta przepisów prawa żywnościowego.

Taka tendencja związana ze zgodnością danego produktu ze specyfikacją znajduje swoje potwierdzenie także w przepisie art. 45 ust. 1 lit. d) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1151/2011 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (DZ.U.U.E. L z 14 grudnia 2012 r.).

Reasumując, mając na uwadze ustalony przez organ stan faktyczny, Sąd doszedł do przekonania, że Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych słusznie uznał, że stwierdzone nieprawidłowości w oczkowaniu sera wskazują na ich niewłaściwą jakość handlową. Niewątpliwie skarżąca jako profesjonalista działająca na rynku spożywczym od wielu lat nie może zastaniać się nieznaną prawą, jak również jako producent obowiązana jest do weryfikowania wprowadzanych do obrotu produktów pod każdym względem w tym także pod względem zgodności produktu ze Specyfikacją, przez co należy także rozumieć oczkowanie sera.

Naczelny Sąd Administracyjny wyrokiem z dnia 15 kwietnia 2016 r., sygn. akt II GSK 2597/14 oddalił skargę kasacyjną od wyroku WSA w Warszawie.

NSA uznał, że zasadnicze znaczenie w przedmiotowej sprawie ma definicja jakości handlowej zawarta w art. 3 pkt 5 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Jak wskazał NSA przez jakość handlową należy rozumieć cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi. Warto zwrócić również uwagę na, umieszczony w rozdziale 2 ustawy zatytułowanym „Jakość handlowa”, art. 4 ust. 1 u.j.h., który formułuje obowiązek, aby wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze spełniały wymagania w zakresie jakości handlowej oraz dodatkowo wymagania jeśli zostały zadeklarowane przez producenta.

W świetle powyższego NSA stwierdził, że dodatkowo zadeklarowane przez producenta wymagania danego produktu rolno-spożywczego współtworzą ogół cech tego produktu w zakresie, którego dotyczy jakość handlowa. Wszystkie zatem te wymagania, które określone są w przepisach o jakości handlowej oraz wszystkie dodatkowe, a deklarowane przez producenta wymagania identyfikują dany produkt, zaś ich niedotrzymanie przez wprowadzającego produkt do obrotu skutkuje nałożeniem kary pieniężnej (...).

Nie ma także znaczenia czy produkt jest „gorszy” czy „lepszy” od zadeklarowanych cech, ponieważ sankcja administracyjna w postaci kary pieniężnej nakładana jest za każde niedotrzymanie cech jakościowych i tych określonych przepisami i tych deklarowanych przez producenta, więc każde ustalenie naruszenia cech właściwych dla danego produktu skutkować będzie obowiązkiem jej nałożenia, adresowanym do właściwego organu. Można jedynie na marginesie powiedzieć, że jakość i ciężar naruszenia, stopień zawinienia mają wpływ na wysokość kary nakładanej przez organ (...).

Zatem, dla zastosowania sankcji administracyjnej wystarczające jest niedotrzymanie cech stricte jakościowych lub deklarowanych przez producenta.

NSA podkreślił, że ochrona interesów konsumentów wyraża się również w przeciwdziałaniu wszelkim praktykom mogącym wprowadzić klienta w błąd. Zatem jeśli deklarowana jest określona cecha, to musi ona w produkcie faktycznie występować, ponieważ tej cechy może oczekiwać klient.

Mając na uwadze powyższe orzeczenia należy stwierdzić, iż jeśli deklarowana jest określona cecha, to musi ona w produkcie faktycznie występować, ponieważ tej cechy może oczekiwać konsument. Każde niedotrzymanie cech jakościowych określonych zarówno w przepisach prawa jak i tych deklarowanych przez producenta (w Specyfikacji wyrobu), stanowi naruszenie jakości handlowej i skutkuje nałożeniem sankcji administracyjnych, o których mowa w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Anna Dominiak

PO NITCE DO KŁĘBKA... czyli identyfikowalność żywności

Identyfikowalność żywności (ang. „traceability”) jest jednym z filarów zapewnienia wysokiego poziomu ochrony zdrowia konsumentów. Umożliwia bowiem szybkie i precyzyjne wycofanie z rynku żywności w przypadku wystąpienia zagrożenia oraz ułatwia ustalenie jego źródła. Zagadnienie to jest szczególnie istotne w związku z coraz większą złożonością łańcucha dystrybucji. Produkcja wyrobów z surowców pochodzących z różnych zakątków kraju i świata (a co za tym idzie większa liczba pośredników w transakcjach handlowych) skutkuje bowiem znacznym wydłużeniem drogi „od pola do stołu”.

W świetle prawa i poza prawem...

O ogromnym znaczeniu identyfikowalności żywności (ang. „traceability”) świadczy fakt, że konieczność jej wdrożenia przez podmioty działające na rynku spożywczym wskazano w „konstytucji prawa żywnościowego”, czyli w rozporządzeniu nr 178/2002¹. Definiuje ono „możliwość śledzenia” jako kontrolowanie przemieszczania żywności, paszy, zwierzęcia hodowlanego oraz substancji przeznaczonej do dodania (lub która może być dodana) do żywności lub paszy na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji.

Kodeks żywnościowy i Norma ISO 22005:2007 podają podobną definicję „traceability”: możliwość śledzenia przepływu (ruchu) paszy lub żywności przez określony etap(y) produkcji, przetwarzania i dystrybucji². Ruch może odnosić się do pochodzenia materiałów (surowców), historii przetwarzania i dystrybucji pasz lub żywności. Bardziej ogólne wyjaśnienie pojęcia „identyfikowalność”, jako zdolność do prześledzenia historii, zastosowania lub lokalizacji tego, co jest przedmiotem rozpatrywania, znajduje się z kolei w normie ISO 9000:2006³.

W tym miejscu warto zwrócić uwagę na konieczność odróżnienia pojęcia „identyfikacji” dotyczącej ustala-

nia tożsamości produktu oraz jego dostawcy/odbiorcy od „identyfikowalności”, czyli możliwości prześledzenia ruchu towaru w łańcuchu żywnościowym.

Kogo...? Czego...?

W art. 18 rozporządzenia nr 178/2002 wskazano, że „śledzeniu” podlega żywność, pasza, zwierzęta hodowlane oraz wszelkie substancje przeznaczone do dodania do żywności lub pasz (bądź które można do nich dodać) na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Z przedmiotowego rozporządzenia wyłączone zostały weterynaryjne produkty lecznicze, środki ochrony roślin i nawozy. Produkty te podlegają jednak szczegółowym przepisom, w których również wskazane zostały wymagania w zakresie ich identyfikowalności. Śledzenie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wynika natomiast z rozporządzenia nr 1935/2004⁴.

„Traceability” odnosi się do wszystkich podmiotów działających na rynku żywności i pasz, tj. od produkcji pierwotnej (np. w odniesieniu do zwierząt hodowlanych) przez przetwarzanie, aż do dystrybucji wyrobów gotowych. Dotyczy również podmiotów zajmujących się transportem i przechowywaniem produktów, a także pośredników (niezależnie od tego, czy są w fizycznym posiadaniu danego towaru czy też nie). W tym miejscu należy jednak zaznaczyć, że wymagania rozporządzenia nr 178/2002 dotyczą wyłącznie podmiotów działających na terenie Unii Europejskiej, tj. od importerów (muszą być w stanie

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

² ISO 22005:2007 *Traceability in the feed and food chain – General principles and basic requirements for system design and implementation*; *Codex Alimentarius Principles for traceability/product tracing as a tool within a food inspection and certification system CAC/GL 60-2006*

³ ISO 9000:2006 *System zarządzania jakością. Podstawy i terminologia*

⁴ rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywę 80/590/EWG i 89/109/EWG

zidentyfikować podmioty z krajów trzecich, od których sprowadzają towary) po przedstawicieli handlu detalicznego, wyłączając dostarczanie produktów do konsumentów finalnych (np. indywidualnych klientów sklepu czy restauracji).

Krok w przód, krok w tył...

Podmioty działające na rynku spożywczym mają obowiązek identyfikacji bezpośrednich dostawców surowców oraz odbiorców wyrobów gotowych zgodnie z zasadą „krok w przód, krok w tył”. Niezbędne jest więc ustalenie bezpośredniej relacji „dostawca-surowiec” i „odbiorca-wyrób gotowy”.

Identyfikowalność należy rozpatrywać w różnych aspektach, gdyż jest ona wyrazem zintegrowanego podejścia do łańcucha żywnościowego „od pola do stołu”. Po pierwsze, jako „śledzenie” (ang. „tracking”), czyli podążanie za produktem od początku do końca łańcucha żywnościowego („krok w przód”) oraz „odnadywanie” (ang. „tracing”), czyli ustalanie pochodzenia produktu (odtworzenie jego historii – „krok w tył”) od końca do początku łańcucha żywnościowego.

Po drugie, zapewnienie skutecznych działań w przypadku wystąpienia zagrożenia wymaga „spojrzenia” na identyfikowalność zarówno pod kątem jakościowym (np. daty i miejsca wysyłek produktów, pochodzenie surowców), jak również ilościowym (w odniesieniu do zakupionych surowców, wyprodukowanych wyrobów i ich wysyłek do odbiorców).

Po trzecie, oprócz relacji „przyszłość-przeszłość” (tj. śledzenia przemieszczania się produktu pomiędzy poszczególnymi ogniwami łańcucha żywnościowego) istotny jest również sprawny przepływ informacji o surowcach i wyrobach gotowych w ramach danego przedsiębiorstwa. Należy jednak zaznaczyć, że decyzja dotycząca wprowadzenia tzw. „wewnętrznej identyfikowalności” należy do samego przedsiębiorcy, gdyż rozporządzenie nr 178/2002 nie odnosi się do przedmiotowej kwestii.

W stosunku do podmiotów uchylających się od obowiązku identyfikacji dostawców i odbiorców żywności ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* przewiduje sankcję karną w postaci grzywny.

Cenne informacje...

Rozporządzenie nr 178/2002 wskazuje, że przedsiębiorstwa powinny utworzyć systemy i procedury umożliwiające przekazanie wszelkich informacji dotyczących identyfikowalności na żądanie właściwych władz. Nie precyzuje jednak rodzaju tych danych,

sposobu ich gromadzenia oraz czasu przechowywania. Rozporządzenie określa jedynie cel jaki ma zostać osiągnięty, nie wskazując przy tym wytycznych jak go osiągnąć. Takie ogólne podejście zapewnia więc podmiotom działającym na rynku spożywczym elastyczność odnośnie realizacji tego obowiązku, która uzależniona jest od rodzaju i wielkości prowadzonej działalności, a także możliwości technicznych i finansowych przedsiębiorstwa. Nie musi zatem ono posiadać specjalnego systemu gromadzenia danych (np. programu komputerowego). Bardziej istotne niż sam format przechowywania informacji jest to, aby były one dostępne „na żądanie” (tj. w możliwie jak najkrótszym czasie). Wszelkie opóźnienia w ich dostarczeniu utrudniają bowiem podejmowanie sprawnych działań w sytuacjach kryzysowych.

Podstawę gromadzonych informacji powinny stanowić odpowiedzi na podstawowe pytania takie jak: Co? Kto? Gdzie? Kiedy? Niezbędne są zatem dane umożliwiające identyfikację zarówno poszczególnych uczestników łańcucha dostaw (tj. dostawców surowców i odbiorców wyrobów gotowych), jak również samych dostaw (w tym rodzaju produktów, ich ilości i numerów partii oraz dat transakcji). Należy przy tym pamiętać, że identyfikowalność dotyczy „fizycznego” śledzenia produktów. Biorąc pod uwagę rozwój rynku żywności i towarzyszący mu wzrost liczby pośredników w transakcjach handlowych, podmioty działające na rynku spożywczym zawsze powinny być w stanie wskazać nie tylko odbiorcę towaru, ale również faktyczne miejsce jego wysłania (np. magazyn).

Trzeba również mieć na uwadze, że żywność wprowadzana na rynek musi być właściwie oznakowana w celu umożliwienia kontrolowania jej przemieszczania za pomocą informacji zawartych w dokumentacji przedsiębiorstwa. W większości przypadków produkty są identyfikowane i „namierzone” za pomocą numerów partii produkcyjnych.

Czas nie goni nas...

Rozporządzenie nr 178/2002 nie określa obowiązkowego czasu przechowywania zgromadzonych danych. W przewodniku do przedmiotowego rozporządzenia⁵ podano, że generalnie na potrzeby „traceability” wystarczający będzie standardowy okres

⁵ Wskazówki do interpretowania przepisów art. 11, 12, 14, 17, 18, 19 oraz 20 rozporządzenia nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności” z dnia 26 stycznia 2010 r.

przechowywania dokumentacji handlowej do celów podatkowych (tj. 5 lat). Jednocześnie wskazano, że w niektórych przypadkach okres ten może być krótszy i wynosić np. pół roku licząc od:

- daty produkcji (dostawy) dla produktów szybko psujących się, których trwałość nie przekracza trzech miesięcy;
- upływu daty minimalnej trwałości dla wyrobów o dłuższym okresie przydatności do spożycia.

W przepisach prawnych odnoszących się do „śledzenia” niektórych artykułów rolno-spożywczych (np. produktów pochodzenia zwierzęcego i kielków, które zostaną omówione w dalszej części artykułu) wskazano z kolei, że obowiązkowe informacje dotyczące przesyłek muszą być dostępne co najmniej do momentu, w którym zasadne będzie przyjęcie, że dana żywność została skonsumowana.

Z kolei brytyjska inspekcja żywności (Food Standard Agency) wskazuje, że dobrą praktyką jest przechowywanie zgromadzonych informacji przez określony czas (np. rok) po upływie okresu przydatności do spożycia.

Podsumowując, zakres zbieranych danych (w tym okres ich przechowywania) zależy od rodzaju produktu, złożoności procesu produkcyjnego i deklarowanego okresu przydatności do spożycia, a tym samym od poziomu ryzyka związanego z wystąpieniem ewentualnego zagrożenia (o ile szczegółowe przepisy nie stanowią inaczej).

Pod specjalnym nadzorem...

Swoistym wstępem do kwestii zapewnienia identyfikowalności żywności było opracowanie rozporządzenia nr 1760/2000⁶, które nakłada obowiązek szczegółowej identyfikacji i rejestracji bydła, a także szczególnego etykietowania **mięsa wołowego**. Jest ono jednym z wyników działań podjętych w Unii Europejskiej dla zwiększenia zaufania konsumentów do bezpieczeństwa mięsa wołowego po kryzysie związanym z tzw. „chorobą szalonych krów” (gąbczastą encefalopatią bydła – BSE).

System identyfikacji i rejestracji bydła obejmuje indywidualną identyfikację zwierząt (np. za pomocą dwóch kolczyków), ewidencję zwierząt w odpowiednich rejestrach prowadzonych przez każde gospodarstwo oraz wystawianie paszportów, które towarzyszą

⁶ rozporządzenie (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 lipca 2000 r. ustanawiające system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczące etykietowania mięsa wołowego i produktów z mięsa wołowego oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97

zwierzętom przez całe ich życie. Wszystkie zebrane dane gromadzone są w specjalnej komputerowej bazie danych prowadzonej przez właściwy organ kraju członkowskiego. W oznakowaniu mięsa wołowego wprowadzanego do obrotu na terenie UE wskazuje się numer lub kod identyfikujący powiązanie mięsa ze zwierzęciem, numer zatwierdzenia rzeźni i zakładu rozbioru wraz z nazwami Państw Członkowskich lub państw trzecich, w których znajdują się te zakłady. Dodatkowo podaje się dane dotyczące miejsca urodzenia, chowu i uboju.

Z uwagi na swoją specyfikę **żywność pochodzenia zwierzęcego** (ze względu na zagrożenia mikrobiologiczne i chemiczne może stanowić szczególne ryzyko dla zdrowia ludzi) jest przedmiotem wzmocnionych obserwacji i szczegółowych regulacji prawnych. Analizy rynku tej żywności wykazały częste braki dokumentacji wystarczającej do pełnego śledzenia wyrobów i surowców w przypadku wystąpienia ewentualnego zagrożenia. Wydano więc szczegółowe przepisy wdrażające wymogi w zakresie „traceability” ustanowione rozporządzeniem nr 178/2002. W rozporządzeniu nr 931/2011⁷ sprecyzowano rodzaj informacji dotyczących przesyłek żywności pochodzenia zwierzęcego (przetworzonej i nieprzetworzonej). Oprócz danych dostawcy i odbiorcy wymagany jest również dokładny opis żywności wraz z jej ilością, odniesienie identyfikujące odpowiednio serię, partię lub przesyłkę, a także datę wysyłki.

W rozporządzeniu nr 1224/2009⁸ uszczegółowiono z kolei system identyfikowalności produktów rybołówstwa i akwakultury. Oparty jest on przede wszystkim na informacjach obejmujących numer identyfikacyjny partii, oznakę rybacką i nazwę statku rybackiego lub nazwę jednostki produkcji akwakultury, kod alfa-3 FAO każdego gatunku, datę połowów (produkcji), ilości każdego gatunku, dane dostawców. Ponadto, w przypadku niektórych produktów (np. świeżych ryb) należy gromadzić dane, które zgodnie

⁷ rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

⁸ rozporządzenie Rady (WE) nr 1224/2009 z dnia 20 listopada 2009 r. ustanawiające unijny system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa, zmieniające rozporządzenia (WE) nr 847/96, (WE) nr 2371/2002, (WE) nr 811/2004, (WE) nr 768/2005, (WE) nr 2115/2005, (WE) nr 2166/2005, (WE) nr 388/2006, (WE) nr 509/2007, (WE) nr 676/2007, (WE) nr 1098/2007, (WE) nr 1300/2008, (WE) nr 1342/2008 i uchylające rozporządzenia (EWG) nr 2847/93, (WE) nr 1627/94 oraz (WE) nr 1966/2006

z rozporządzeniem nr 1379/2013⁹ przekazywane są konsumentom (np. handlowe oznaczenie gatunku i jego nazwę systematyczną, obszar połowu i metodę produkcji).

Według rozporządzenia nr 404/2011¹⁰ wyżej wymienione informacje przedstawia się za pomocą oznakowania lub opakowania partii lub za pomocą dokumentu handlowego dołączonego fizycznie do partii. Obowiązkowe dane mogą towarzyszyć partii w formie narzędzia identyfikacji (np. kodu, kodu paskowego, chipu elektronicznego lub podobnego urządzenia lub systemu oznakowania). Wszystkie informacje powinny być dostępne na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w taki sposób, aby właściwe organy państw członkowskich miały do nich zawsze dostęp.

W 2011 r. po epidemii wywołanej szczepem *E. coli* O104:H4 Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) wydał opinię, że zanieczyszczenie suchych nasion bakteriami chorobotwórczymi jest najbardziej prawdopodobnym źródłem ognisk zachorowań związanych ze spożyciem kielków. W przedmiotowym przypadku „winne” okazały się zakażone nasiona kozieradki pochodzące z Egiptu, których używano do uprawy kielków. W opinii stwierdzono, że ze względu na wysoką wilgotność i korzystne temperatury podczas kiełkowania bakterie mogą się rozmnażać podczas kiełkowania i powodować zagrożenie dla zdrowia publicznego.

Mając na uwadze rozwój handlu nasionami przeznaczonymi do produkcji kielków oraz fakt, że warunki produkcji kielków mogą stanowić potencjalne zagrożenie dla zdrowia publicznego ustanowiono rozporządzenie nr 208/2013¹¹, określające szczegółowe wymagania odnośnie śledzenia **kielków i nasion przeznaczonych do ich produkcji**. Podobnie jak w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego, podmioty działające na rynku spożywczym powinny rejestrować i przekazywać dodatkowe informacje takie jak: szczegółowy opis nasion lub kielków (w tym nazwa taksonomiczna

rośliny), objętość lub ilość dostarczonych nasion lub kielków, datę wysyłki i odniesienie umożliwiające identyfikację danej partii. Dodatkowo, do kielków i nasion przeznaczonych do ich produkcji importowanych do Unii Europejskiej dołącza się odpowiednie świadectwo.

Szczegółowe wymagania odnośnie identyfikowalności na poziomie wspólnotowym ustanowiono również w odniesieniu do **organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO)**, wykorzystywanych w żywności i paszy. Mają one przede wszystkim ułatwić wycofanie z rynku produktów w przypadku wystąpienia nieprzewidzianych szkodliwych skutków dla zdrowia ludzi i zwierząt lub dla środowiska. Podstawę „traceability” w odniesieniu do GMO stanowią, zgodnie z przepisami rozporządzenia nr 1830/2003¹², niepowtarzalne identyfikatory GMO oraz przekazywanie kolejnym odbiorcom (na piśmie) informacji, że dane produkty zawierają GMO. Wszystkie zgromadzone informacje (w tym dane dostawców i odbiorców) powinny być przechowywane przez okres pięciu lat po każdej transakcji.

Podsumowując...

„Traceability” jest niezwykle użytecznym „narzędziem” dla zapewnienia nie tylko zdrowia konsumentów¹³, lecz również ochrony ich interesów ekonomicznych w odniesieniu do ewentualnego fałszowania produktów żywnościowych. Umożliwia bowiem precyzyjne wycofanie żywności z rynku i szybkie dotarcie do potencjalnego źródła nieprawidłowości (dzięki przekazywaniu dokładnych informacji konsumentom i instytucjom kontrolnym). Tym samym pozwala na uniknięcie problemów o szerokim zasięgu i przyczynia się do zwiększenia zaufania konsumentów do wszystkich podmiotów działających w łańcuchu żywnościowym.

Artykuł opracowano na podstawie obowiązujących przepisów, przewodnika do rozporządzenia nr 178/2002 oraz materiałów szkoleniowych Food Standard Agency i BTSF.

⁹ 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 rozporządzenia Rady (WE) nr 1184/2006 i (WE) nr 1224/2009 oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 104/2000

¹⁰ rozporządzenie wykonawcze komisji (UE) nr 404/2011 z dnia 8 kwietnia 2011 r. ustanawiające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1224/2009 ustanawiającego wspólnotowy system kontroli w celu zapewnienia przestrzegania przepisów wspólnej polityki rybołówstwa

¹¹ rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 208/2013 z dnia 11 marca 2013 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia kielków i nasion przeznaczonych do produkcji kielków

¹² rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE

¹³ Więcej informacji o bezpieczeństwie żywności znajdują Państwo w numerze 3 (40)/2015 biuletynu „Wiedza i Jakość” w artykule pt. „PRZEPIS NA BEZPIECZEŃSTWO czyli kilka słów o jakości zdrowotnej żywności”

Katarzyna Trojnar

ROSYJSKIE EMBARGO TRWA – DZIAŁANIA WIJHARS

Podsumowanie IV tury mechanizmu wsparcia i kontynuacja kontroli

Zakończenie IV tury wsparcia krajowych producentów owoców i warzyw

Zgodnie z przepisami UE oraz krajowymi aktami prawnymi w dniu 30 czerwca 2016 roku zakończyła się czwarta tura mechanizmu wsparcia, dotyczącego wycofywania świeżych owoców i warzyw z rynku.

Od sierpnia 2014 roku zadania związane z udzielaniem nadzwyczajnego wsparcia realizowane były, w kolejnych czterech turach, przez Agencję Rynku Rolnego (ARR). Natomiast weryfikację jakości produktów objętych mechanizmem, na wnioski Dyrektorów Oddziałów Terenowych ARR, przeprowadzały Wojewódzkie Inspektoraty JHARS.

W dniu 30 czerwca br. minął termin realizacji kontroli przez WIJHARS. W ostatniej turze wsparcia, od listopada 2015 roku do końca czerwca br., inspektorzy skontrolowali ponad 320 tys. ton świeżych owoców i warzyw. Produkty te zostały wycofane z rynku głównie w celu bezpłatnej dystrybucji. Beneficjentami wsparcia byli zarówno indywidualni producenci jak i organizacje producentów. Odbiorcami świeżych owoców i warzyw były takie podmioty jak: organizacje charytatywne, banki żywności, szkoły, przedszkola, areszty śledcze, domy pomocy społecznej i inne.

Kontrole WIJHARS

W związku z potrzebą potwierdzenia właściwej jakości handlowej świeżych owoców i warzyw wycofywanych z rynku, Wojewódzkie Inspektoraty JHARS prowadziły kontrole wszystkich partii będących przedmiotem wycofania. Otrzymanie Świadectwa zgodności z normami handlowymi UE dla świeżych owoców i warzyw, wydawanego przez WIJHARS, było niezbędne do uzyskania wsparcia finansowego.

Kontrole WIJHARS polegały przede wszystkim na identyfikacji każdej partii, ustaleniu masy owoców lub warzyw wycofywanych z rynku, kontroli zgodno-

ści z normami handlowymi z uwzględnieniem przepisów rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011¹. W ramach kontroli sprawdzane było również oznakowanie, które miało gwarantować, że produkty wycofywane z rynku zostaną przeznaczone do bezpłatnej dystrybucji (np. dla organizacji charytatywnych) lub na cele inne niż bezpłatna dystrybucja (tj. pasze lub do biogazowni).

Dla I tury wyznaczono termin od dnia 18 sierpnia do dnia 30 listopada 2014 roku. W tym czasie wsparcie przyznawane było producentom krajowym w odniesieniu do następujących owoców i warzyw: jabłek, gruszek, owoców miękkich, winogron, śliwek, pomidorów, marchwi, kapusty, słodkiej papryki, kalafiorów i brokułów, ogórków, korniszonów oraz pieczarek. W ramach pierwszego etapu wsparcia, WIJHARS przeprowadziły kontrolę 2729 partii świeżych owoców i warzyw oraz wydały 2529 Świadectw zgodności z normami handlowymi UE dla świeżych owoców i warzyw i 5 Protokołów niezgodności z normami handlowymi UE dla świeżych owoców i warzyw (wykres 1). Wydanie Protokołu niezgodności (...) było równoznaczne z brakiem możliwości ubiegania się o wsparcie finansowe.

Możliwość otrzymania wsparcia dla ww. produktów została przedłużona przez Komisję Europejską do dnia 31 grudnia 2014 roku. W związku z tym faktem, WIJHARS przeprowadziły kontrole kolejnych 2194 partii świeżych owoców i warzyw oraz wydały 2154 Świadectwa zgodności (...) i 3 Protokoły niezgodności (...).

¹ rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.6.2011r., z późn. zm.)

Następnie, Komisja Europejska wyznaczyła kolejny termin dla przedmiotowego mechanizmu, tj. od dnia 1 stycznia 2015 roku do dnia 30 czerwca 2015 roku. Producenci krajowi mogli na tym etapie uzyskać wsparcie dla takich produktów jak: jabłka, gruszki, pomidory, marchew, słodka papryka, ogórki i korniszony. W ramach III tury wsparcia, WIJHARS przeprowadziły kontrolę 10 778 partii świeżych owoców i warzyw oraz wydały 10 763 Świadectwa zgodności (...) i 15 Protokołów niezgodności (...).

Ostatnia, IV tura mechanizmu wsparcia rozpoczęła się 2 listopada 2015 roku i trwała do 30 czerwca 2016 roku. Wsparcie przyznawane było producentom krajowym głównie w odniesieniu do takich produktów jak: jabłka, gruszki, śliwki, pomidory, marchew, papryka słodka, ogórki i korniszony. Podczas IV tury wsparcia, WIJHARS przeprowadziły kontrolę 38 656 partii świeżych owoców i warzyw oraz wydały 38 262 Świadectwa zgodności (...) i 70 Protokołów niezgodności (...).

Podsumowując okres trwania embargo od sierpnia 2014 roku, WIJHARS objęły kontrolą łącznie ponad 54 tys. partii o masie niemal 500 tys. ton.

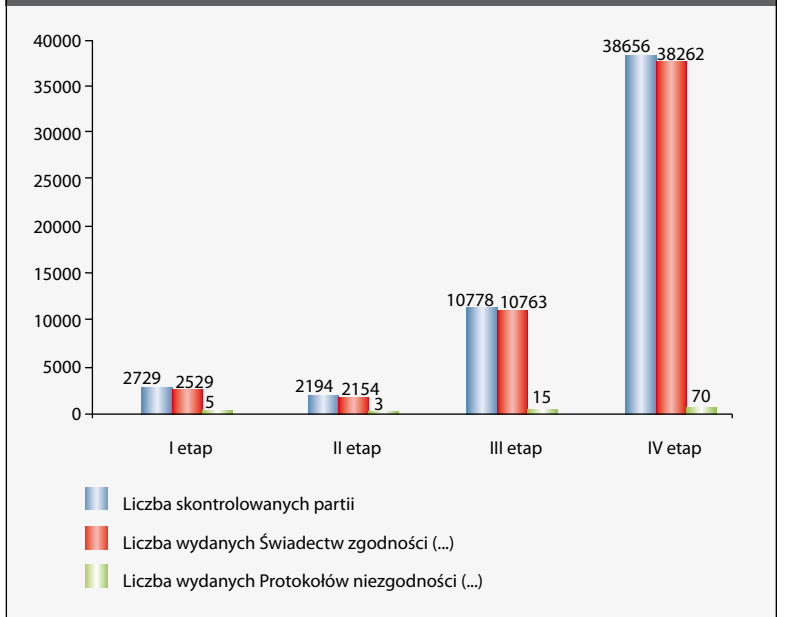
Rosyjskie embargo trwa a Komisja Europejska dała zielone światło na V turę mechanizmu wsparcia producentów świeżych owoców i warzyw.

Kontynuacja unijnego wsparcia – V tura

W czerwcu br. Komisja Europejska podjęła decyzję o przedłużeniu tymczasowych, nadzwyczajnych środków wsparcia o kolejny rok. Zgodnie z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) nr 2016/921² wsparcie przyznawane będzie od lipca 2016 roku do końca czerwca 2017 roku, przy czym w Polsce mechanizm zostanie uruchomiony po wejściu w życie rozporządzenia krajowego precyzującego zasady i limity przyznawania wsparcia.

Aktualnie, zgodnie z przepisami unijnymi, przewiduje się przyznanie wsparcia dla takich produktów jak: pomidory, marchew, papryka słodka, ogórki i korniszony, jabłka, gruszki, śliwki, brzoskwinie i nektaryny. Przewidywane limity wynoszą 88 900 ton dla jabłek i gruszek, 500 ton dla śliwek i winogron,

WYKRES 1. LICZBA SKONTROLOWANYCH PARTII ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW PRZEZNACZONYCH NA WYCOFANIE Z RYNKU, ORAZ LICZBA DOKUMENTÓW WYDANYCH W RAMACH TYCH KONTROLI (W OKRESIE OD 19 SIERPNI 2014 ROKU DO 30 CZERWCA 2016 ROKU)



9400 dla pomidorów, marchwi, papryki, ogórków i korniszonów, 600 t dla brzoskwiń i nektaryn oraz dodatkowo 3000 ton dla wybranych przez państwo członkowskie gatunków. Zatem, limit przewidywany na V turę mechanizmu wsparcia jest ponad trzy razy mniejszy niż w poprzedniej turze.

Kontrole jakości handlowej świeżych owoców i warzyw, objętych mechanizmem wsparcia, prowadzone będą przez Inspekcję JHARS od pierwszego dnia przekazywania wniosków przez ARR do właściwych miejscowo wojewódzkich inspektoratów JHARS, co zależy od terminu wejścia w życie krajowych aktów prawnych, regulujących kwestie uruchomienia przedmiotowego mechanizmu.



² rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 2016/921 z dnia 10 czerwca 2016 r. ustanawiające dalsze tymczasowe nadzwyczajne środki wsparcia producentów niektórych owoców i warzyw (Dz. U. L 154 z 11.6.2016)

Sylvia Ciągło-
Androsiuk

CO WARTO WIEDZIEĆ KUPUJĄC PIECZYWO

Przetwory zbożowe w tym również pieczywo od wieków stanowią podstawę wyżywienia człowieka. Każdy z dotychczas skomponowanych modeli optymalnego żywienia wskazuje, że podstawę właściwie skomponowanej diety stanowią przetwory zbożowe, w tym również pieczywo. Pieczywo, w tym głównie chleb, stanowi w codziennej diecie człowieka około 70% wszystkich spożywanych produktów zbożowych.

Pieczywo można podzielić w zależności od rodzaju użytej mąki, typu mąki, masy jednostkowej, sposobu prowadzenia ciasta a także jego trwałości. Ze względu na tak dużą różnorodność obserwowaną obecnie wśród pieczywa konsument, aby dokonać świadomego wyboru ma prawo do rzetelnej informacji. Pierwszą informacją, która przykuwa naszą uwagę podczas zakupu pieczywa jest jego nazwa. Co kryje się pod pojęciem chleb żytni, chleb mieszany, chleb razowy czy też graham? Przepisy prawa żywnościowego nie regulują nazewnictwa pieczywa w związku z tym powinny to być nazwy zwyczajowe lub nazwy opisowe. Nazwy pieczywa stosowane w naszym kraju są w przeważającej części nazwami zwyczajowymi – nazwami utartymi w świadomości konsumentów i jednoznacznie kojarzącymi się z danym artykułem rolno-spożywczym wyprodukowanym z konkretnych surowców i według konkretnych receptur. W świadomości konsumentów utarło się, że chleb żytni to pieczywo wyprodukowane z mąki żytniej na zakwasie z dodatkiem soli i innych surowców określonych w recepturze z maksymalnie 10% dodatkiem mąki pszennej (PN-92-A-74101 Pieczywo żytnie). Z kolei, pieczywo pszenne to pieczywo produkowane z mąki pszennej na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru, tłuszczu a także innych dodatków (PN-92-A-74105 Pieczywo pszenne). Pieczywo wyprodukowane równocześnie z mąki żytniej i pszennej określane jest jako mieszane. Wśród pieczywa mieszanego, w zależności od stosunku ilościowego użytych mąk pszennej i żytniej, wyróżniono pieczywo żytnio-pszenne zawierające w przewodzie mąkę żytnią oraz pieczywo pszenno-żytnie – zawierające w przewodzie mąkę pszenną przy czym mąki żytniej nie powinno być mniej niż 15% (PN-93-A-74103 Pieczywo mieszane). Te nazwy

utarły się w naszej kulturze od dawien dawna, tak więc mimo że obowiązujące prawodawstwo nie nakazuje stosowania Polskich Norm to jednak stanowią one istotny element zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, a klasyfikacja pieczywa w nich zawarta odzwierciedla tradycje i jakość pieczywa.

Najważniejszym surowcem wykorzystywanym do produkcji pieczywa jest mąka. To od niej w dużej mierze zależy jakość i wartości odżywcze otrzymanego pieczywa. Do wyrobu pieczywa w przeważającej większości wykorzystuje się mąkę tzw. chlebową otrzymaną w wyniku przemiału pszenicy i żyta. W zależności od warunków przemiału ziarna istnieje możliwość otrzymania mąki zróżnicowanej pod względem stopnia przemiału jak i zawartości składników odżywczych. Rozróżnia się przemiał razowy, przy którym do mąki przechodzą wszystkie składniki ziarna oraz przemiał wyciągowy polegający na rozdrobnieniu ziarna i oddzieleniu bielma od okrywy nasiennej. W przypadku przemiału razowego skład chemiczny mąki praktycznie odpowiada składowi chemicznemu ziarna. Mąki jasne zwane również wyciągowymi są znacznie uboższe w składniki odżywcze ze względu na oddzielenie od rozdrobnionego bielma okrywy owocowo-nasiennej oraz zewnętrznych warstw bielma tzw. otrąb stanowiących produkt uboczny podczas wytwarzania mąki. Wraz z otrębami mąka traci znaczną część witamin i substancji mineralnych. Mąka jasna wysokowyciągowa zawiera tylko około 20-30% witamin i składników mineralnych obecnych w ziarnach zbóż, z których została wytworzona. Wraz ze wzrostem wyciągu mąki maleje w niej zawartości błonnika pokarmowego. W mące pszennej o wysokim wyciągu błonnik występuje tylko w śladowych ilościach. Z kolei, mąka graham to mąka otrzymana z połączenia mąki białej powstałej z silnego rozdrobnionego bielma nasion, do której dodawane są grubo zmielone pozostałe części okrywy (otrąb). Gotowy produkt ma taki sam skład jak całe ziarno.

Jako konsumenci powinniśmy przestać utożsamiać pieczywo ciemne z pieczywem razowym. Ciemny

kolor pieczywa nie zawsze świadczy o tym, że zostało ono przygotowane z pełnowartościowej mąki o dużej zawartości błonnika i substancji odżywczych. Jego barwę może kształtować dodatek nasion, ziarna, miodu, rodzynek lub innych gatunków mąki. Z kolei, czekoladowe i rudawe zabarwienie pieczywa może świadczyć o dodatku do pieczywa karmelu czy też słodu. Warto wiedzieć, że stosowanie barwników w tym również karmelu jest niedozwolone w przypadku chleba i produktów podobnych. Zakaz ten dotyczy również bułek. Stosowanie karmelu dozwolone jest jedynie w przypadku chleba słodowego. Biorąc pod uwagę znaczne różnice w zawartości substancji odżywczych w stosowanych do produkcji pieczywa mąkach, aby mieć pewność, że kupowane przez nas pieczywo to chleb razowy lub graham należy zwracać uwagę na jego skład. W przypadku chleba nazwanego przez producenta graham lub razowy, mąka graham lub razowa powinna stanowić jego podstawowy składnik.

Podobnie w przypadku chleba orkiszowego przy produkcji, którego wykorzystuje się mąkę pszenną orkiszową powstałą z pszenicy orkisz charakteryzującą się wyższą wartością odżywczą w porównaniu z mąką pszenną otrzymaną z pszenicy zwyczajnej. W przypadku chleba o nazwie chleb orkiszowy mąka orkiszowa powinna występować w przewadze w stosunku do pozostałych sypek składników wykorzystanych do produkcji wspomnianego pieczywa. W przeciwnym przypadku chleb ten powinien nazywać się chleb z dodatkiem mąki orkiszowej.

Wzrost zainteresowania racjonalnym żywieniem przyczynia się do zwiększenia produkcji i spożycia nowych artykułów spożywczych w tym również pieczywa o wysokiej wartości odżywczej. W produkcji pieczywa zwiększenie jego wartości odżywczej możliwe jest przez stosowanie dodatków pochodzenia zwierzęcego np. mleka lub produktów mlecznych oraz dodatków pochodzenia roślinnego takich jak zboża i produkty zbożowe, amarantus, nasiona roślin oleistych, strączkowych, świeże lub suszone owoce, warzywa, zioła, produkty wysokobłonnikowe itp.

Pieczywo, którego postaci na rynku jest tak wiele, spożywane jest przez nas kilka razy dziennie. Aby umożliwić konsumentowi dokonanie wyboru w sposób świadomy niezbędna jest rzetelna informacja umożliwiająca porównanie ze sobą dostępnych produktów. Producent zobligowany jest do wyszczegół-

nienia wszystkich składników lub kategorii składników wykorzystywanych do produkcji pieczywa i nadal w nim obecnych, nawet w zmienionej formie. Dodatkowo, składniki te powinny zostać wymienione w kolejności wskazującej malejący udział ich masy w procesie produkcji pieczywa. O ile w przypadku mąki nie ma konieczności podawania jej typu (typ 1850, typ 2000), o tyle istotne znaczenie ma wyszczególnienie rodzaju zastosowanej mąki (np. pszenna, żytnia, kukurydziana) lub jej nazwy zwyczajowej (np. mąka graham, mąka pszenna razowa lub mąka żytnia razowa).

Nie wystarczy oprószyć chleba ziarnami słonecznika, dodać odrobinę nasiona roślin oleistych lub strączkowych, żeby powiedzieć o nim, że jest to chleb słonecznikowy czy wieloziarnisty. Konieczne jest również podanie ilościowej zawartości składników, których obecność została podkreślona w jego nazwie, składników, które zwykle kojarzone są z tą nazwą lub też są istotne w celu pełnego scharakteryzowania pieczywa lub odróżnienia go od innych podobnych produktów. Należy również jednoznacznie wyróżnić składniki będące alergenami lub powodujące reakcje nietolerancji. Wyróżnienie takie nie jest konieczne gdy nazwa pieczywa wyraźnie odnosi się do tego typu składników. W wykazie składników powinny znajdować się również wszelkie wykorzystywane w produkcji substancje dodatkowe. Producent zobligowany został do podania ich nazwy lub numeru oraz zasadniczej funkcji technologicznej, którą ta substancja pełni w środku spożywczym. We wspomniane informacje producent powinien zaopatrzyć zarówno pieczywo sprzedawane w opakowaniu jak również te, które jest sprzedawane luzem lub pakowane w miejscu sprzedaży. Powinny towarzyszyć produktom w postaci etykiety lub być udostępniane na życzenie konsumenta

Na wartość odżywczą i energetyczną pieczywa mają wpływ nie tylko surowce wykorzystywane do jego produkcji, tj. rodzaj i jakość używanych mąk i dodatków smakowych, ale również metody prowadzenia ciasta, parametry procesu technologicznego oraz składniki polepszające wartość wypiekową pieczywa, czyli głównie jego objętość, wygląd, strukturę i właściwości miękiszu a także jego smak i zapach.

Pieczywo pszenne, żytnie i mieszane różni się technologią produkcji. Dużą zaletą pieczywa żytniego

jest to, że jest produkowane na naturalnym zakwasie, czyli mące żytniej poddanej wielofazowej fermentacji kwasowej. Podczas procesu fermentacji prowadzonej przez bakterie kwasu mlekowego wytworzone zostają duże ilości witamin z grupy B, aminokwasów egzogennych a także kwasu mlekowego mającego zbawienny wpływ na układ pokarmowy. W efekcie przemian jakie zachodzą w cieście podczas procesu fermentacji przy współdziałaniu bakterii mlekowych zwiększa się także dostępność mikro- i makroelementów związanych w mące w postaci fitynianów. Szczególnie ważne jest to w przypadku mąki razowej zawierającej znaczące ilości tych składników. Fermentacja mlekowa przyczynia się również do stabilizacji bioaktywnych składników mąki takich jak kwas foliowy czy β -glukany. Tych walorów odżywczych nie posiada jednak pieczywo żytnie wyprodukowane przy współdziałaniu tzw. suchego zakwasu (wyciągu ze zbóż wspomagającego proces pieczenia) czy też mieszaniny kwasów mlekowego i octowego. Wspomniane dodatki w krótkim czasie dają efekt ukwaszenia ciasta podobny do obserwowanego podczas wielofazowej fermentacji kwasowej nie pozwalają jednak na uzyskanie pieczywa o odpowiednich walorach smakowo-zapachowych.



W przypadku pieczywa pszennego ciasto przygotowywane jest w procesie fermentacji alkoholowej przy współdziałaniu drożdży. Z kolei w przypadku pieczywa mieszanego ciasto może być sporządzane na zakwasie lub na zakwasie z dodatkiem drożdży.

Podczas produkcji pieczywa z ciast prowadzonych na drożdżach coraz częściej wykorzystuje się zjawisko niskiej temperatury w tzw. technologiach odroczonego wypieku, dzięki czemu możliwe jest sterowanie procesem produkcji pieczywa. Stosowanie niskich temperatur podczas produkcji pieczywa umożliwia spowolnienie fermentacji ciasta lub jej przerwanie, co w efekcie umożliwia rozdzielenie procesów związanych z przygotowaniem ciasta i przygotowaniem kęsów do wypieku od samego wypieku lub dopieku ciasta, który może zostać wykonany w piekarni, w sklepie lub domu tuż przed spożyciem.

Technologia odroczonego wypieku umożliwia zamrażanie uformowanych kęsów ciast na różnym etapie ich wzrostu: kęsów ciasta nie poddanych rozrostowi, kęsów ciasta, których rozrost został przerwany np. w połowie a także kęsów ciasta całkowicie wyrośniętych. Zamrożeniu można poddać również produkt gotowy wypieczony w 75%, 80% lub całkowicie wypieczony.

Obowiązujące przepisy prawa nakładają na producenta obowiązek umieszczania informacji „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” lub „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” – gdy został zastosowany taki proces technologiczny.

Jakość pieczywa to podstawowy obok ceny parametr decydujący o powodzeniu w ostrej walce konkurencyjnej o klienta. O jakości pieczywa, podobnie jak innych artykułów rolno-spożywczych, decyduje jego smakowitość uwarunkowana głównie jakością i składem stosowanych surowców, wartością odżywczą, zdrowotność oraz atrakcyjność określona barwą, kształtem i starannym opakowaniem. To klient na podstawie własnej wiedzy, doświadczenia oraz informacji dołączonych do produktu dokonuje wyboru, który z kryteriów jest dla niego najważniejszy. Jednak aby mógł to zrobić w sposób świadomy musi mieć możliwość poznania rzetelnych informacji na temat kupowanego pieczywa.

GRUPY PRODUCENTÓW

Wioleta Binkowska

Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw a kontrola ex-post IJHARS w latach 2006–2016 (część II)*

Wejście Polski w struktury Unii Europejskiej spowodowało pozytywny proces zmian na obszarach wiejskich. Możliwość pozyskania środków unijnych pozwala na rozwój grup producenckich i budowanie pozycji na rynku. Pomoc dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw udzielana jest w celu wsparcia procesu dochodzenia grupy producentów owoców i warzyw do statusu uznanej organizacji producentów.

Wsparcie finansowe dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw udzielane jest na:

- pokrycie kosztów związanych z utworzeniem grupy producentów i prowadzeniem działalności administracyjnej,
- pokrycie części kwalifikowanych kosztów inwestycji ujętych w zatwierdzonym planie dochodzenia do uznania.

Pomoc finansowa dla grup producentów jest wypłacana po zrealizowaniu przez nie półrocznego lub rocznego etapu realizacji planu dochodzenia do uznania (PDU). W Polsce administratorem i koordynatorem wypłat środków wsparcia dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw jest Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR).

Wysokość i warunki przyznawanej pomocy finansowej

Pomoc finansowa na pokrycie kosztów związanych z utworzeniem grupy producentów i prowadzeniem działalności administracyjnej ustalana jest według stawki ryczałtowej na podstawie rocznej wartości produktów sprzedanych grupy, która wynosi:

- w pierwszym, drugim, trzecim, czwartym i piątym roku odpowiednio 10%, 10%, 8%, 6% i 4% wartości produktów sprzedanych, nie przekraczającej równowartości 1 000 000 euro, lub
- w pierwszym, drugim, trzecim, czwartym i piątym roku odpowiednio 5%, 5%, 4%, 3% i 2% wartości produktów sprzedanych, przekraczającej równowartość 1 000 000 euro.

Jednocześnie limit pomocy dla poszczególnych grup producentów wynosi 100 000 euro za każdy rok realizacji planu dochodzenia do uznania.

Warunkiem otrzymania przez grupę producentów pomocy finansowej na pokrycie kosztów związanych z utworzeniem grupy producentów i prowadzeniem działalności administracyjnej jest spełnienie kryteriów wstępnego uznania oraz realizacja zatwierdzonego PDU. Podstawą naliczenia należnej kwoty pomocy jest wartość produktów sprzedanych przez grupę producentów, dla których grupa została wstępnie uznana, wyprodukowanych przez jej członków, w okresie objętym wnioskiem.

Do wartości produktów sprzedanych wstępnie uznanej grupy producentów zaliczamy:

- 1) sprzedaż owoców i warzyw świeżych ze względu na które grupa została wstępnie uznana i wytworzonych przez jej członków, dokonana za pośrednictwem grupy producentów,
- 2) wartość opakowań owoców i warzyw, jeżeli została zafakturowana oddzielnie,
- 3) wartość przygotowania owoców i warzyw do sprzedaży, jeżeli została zafakturowana oddzielnie,
- 4) wartość sprzedaży wyliczoną jako stawka ryczałtowa w procentach w zależności od asortymentu, mającą zastosowanie do fakturowanej wartości produktów przetworzonych, tj. wyprodukowanych przetworów owocowych i warzywnych, określonych w przepisach prawnych.

Od wartości produktów sprzedanych wstępnie uznanej grupy producentów odliczamy:

- 1) koszty transportu w przypadku, gdy produkty były zafakturowane w innym miejscu niż na etapie „loco-grupa producentów” (EXW-Ex Works) – w innym miejscu niż etap wyjścia produktów z grupy producentów,
- 2) sprzedaż produktów zakupionych przez grupę producentów nie od członków grupy,
- 3) koszt transportu wewnętrznego, w przypadku, gdy odległość pomiędzy scentralizowanym punktem składowania lub pakowania grupy producentów, a jej punktem dystrybucji jest znaczna (powyżej 100 km),

* Część I w „Wiedza i jakość” nr 1/2016

- 4) podatek VAT,
 5) zniżki, redukcje cen, upusty, itp.
- Rozdysponowanie otrzymanej pomocy należy do decyzji grupy, która może ją przeznaczyć zarówno np. na wyposażenie biura, zakup potrzebnego sprzętu, jak i na finalizowanie bieżących kosztów administracyjnych, a także na finansowanie koniecznych inwestycji.
- Pomoc finansowa na pokrycie części kwalifikowanych kosztów inwestycji ujętych w zatwierdzonym PDU** wynosi 75% poniesionych kosztów inwestycji (50% kosztów inwestycji refundowanych jest ze środków unijnych oraz 25% z budżetu krajowego), 25% kosztów inwestycji pokrywa grupa producentów.
- Grupie producentów może być przyznana pomoc finansowa na pokrycie części kwalifikowanych kosztów netto inwestycji ujętych w zatwierdzonym PDU, jeżeli:
- 1) inwestycja lub jej etap zostały ujęte w zatwierdzonym PDU na dany okres rozliczeniowy,
 - 2) inwestycja lub jej etap zostały zrealizowane w danym okresie rozliczeniowym,
 - 3) inwestycja lub jej etap są dostosowane do wielkości produkcji owoców i warzyw członków grupy, z uwzględnieniem ilości owoców i warzyw:
 - zakupionych przez grupę od jej członków (w przypadku inwestycji związanych ze zbiorem, przechowywaniem oraz magazynowaniem owoców i warzyw),
 - sprzedanych przez grupę odbiorcom zewnętrznym (w przypadku inwestycji związanych z przygotowaniem do sprzedaży owoców i warzyw, nieprzekraczającej wielkości planowanej na ostatni rok realizacji zatwierzonego PDU),
 - 4) inwestycja lub jej etap odpowiadają specyfice zbioru i działań wykonywanych po jego dokonaniu, w odniesieniu do owoców i warzyw ujętych w grupie lub grupach produktów, dla których grupa została wstępnie uznana,
 - 5) grunt, na którym została zrealizowana inwestycja, lub budynek albo budowla, w których została zrealizowana inwestycja, stanowią własność lub przedmiot użytkowania wieczystego grupy,
 - 6) grupa zobowiązała się do niezbywania, nieudostępniania innemu podmiotowi inwestycji objętej dofinansowaniem oraz wykorzystywania tej inwestycji zgodnie z jej przeznaczeniem, jakim jest przygotowanie owoców i warzyw do sprzedaży zgodnie z zatwierdzoną grupą produktów, przez okres:
 - 5 lat od dnia nabycia narzędzia, maszyny, urządzenia lub środka transportu,

- 10 lat od dnia nabycia lub oddania do użytku budynku lub budowli,
 - 10 lat od dnia nabycia gruntu,
- 7) grupa dołączyła do pierwszego wniosku o przyznanie pomocy finansowej weksel niezupełny tzw. In blanco wraz z deklaracją wekslową sporządzoną na formularzu udostępnionym przez ARiMR, które zostały podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania grupy w obecności upoważnionego pracownika ARiMR.

Planowane inwestycje w ramach PDU muszą wynikać z potrzeb grupy i jej członków. Inwestycje powinny być dostosowane do potrzeb w dwóch płaszczyznach, a mianowicie w zakresie rodzajowym, a także ilościowym. W zakresie rodzajowym, inwestycje zrealizowane zgodnie z PDU, powinny być związane ze zbiorem, przechowywaniem, magazynowaniem lub przygotowaniem do sprzedaży owoców i warzyw, ujętych w grupie lub grupach produktów, dla których grupa została wstępnie uznana. W zakresie ilościowym, inwestycje zrealizowane w ramach PDU, powinny być dostosowane do wielkości produkcji owoców i warzyw zakupionych przez grupę od jej członków w przypadku inwestycji związanych ze zbiorem, przechowywaniem oraz magazynowaniem owoców i warzyw oraz sprzedanych przez grupę odbiorcom zewnętrznym w przypadku inwestycji związanych z przygotowaniem do sprzedaży owoców i warzyw, nieprzekraczającej wielkości planowanej na ostatni rok realizacji zatwierzonego PDU.

Koszty kwalifikowane

Kwalifikowanymi kosztami inwestycji ujętymi w zatwierdzonym PDU, do których wstępnie uznane grupy producentów owoców i warzyw mogą otrzymać pomoc finansową szczegółowo określone są w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹. Pomoc można uzyskać na następujące inwestycje:

- 1) budowy budynków oraz budowli przeznaczonych do przechowywania, magazynowania lub przygotowania owoców i warzyw do sprzedaży;
- 2) zakupu budynków oraz budowli przeznaczonych do przechowywania, magazynowania lub przygotowania owoców lub warzyw do sprzedaży lub w celu ich adaptacji do przechowywania, maga-

¹ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 lipca 2013 r. w sprawie szczegółowych warunków przyznawania pomocy finansowej wstępnie uznanej grupie producentów owoców i warzyw oraz wykazu kwalifikowanych kosztów inwestycji ujętych w zatwierdzonym planie dochodzenia do uznania

- zynowania lub przygotowania owoców i warzyw do sprzedaży;
- 3) rozbudowy budynków oraz budowli przeznaczonych do przechowywania, magazynowania lub przygotowania owoców i warzyw do sprzedaży;
 - 4) przebudowy i remontu budynków oraz budowli przeznaczonych do przechowywania, magazynowania lub przygotowania owoców i warzyw do sprzedaży w celu ich modernizacji;
 - 5) przebudowy i remontu budynków oraz budowli w celu ich adaptacji do przechowywania, magazynowania lub przygotowania owoców i warzyw do sprzedaży;
 - 6) zakupu i montażu infrastruktury technicznej związanej z użytkowaniem budynków oraz budowli, o których mowa w pkt. 1-5, oraz ich technicznego wyposażenia, w zakresie niezbędnym dla potrzeb przechowywania, magazynowania lub przygotowania owoców i warzyw do sprzedaży;
 - 7) zagospodarowania terenu w zakresie niezbędnym do zapewnienia właściwego dojazdu, eksploatacji i zabezpieczenia inwestycji w części uzasadniającej ich wykorzystanie bezpośrednio w procesie technologicznym służącym przechowywaniu, magazynowaniu, sortowaniu lub przygotowaniu owoców i warzyw do sprzedaży;
 - 8) zakupu gruntu przeznaczonego pod budowę lub rozbudowę budynków i budowli oraz zagospodarowanie terenu;
 - 9) zakupu narzędzi oraz zakupu i montażu maszyn oraz urządzeń przeznaczonych do przechowywania, magazynowania lub przygotowania owoców i warzyw do sprzedaży, w szczególności przeznaczonych do ich mycia, czyszczenia, sortowania, pakowania, konfekcjonowania, krojenia, cięcia, szatkowania, obierania lub drylowania;
 - 10) zakupu narzędzi oraz zakupu i montażu maszyn oraz urządzeń przeznaczonych do zbioru owoców i warzyw, z wyłączeniem ciągników i przyrządów rolniczych;
 - 11) zakup samochodów ciężarowych o dopuszczalnej masie całkowitej powyżej 3,5 tony, służących wyłącznie do transportu wewnętrznego, z wyłączeniem samochodów przeznaczonych do przewozu osób;
 - 12) związane z przygotowaniem i realizacją inwestycji, w wysokości nieprzekraczającej 12% kwalifikowanych kosztów inwestycji wymienionych w pkt 1-7, obejmujące koszty:
 - a) przygotowania dokumentacji: technicznej, ekonomicznej: (kosztorysów, analiz ekono-

micznych i projektów inwestycji, w tym studium wykonalności oraz biznes planu),

- b) zaświadczeń, pozwoleń i opłat, w tym notarialnych i dokumentacji związanej z ich uzyskaniem,
- c) nadzoru urbanistycznego, architektonicznego i budowlanego,
- d) usług geodezyjnych,
- e) usług dotyczących zarządzania realizacją inwestycji budowlanych oraz usług świadczonych w zakresie realizacji budowy, w tym sprawowania nadzoru inwestorskiego, od rozpoczęcia realizacji inwestycji do jej zakończenia.

Pomoc grupie wypłacana jest na zasadzie refundacji poniesionych kosztów netto. Wysokość poniesionych przez grupę kosztów na poszczególne inwestycje, zgłoszone do objęcia pomocą finansową, powinna odpowiadać kwotom przedstawionym w zatwierdzonym PDU. Jeśli ww. kwota została przekroczona, musi zostać zmniejszona właśnie do kwot wskazanych w PDU. Rozliczenie kosztów kwalifikowanych poniesionych na inwestycję lub jej etap jest dokonywane bezgotówkowo, w formie polecenia przelewu, do dnia złożenia wniosku o przyznanie pomocy finansowej.

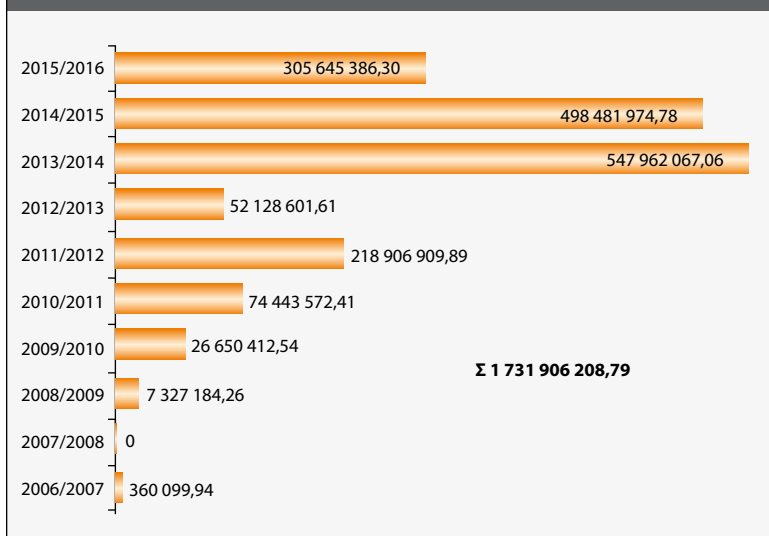
W celu uzyskania pomocy finansowej grupa producentów musi złożyć wniosek o przyznanie pomocy finansowej na pokrycie kosztów związanych z utworzeniem grupy producentów i prowadzeniem działalności administracyjnej oraz na pokrycie części kwalifikowanych kosztów inwestycji ujętych w zatwierdzonym PDU. Wniosek wraz z załącznikami grupa producentów składa do dyrektora oddziału regionalnego ARiMR właściwego ze względu na siedzibę grupy.

Po weryfikacji przez ARiMR wniosku wraz z załącznikami i wykonaniu wszystkich niezbędnych czynności wypłacana jest pomoc, w terminie 3 miesięcy od dnia złożenia wniosku. Pomoc przyznawana jest w drodze decyzji administracyjnej dyrektora oddziału regionalnego ARiMR.

Kontrole ex-post w grupach producentów

Wstępnie uznana grupa producentów podlega kontroli w celu sprawdzenia przestrzegania warunków udzielenia pomocy. Kontrole dotyczą przede wszystkim realizacji PDU, zgodności z kryteriami wstępnego uznania, wartości produktów sprzedanych stanowiącej podstawę naliczenia pomocy finansowej oraz faktycznie poniesionych kosztów inwestycji ujętych w zatwierdzonym PDU.

WYKRES 1. KWOTY PŁATNOŚCI (PLN) OBJĘTE KONTROLĄ EX-POST PRZEZ IJHARS W LATACH 2006–2016



Institucją przeprowadzającą kontrolę w ramach pomocy finansowej dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw jest Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS). Kwoty płatności objęte kontrolą ex-post przez IJHARS na przestrzeni 10 lat kontrolnych wyniosły ponad 1,7 mld PLN.

Najwięcej środków do skontrolowania Inspekcja miała w pierwszych latach kontrolnych, kiedy to pozyskiwanie środków unijnych było na bardzo wysokim poziomie.

Celem kontroli ex-post jest sformułowanie opinii na temat tego, czy przeprowadzone przez grupy producentów transakcje znalazły potwierdzenie w rzeczywistości, a tym samym w dokumentach handlowych i czy zostały wykonane prawidłowo, co należy stwierdzić na podstawie odpowiednich, rzetelnych i niezależnych dowodów. Kontrola ta pozwala na całościowe spojrzenie na funkcjonowanie kontrolowanej grupy producentów i dokonanie zarówno wnikliwej analizy, jak i oceny jego funkcjonowania. IJHARS na przestrzeni analizowanych lat kontrolnych wykazywała nieprawidłowości związane z tym, że rzeczywista wartość produktów sprzedanych przez grupę producencką czy też wartość poniesionych kosztów inwestycji ujętych w PDU, była niższa od kwoty podanej do wyliczenia pomocy finansowej. Niemniej jednak znakomita większość przypadków potwierdzała prawidłowość wypłat środków z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji. Niezależnie od wyniku kontroli, tj.: potwierdzenia poprawności zrealizowanych przez grupę producentów transakcji lub wykazanych w protokole

kontroli: błędów, uchybień czy też nieprawidłowości finansowych, Inspekcja nie podejmuje żadnych decyzji związanych ze stwierdzonymi, opisanymi i udokumentowanymi w protokole kontroli uchybieniami bądź nieprawidłowościami. Oznacza to, że Inspekcja nie wszczyna postępowania administracyjnego, nie wydaje decyzji, nie egzekwuje środków nienależycie wydatkowanych przez przedsiębiorcę. To Prezes ARiMR podejmuje wobec kontrolowanej jednostki ostateczną decyzję w przypadku stwierdzonych przez IJHARS nieprawidłowości finansowych lub wykazanych błędów i uchybień. W przypadku wypłacenia nienależnej pomocy i potwierdzenia nieprawidłowości, pomoc ta podlega zwrotowi, a na grupę producentów może być nałożona kara.

Uznane organizacje producentów

Po zakończeniu realizacji PDU i spełnieniu wszystkich wymogów grupa producentów uzyskuje status uznanej organizacji producentów. Organizacje te mogą realizować program operacyjny, na finansowanie którego tworzą fundusz operacyjny. Fundusz ten dofinansowywany jest również ze środków wspólnotowych. Realizowanie przez organizacje producentów programu operacyjnego nie jest obowiązkowe. W takim przypadku organizacje nie otrzymują żadnego dofinansowania z budżetu UE. Warto jednak korzystać z pomocy jaką oferuje nam Unia Europejska.

Podsumowanie

Potencjał tkwiący w grupach i organizacjach producenckich jest bardzo duży. Podejmując inicjatywę tworzenia grup producenckich oraz konsolidacji już istniejących, można będzie uczynić polską branżę ogrodniczą silniejszą, stabilniejszą i odporną na różnego rodzaju wahania na rynku. Grupy i organizacje producentów powinny być nastawione na nawiązywanie kontaktów, prowadzenie wspólnej polityki względem partnerów handlowych, bo dzięki wspólnemu działaniu można stawić czoła konkurencji i zdobywać nowe rynki zarówno krajowe jak i unijne, ale także światowe. Jednym słowem – grupy i organizacje producentów dzięki funduszom unijnym osiągnęły dużo, pozostaje im dobrze wykorzystać posiadany potencjał i w dalszym ciągu rozwijać się. Z punktu widzenia Inspekcji i przeprowadzanych kontroli ex-post najważniejsze jest, aby grupy właściwie realizowały założenia przedstawione w PDU i przestrzegały przepisów prawnych w zakresie, który ich dotyczy.

80 DAŃ DOKOŁA ŚWIATA, czyli kilka słów o zachowaniu przy stole. Część III: Europa

Rozmyślając o etykiecie przy stole wydawać by się mogło, że u naszych bliższych czy nawet dalszych europejskich „sąsiadów” popełnienie *faux pas* podczas wspólnego posiłku byłoby raczej trudne. Przecież wszyscy wiemy jak posługiwać się sztuczkami czy jakie zachowania są powszechnie uznawane za niegrzeczne? Niestety, wielokrotnie takie przeświadczenie może się okazać dla nas zgubne. Oczywiście, ogólne zasady nie różnią się znacząco w poszczególnych europejskich krajach, jednak niuanse mogą nas zaskoczyć, a wielokrotnie nawet wywołać zmieszanie i konsternację. Dlatego warto zapoznać się ze zwyczajami, które odbiegają od tych przyjętych w polskiej kulturze, aby uniknąć krępujących dla siebie i gospodarza sytuacji. Zwłaszcza, że podróż do jednego z państw Europy to najbardziej prawdopodobny scenariusz jaki może się nam przydarzyć zarówno w życiu prywatnym jak i zawodowym.

Francja – żabie udka czy ślimaki?

Wybierając się z wizytą do Francji należy pamiętać, że dla jej mieszkańców gotowanie oraz jedzenie to nie tylko dwie wielkie pasje, ale też bardzo ważny element życia rodzinnego oraz społecznego. Francuzi podchodzą do przygotowywania i spożywania posiłków z dużą powagą, wręcz namaszczeniem. Wspólne biesiadowanie reguluje praktycznie rytm całego ich dnia, a godziny posiłków to świętość. Sklepy, biura, banki i inne lokale usługowe są zamknięte między godziną 12.00 a 13.30-14.00, aby wszyscy mogli mieć w tym czasie przerwę na obiad. Wieczorem, jednak rzadko przed godziną 20.00, zasiada się w gronie rodziny lub przyjaciół do kolacji. Nieznajomość tego harmonogramu może spowodować, że chcąc zjeść posiłek o innej porze, trafimy na zamknięte drzwi restauracji. Dużym nietaktem jest również dzwonicie do kogoś w porze posiłku, zwłaszcza w przerwie obiadowej.

Francuzi przeważnie zapraszają swoich gości na kolację, która jest najbardziej obfitym posiłkiem w ciągu dnia. Jeśli wybieramy się w odwiedziny do francu-

skiego domu, warto jest przyjść z drobnym prezentem w postaci bukietu kwiatów czy deseru. Uwaga – lepiej nie przynosić ze sobą wina, ponieważ może to zostać odebrane jako sugestia, że gospodarz nie zadbał o wystarczająco dobre jakościowo trunki. Uczestnicy spotkania dużą wagę przykładają do etykiety i zwrotów grzecznościowych. Dobrze widzianym jest też zjedzenie posiłku w całości, gdyż Francuzi bardzo nie lubią marnować żywności. Ciekawostką jest fakt, że tradycja francuskiego stołu została wpisana na Listę Arcydzieł Ustnego i Niematerialnego Dziedzictwa Ludzkości UNESCO.

Francuska kolacja rozpoczyna się od przystawki czyli *hors d'oeuvre* w postaci wędlin, pasztetu, zupy lub sałatki. Danie główne (*le plat*) to zazwyczaj mięso, ryba, makarony czy zapiekanki podawane z sosem i dodatkami. Wbrew obiegowej opinii, we Francji raczej okazjonalnie jada się ślimaki (podawane z masłem czosnkowym i pietruszką są regionalnym przysmakiem Burgundii) czy żabie udka. Warto też wiedzieć, że Francuzi jedzą zieloną sałatę z sosem winegret podaniu głównym (choć są osoby, które podają ją na przystawkę). Jest wiele teorii na temat przyczyn takiego postępowania: jedni twierdzą, że to odświeża podniebienie a inni, że ocet zawarty w sosie ułatwia przejście od smaku słonego do słodkiego. Jedząc sałatę Francuzi nie kroją liści nożem, gdyż jego użycie sugeruje, że osoba przygotowująca posiłek porwała sałatę na zbyt duże kawałki. Bardzo ważnym jest aby jedząc wystrzegać się wycierania kawałkiem pieczywa talerza z pozostałości sosu. Jest to gest uważany za bardzo prostacki, chociaż wielu Francuzów często tak robi w domowym zaciszu, ale nigdy publicznie! Na zakończenie kolacji podawany jest deser np. tarta jabłkowa (*tarte aux pommes*) czy ciasto czekoladowe z płynnym środkiem (*fondant au chocolat*). Nie należy się jednak dziwić, gdy zamiast klasycznego deseru na koniec wieczoru zostanie podana deska serów.

W trakcie jedzenia rozmowy toczą się dość swobodnie. Poza kwestią zarobków, mało jest tematów uwa-

żanych za tabu. Nie należy się więc dziwić gdy zostaniemy otwarcie zapytani np. o poglądy polityczne. Zawsze bezpiecznym wyjściem będzie rozmowa na temat jedzenia i gotowania, ponieważ Francuzi mogą dywagować przez wiele godzin nad tymi kwestiami.

Szwecja – *kräftor kräva dessa drycker*

Szwedzi w sprawach etykiety przywiązują dużą wagę do wyznaczonych reguł i ich przestrzegania. Pierwsza z nich to punktualność. Zaproszeni na spotkanie czy posiłek, zawsze powinniśmy się zjawić o wskazanej godzinie, przy czym przyjście o wcześniejszej porze również nie jest dobrze widziane (Szwedzi wolą przepacerować się wokół miejsca spotkania, niż przyjść za wcześnie). W sytuacjach biznesowych nie ma zwyczaju obdarowania się prezentami, jednak gdy zostaniemy zaproszeni do szwedzkiego domu, warto przyjść z drobnym upominkiem. Spotkania towarzyskie i biznesowe odbywają się przeważnie w porze lunchu lub kolacji, bardzo rzadko śniadania. Przy wspólnym stole nie pali się papierosów, a pierwszy toast zawsze wznosi gospodarz mówiąc *skoal*. Dobrze wiedzieć, że kolejne toasty może wnieść każdy uczestnik spotkania, ale nie wypada ich proponować osobom od siebie starszym. Ponadto, Szwedzi prośeni na przyjęcie nigdy nie poczęstują się ostatnim kawałkiem dania czy deseru, bez względu jak bardzo byłby on smakowity.

W trakcie wspólnego posiłku Szwedzi rozmawiają spokojnie, niezbyt głośno, mówiąc łagodnym głosem i patrząc w oczy rozmówcy. Do tematów, których lepiej nie poruszać należą: religia, pieniądze, polityka, a także ostatnia przegrana Szwecji w meczu hokejowym. Natomiast rozmowy o pogodzie mogą trwać godzinami. Po zakończonej wizycie warto pamiętać, aby następnego dnia zadzwonić do gospodarzy z podziękowaniem za zaproszenie.

Jeśli chodzi o same posiłki i ich serwowanie, jedno z pierwszych skojarzeń, jakie przychodzi nam do głowy, gdy myślimy o Szwecji to szwedzki stół czyli *smörgåsbord*, co dosłownie oznacza „stół z kanapkami” (przygotowywany w czasie świąt Bożego Narodzenia nazywa się *julbord*). Jego tradycja sięga XVIII wieku, jednak już w wieku XV, istniał zwyczaj podawania na oddzielnym stole piwa i przekąsek. W latach 30. XX wieku ustalono, że do stołu szwedzkiego należy podchodzić w pięciu turach: najpierw po śledzie i sery, potem po łososia i węgorza, po pasztety i mieloną cielęcinę, następnie po dania gorące, a na

końcu po deser. Obecne zasady nie są już tak bardzo restrykcyjne. Należy jednak pamiętać, aby za każdym podejściem do stołu brać czysty widelec i talerz, a także nie mieszać dań wytrawnych ze słodkimi.

Do najbardziej popularnych dań w Szwecji zalicza się: kiszzonego śledzia (*surströmming*), klopsiki (*köttbullary*), surowego zamarynowanego w soli, pieprzu i koperku łososia (*gravad lax*) oraz raki. Przy czym te ostatnie doczekały się swojego święta, które obchodzone jest pod koniec lata (*kräftska* lub *kräftfest*). Odwiedzając Szwecję w sierpniu nie da się nie zauważyć „rakowej” aranżacji sklepowych witryn i obecności wielu akcesoriów z tym motywem (talerzyki, śliniaki, czapeczki). Ponadto, to właśnie ucztom rakowym przypisuje się rolę w odrzuceniu w referendum propozycji wprowadzenia całkowitego zakazu sprzedaży alkoholu w Szwecji w 1922 roku. Albert Engström¹, chcąc wesprzeć ruch przeciw prohibicji, przygotował nawet plakat z hasłem „raki muszą pływać” (*Kräftor kräva dessa drycker* – dosłownie: raki potrzebują tych napojów), nawiązując do tradycji picia „za każdy szczypiec”, która ma swój odpowiednik i w naszej rodzimej kulturze.

Włochy – *la linea del burro*

Chaos spowodowany wszechobecnymi skuterami, kierowcy zatrzymujący się na środku drogi aby porozmawiać ze spotkanym znajomym czy bardzo głośne rozmowy dobiegające z restauracji sprawiają, że życie codzienne Włochów wydaje się pozbawione większych nakazów i zakazów. Jednak, chociaż jest to naród bardzo pogodny, otwarty i gościnnie, jedną kwestię traktuje niezwykle poważnie: etykietę jedzenia.

Podobnie jak we Francji, we Włoszech najważniejszym posiłkiem w ciągu dnia jest kolacja serwowana przeważnie po godzinie 20.00. Wcześniej mieszkańcy słonecznej Italii jedzą w pośpiechu nieduże śniadania składające się z rogalika i kawy oraz dwudaniowy obiad. Wyjeżdżając do Włoch należy pamiętać też o *sjeście* pomiędzy godziną 13.00 a 17.00, czyli czasem odpoczynku gdy większość sklepów, urzędów, a nawet restauracji jest zamknięta.

W trakcie kolacji Włosi przywiązują bardzo dużą wagę do kolejności serwowanych dań, a odmówienie zjedzenia któregoś z nich jest dużym nietaktem. Posiłek rozpoczyna się od przystawek np. plasterków wędliny

¹ Szwedzki artysta i autor żyjący w latach 1869-1940

(*l'antipasti*), następnie podawane jest pierwsze danie w postaci makaronu, *risotto* lub zupy (*il primo piatto*), drugie danie z przystawką (*il secondo z il contorno*) – mięso lub ryba z surówką lub gotowanymi warzywami, deser (*il dolce*) oraz kawa. Ważne aby mieć na uwadze fakt, że we Włoszech kawę z mlekiem lub *cappuccino* pija się jedynie rano, ewentualnie do południa. Zamawiając ją o innej porze, możemy w najlepszym wypadku spotkać się ze zdziwioną miną kelnera. Zwyczajowo do posiłków serwuje się wodę lub wino, napoje gazowane traktowane są jako coś w złym guście. Tradycja i dobre maniery nakazują, aby nic nie zostawiać na talerzu (zwłaszcza będąc gościem we włoskim domu), ale też nie jeść zbyt szybko (sugeruje to, że otrzymaliśmy zbyt małą porcję danego dania).

Włochy są państwem bardzo zróżnicowanym kulinarnie, ale najczęściej kraj dzielony jest na północ i południe. Nieformalnie granica wyznaczana jest przez tzw. *la linea del burro*, czyli dosłownie granicę masła, umowny podział na część włoskiego terytorium gdzie gotuje się używając oliwy z oliwek i obszar gdzie bardziej popularne jest masło. Większości dań tej jednej z najbardziej lubianych kuchni świata, nie trzeba nikomu przedstawiać. Mało jest osób, które nigdy nie próbowały *pizzy* czy *spaghetti*. Jednak pewne szczegóły, dla Włochów istotne, mogą nas zaskoczyć. Przykładowo, ogólny zwyczaj posypywania *parmazanem* dań z makaronu nie ma zastosowania do potraw zawierających owoce morza albo ryby. Sałata nigdy nie zostanie nam podana z sosem, a z oliwą z oliwek i ewentualnie octem. Próżno też domagać się dodatkowych sosów do *pizzy*, którą powinno się jeść rękoma. Dodatkowo, na uwagę zasługuje fakt, że Włosi jedzą *spaghetti* bez używania łyżki, a samym widelcem nawijając nitki makaronu ma brzegu talerza. Natomiast dobrze znane w Polsce „lody włoskie” nie mają nic wspólnego z tymi, które sprzedaje się we Włoszech. Prawdziwe włoskie lody nakładane są szpatułką (porcja jest sporych rozmiarów) do wafelkowego rożka (*il cono*) lub kartonikowego kubeczka (*la coppa*), a od ilości oferowanych smaków może aż zakręcić się w głowie. Przy czym obok tradycyjnych lodów śmietankowych czy czekoladowych, można skosztować tak niecodziennych propozycji jak lody bazyliowe, pomidorowe, selerowe, a także o smaku sera gorgonzola.

Przy wspólnym posiłku Włosi, w przeciwieństwie do np. Szwedów, rozmawiają głośno, żwawo przy

tym gestykulując i często się śmiejąc. Dyskusje często potrafią być bardzo długie, ale aby nie przerosły się w kłótnie, należy unikać takich tematów jak: polityka, religia i pieniądze. Do kwestii najczęściej omawianych zalicza się: jedzenie, praca, dzieci i ich wychowanie oraz wakacje. *Pettegolezzi* czyli ploteczki są dopuszczalne, pod warunkiem, że dotyczą spraw wesołych i nie obrażają ani gości, ani nieobecnych znajomych.

Patrząc tylko na wyżej opisane przykłady z łatwością można zauważyć, że zasady obowiązujące w innych państwach europejskich bardziej lub mniej odbiegają od polskich. Warto więc zapoznać się ze zwyczajami panującymi w kraju, do którego wyjeżdżamy, nawet jeśli znajduje się on tuż za polską granicą. Znajomość lokalnego *savoir vivre* nie tylko pozwoli na uniknięcie krępujących sytuacji, ale z pewnością wzbudzi zaufanie i sympatię.

Źródła:

www.bretonissime.com
www.commisceo-global.com
www.gazzettaitalia.pl
www.francja.evoyage.pl
www.francuskiwsieci.blogspot.com
www.koniecswiata.net
www.mojpieknystol.blogspot.com
www.polacywloszech.com
www.polkawszwecji.wordpress.com
www.swedenabroad.com
www.szwecja.net
www.szwecjadzisiaj.pl
www.wlochy.evoyage.pl
www.wloskicafe.blogspot.com



Helena Samotyj-
Leńczewska

HYDROLIZATY BIAŁKOWE – CENNE DODATKI CZY TANIE WYPEŁNIACZE?

Gdy słyszymy nazwę „hydrolizat białkowy”, najczęściej na myśl przychodzi nam szeregi suplementów diety, które spożywają sportowcy, w szczególności kulturysty oraz coraz częściej zwykłe osoby spędzające wolny czas na siłowni. Piękne, kolorowe opakowania odżywek białkowych są łatwo dostępne w specjalistycznych sklepach oraz w klubach fitness i siłowniach. Co w sobie kryją? Czy są zdrowe? Jak powstają? I czy aby na pewno hydrolizaty białkowe znajdziemy tylko w suplementach dla sportowców? A może spożywamy je na co dzień w produktach, o których nawet byśmy nie pomyśleli, że mogą zawierać ten tajemniczy składnik? Na te i inne pytania znajdziemy odpowiedzi w poniższym artykule.

Zacznijmy jednak od tego czym jest białko i dlaczego jego spożywanie jest dla nas tak ważne. Białko jest podstawowym materiałem budulcowym naszego organizmu, zapewnia jego prawidłowy wzrost i rozwój [1]. Zbudowane jest z aminokwasów, które połączone są wiązaniami peptydowymi. Jest niezbędne do syntezy i budowy złożonych struktur w naszym organizmie. Wchłanianie i przyswajanie białek następuje dopiero po rozłożeniu ich do aminokwasów, dlatego wartość odżywcza białka w produkcie spożywczym zależy od jego strawności i składu aminokwasowego. Dzielne zapotrzebowanie człowieka na białko waha się w zależności od wielu czynników takich jak masa ciała, płeć, wiek, stan fizjologiczny. Ogólnie przyjmuje się, że średnie zapotrzebowanie dla dorosłych osób wynosi ok. 1 g na 1 kg masy ciała na dobę z zastrzeżeniem, że ok. 50% pobranego w diecie białka stanowi białko zwierzęce, czyli to, które ma wyższą wartość biologiczną. Dla kobiet ciężarnych i karmiących, starców, dzieci oraz młodzieży zapotrzebowanie jest już wyższe i może wynosić nawet 3,5 g na 1 kg masy ciała na dobę [2, 3, 4].

Niedobór białka w naszym organizmie może spowodować wiele przykrych skutków ubocznych, takich jak: zahamowanie wzrostu i rozwoju u młodych osób, niedokrwistość niedobarwliwą, zmiany w wątrobie, skłonność do owrzodzeń błon śluzowych oraz zmniejszenie odporności [3]. Dlatego warto jest spo-

żywać żywność, która jest bogatym źródłem białka, czyli jaja, mleko i jego przetwory (w tym sery twarogowe i żółte) oraz mięso zwierząt hodowlanych, w tym drobiu oraz ryb.

A czym dokładnie jest nasz główny bohater czyli hydrolizat białkowy?

Zacznijmy od tego, że nie należy mylić go z izolatem białkowym, który otrzymywany jest w zupełnie inny sposób, choć ma podobne zastosowanie. Hydrolizat jest to produkt, który powstaje w wyniku rozpadu białka pochodzenia naturalnego na elementy składowe z jednoczesnym przyłączeniem cząsteczki wody. Proces ten nazywa się hydrolizą i prowadzi do stopniowej zmiany parametrów białek, a właściwości powstałego hydrolizatu są odzwierciedleniem naturalnych cech cząstek białka, dzięki czemu może on być wykorzystywany jako dodatek funkcjonalny w żywności [5]. Hydrolizaty białkowe produkuje się stosując hydrolizę w procesach chemicznych lub enzymatycznych [3]. Chemiczna metoda wytwarzania hydrolizatów białkowych, to proces dość drastyczny polegający na ogrzewaniu białka w bardzo wysokiej temperaturze przez ok. 6-18 godzin w środowisku silnie kwaśnym lub silnie alkalicznym [6, 8]. Procesy chemiczne stosuje się głównie do produkcji hydrolizatów białkowych nieżelujących, które mają zastosowanie jako dodatki smakowo-zapachowe w żywności [8]. Procesy enzymatyczne są dużo bardziej efektywne od reakcji katalizowanych chemicznie. Hydroliza enzymatyczna przebiega w nieporównywalnie łagodniejszych warunkach. Jest hydrolizą najbardziej zbliżoną do tej, która zachodzi w naszym przewodzie pokarmowym. Ponadto, unika się wielu reakcji ubocznych i rozkładu aminokwasów, przez co otrzymuje się produkt o wyższej jakości i z większą wydajnością [9]. Dodatkową przewagą tego procesu jest fakt, że dobierając do danego surowca odpowiednie enzymy i warunki reakcji, możemy stworzyć hydrolizaty „na miarę”, czyli takie, które będą posiadały oczekiwane przez nas właściwości [10]. Zhydrolizowany produkt poddaje się procesowi suszenia rozpyłowego, który jest jedną z najlepszych metod przemiany fazy ciekłej w fazę stałą, sproszkowaną. Producenci

coraz bardziej interesują się hydrolizatami białkowymi w postaci sypkiej, gdyż znacznie obniża to koszty przechowywania i transportu oraz przedłuża termin przydatności produktu. Także konsumenci wolą wybierać produkty łatwiejsze w stosowaniu i o mniejszej masie opakowania [7, 8]. Niestety, konsekwencją reakcji hydrolizy jest niejednokrotnie gorzki smak hydrolizatu, pojawiający się w wyniku obecności tzw. „gorzkich i cierpkich peptydów”. Może być on pożądanym elementem smakowitości niektórych serów [10]. Jednakże w większości sytuacji niweluje się go poprzez modyfikację składu hydrolizatu, stosując reakcje, które usuwają gorzkie peptydy lub dodając substancje, które maskują ich smak: skrobię, żelatynę, dekstryny lub polifosforany [4].

Skoro już wiemy jak tworzy się hydrolizaty białkowe, to teraz przyjrzyjmy się temu gdzie się je stosuje i jakie pełnią one funkcje. Czy są to cenne dodatki, czy może jedynie tanie wypełniacze?

Jak już wiemy, hydrolizaty białkowe zawierają w swym składzie bardzo istotne aminokwasy oraz peptydy o wysokiej wartości biologicznej, stąd sportowcom zaleca się uzupełnianie białka zaraz po treningu [7]. Ponieważ do największych strat białka ustrojowego dochodzi podczas intensywnego wysiłku fizycznego, kiedy to przebieg procesów metabolicznych nasila się, stąd większe zapotrzebowanie na białko u sportowców, którego uzupełnienie zaleca się bezpośrednio po treningu. Najczęściej w odżywkach stosowany jest hydrolizat białka serwatkowego stymulujący procesy regeneracyjne mięśni po intensywnym wysiłku fizycznym. Działanie to pomaga w odbudowie zmęczonego mięśnia oraz sprzyja wzroście czystej masy mięśniowej. Ponadto, podobnie jak inne preparaty białkowe, hydrolizaty poprawiają siłę oraz wytrzymałość, a ich zaletą jest szybkie wchłanianie, co pozwala zaoszczędzić cenny czas [11]. Warto jednak pamiętać, że stosowanie odżywek białkowych nie zawsze jest konieczne. Zwiększone zapotrzebowanie na białko można pokryć wprowadzając do diety odpowiednią ilość produktów zawierających pełnowartościowe białko, takich jak: mięso, ryby, jaja czy nabiał.

Gdzie jeszcze możemy znaleźć hydrolizaty białkowe?

Hydrolizaty białkowe ze względu na wysoką zawartość łatwo przyswajalnego azotu, są szeroko stosowane w przemyśle spożywczym. Są dostępne na rynku w postaci gotowych mieszanek przyprawowych



Rys. 1 Mieszanki przyprawowe z hydrolizatami białkowymi

w proszku, płynie, w postaci past a także granulatów [7, 12]. Nadają one produktom spożywczym określony bukiet smakowo-zapachowy oraz wzmacniają działanie składników już obecnych w żywności. Hydrolizaty po dodaniu do produktu wykazują właściwości przeciwutleniające, stabilizujące i pianotwórcze. Zapewniają właściwą konsystencję produktu, odpowiednią strukturę oraz ułatwiają krojenie, np. w parówkach. Ponadto, wykazują właściwość obniżania aktywności wody, a niektóre z nich mają właściwości emulgujące i żelujące [12]. Otrzymuje się je z różnych surowców roślinnych, organizmów jednokomórkowych oraz produktów pochodzenia zwierzęcego. Najczęściej w przemyśle spożywczym uzyskuje się je z białek mleka (kazein, albumin, białek serwatkowych), białek mięsa, soi, glutenu pszenicy, fibrynogenu lub kolagenu. W wyniku ogrzewania z dodatkiem węglowodanów, tłuszczu i przypraw z hydrolizatów otrzymuje się tzw. aromaty przetworzone. W zależności od doboru składników są to przyprawy o smaku drobiu, pieczonej wołowiny, gotowanej wieprzowiny, wędzonej szynki, bekonu itp. [13]. Hydrolizaty takie dostępne są w postaci płynnej (popularne przyprawy do zup) lub w postaci kostek bulionowych czy przypraw do mięs. Do grupy hydrolizatów enzymatycznych należą również sosy sojowe. Każdy z nas na pewno miał niejednokrotnie okazję spróbować produktów typu instant. W trakcie zalewania wrzątkiem w jednej chwili wyczuwamy piękny zapach leśnych grzybów czy zapach gotowanego drobiu i warzyw. Nikogo nie dziwi fakt, że produkty te zawierają substancje wzmacniające smak i zapach, czyli hydrolizaty białkowe. Jednak w momencie, gdy kupujemy przetwory mięsne, takie jak: pasztet, smalec, konserwy czy nawet wędliny, oczekujemy w nich mięsa, a nie tylko zapachu, który ma je imitować. Niestety, producenci coraz częściej stosują hydrolizaty białkowe, ze względów ekono-



Rys. 2 Naturalne i sztuczne hydrolizaty białkowe

micznych. W ten sposób obniżają koszty produkcji i zwiększają masę towarową produktów mięsnych na rynku. Stosują także zamienniki drogiego lub deficytowego źródła białka, najczęściej zwierzęcego, na tańszy preparat wysokobiałkowy [4, 14, 15].

Więc może jednak hydrolizaty białkowe to tylko tanie wypełniacze?

Hydrolizat białka sojowego znany jest jako białkowy zamiennik tłuszczu. Posiada on duże ilości glicyny (aminokwasu endogennego czyli takiego, który organizm sam może zsyntetyzować) oraz jest bogatym źródłem witamin, wapnia, fosforu i łatwo przyswajalnego żelaza. Preparaty białka sojowego stosuje się do produkcji przetworów mięsnych, pieczywa, makaronów oraz koncentratów spożywczych. Białko sojowe z technologicznego punktu widzenia bez problemu zastępuje białko zwierzęce oraz dzięki emulgacji tłuszczu, ułatwia proces produkcji [16]. Powszechnie dziś stosowany wzmacniacz smaku, wykorzystywany jako przyprawa kuchenna, poprawiająca smak wielu potraw – monoglutaminian sodu (MGN), początkowo otrzymywano na drodze kwasowej hydrolizy białka soi. Jednak z powodu wysokich kosztów produkcji i małej wydajności procesu (z 10 kg surowca otrzymywano jedynie 1 kg MGN), chemiczna synteza glutaminianu okazała się mało przydatna. Dziś monoglutaminian sodu jest wytwarzany na drodze fermentacji. Posiada najniższą cenę ze wszystkich aminokwasów dostępnych na rynku i jest aminokwasem produkowanym na największą skalę (rocznie na świecie produkuje się go ok. 400 000 ton), a wielkość jego produkcji wciąż rośnie. [1].

Mieszaniny wzajemnie uzupełniających się białek, w tym hydrolizaty białkowe, znalazły duże praktyczne zastosowanie w krajach rozwijających się, w któ-

rych rodzime pożywienie, głównie pochodzenia roślinnego, nie zapewnia wysokiej wartości odżywczej spożywanego białka [4]. W wyniku enzymatycznej hydrolizy α -aminokaprolaktamu otrzymuje się L-lizynę, której dodatek do mąki stosowanej do wypieku chleba, zwiększa jego wartość odżywczą [8]. Udział niektórych aminokwasów niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania człowieka w białku roślinnym jest znacznie niższy niż w białku zwierzęcym, dlatego osoby deklarujące się jako wegetarianie czy weganie, powinny zwracać uwagę na skład przyjmowanego białka oraz stosować suplementy diety bogate w białko (jak np. hydrolizaty białkowe), aby dostarczać organizmowi potrzebną jego ilość i jakość.

Spożywanie hydrolizatów białkowych znalazło także praktyczne zastosowanie w żywieniu osób, które posiadają pewne dysfunkcje w trawieniu mleka, problemy z wchłanianiem, metabolizmem lub u których występują reakcje immunologiczne. Mleko krowie zawiera ponad 30 białek i większość z nich może wywołać objawy alergii. Obniżenie ich alergenicności, bez utraty wartości odżywczej, osiągnąć można w wyniku hydrolizy enzymatycznej białek serwatkowych lub kazein. Otrzymujemy w ten sposób hydrolizat białkowy, który pod względem składu nie różni się od mleka modyfikowanego, natomiast jego białka będą lepiej przyswajalne, niż te z mleka nieprzetworzonego [17]. Znane są również preparaty stosowane w żywieniu dzieci cierpiących na fenyloketonurię (chorobę genetyczną, w której nie przyswaja się aminokwasu – fenyloalaniny). Są to hydrolizaty białkowe pozbawione fenyloalaniny, przygotowane z białek mleka krowiego, które zawierają optymalny skład zaspokajający zapotrzebowanie organizmu dziecka na wszystkie niezbędne aminokwasy [1, 4].

Każdy z nas na pewno pamięta, jak w trakcie choroby mama podawała mu gorący rosół. Ten esencjonalny wywar mięsny rozgrzewał i bardzo szybko stawiał na nogi, ponieważ zawierał rozpuszczalne i łatwo przyswajalne peptydy oraz białka. Zapotrzebowanie na aminokwasy znacznie wzrasta w okresach rekonwalescencji, a także w przypadku krwawień i podczas regeneracji uszkodzonych tkanek. W okresach choroby dieta bogata w białko jest niezwykle ważna, ponieważ znacznie ułatwia obronę organizmu przez infekcją, poprzez dostarczanie z pożywieniem aminokwasów, które są potrzebne do wytwarzania przeciwciał. Obecnie coraz częściej pacjentom ze zwiększonym

zapotrzebowaniem na białko podawane są hydrolizaty białkowe, które dodatkowo zawierają potrzebne witaminy i minerały. Oprócz przyspieszania rekonwalescencji, służą one do odżywiania pozajelitowego osób chorych z ciężkimi urazami, w okresie okołoperacyjnym, po poważnych zabiegach chirurgicznych, u pacjentów nieprzytomnych, a także w przypadku niektórych uszkodzeń nerek i wątroby [1].

Jak we wszystkim trzeba znaleźć złoty środek

Skoro już wiemy: czym są hydrolizaty, w jaki sposób powstają i jakie mają zastosowanie, pozostaje nam odpowiedź na pytanie: czy są to cenne dodatki czy jedynie tanie wypełniacze? Obie odpowiedzi zdają się być poprawne. Na pewno najzdrowsze jest spożywanie produktów naturalnie zawierających duże ilości białka. Jednak nie zawsze istnieje taka możliwość. Hydrolizaty białkowe, stosowane do produkcji żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego

są bez wątpienia cennym składnikiem. Wszelkie odżywki dla niemowląt i sportowców, odżywki o obniżonej alergenicności oraz dla osób z zaburzeniami wchłaniania i trawienia to produkty, które uzupełniają niedobory białka. Inaczej przedstawia się sytuacja, kiedy nieświadomie dokonujemy zakupu produktów zawierających hydrolizaty białka, których głównym celem nie jest podniesienie wartości odżywczej produktu, ale uzyskanie pożądanych cech jakościowych: odpowiedniego smaku, zapachu lub też obniżenie kosztów produkcji. Wtedy bez wątpienia jest to tani wypełniacz, który każdy z nas wolałby omijać z daleka. Wniosek nasuwa się jeden – należy dokładnie czytać etykiety produktów, które kupujemy oraz świadomie i mądrze dokonywać zakupów, czego wszystkim serdecznie życzę.

Redakcja na wniosek osób zainteresowanych bibliografią do artykułu przesyła drogą mailową.

SORGO – BIOENERGETYCZNA ROŚLINA Z TROPIKÓW ALTERNATYWĄ DLA KUKURYDZY?

Beata Lipowska-
Łastówka

Celem niniejszego artykułu jest przedstawienie czytelnikom wciąż niedocenianej w Polsce rośliny uprawnej jaką jest sorgo. Sorgo (łac. *Sorghum*) należy do rodziny traw wiechlinowatych (*Poaceae*). Obok m.in. kukurydzy, prosa, ryżu i kanaru tworzą podrodzinę prosowatych (*Ponicoideae*). *Sorghum bicolor* (L) Moench to rośliny jednoroczne, natomiast odmiany dzikie i chwasty zalicza się do *Sorghum halepense* i *Sorghum propinquum*. Sorgo to roślina niewymagająca, dobrze znosząca suszę. Jej liście pokryte są warstwą wosku, dzięki czemu chronią ją przed utratą wody. Przeciętnie osiąga ona do 4 m wysokości. Obecnie jest piątym uprawianym zbożem na naszym globie, głównie w Afryce, Azji, Indiach oraz Ameryce [1, 2].

Zalety sorgo

Cały świat boryka się ze skutkami zmiennego klimatu, a pogłębiający się efekt cieplarniany to już prawie „normalność” wpisana w naszą rzeczywistość. Rów-

nież w Polsce od kilku lat dostrzegamy niebezpieczne anomalie klimatyczne (suche lata, zbyt ciepłe zimy, silne wiatry, gwałtowne ulewy, gradobicia). Efekty tych ekstremalnych warunków atmosferycznych bardzo mocno odczuwają rolnicy. Szczególnie jeśli chodzi o niedobór lub nadmiar wody.

W Polsce w latach 1950-1980 susze pojawiały się średnio co pięć lat, a od 1984 roku w niektórych rejonach Polski praktycznie co roku mamy upalne i suche lata. Nauka poprzez rozwój nowych technologii stara się wspierać rolników. Powstały specjalne preparaty nawadniające tzw. *hydrozele*, których zadaniem jest stopniowe uwalnianie wody do gleby, co ma zapewnić stałą wilgotność podłoża [3].

Współczesny rolnik planując swoją działalność rolniczą musi podążać z duchem czasu, stawiać na rozwój, dostosowywać rodzaj uprawianego gatunku rośliny do panującego klimatu i warunków glebowych.

Alternatywą dla uprawy np. ziemniaka czy żyta (które są wrażliwe na zmiany temperatury) w Polsce może być coraz bardziej rozpowszechniona uprawa kukurydzy oraz właśnie sorgo. Już od kilku lat polscy rolnicy walczą z bardzo uciążliwym szkodnikiem, niszczącym uprawy kukurydzy, jakim jest *Omacnica prosowianka*. Kilkadziesiąt lat temu, gdy klimat był chłodniejszy, szkodnik ten nie występował na naszych terenach [3, 4]. Sorgo jest odporne na choroby i szkodniki. Co ważne, nie powinno się traktować sorgo jako zagrożenia dla innych upraw np. kukurydzy, wręcz przeciwnie, może to być uprawa uzupełniająca bądź równorzędna. Dzięki wykorzystaniu nowej technologii siewu typu „mix-cropping” na glebach lekkich i średnich kukurydzę sieje się na polu razem z sorgo w osobnych rzędach np. 1:1 (co oznacza tyle samo rzędów kukurydzy co sorgo), 1:2 (jeden rząd kukurydzy na dwa rzędy sorgo) lub 2:1 (dwa rzędy kukurydzy na jeden rząd sorgo). Na glebach żyznych obie rośliny sieje się w tym samym rzędzie, lecz na różnej głębokości [5].

Uprawa sorgo

W Polsce można uprawiać różne odmiany sorgo. Dostępne gatunki znaleźć można w specjalnym katalogu roślin uprawnych UE. Naukowcy z Katedry Szczegółowej Uprawy Roślin Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu w latach 2009-2011 badali m.in. odmiany sorgo cukrowego (Róno 1, Sucrosorgo 506) w warunkach klimatyczno-glebowych południowo-zachodniej Polski. Otrzymane plony sorgo cukrowego wynosiły 58,0 ton/ha (Sucrosorgo 506) oraz 61,2 ton/ha (Róno 1) świeżej masy oraz około

15 t/ha suchej masy niezależnie od rozpatrywanych gatunków [1]. Dla porównania z 1 ha plantacji kukurydzy można zebrać 7-10 ton suchego ziarna [6, 7]. Uprawne typy sorgo mogłyby stanowić konkurencję dla kukurydzy, jako podstawowej rośliny paszowej w Polsce [1]. Niestety, wciąż zbyt mało jest badań, które umożliwiłyby ocenę użyteczności form i odmian *Sorghum* na terenie Polski.

Zastosowanie

Głównym zastosowaniem tej rośliny jest cel konsumpcyjny (ziarno i syrop sorgowy), idealnie nadaje się również na paszę dla zwierząt. Wykorzystywana jest także w celach budowlanych (słoma z sorgo) czy do produkcji mioteł (tzw. sorgo techniczne) [1]. Ze względu na brak glutenu sorgo, które na rynku dostępne jest w postaci ziaren bądź mąki, może być bezpiecznie spożywane przez osoby borykające się z celiakią [8]. Naukowcy dostrzegli jednak w sorgo inne możliwości. W dobie niedoborów energii z tradycyjnych źródeł kopalnych, niezwykle istotne wydaje się być wykorzystanie odnawialnych źródeł, jakimi są rośliny bioenergetyczne. Podobnie jak kukurydza, sorgo wykorzystywane jest jako substrat do produkcji bioetanolu [7, 9]. Obecnie roczna zdolność produkcyjna wytworzenia bioetanolu z tej rośliny w USA sięga 10 tys. l/ha, w Indiach jest to 3-4 tys. l/ha, a w Chinach 7 tys. l/ha. W Indiach bioetanol z sorgo używany jest m.in. jako paliwo do lamp o nazwie „Noorie”, które produkują około 1300 lumenów, co odpowiada mocy 100 W żarówki.

Czy zatem jest szansa na sorgo w Polsce?

Uprawa sorgo w Polsce wciąż czeka na swoje przyśłowio „pięć minut”. Wydaje się, że warto byłoby bardziej szczegółowo przyjrzeć się tej roślinie, nieco szerzej sprawdzić możliwości jej uprawy. Warto podjąć ten wysiłek, gdyż *sorghum* wydaje się być atrakcyjne pod wieloma względami. Roślina ta nie tylko mogłaby znaleźć szersze zastosowanie w przemyśle spożywczym, ale również stanowić ważne alternatywne źródło energii, a przecież niepodważalną zaletą roślin bioenergetycznych jest ich wpływ na redukcję zanieczyszczeń, co czyni je towarem bardzo konkurencyjnym dla tradycyjnych źródeł energii.

Redakcja na wniosek osób zainteresowanych bibliografią do artykułu przesyła drogą mailową.



Rys. 1 Roślina sorgo, zdjęcie zaczerpnięte z publikacji [10]

Konferencja potwierdziła potrzebę utworzenia Komisji Kodeksu Żywnościowego oraz powołania specjalnego funduszu do finansowania wydatków z tym związanych (*Trust Fund*). Delegacja Francji ponowiła swoją rezerwację w stosunku do przewidywanego sposobu finansowania prac kodeksowych oraz uzależniła udział Francji w całym przedsięwzięciu, od przyjętych rozwiązań w tym zakresie⁷. Głównie chodziło o finansowanie CA z budżetów organizacji założycielskich (tj. FAO i WHO), a nie dodatkowych wkładów państw członkowskich.

W pozostałych obszarach będących przedmiotem obrad postanowiono przyjąć podstawowe zasady funkcjonowania Kodeksu, a dokładnie podstawowego ciała statutowego, czyli Komisji Kodeksu Żywnościowego (*Guidelines for the Codex Alimentarius Commission*). Zdefiniowano zatem takie obszary jak: cel działania Kodeksu, jego zakres, charakter oraz typ standardów żywnościowych, metody prac Kodeksu, priorytety dla prac kodeksowych, wreszcie kwestie dodatków do żywności. Jako cel Kodeksu określono zebranie przyjętych na poziomie międzynarodowym standardów żywnościowych w zuniifikowanej formie. Standardy te miały służyć *...ochronie zdrowia konsumentów oraz zapewnieniu uczciwych praktyk w handlu żywnością*⁸. Co istotne, podkreślono znaczenie promocji standaryzacji artykułów żywnościowych w różnych częściach świata, jako warunku dalszego rozwoju międzynarodowego handlu żywnością. Zakresem działania Kodeksu według uczestników Konferencji powinien obejmować wszystkie podstawowe grupy artykułów spożywczych tak przetworzonych, jak pół-przetworzonych oraz nieprzetworzonych (surowców). Zwrócono także szczególną uwagę na konieczność objęcia zakresem Kodeksu dodatków do żywności oraz jej zanieczyszczeń.

Uczestnicy Konferencji zaproponowali wprowadzenie dwóch rodzajów standardów:

- minimalnych (*the minimum „platform” standard*), czyli międzynarodowych standardów stanowiących odniesienie dla standardów krajowych, które nie powinny być mniej rygorystyczne, a często są bardziej rygorystyczne; wówczas będą powyżej międzynarodowych standardów,
- wyższych, określanych także jako standardy handlowe (*trading standard*).

Podstawą, a w zasadzie punktem odniesienia dla opracowania minimalnych standardów miał być „Kodeks zasad dla mleka i produktów mlecznych” (*Code of principles concerning milk and milk products*). Był to jeden z pierwszych obszarów żywnościowych uregulowanych na szczeblu międzynarodowym pod egidą FAO. Wniosekodawcą była Międzynarodowa Federacja Mleczarska (*International Dairy Federation- IDF*)⁹. IDL już w la-

262. The Conference adopted the following Resolution:

Resolution No. 12/61

CODEX ALIMENTARIUS

THE CONFERENCE

Considering the rapidly growing importance of internationally accepted Food standards as a means of protecting consumer and producer in all countries, whatever their stage of development, and of effectively reducing trade barriers,

Recognizing the need to simplify and integrate international food standards work so as to avoid duplication and conflicting standards and to effect economies in effort and outlay,

Desiring to achieve these aims and to harmonize the special requirements of regional markets with those of the international food trade in general, and

Conscious of the importance of the role of the World Health Organization in all health aspects of food standards work,

Endorses the proposals, submitted by the Director-General on the request of the First FAO Regional Conference for Europe, for a Joint FAO/WHO Program on Food Standards¹,

Decides to establish, in accordance with Article VI of the Constitution, a Codex Alimentarius Commission, whose statutes are set out below.

Urges all interested Member Nations to contribute to the special trust fund by which, subject to review by the 12th Session of the Conference, the program will be financed, and to consult with the Director-General as to the amount of their contribution, and

Requests the Director-General:

- (a) to draw to the attention of the Director-General of WHO the importance attached to an early endorsement by that Organization of the present proposals for a Joint FAO/WHO Program on Food Standards;
- (b) to implement the program as soon as sufficient funds have been received and, in consultation with the Director-General of WHO, to call the first session of the Codex Alimentarius Commission, if possible by June 1962.

¹ Document C 61/53

Foto 1. Tekst Rezolucji FAO z 1961 r. w sprawie Codex'u Alimentarius. Źródło: www.fao.org

tach 1954-1956 zwracała uwagę na potrzebę opracowania i przyjęcia na szczeblu międzynarodowym zasad i standardów dla mleka i jego przetwory, celem przeciwdziałania nieprawidłowościom w zakresie handlu tymi produktami oraz ochrony zdrowia konsumentów. Ostatecznie w 1957 r. odpowiednie propozycje zostały przedłożone przez IDF pod uwagę FAO. Na dziewiątej sesji FAO w 1957 r. na wniosek rządów Belgii, Danii, Szwecji oraz Szwajcarii przyjęto rezolucję No. 16/57 w sprawie utworzenia komitetu ekspertów rządowych ds. kodeksu mlecznego¹⁰.

Drugi rodzaj standardów określone jako „wyższe”, winny być zdaniem uczestników Konferencji odpowiednikiem wyższego standardu żywności, głównie w zakresie higieny oraz jej czystości, a nie koniecznie zawartości jakiegoś składnika. Przykładowo, wyższa zawartość tłuszczu w mleku, nie może być traktowana jako wyższy standard¹¹.

⁷ Zastrzeżenia takie Francja złożyła już w czasie 11. sesji FAO w listopadzie 1961 r. Dotyczyły one braku akceptacji dla tworzenia dodatkowych funduszy przeznaczonych na finansowanie działalności *Codex'u Alimentarius*.

⁸ *Report of the Joint FAO/WHO Conference on Food Standards...* op. cit., s. 5.

⁹ International Dairy Federation (IDF) jest prywatną organizacją międzynarodową, powstała w 1903 r. Jej celem jest działalność na rzecz rozwoju mleczarstwa oraz promocji najwyższej jakości mleka i produktów mlecznych. Członkami IDF jest obecnie 48 państw w tym Polska. Źródło: www.fil-idf.org

¹⁰ Pełna nazwa komitetu brzmiała: *the Committee of Government Experts on the use of Designations, Definitions and Standards for Milk and Milk Products*. Dzisiaj jest to jeden z komitetów kodeksowych o nazwie: *Joint FAO/WHO Committee of Government Experts on the Code of Principles Concerning Milk and Milk Products*.

¹¹ *Report of the Joint FAO/WHO Conference on Food Standards...* op. cit., s. 7.

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (26):

CODEX ALIMENTARIUS (1963).

Część II. Początek prac kodeksowych

Powołanie Komisji Kodeksu Żywnościowego

Rada Europejska Kodeksu Żywnościowego od początku swojej działalności (1958), uwzględniała tzw. globalny aspekt kodeksu, czyli możliwość jego rozprzestrzenienia na inne regiony świata.

Było to szczególnie widoczne w wystąpieniach i stanowiskach przedstawicieli FAO i WHO. W tej sytuacji w sierpniu 1960 r. Rada zaproponowała FAO i WHO stowarzyszenie obydwu organizacjom w celu opracowania kodeksu żywnościowego¹.

W październiku 1960 r. w Rzymie odbyła się pierwsza regionalna europejska konferencja FAO w sprawie barier handlowych oraz minimalnych standardów żywnościowych. W jej konkluzjach stwierdzono m.in., że: *międzynarodowe porozumienie w sprawie minimalnych norm żywnościowych oraz kwestii z tym związanych (w tym wymogów w zakresie etykietowania, metod analiz, itp.), winno być uznane za ważny środek ochrony zdrowia konsumentów*².

Rozmowy w sprawie wspólnej inicjatywy Europejskiej Rady oraz FAO/WHO prowadzone były także po zakończeniu konferencji w następnych miesiącach. Zostały one zakończone w lutym 1961 r. W czerwcu tego samego roku (1961) przewodniczący Europejskiej Rady informuje B. R. Sena³, dyrektora generalnego FAO o przystąpieniu Rady do programu mającego na celu opracowanie międzynarodowych norm żywnościowych (kodeksu żywnościowego). Rada FAO została formalnie o tym poinformowana w trakcie swojej 35. sesji w połowie czerwca 1961. W listopadzie tego samego roku (1961) w trakcie 11. sesji plenarnej FAO na podstawie rezolucji 12/61 (Foto 1) zdecydowano o powołaniu Komisji Kodeksu Żywnościowego (KKŻ, *Codex Alimentarius Commission*- CAC). Był to początek „prawnego” bytu Codexu Alimentarius.

Przyjęta Rezolucja 12/61 opiera się między innymi na następujących zasadach:

– *Wspólny program FAO/WHO ds. Standardów Żywności ma na celu uproszczenie i zintegrowanie standardów żywnościowych, prowadzonych dzisiaj przez wiele międzynarodowych organizacji oraz zapewnienie efektywnego mechanizmu dla rządowych akceptacji tych standardów, włącznie z ich publikacją w formie Codex'u Alimentarius*” (pkt 258 Raportu),

– *Konferencja uznała, że cel ten może być najlepiej osiągnięty poprzez utworzenie Komisji Kodeksu Żywnościowego, otwartej dla wszystkich zainteresowanych krajów członkowskich FAO i WHO, która przejęłaby Radę Europejską Codex'u Alimentarius...*(pkt 259),

– *Konferencja uważa, że dzięki temu można będzie uniknąć obecnego dublowania wysiłków oraz publikacji sprzecznych standardów...* (pkt 260).

Stosowne decyzje o przystąpieniu do wspólnej z FAO inicjatywy zapadły także po stronie WHO. Rada wykonawcza tej organizacji na 39. sesji w dniu 19 stycznia 1962 r. przyjęła Rezolucję EB29.R23, w której wyraziła zainteresowanie wspólną inicjatywą z FAO oraz wyraziła zgodę na zwołanie w 1962 r. posiedzenia Wspólnego Komitetu (*Joint FAO/WHO Committee of Government Experts*)⁴.

Konferencja w 1961 r. (Genewa)

Jednak pomimo zgody i woli tak ze strony FAO na zwołanie posiedzenia Komisji Kodeksu Żywnościowego oraz WHO na zwołanie posiedzenia Wspólnego Komitetu w 1962 r. udało się zorganizować tylko wspólną konferencję. Konferencja odbyła się w dniach 1-5 października 1962 r. w Genewie. W konferencji uczestniczyli przedstawiciele 44 krajów oraz 24 organizacji międzynarodowych. Łącznie uczestniczyło 94 delegatów krajowych. Do najliczniejszych delegacji należały delegacja: Szwajcarii – 8 osób (z prof. O. Högl'em), USA – 7, Danii – 7 i Włoch – 5. Organizacje międzynarodowe były reprezentowane przez 31 osób w tym 12 osób reprezentowało organizacje rządowe i 19 osób pozarządowe⁵.

Konferencja skoncentrowała się na czterech podstawowych zagadnieniach: w pierwszej kolejności oczywiście nad wspólną ideą FAO i WHO utworzenia kodeksu żywnościowego, wytycznymi dla CAC, terminem posiedzenia pierwszej sesji oraz finansowaniem programu⁶. Konferencja z uznaniem przyjęła inicjatywę powołania Codexu Alimentarius, podkreślając potrzebę opracowania międzynarodowych standardów żywnościowych, tak na bazie ogólnoświatowej, jak i regionalnej. Standardów uwzględniających aspekt zdrowotny, technologiczny, naukowy, ekonomiczny oraz administracyjny.

⁴ *Report of the Joint FAO/WHO Conference on Food Standards, Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization, Geneva, 1-5 October 1962, ALINORM 62/8, FAO, Rome, s. 32.*

⁵ Obliczenia własne na podstawie: *Report of the Joint FAO/WHO Conference on Food Standards...* op. cit., s. 19-28.

⁶ *Report of the Joint FAO/WHO Conference on Food Standards...* op. cit., s. 1.

¹ F. Vojir, E. Schübl, Dr. Hans Frenzel – ein erfolgreicher Visionär (Codex Alimentarius Europaeus, Weltweiter Codex Alimentarius), „Ernährung/Nutrition”, Volume 36, 01-2012, s. 31.

² *Codex Alimentarius: how it all began*, www.fao.org

³ Binay Ranjan Sen, był dyrektorem generalnym FAO w latach 1956-1967.