

Rolnictwo ekologiczne

Ale jaja!

Jaka praca, taka płaca?

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 1 (10)/2008

ISBN 1896-9569

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

W świecie cukru



**Reforma
na rynku cukru**

Monitorowany cukier

Cukier a zdrowie

AKTUALNOŚCI

Oscypek zarejestrowany	3
Obecni na BioFach	3
Wartościowe szkolenie	3
Pięć lat minęło.....	3

TEMAT

Reforma na rynku cukru	5
Monitorowany cukier	8
Ekocukier	11
Historia pewnej cukrowni	11
Cukier a zdrowie	12

EKOLOGIA

Rolnictwo ekologiczne	14
-----------------------------	----

KONTROLE

Prawidłowe dane	16
Kiełbasa biała w polskiej tradycji ..	18
Ale jaja!	20

ŚWIAT

Kontrola żywności w Irlandii	22
------------------------------------	----

SZKOLENIA

Jaka praca, taka płaca?	25
-------------------------------	----

WYDARZENIA

Wydarzenia 2007 roku w IJHARS ..	26
----------------------------------	----

KUCHNIA

Żurek wielkanocny	28
Ciasto „znakomite”	28

Monitorujemy cukier



Kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych to oczywiście podstawowe zadanie ustawowe IJHARS. Jednak nie należy zapomnieć, że jest ono jednym z wielu. W związku ze zaczeniem, jakie dla rozwoju polskiego rolnictwa ma udział w mechanizmach dopłat w ramach Wspólnej Polityki Rolnej UE, IJHARS wśród priorytetów swoich działań stawia realizację zadań delegowanych przez agencję płatniczą ARR. W bieżącym numerze biuletynu prezentujemy mały wycinek tej działalności, dotyczący wykonywanych zadań kontrolnych w ramach jednego z mechanizmów powierzonych IJHARS przez ARR – „Monitorowanie produkcji oraz opłaty na rynku cukru”.

Monika Rzepecka

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Słodki numer



Pierwszym rozpoznawalnym i jakże miłym smakiem jest słodycz cukru. W tym numerze, jubileuszowym, bo dziesiątym, piszemy właśnie o cukrze - o nieuniknionej reformie na rynku cukrowniczym, o cukrze monitorowanym przez IJHARS oraz o ciekawostkach ze świata cukru – s. 4-13. A okazja ku temu też wspaniała - wiosna i nadchodzące Święta Wielkanocne. Nie zabraknie więc jaj i białej kiełbasy, charakterystycznych dla Wielkanocnego stołu - s. 18-20. Przy tej okazji bez przepisów kulinarnych ani rusz, więc zajrzyjcie na 28 stronę. Gorąco zachęcam do lektury pozostałych artykułów w numerze.

Życzę przyjemnej lektury

Renata Turowicz

Redaktor Naczelna

Wesołych Świąt

Najserdeczniejsze życzenia zdrowych, radosnych i spokojnych Świąt Wielkiej Nocy, smacznego jajka, mokrego dyngusa a także odpoczynku w gronie rodziny i przyjaciół.

Aby zwycięstwo dobra nad złem będące przesłaniem nadchodzących Świąt Wielkanocnych, stało się dla Nas źródłem radości, nadziei i wiary w sens życia. Pogody Ducha i pomyślności w życiu osobistym, wiosennego słońca oraz samych uśmiechów

życzą Redakcja



Redakcja:
IJHARS, ul. Wspólna 30,
00-930 Warszawa
tel.: 623-29-80
www.ihars.gov.pl



Redaktor naczelny:
Renata Turowicz
e-mail: rturowicz@ijhars.gov.pl

Zdjęcie na okładce:
EastNews

Projekt graficzny:
Maciek Moraczewski

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

Oscypek zarejestrowany

14 lutego 2008 r. w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 127/2008 z dnia 13 lutego 2008 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę Oscypek (ChNP). Niniejsze rozporządzenie weszło w życie 5 marca br. Rozpoznawalne logo Chroniona Nazwa Pochodzenia, które znajdzie się na „oscypku”, to informacja dla konsumenta o specyfice, unikatowości i wyjątkowej niezmiennej jego jakości. Oscypek to już drugi polski produkt (po bryndzy podhalańskiej), którego nazwa została zarejestrowana i podlega prawnej ochronie na obszarze Unii Europejskiej. Podobnie jak w przypadku bryndzy podhalańskiej, bacowice, czyli producenci oscypka zdecydowali, że organem kontrolującym zgodność procesu produkcji ze specyfikacją będzie IJHARS.



(IK)

Obecni na BioFach

Monika Rzepecka, Główny Inspektor IJHARS, reprezentowała Inspekcję na Międzynarodowych Targach Produktów Ekologicznych – BioFach. Targi odbyły się 21-24 lutego 2008 roku w Norymberdze (Niemcy). Targi odwiedzili również wydelegowani pracownicy z GIJHARS oraz liczni przedstawiciele WIJHARS. BioFach to najbardziej prestiżowe i największe na świecie targi produktów ekologicznych i naturalnych. Szacuje się, że tegoroczne targi odwiedziło ponad 46 tys. osób ze 120 państw.



(RT) Małgorzata Bigos, Piotr Modliński, Karol Andruk
– również reprezentowali GIJHARS na targach BioFach



Polskie stoisko zorganizowane pod patronatem Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Wartościowe szkolenie

W dniach 14-17.01.2008 i 19-21.02.2008 w Dębie k. Serocka odbyły się spotkania Wojewódzkich Inspektorów IJHARS – przewodniczących zespołów wartościujących oraz Kierowników Laboratoriów na temat ujednolicenia opisów oraz wartościowania stanowisk pracy w całej instytucji.



Pięć lat minęło

Pierwszego stycznia 2008 roku IJHARS rozpoczęła piąty rok swej działalności. Inspekcja została utworzona przez połączenie dwóch instytucji: Państwowej Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych oraz Centralnego Inspektoratu Standaryzacji.

(RT)

W świecie cukru



**Reforma
na rynku cukru**



**Monitorowany
cukier**



**Cukier
a zdrowie**

Strony 5-13

Reforma na rynku cukru

W ostatnich latach przemysł cukrowniczy w krajach wspólnoty stanął w obliczu problemów strukturalnych, które mogą stanowić zagrożenie dla konkurencyjności całego sektora. Stąd reforma rynku była nieunikniona.

Koszty pozyskiwania cukru z trzciny cukrowej były i nadal są o wiele niższe niż z buraka cukrowego. Utrzymanie upraw buraków cukrowych w Europie jest jak na razie uzależnione od mechanizmów WPR regulujących opłacalność produkcji.

W związku z tym od dnia 1 lipca 2006 Rozporządzeniem Rady (WE) 318/2006 została wprowadzona reforma rynku cukru Unii Europejskiej. Podstawą do jego wprowadzenia jest art. 33 Traktatu Ustanawiającego Wspólnotę Europejską.

Cele reformy

Jako główny cel regulacji przyjęto ustabilizowanie rynku cukru i zapewnienie odpowiedniego poziomu dochodów plantatorom buraków cukrowych i producentom cukru. Przepisy mówiące o potrzebie utrzymania instrumentów prawnych zapewniających odpowiednią równowagę praw i obowiązków między przedsiębiorstwami cukrowniczymi a plantatorami buraków cukrowych wskazują na uznanie również potrzeb producentów cukru. Potrzeba przeprowadzenia reformy wynikała ze zwiększenia importu cukru, spadku ceł importowych realizowanych w następstwie podpisanych umów międzynarodowych oraz wyników Panelu WTO ograniczającego eksport cukru. Zgodnie z założeniami reforma ma zbliżyć ceny cukru w UE do cen światowych. Cukier powinien być jednak produkowany tam gdzie jest to najbardziej opłacalne. W mniej konkurencyjnych obszarach



zastosowana zostanie zachęta finansowa do zamykania fabryk cukru a plantatorzy buraków mają otrzymać rekompensaty zapewniające utrzymanie ich poziomu życia. Państwa, które zredukują produkcję cukru o ponad 50%, lub całkowicie z niej zrezygnują, mogą liczyć na dodatkową pomoc.

Główne zadania reformy

Do głównych zadań reformy mającej obowiązywać do roku gospodarczego 2014/2015 należy zaliczyć:

- zastąpienie ceny interwencyjnej przez cenę referencyjną, która do roku 2009/10 ma zostać obniżona o 36%,
- obniżenie ceny cukru i zredukowanie ceny minimalnej za buraki o 39%,
- zrekomensowanie plantatorom 64,2% obniżonej ceny,
- utworzenie funduszu restrukturyzacyjnego dla przedsiębiorstw oddających limity,



Jerzy Dąbrowski
WIJHARS Bydgoszcz

Coroczne tradycyjne rozpoczęcie kampanii cukrowniczej – rozpalanie pieca wapiennego



Piec wapienny – „serce cukrowni” – do wypalania wapna i wytwarzania gazu saturacyjnego



Za zdolność produkcyjną cukrowni należy uznać średni dobowy przerób buraków z kilku poprzednich kampanii

- najbardziej konkurencyjne regiony mają możliwość pozyskania w ograniczonym zakresie dodatkowych limitów.

Do realizacji powyższych zadań Rada i Komisja (WE) ustanowiły wiele aktów prawnych w randze rozporządzeń, do których poza wspomnianym Rozporządzeniem Rady 318/2006 doszły jeszcze między innymi trzy bazowe akty prawne (patrz ramka).

Rozporządzenia te poza ustaleniami dotyczącymi wprowadzenia reformy zawierają wiele zmian, które miały na celu usprawnienie funkcjonowania mechanizmu, jak na przykład dość szczegółowe określenie zakresu i trybu kontroli producentów cukru.

Zdolności produkcyjne cukrowni

Jednym z większych problemów są możliwości kontrolowania zdolności produkcyjnych podanych przez producentów cukru we wniosku o zatwierdzenie. W celu przeprowadzenia czynności kontrolnych konieczne jest sprecyzowanie, co należy rozumieć pod pojęciem zdolności produkcyjnych, o których mowa w rozporządzeniach

Rady 318/2006 i Komisji 952/2006. Konieczne jest również przyjęcie możliwych do zweryfikowania i jednolitych dla wszystkich producentów zasad ich wyliczania. Powszechnie stosowanym w cukrownictwie wskaźnikiem wydajności cukrowni jest dobowy przerób buraków, który jest ściśle powiązany z wydajnością dyfuzora.

Dodatkowo urządzenia znajdujące się „za dyfuzorem” mogą teoretycznie być wykorzystywane do przerabiania syropów należących do innego producenta i mieć tym samym wydajność większą niż możliwości przerobowe cukrowni. Wydajność dyfuzora jest jednak wielkością względną i dla tej samej nominalnej wielkości aparatu zależy od wielu czynników takich jak: sprawność urządzeń do oczyszczania

i krojenia buraków, jakości buraków cukrowych, czy doświadczenia technologa. Różnice w wydajności mogą sięgać ponad 50%.

Ponadto w celu podania wydajności cukrowni odnośnie cukru konieczne jest wyliczenie wydatku cukru z buraków. Wydatek cukru jest również wielkością względną i indywidualną dla możliwości technologicznych cukrowni. Mieści się on jednak w granicy 15-16% i jest mniej więcej stały dla każdej cukrowni.

Biorąc jednak pod uwagę przepisy zawarte w Rozporządzeniu Rady (WE) nr 318/2006 mówiące jedynie o konieczności wykazania zdolności produkcyjnych na skalę przemysłową (profesjonalną), a nie ich poziomu, bez uszczerbku dla mechanizmu można przyjąć jakąś uzgodnioną wielkość przybliżoną.

Restrukturyzacja przemysłu cukrowniczego

Aby dostosować wspólnotowy system produkcji cukru i handlu cukrem do wymogów międzynarodowych, a także zapewnić konkurencyjność tego systemu w przyszłości ustanowiono odrębny i autonomiczny system restrukturyzacji przemysłu cukrowniczego we Wspólnocie.

W ramach tego systemu założono ograniczenie kwot w sposób, który uwzględni uzasadnione interesy przemysłu cukrowniczego, plantatorów buraków cukrowych, trzciny cukrowej i cykorii oraz konsumentów we Wspólnocie. W Rozporządzeniu (WE) nr 320/2006 przewidziano pomoc restruktu-

**WYDATEK
CUKRU Z
BURAKÓW**
ilość cukru
otrzymanego
z buraków
w procesie
technologicznym

Podstawy prawne

- ▶ Rozporządzenie Rady (WE) 318/2006 z dnia 1 lipca 2006 roku
- ▶ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 952/2006 z dnia 29 czerwca 2006 roku
- ▶ Rozporządzenie Rady (WE) nr 320/2006 z dnia 20 lutego 2006 roku
- ▶ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 968/2006 z dnia 27 czerwca 2006 roku

ryzacyjną dla tych przedsiębiorstw, które zrezygnują z produkcji kwotowej, przy czym część pomocy przewidziano dla plantatorów buraków cukrowych, trzciny cukrowej i cykorii, a także dla podmiotów świadczących usługi przy użyciu maszyn rolniczych, aby zrekompensować straty powstające wskutek zamknięcia cukrowni. Przewidziano także pomoc na rzecz dywersyfikacji dla państw członkowskich, przeznaczoną na wdrażanie środków w regionach dotkniętych zamknięciem fabryk, na rzecz rafinerii przemysłowych oraz pomoc przejściową dla określonych państw członkowskich.

Zachęty finansowe

Dla producentów cukru o najniższej wydajności wprowadzono zachętę ekonomiczną do rezygnacji z produkcji i demontażu częściowego lub całkowitego urządzeń do wytwarzania cukru. Pomoc jest wprowadzona w formie pomocy restrukturyzacyjnej.

Przyszłość przemysłu cukrowniczego

Rozporządzeniem Rady (WE) nr 1261/2007 z dnia 9 października 2007 roku wprowadzone zostały dodatkowe zachęty finansowe mające wspierać ten mechanizm. W artykule 9 pkt 2 b) Rozporządzenia Komisji (WE) nr 968/2006 pojawia się ponownie problem zdolności produkcyjnych w tym wypadku

potrzebnych do określenia stopnia redukcji kwoty produkcyjnej, za którą producent cukru może uzyskać pomoc restrukturyzacyjną. Brak pewności co do wysokości pomocy, którą mieli otrzymać producenci cukru ograniczył jednak ilość składanych wniosków o pomoc restrukturyzacyjną. W związku z Rozporządzeniem Rady (WE) nr 1261/2007 z dnia 9 października 2007 roku wprowadzone zostały dodatkowe zachęty finansowe mające wspierać ten mechanizm. Sformułowanie mówiące o „zdemontowanej zdolności produkcyjnej” wskazuje na konieczność przeprowadzenia wyliczenia obniżenia zdolności produkcyjnej nie tylko w wyniku demontażu urządzeń produkcyjnych do dyfuzora włącznie, ale również każdego innego urządzenia służącego bezpośrednio lub pośrednio do wyprodukowania cukru białego. W tym przypadku konieczne jest wypracowanie całkowicie odmiennego sposobu określania zdolności produkcyjnych.

Ze wszystkich podejmowanych przez Wspólnotę działań wyraźnie widać, że przyszłość uprawy buraka cukrowego i przemysłu cukrowniczego w Europie w dużej mierze jest uzależniona od podniesienia opłacalności produkcji i przerobu tego surowca.

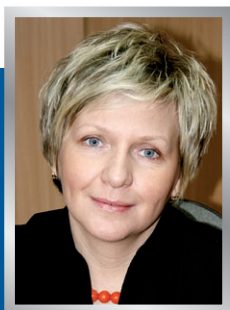


DYFUZOR
(ekstraktor)
poziomy lub pionowy
ogrzywany
aparat służący
do ekstrakcji
„wypłukania”
cukru z pokrojonych
buraków.



Monitorow

Od 2004 r. IJHARS realizuje zadania delegowane przez agencje płatnicze, w tym przez Agencję Rynku Rolnego, między innymi na rynku cukru.



Agnieszka Bukowska-Woźniak
Kierownik Sekcji zadań delegowanych

Agencja Rynku Rolnego (ARR) jest administratorem wielu mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej (WPR). Od skuteczności działań ARR zależy właściwa dystrybucja funduszy unijnych przeznaczonych na dofinansowanie sektora rolniczego i przetwórstwa spożywczego.

Na rynku cukru w ramach regulacji unijnych objętych WPR, ARR administruje następującymi mechanizmami:

- „Restrukturyzacja przemysłu cukrowniczego”,
- „Interwencyjny zakup i sprzedaż cukru”,
- „Monitorowanie produkcji oraz opłaty na rynku cukru”,
- „Przetwarzanie cukru przemysłowego”.

Monitorowanie produkcji

Aby zagwarantować, że unijne pieniądze będą odpowiednio wykorzystane, ARR powierzyła część zadań kontrolnych IJHARS.

W ramach mechanizmu „Monitorowanie produkcji oraz opłaty na rynku cukru” IJHARS przeprowadza kontrole u wszystkich zatwierdzonych producentów cukru i producenta izoglukozy oraz we wszystkich podległych im zakładach produkcyjnych. Kontroli dokonują pracownicy Wydziałów Kontroli WIJHARS,

posiadających upoważnienie do kontroli wydane przez Prezesa ARR.

W 2007 roku 15 WIJHARS przeprowadziło u 17 producentów cukru łącznie 310 kontroli, w czasie których pobrano i przebadano w laboratoriach GIJHARS 41 próbek.

Główny Inspektor JHARS oraz wojewódzcy inspektorzy JHARS podejmują działania w celu podnoszenia kwalifikacji pracowników przez:

- organizowanie warsztatów, spotkań roboczych i narad koordynacyjnych dla inspektorów prowadzących kontrole i pracowników laboratoriów,
- opracowywanie i uaktualnianie procedur i instrukcji technicznych opisujących szczegółowo wykonywanie zadań,
- rozwój bazy laboratoryjnej.

Kontrole obligatoryjne

W ciągu roku gospodarczego WIJHARS przeprowadzają obligatoryjnie:

- kontrole cukrowni przed kampanią cukrowniczą,
- kontrole cukrowni w trakcie kampanii cukrowniczej,
- kontrole cukrowni po kampanii cukrowniczej,
- kontrole w siedzibie producenta cukru,
- kontrole stanów magazynowych.

Podstawy prawne

- ▶ Rozporządzenie Rady Nr 318/2006 z dnia 20 lutego 2006 r. w sprawie wspólnej organizacji rynków w sektorze cukru,
- ▶ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 952/2006 z dnia 29 czerwca 2006 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania Rozporządzenia Rady (WE) nr 318/2006 w odniesieniu do zarządzania rynkiem wewnętrznym cukru oraz systemu kwot,
- ▶ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 967/2006 z dnia 29 czerwca 2006 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania Rozporządzenia Rady (WE) nr 318/2006 w odniesieniu do pozakwotowej produkcji cukru.

any cukier

Przeprowadzane kontrole zgodnie z procedurami i instrukcjami opracowanymi przez IJHARS i zatwierdzonymi przez ARR obejmują:

- kontrole dokumentacyjne w siedzibie producenta,
- kontrole dokumentacyjne i fizyczne w podległych zakładach produkcyjnych producenta.

Ponadto WIJHARS przeprowadzają kontrole dodatkowe, nie ujęte w planach kontroli, po otrzymaniu polecenia kontroli dodatkowej z ARR.

Prawidłowość działań

Z ramienia Głównego Inspektoratu JHARS jednostka ds. zadań delegowanych pełni funkcje koordynujące w zakresie wszystkich aspektów współpracy z ARR, dotyczących planowania, szkolenia i sprawozdawczości. Ponadto pracownicy jednostki ds. zadań delegowanych przeprowadzają w WIJHARS oraz laboratoriach GIJHARS monitoringi, w trakcie których sprawdzają prawidłowość realizacji zadań na zgodność z umową oraz obowiązującymi procedurami i instrukcjami.

Realizacja zobowiązań wobec ARR jest także przedmiotem przeprowadzanych kontroli wewnętrznych realizowanych na polecenie Głównego Inspektora JHARS.

Audyty zewnętrzne

W celu zapewnienia prawidłowej realizacji zadań delegowanych wynikających z zawartej z ARR umowy, IJHARS podlega regularnym audytom i działaniom monitorującym, które przeprowadzają przedstawiciele instytucji zewnętrznych, tj.:

- Agencji Rynku Rolnego,
- Ministra Finansów,
- Unii Europejskiej.

Zakres przedmiotowy kontroli wykonanych przez IJHARS

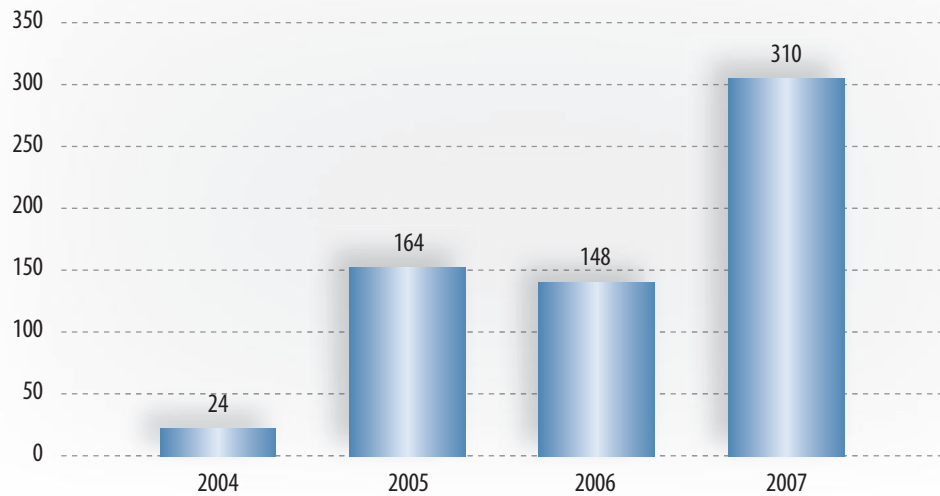
- kontrole rzetelności prowadzenia przez producentów cukru i izoglukozy rejestrów dotyczących surowców i otrzymanych produktów końcowych, półproduktów, produktów ubocznych oraz strat. Kontrole te powinny uwzględniać analizę zbieżności pomiędzy ilością dostarczonego surowca a ilością otrzymanych produktów końcowych oraz analizę zgodności dokumentów handlowych lub innych, w celu stwierdzenia dokładności i kompletności danych zawartych w rejestrach;

310

łącna liczba kontroli przeprowadzonych przez 15 WIJHARS w ramach Mcu w 2007 roku



LICZBA KONTROLI WYKONYWANYCH PRZEZ IJHARS W LATACH 2004-2007



- kontrole rzetelności danych w sprawozdaniach przekazywanych do ARR przez producentów o wielkości produkcji, stanie zapasów i obrocie cukrem i izoglukozą;
 - kontrole rzetelności danych w sprawozdaniach przekazywanych do ARR przez producentów cukru o powierzchni uprawy i ilości dostarczonych do przerobu buraków w danym roku gospodarczym oraz wynikających z umów zawartych na następny rok gospodarczy;
 - kontrole przestrzegania przez producentów cukru obowiązku zapłaty ceny minimalnej producentom buraków;
 - kontrole przestrzegania przez producentów cukru obowiązku magazynowania cukru zgłoszonego do przeniesienia na następny rok gospodarczy oraz cukru wycofanego w danym roku gospodarczym;
 - kontrole dokumentów na podstawie, których producent cukru sporządza dla KE informacje i prognozy dotyczące wysokości średnich miesięcznych cen sprzedaży cukru oraz odpowiadające im ilości sprzedanego cukru;
 - kontrole obejmujące sprawdzenie przyrządów do ważenia oraz prawidłowości wykonywania badań laboratoryjnych (pod względem zgodności z obowiązującymi przepisami) wykorzystywanych do określania wielkości dostaw surowców i ilości przekazywanych do produkcji oraz oszacowania ilości otrzymanych produktów i zmian stanu zapasów;
 - kontrole poprawności przeliczania cukru surowego i syropów cukrowych na ekwiwalent cukru białego oraz wyrażania izoglukozy w suchej masie;
 - kontrole dokumentów związanych z dostawami do przetwórców cukru i izoglukozy przemysłowych przetwarzanych na alkohol, drożdże lub produkty chemiczne;
 - kontrole dokumentów związanych z zastąpieniem cukru przemysłowego dostarczanego przetwórcy przez producenta cukrem wytworzonym na obszarze Wspólnoty przez innego producenta;
 - kontrole wykonywania przez producentów cukru i izoglukozy innych zobowiązań wynikających z posiadanego zatwierdzenia;
 - obowiązkowe – co najmniej raz na dwa lata – kontrole stanów magazynowych cukru i izoglukozy we wszystkich magazynach producenta, analiza dokumentacji stanów magazynowych i przeprowadzenie czynności sprawdzających (kontrola fizyczna), na podstawie których możliwe będzie potwierdzenie danych o stanie magazynu zawartych w dokumentacji;
 - pobieranie w trakcie produkcji lub magazynowania reprezentatywnych próbek produktów do badań laboratoryjnych, w szczególności produktów innych niż cukier biały wymagających przeliczenia;
 - badania laboratoryjne pobranych próbek produktów.
- Kontrole przeprowadzone przez IJHARS potwierdzają, że zatwierdzeni przez ARR producenci cukru oraz producent izoglukozy, którym zostały przyznane w drodze decyzji ministra ds. rynków rolnych kwoty na produkcję cukru oraz izoglukozy, spełniają wymogi Rozporządzenia Rady (WE) Nr 318/2006 w sprawie wspólnej organizacji rynków rolnych.



Ekocukier

Czy produkcja bioburaków wzbudzi zainteresowanie wśród polskich rolników?

Pierwsi chętni już są. Jeden z polskich producentów cukru planuje uruchomić pilotażową produkcję biocukru tj. czystego ekologicznie cukru z buraków cukrowych.

Zgodnie z uregulowaniami unijnymi składniki tzw. bioproduktów muszą być wytworzone ekologicznie w 95%. W ostatnich latach znacząco wzrasta w Europie bezpośrednie spożycie biocukru. Cieszy się on coraz większym zainteresowaniem zwłaszcza wśród wegetarian, wegan, diabetyków oraz konsumentów żywności koszernej i halal (zgodnych z prawem islamu).

Z powyższych względów europejskie koncerny cukrowe w coraz większym stopniu zainteresowane są nawiązywaniem współpracy z ekologicznymi rolnikami. Być może zasadniczym bodźcem mającym zachęcić rolników do uprawy ekologicznego buraka cukrowego będzie jego cena. Za tonę takich buraków np. niemiecki rolnik otrzymuje 85 euro – ponad dwukrotnie więcej niż za tonę buraków „normalnych”. W 2006 roku produkcja buraków cukrowych w Polsce wyniosła ponad 25 ton.

Andrzej Pawłowicz

Wojewódzki Inspektor JHARS w Opolu

Historia pewnej cukrowni

Uwiedomienie

Panów zatrudniających się uprawą ćwikły najgrzeczniej upraszamy przy tegorocznym żniwie ćwikły jak najstaranniej na oczyszczenie jej i osobiwie na oddalenie zielonych części główek i nasadek liści przez gładkie obrzezanie uważać. Spiczasto oczyszczona ćwikła przyjęta być nie może. Przy ćwikle, gdzie zagiętość jądra pod liściem sercowem się zjawia musi czarna zgniła część wyrznięta być.*

Ryńska Wieś, we Wrześniu 1880 r.



Nieistniejąca cukrownia w Ryńskiej Wsi

*) Ćwikła – potoczna nazwa buraka

Ogłoszenie skierowane do plantatorów buraków cukrowych w 1880 roku, przekazane przez Edmunda Ptaka, emerytowanego pracownika IJHARS.

Po lekturze powyższego „uwiedomienia” oczywistym staje się, że dzisiejsze kryteria przyjęcia buraków do cukrowni, wcale nie różnią się od tych, które stosowano już w 1880 roku. Tak jak *Polska Norma PN-R-74458:1999 Korzenie buraka cukrowego*, tak to cytowane obwieszczenie, regulowało kwestie jakości i określało pożądane cechy surowca.

Fabrykę cukru w Ryńskiej Wsi napędzaną maszynami parowymi założono w 1854 roku. Dziesięć lat później po pożarze cukrowni większość jej pracowników zasilila szeregi Ochotniczej Straży Pożarnej. Gdy rozpoczęto budowę cukrowni w Ciężkowicach, ta w Ryńskiej Wsi została zamknięta. Dziś już instnieje tylko na starych fotografiach.

oprc. Jarosław Tymiński, WIJHARS Opole

Cukier a zdrowie

Słodki smak, jest najwcześniej rozpoznawany przez nasze kubki smakowe. Znajdziemy go nie tylko w postaci naturalnej w owocach i gotowych potrawach, ale również wyprodukujemy z kilku gatunków roślin.



Małgorzata Alechniewicz
Centralne Laboratorium
w Poznaniu

Słodki smak trzciny cukrowej odkryli mieszkańcy Nowej Gwinei, a jako pierwsi uprawiali ją Hindusi. W tym czasie w Europie wszystko słodzone miodem. Smak cukru mieszkańcy starego kontynentu poznali dopiero, gdy Aleksander Macedoński podbił Indie. W starożytności i średniowieczu cukier był ceniony jako... lekarstwo. Dziś, gdy prowadzimy siedzący tryb życia, jedzenie cukru ma poważniejsze konsekwencje zdrowotne, niż w czasach naszych przodków.

Słodki smak jest jednym z pierwszych, jakie rozpoznajemy i lubimy najbardziej już od wczesnego

dzieciństwa. Właśnie to nasze szczególne upodobanie do słodkich potraw w połączeniu z ich dużą dostępnością są głównymi czynnikami wpływającymi na stały wzrost spożycia cukru w naszej diecie.

Węglowodany

Cukier, którego używamy na co dzień do słodzenia (sacharoza) należy do ogromnej rodziny związków określanej mianem węglowodanów, inaczej cukrów. Różnego rodzaju cukry są naturalnie obecne w owocach, warzywach, mleku, sokach. Cukier jest



CUKIER BURACZANY

jako gotowy produkt, jest w Polsce nazywany cukrem spożywczym, występującym m.in. w postaci: białej, kryształu i rafinady.



CUKIER TRZCINOWY

obok cukru buraczanego cukier trzcinowy jest jedną z dwu najpopularniejszych odmian cukrów jadalnych spożywanych na świecie. Tradycyjna metoda jego otrzymywania polega na wyciskaniu soku ze ściętej trzciny cukrowej, a powstający w ten sposób sok jest oczyszczany i poddawany krystalizacji. W cukrze trzcinowym pozostaje melasa nadająca mu charakterystyczne zabarwienie i karmelowy smak. Nadaje się do wypieków, deserów, przygotowywania ciemnych sosów czekoladowych i toffi, egzotycznych marynat.



CUKIER PUDER

jest to drobno granulowany, poddany procesom rozdrabniania kryształków cukier spożywczy. Stosowany jest głównie w branży piekarniczej i cukierniczej oraz w przemyśle farmaceutycznym. Nadaje walory smakowe i estetyczne.

dodawany do produktów w czasie ich produkcji, przygotowania posiłków, aby poprawić smak, teksturę lub przedłużyć trwałość produktów. Cukry naturalnie obecne w żywności zwykle stanowią połowę spożywanych przez nas węglowodanów. Reszta to cukier dodany w czasie przygotowania lub produkcji.

Wiele znaczeń

Pierwotnie pod pojęciem cukru kryła się dość konkretna substancja będąca środkiem spożywczym. Później okazało się, że ten sam cukier może być produkowany z różnych surowców. Z czasem utworzono grupę związków chemicznych zwanych cukrami, czyli węglowodanami.

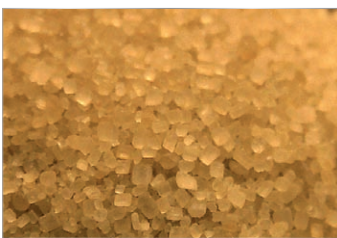
Z czasem okazało się, że węglowodanów jest znacznie więcej niż sądzono, a niektóre z nich zupełnie nie przypominają cukru w pierwotnym znaczeniu. Powstało również kilka innych określeń zawierających w nazwie słowo cukier, które utworzono dla zupełnie innych rzeczy, spełniających jednak niektóre kryteria podobieństwa do cukru spożywczego.

Cukier a nasze zdrowie

Cukier ma znaczący wpływ na nasze zdrowie, dlatego Światowa Organizacja Zdrowia w ramach strategii przeciwdziałania otyłości, chorobom przewlekłym i próchnicy nawołuje do ograniczenia spożycia cukru.

Główną przyczyną wzrostu spożycia kalorii w naszej diecie w ciągu ostatnich lat jest właśnie większe spożycie cukru dodawanego do żywności. Zjedanie tylko jednej kostki cukru (15-20 kcal) ponad dzienne zapotrzebowanie prowadzi do przyrostu masy ciała o jeden kilogram w ciągu roku. Większość zjadanych kalorii pochodzi z węglowodanów i tłuszczu. Cukier jest ważnym źródłem łatwo dostępnej energii. 1g węglowodanów dostarcza 4 kcal energii. Jednak zjedzenie np. słodkiego batonika tylko na krótko daje uczucie sytości. Ma to związek z systemem glukoza – insulina. Słodycze zwiększają ilość glukozy we krwi, przez co spada poziom insuliny (dla mózgu to sygnał głodu). Zwykle, zaraz po tym znowu odczuwamy głód i sięgamy po następną słodką przekąskę. Najlepszym sposobem dostarczania organizmowi energii oraz zapewnienia długotrwałego uczucia sytości jest spożywanie produktów skrobiowych bogatych w błonnik takich jak pełnoziarnisty chleb i kasze, brązowy ryż czy makaron z mąki z pełnego przemiału. Innym sposobem ograniczenia spożycia cukru jest jedzenie owoców.

1
łyżeczka cukru
to 16 kalorii



CUKIER PALONY

Poddając cukier dłuższej obróbce termicznej (upaleniu) uzyskuje się cukier palony. Jest on używany do zabarwania i nadawania aromatu niektórym produktom cukierniczym, takim jak pierniki czy ciasta marchewkowe. W domowych warunkach uzyskanie karmelu jest dość proste. Na rozgrzaną patelnię należy wysypać szklankę cukru; następnie dość szybko skropić wodą. Mieszając masę na wolnym ogniu uzyskamy najpierw lukier, potem karmel (z czasem zmieniający barwę od jasno- do ciemnobrązowego).



CUKIER INWERTOWANY

to produkt hydrolizy cukru złożonego – sacharozy na mieszaninę cukrów prostych – glukozy i fruktozy, w wyniku którego następuje zmiana kierunku skręcenia płaszczyzny polaryzacji światła przez powstałą mieszaninę. Miód wytworzyny przez pszczoły jest naturalnym cukrem inwertowanym.



CUKIER KANDYZ

Brązowo-złotego zabarwienia kandyz nabiera przy podgrzewaniu wysokotemperaturowego roztworu cukru. Jednak nie ma konkretnego, określonego zastosowania – może być chrupiącym dodatkiem do ciastek, pierników, płatków śniadaniowych, egzotycznych owocowych sałatek, deserów i lodów.

Przez Anglików nazwany po prostu „Coffee-Sugar”. Jego subtelny karmelowy aromat wzmacnia smak mokki, cappuccino, espresso, Irish Coffe.

Rolnictwo ekologiczne

W ostatnich trzech latach w Polsce odnotowano wzrost o 65% liczby producentów rolnych prowadzących produkcję metodami ekologicznymi.



Karol Andruk
Sekcja rolnictwa ekologicznego

W 2007 r. liczba producentów rolnych prowadzących produkcję metodami ekologicznymi wynosiła 11 887 w tym:

- 4502 producentów rolnych posiadało certyfikat zgodności;
- 5159 producentów rolnych znajdowało się w okresie przestawiania produkcji na metody ekologiczne;
- 2226 producentów rolnych posiadało certyfikat zgodności i jednocześnie prowadziło część produkcji w okresie przestawiania na metody ekologiczne.

W porównaniu do 2006 r., w którym producentów rolnych prowadzących produkcję metodami ekologicznymi było 9187, nastąpił wzrost o 2700 producentów, tj. o 29%.

W 2005 r. liczba producentów rolnych prowadzących produkcję metodami ekologicznymi wynosiła 7182. W 2006 r. nastąpił wzrost ich liczby o 2005 tj. o 28%. W 2007 r. powierzchnia upraw ekologicznych w Polsce wynosiła 285 878 ha, z czego 143 087 ha to użytki rolne z certyfikatem zgodności, a 142 791 ha to użytki rolne w okresie przestawiania.

W ostatnich trzech latach, w Polsce odnotowano wzrost o 130% liczby przetwórci produktów rolnictwa ekologicznego.

Analizując dane dotyczące liczby przetwórci produktów rolnictwa ekologicznego zaobserwować jednak można trzykrotny spadek dynamiki wzrostu liczby przetwórci produktów rolnictwa ekologicznego, biorąc pod uwagę lata 2005-2006 do lat 2006-2007.

Ramowe zasady Wspólnoty dotyczące produkcji, etykietowania i kontroli nadają rynkowi produktów rolnictwa ekologicznego wyróżniający się charakter zapewniając przejrzystość na wszystkich etapach produkcji i przetwórstwa, dzięki czemu takie wyroby cieszą się u konsumentów coraz większym zaufaniem. Popyt na produkty ekologiczne przekłada się w zauważalny sposób na dostępność i coraz bogatszą ofertę asortymentu w handlu detalicznym.

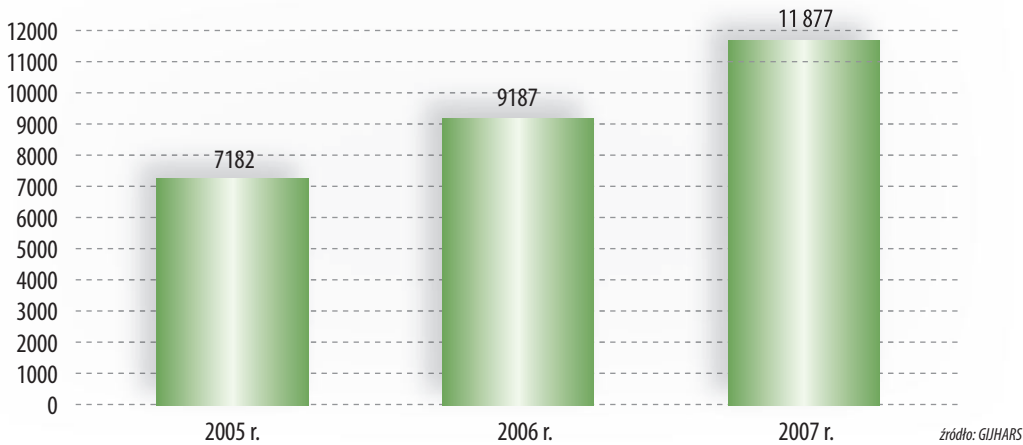
LICZBA PRODUCENTÓW ROLNYCH PROWADZĄCYCH PRODUKCJĘ METODAMI EKOLOGICZNYMI, LICZBA PRZETWÓRNI PRODUKTÓW ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO W 2007 R.

Województwo	Liczba producentów rolnych ogółem	Liczba przetwórci
dolnośląskie	656	8
kujawsko-pomorskie	217	11
lubelskie	1397	28
lubuskie	362	5
łódzkie	262	9
małopolskie	1657	11
mazowieckie	1200	42
opolskie	52	2
podkarpackie	1575	13
podlaskie	845	4
pomorskie	272	8
śląskie	146	13
świętokrzyskie	998	6
warmińsko-mazurskie	770	8
wielkopolskie	414	24
zachodniopomorskie	1064	15
RAZEM	11887	207

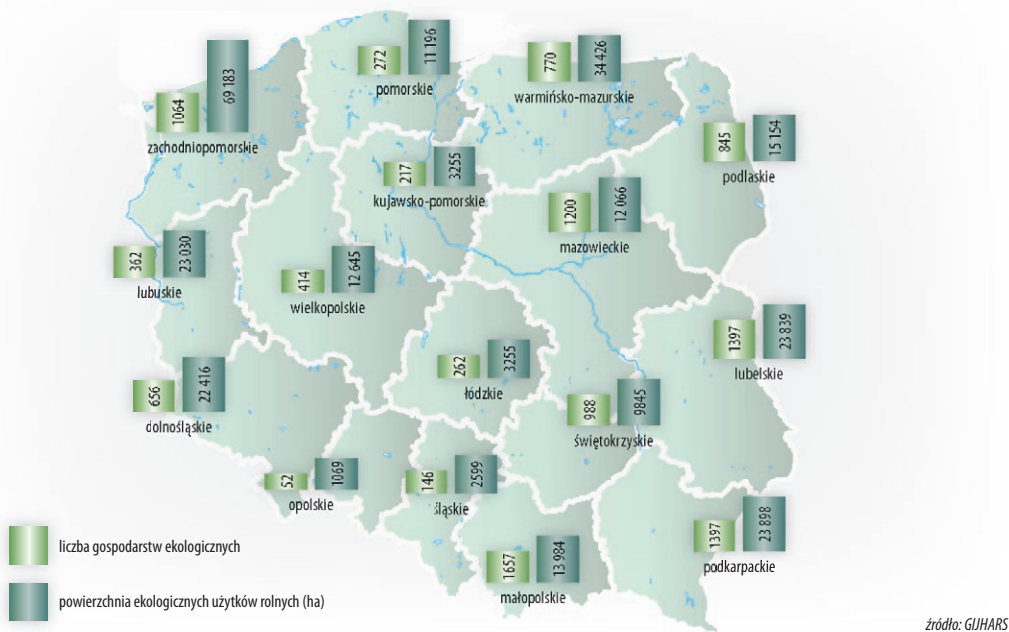
Dane przedstawiające stan rolnictwa ekologicznego w Polsce zostały przygotowane na podstawie sprawozdań jednostek certyfikujących upoważnionych przez MRiRW zgodnie z art. 9 ppk 3 ustawy o rolnictwie ekologicznym z dnia 20 kwietnia 2004 roku (D. U. Nr 93, poz. 898, ze zm.)

źródło: GIJHARS

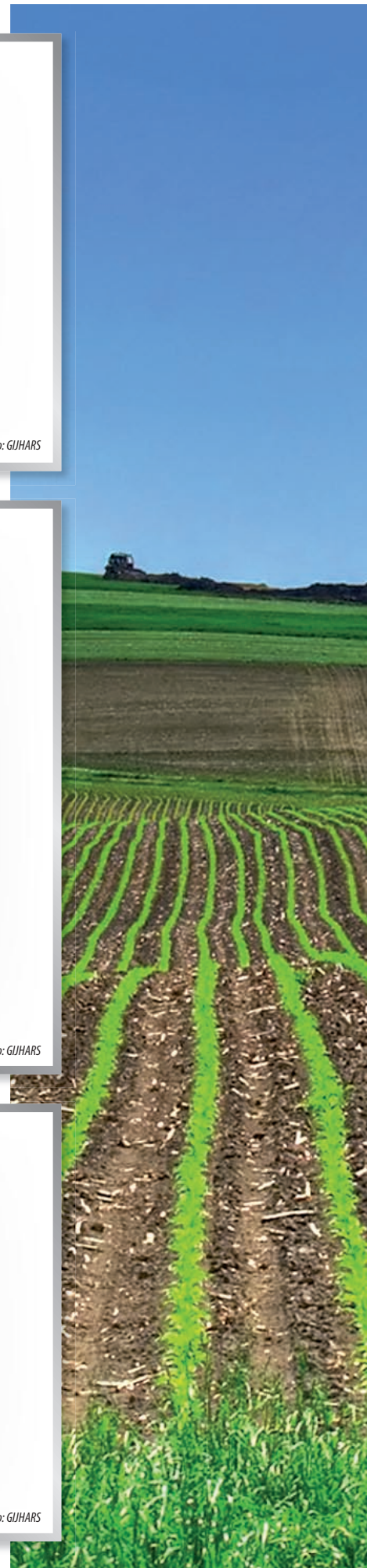
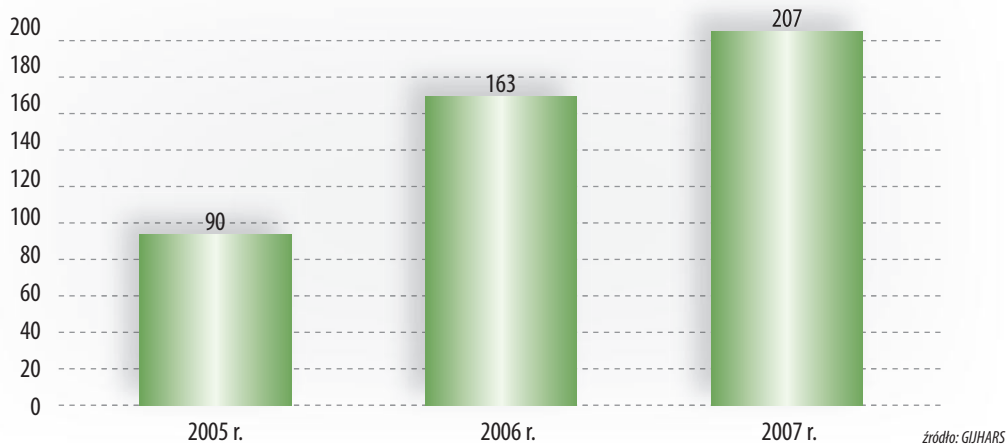
LICZBA PRODUCENTÓW ROLNYCH PROWADZĄCYCH PRODUKCJĘ METODAMI EKOLOGICZNYMI W LATACH 2005-2007



LICZBA KONTROLI WYKONYWANYCH PRZEZ IJHARS W LATACH 2004-2007



LICZBA PRZETWÓRNI PRODUKTÓW ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO W LATACH 2005 - 2007



Prawidłowe dane

W ramach Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi prowadzi rolnicze badania rynkowe w zakresie wołowiny i cielęciny. Kontrolę prawidłowości przekazywania danych rynkowych powierzono IJHARS.



Romana Pawelec
Wydział Kontroli
Jakości Handlowej

Problematyka rolniczych badań rynkowych na rynku wołowiny i cielęciny prowadzonych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi (MRiRW) w ramach Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej (ZSRIR) regulowana jest w prawodawstwie krajowym i wspólnotowym.

Kontrola zakupu

Od 2008 roku, nowelizacja ustawy o rolniczych badaniach rynkowych nakłada na IJHARS obowiązek kontroli prawidłowości przekazywanych danych rynkowych przez przedsiębiorców wskazanych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Kontrolą objęty jest obszar zakupu bydła rzeźnego.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 11 grudnia 2007 r. w sprawie kontroli prawidłowości przekazywania danych rynkowych (Dz. U. z 2007 r. nr 241, poz. 1767) określa kategorię, przedsiębiorców i rodzaj artykułów rolno-spożywczych objętych kontrolą oraz częstotliwość przeprowadzania kontroli.

Obowiązek rejestracji

Obowiązek rejestracji danych rynkowych w obszarze zakupu bydła rzeźnego zgodnie z art. 12 pkt. 1 i 2

rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 sierpnia 2004 r. w sprawie zbieranych danych rynkowych (Dz. U. z 2004 r. Nr 192, poz. 1971 z późn. zm.) spoczywa na niżej wymienionych podmiotach:

- ubojniach bydła dokonujących zakupu i uboju bydła rzeźnego o wadze żywej powyżej 300 kg w liczbie powyżej 20 tys. szt. w roku,
- ubojniach ubijających poniżej 20 tys. szt. bydła w roku, jeśli zostały wytypowane przez MRiRW do badań w ramach ZSRIR, pod warunkiem że są one zobligowane na podstawie Ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych do prowadzenia klasyfikacji bydła wg systemu wspólnotowego EU-ROP,
- przedsiębiorstwach handlowych dokonujących zakupu bydła oraz wysyłających bydło do uboju usługowego w rzeźniach, jeżeli wykonały taki ubój w ilości powyżej 10 tys. szt. w roku,
- przedsiębiorstwach handlowych dokonujących zakupu bydła oraz wysyłających bydło do uboju usługowego w rzeźniach, jeżeli wykonały taki ubój w ilości poniżej 10 tys. szt. w roku oraz jeśli zostały wytypowane do badań w ramach ZSRIR.

Raportowanie

Przekazywanie danych rynkowych pojawia się z chwilą, kiedy ww. podmiot otrzyma zawiadomienie o nałożeniu obowiązku rejestracji danych rynkowych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W obszarze zakupu bydła rzeźnego zakresem rejestracji danych rynkowych objęte są dwie kategorie informacji rynkowej:

- cena zakupu wyrażona w zł/tonę masy poubojowej schłodzonej,

Kategorie bydła oraz klasy jakościowe tusz wołowych

- ▶ kategoria A – w klasach: U2, U3, R2, R3, O2, O3,
- ▶ kategoria B – w klasie R3,
- ▶ kategoria C – w klasach: U2, U3, U4, R3, R4, O3, O4,
- ▶ kategoria D – w klasach: R2, R3, R4, O2, O3, O4, P2, P3,
- ▶ kategoria E – w klasach: U2, U3, R2, R3, R4, O2, O3, O4.

- wielkość obrotu wyrażona w sztukach oraz w tonach masy poubojowej ciepłej, skorygowanej do wzorcowej prezentacji tuszy.

Raporty przesyłane przez przedsiębiorców do ZSRIR nie powinny obejmować informacji dotyczących następujących tusz wołowych:

- tusz z bydła zakupionego przez ubojnię poza krajem,
- tusz z bydła zakupionego w partiach i rozliczonego po stałej stawce ryczałtowej,
- tusz z bydła poniżej 300 kg wagi żywej,
- tusz wołowych z uboju sanitarnego,
- tusz z zakwestionowanych przez lekarza weterynarii,
- tusz ubijanych usługowo (w przypadku ubojni).

Zgodnie z przepisami krajowymi sposób rozliczania się ubojni z dostawcą żywca wołowego nie ma związku z obowiązkiem raportowania cen z rynku wołowiny, a więc obowiązek raportowania cen dotyczy zarówno bydła rozliczonego poubojowo jak i wg wagi żywej.

Kontrole i archiwizowanie dokumentów

Zgodnie z prawem wspólnotowym władze każdego państwa członkowskiego UE są zobligowane do zapewnienia prawidłowej, jednolitej rejestracji cen oraz wielkości obrotów na rynku wołowiny i cielęciny. Służąc temu ma stałe monitorowanie podmiotów raportujących ceny rynkowe wołowiny oraz sankcjonowanie wszelkich przypadków naruszeń obowiązującego prawa.

Przepisy regulujące wykonywanie kontroli prawidłowości rejestracji danych rynkowych w Polsce zawarte są w art. 8 ustawy o rolniczych badaniach rynkowych. Kontroli prawidłowości przekazywania danych rynkowych z rynku wołowiny podlegają przedsiębiorcy, którzy zostali powiadomieni przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi o obowiązku nieodpłatnego przekazywania danych rynkowych. Minister Rolnictwa przekazał Głównemu Inspektorowi IJHARS listę 22 przedsiębiorstw, które podlegają obowiązkowi przekazywania danych rynkowych z rynku wołowiny w 2008 roku. Każde przedsiębiorstwo powinno być kontrolowane przez IJHARS z częstotliwością raz na kwartał.

Obowiązki IJHARS

Pracownicy IJHARS przeprowadzają kontrole zgodnie z właściwymi przepisami o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Po zakończeniu kontroli inspektor sporządza protokół. Kopia protokołu powinna być przekazana do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w ciągu 7 dni od daty jego podpisania.

Państwa członkowskie UE zobligowane są do zapewnienia prawidłowej, jednolitej rejestracji cen oraz wielkości obrotów na rynku wołowiny i cielęciny.

Celem sprawnego i właściwego wykonania kontroli, zaleca się archiwizowanie następujących dokumentów:

- e-maili zwrotnych z MRiRW potwierdzających przesłanie danych rynkowych drogą internetową do ZSRIR z każdego tygodnia – przez okres minimum 2 lat,
- wydruku komputerowego wyliczenia cen oraz pozostałych danych rynkowych zarówno dotyczących obszaru zakupu jak i sprzedaży – przez okres minimum 2 lat,
- dokumentów wymaganych na mocy ustawy o jakości handlowej, które powinny być przechowywane zgodnie z jej przepisami (protokół z ustalania klasy jakości handlowej tusz wołowych – 1 rok),
- dokumentów księgowo-finansowych, które powinny być przechowywane przez okres określony we właściwych przepisach.

Jednym z obszarów, w ramach którego prowadzone są badania na rynku wołowiny, jest obszar zakupu bydła rzeźnego



Kiełbasa biała w polski

Jednym ze specjałów wędliniarskich, należących do grupy wędlin nietrwałych jest tzw. kiełbasa biała, znana w postaci surowej, peklowanej lub parzonej



Justyna Tyburska
Wydział Kontroli
Jakości Handlowej

Kiełbasa biała znana jest na terenie całej Polski. Do jej produkcji używa się najwyższej jakości mięsa wieprzowego, jelita naturalnego, czosnku, soli i pieprzu. Na terenie Wielkopolski dodawany jest także majeranek, co odróżnia kiełbasę białą wielkopolską od wytwarzanej w pozostałych rejonach Polski.

W dniu 27 kwietnia 2007 roku kiełbasa biała parzona wielkopolska została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych, jako tradycyjny wyrób wielkopolski.

Jakość handlowa kiełbasy białej

W roku 2007 IJHARS dwukrotnie przeprowadziła kontrole jakości handlowej kiełbasy białej. Poddane kontroli partie kiełbasy były wyprodukowane przez zakłady przetwórstwa mięsnego oraz działy przetwórcze hipermarketów.

Wyniki przeprowadzonych w 2007 roku kontroli, wskazują niestety na niezadowalającą jakość oferowanych do sprzedaży kiełbas białych surowych,

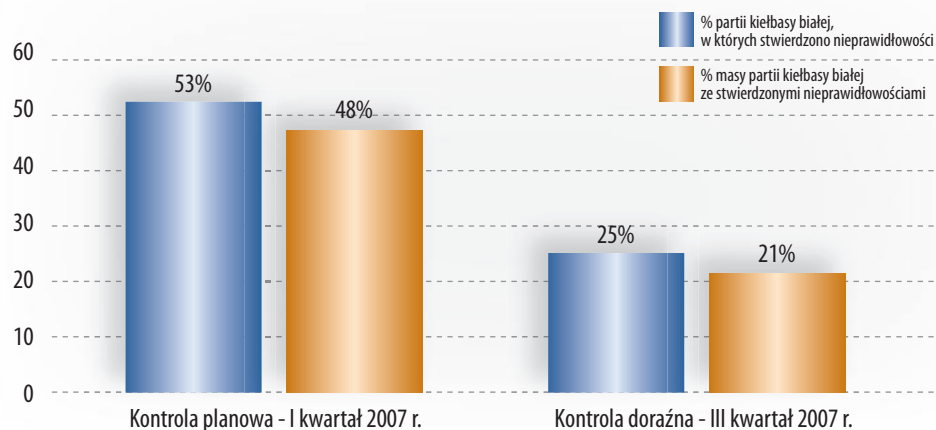
głównie produkowanych przez działy przetwórcze hipermarketów. Co trzecia partia kiełbasy białej, wyprodukowana przez działy przetwórcze hipermarketów, nie spełniała wymagań jakościowych, głównie co do zawartości wody oraz białka i tłuszczu. W kilku partiach inspektorzy JHARS stwierdzili jednocześnie zaniżoną zawartość białka oraz zawyżoną zawartość tłuszczu. Proces ten niewątpliwie obniża jakość handlową oferowanej kiełbasy białej poprzez zastąpienie składnika mięsnego, tańszym składnikiem, jakim jest tłuszcz. Praktyki takie wprowadzają konsumentów w błąd co do tożsamości zakupionego wyrobu.

Normy zakładowe

Obecnie produkcja kiełbasy białej odbywa się zgodnie z dobrowolną deklaracją producenta.

W trakcie przeprowadzonej kontroli inspektorzy JHARS sprawdzili poziom deklarowanych parametrów, określonych w normach zakładowych. Jako wzorzec zastosowano wartości, określone w nieobligatoryjnej obecnie Polskiej Normie

PROCENTOWY UDZIAŁ NIEPRAWIDŁOWYCH PARTII KIEŁBASY BIAŁEJ ORAZ ICH MASY, STWIERDZONYCH W TRAKCIE KONTROLI PRZEPROWADZONYCH W 2007 ROKU W DZIAŁACH PRZETWÓRCZYCH HIPERMARKETÓW



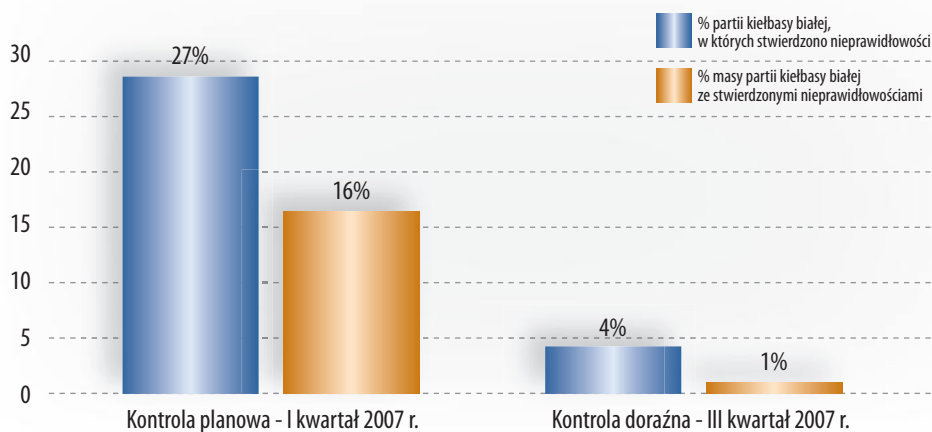
ej tradycji

PN-A-82007:1996 Przetwory mięsne. Wędliny. Wyniki przeprowadzonej kontroli dowodzą, iż w przypadku kielbasy białej, deklarowana zawartość białka, tłuszczu oraz wody, odbiegała znacząco od wielkości tych parametrów, określonych w Polskiej Normie.

W konsekwencji, oferowane do sprzedaży kielbasy białe, pomimo tej samej nazwy handlowej różnią się jakością.



PROCENTOWY UDZIAŁ NIEPRAWIDŁOWYCH PARTII KIELBASY BIAŁEJ ORAZ ICH MASY, STWIERDZONYCH W TRAKCIE KONTROLI PRZEPROWADZONYCH W 2007 ROKU W ZAKŁADACH PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO



Parzenie kielbasy polega na wrzuceniu surowej kielbasy do wody o temperaturze ok. 73°C i parzeniu jej do chwili osiągnięcia temperatury 68-70°C wewnątrz batonu (ok. 25 - 35 min). Wówczas staje się ona soczysta i najlepiej smakuje.

Żur z białą kielbasą jest najpopularniejszą potrawą na wielkanocnym polskim stole

Świąteczna kielbasa

Biała kielbasa parzona, jak żadna inna, kojarzy się ze Świętami Wielkanocnymi. Nie może jej zabraknąć na żadnym polskim stole.

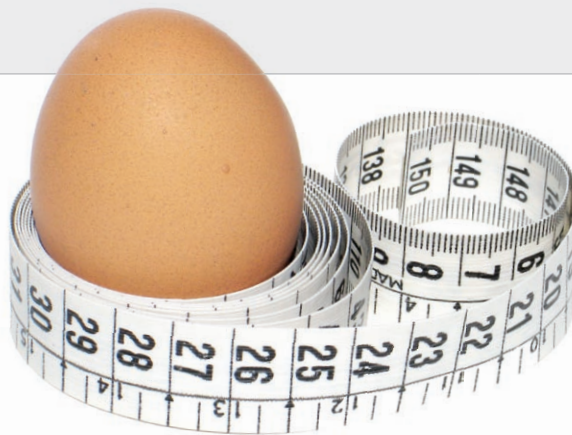
Podczas świątecznych zakupów kielbasy białej należy zwrócić uwagę na:

- prawidłowy wygląd; ślizka powierzchnia świadczy o bakteriiach *Pseudomonas*, rozwijających się podczas nieprawidłowego przechowywania;
- etykietę oraz na wykaz składników; producent powinien zamieścić procentową zawartość surowca mięsnego oraz określić jego rodzaj;
- termin przydatności do spożycia; kielbasa biała surowa jest wyrobem nietrwałym, stąd należy bezwzględnie przestrzegać wskazanego przez producenta terminu przydatności do spożycia, jak również zalecanej temperatury przechowywania.



Ale jaja!

Znajdujące się w sprzedaży jaja kurze nie mogą być anonimowe. Muszą posiadać na skorupce kod producenta umożliwiający jego identyfikację.



Halina Kucińska
Wydział Kontroli
Jakości Handlowej

Jaja kur z gatunku *Gallus gallus* czyli kur domowych, wprowadzane do obrotu są objęte jednolitymi regułami sprzedaży. Dlatego na polskim rynku i rynkach innych państw członkowskich UE większość jaj konsumpcyjnych jest sprzedawana na zasadach uregulowanych przepisami.

W powszechnej sprzedaży znajdują się jaja kurze, które powinny być poddane prześwietleniu, sortowaniu i klasyfikacji. Przygotowywanie jaj do obrotu może odbywać się tylko w zakładach pakowania, które posiadają odpowiednie pomieszczenia i wyposażenie techniczne. Ewentualne zwolnienia ze stosowania powyższych wymogów dotyczą jaj sprzedawanych przez producenta w różnych formach sprzedaży bezpośredniej, jeżeli sprzedaż dotyczy niewielkiej ich ilości.

Znakowanie jaj

W celu zachowania zasad bezpieczeństwa i śledzenia drogi produktu, niezwykle istotne jest znakowanie skorup jaj konsumpcyjnych kodem producenta, który jest nanoszony na skorupę jaja bezpośrednio w miejscu produkcji lub pierwszym zakładzie pakowania.

Jaja klasy A, czyli przeznaczone do handlu detalicznego, muszą być oznaczone na skorupie kodem producenta zgodnie z § 33 ust. 1 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.).

1-PL-wet. nr ident.

- 1** kod producenta
- PL** kraj pochodzenia
- wet** weterynaryjny numer identyfikacyjny fermy

Przepisy regulujące sprzedaż jaj:

- ▶ Rozporządzenie Rady (WE) nr 1028/2006 z dnia 19 czerwca 2006 roku
- ▶ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 557/2007 z dnia 23 maja 2007 roku

Skład kodu producenta

- Kod systemu chowu kur:
 - 0 – jaja z produkcji ekologicznej,
 - 1 – jaja z chowu na wolnym wybiegu,
 - 2 – jaja z chowu ściółkowego,
 - 3 – jaja z chowu klatkowego.
- Kod państwa członkowskiego Unii Europejskiej (np. PL) w którym zarejestrowany jest zakład,
- Weterynaryjny numer identyfikacyjny fermy (8 cyfrowy), na który składa się:
 - kod województwa (dwie cyfry),
 - kod powiatu (dwie cyfry),
 - kod zakresu działalności (dwie cyfry),
 - kod fermy w danym powiecie (dwie cyfry).

Klasyfikacja wagowa jaj

Jaja klasy A w obrocie detalicznym powinny być klasyfikowane według poniższych klas wagowych:

- XL – bardzo duże; masa ≥ 73 g,
- L – duże; masa ≥ 63 g do < 73 g,
- M – średnie; masa ≥ 53 g do < 63 g,
- S – małe; masa < 53 g.

Nieprawidłowości

Przeprowadzone przez IJHARS kontrole jakości handlowej jaj konsumpcyjnych w 2007 roku wykazały, że mimo wieloletniej akcji upowszechniania zasad oznakowania jaj i opakowań dla jaj kurzych nadal w obrocie handlowym, inspektorzy JHARS stwierdzają przypadki uchylania się od stosowania obowiązujących przepisów prawnych.

Opakowanie jednostkowe

oznacza osłonę dla jaj klasy A przeznaczonych dla konsumenta końcowego.

Opakowanie zbiorcze

opakowania stosowane w transporcie i przechowywaniu większej ilości jaj np. palety, skrzynie, pudła kartonowe

Stwierdzone w czasie kontroli nieprawidłowości dotyczyły znakowania, co drugiej partii jaj w opakowaniach jednostkowych i co piątej partii jaj w opakowaniach zbiorczych. Powyższe działania mogą świadczyć o wprowadzaniu do obrotu jaj niespełniających kryteriów jakościowych wynikających z obligatoryjnych przepisów.

Wartości odżywcze jaj ptasich

Jajo jako jedna z faz rozwoju nowego osobnika u wielu gatunków zwierząt, zawiera surowce odżywcze pozwalające na rozwój zarodka bez dostępu do organizmu macierzystego i zewnętrznych źródeł pożywienia. Jajko ze względu na swoją zawartość jest również cenionym pokarmem.

SKŁAD CHEMICZNY JAJA KURZEGO O WADZE 58 GRAM

Składniki	Całe jajo	Treść jaja	Białko	Żółtko	Skorupa
Woda	65,6%	73,6%	87,9%	48,7%	1,6%
Białko	12,1%	12,8%	10,6%	16,6%	3,3%
Tłuszcze	10,5%	11,8%	ślad	32,6%	ślad
Węglowodany	0,9%	1,0%	0,9%	1,0%	ślad
Związki mineralne	10,9%	0,8%	0,6%	1,1%	95,1%



Jaja w kulturze

Jaja, według tradycji chrześcijańskiej są symbolem życia. W czasie Świąt Wielkiej Nocy jaja są malowane i ozdabiane. Zwyczaj ich dekorowania znany był już w starożytności. Najstarsze przykłady liczą ponad 5000 lat. Są to pisanki z Asyrii, nieco późniejsze pochodzą z Egiptu, Persji, Rzymu i Chin. Kolorowo pomalowanymi jajkami Chińczycy obdarowywali się wraz z nadejściem wiosny. Do Europy zwyczaj zdobienia jaj przynieśli prawdopodobnie Persowie.

Jaja zdobiono też w celach magicznych. W ludowych wierzeniach zwyczaj ten uważany był za jeden z warunków zapewnienia ciągłości świata.

W motywach zdobniczych ukryta była bogata symbolika: elementy solarne odwoływały się do takich wartości jak odrodzenie i wieczność. Figury geometryczne były znakiem nieskończoności. Sama praktyka dekorowania skorupki miała spotęgować cudowne właściwości jajka.

Nie tylko w ornamentyce, ale i w barwach znajduje się wiele symboli: czerwień i biel oddają cześć domowym duchom opiekuńczym, a czerń i biel – duchom Ziemi.

Czerwone jaja

Dominującą barwą pisanek w kulturze chrześcijańskiej była czerwień. Na czerwono barwili jaja chrześcijanie pierwszych wieków w Armenii. W Austrii do I wojny światowej wielkanocne jajka były wyłącznie czerwone, a w kościele prawosławnym do dziś jest to tradycyjny kolor pisanek.

Na pamiątkę zmartwychwstania, kolor czerwony stał się symbolem zwycięstwa, radości i dobrych wiadomości. Ludowa tradycja chrześcijańska przypisywała szczególne znaczenie rumuńskiemu przysłowiu „Kiedy zabraknie czerwonego jajka, to nastąpi koniec świata”.

Spożycie jaj

Istotna poprawa sytuacji dochodowej ludności i relatywny spadek cen jaj względem pozostałych produktów zwierzęcych w latach 2005-2007 sprzyjały wzrostowi popytu na jaja. Spożycie jaj w Polsce kształtuje się na poziomie ok. 12 kg na 1 mieszkańca (tj. ok. 220 sztuk) rocznie podczas gdy w Danii i na Węgrzech ok. 19 kg (tj. ok. 350 szt.) na mieszkańca.



Kontrola żywności w Irlandii



Dynamiczny rozwój światowego handlu rolno-spożywczego wymaga zaistnienia, co najmniej dwóch zjawisk: zapewnienia w poszczególnych krajach zbliżonych wymagań w zakresie standardów kontroli bezpieczeństwa żywności i ukształtowanie międzynarodowego systemu instytucji zapewniających przestrzeganie tych standardów.



Stanisław Kowalczyk
Zastępca Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Działania w tym zakresie podejmowane są od wielu lat zarówno w skali światowej, jak i regionalnej. Przykładem inicjatywy ogólnoświatowej jest Kodeks Żywnościowy *Codex Alimentarius*, natomiast na szczeblu poszczególnych państw, powstają krajowe systemy kontroli żywności. Ich organizacja dla krajów członkowskich UE, a więc i Polski, jest zobowiązaniem, jakie nakłada Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 parlamentu i rady w sprawie urzędowych kontroli.¹ Rozporządzenie nie określa natomiast sposobu organizacji przez państwa członkowskie instytucjonalnego systemu kontroli urzędowych. Decyzję wynikającą ze specyfiki lokalnego rynku żywnościowego, jego struktury oraz wcześniejszych doświadczeń podejmują poszczególne kraje.

Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności

Podstawową instytucją systemu kontroli żywności w Irlandii jest Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (Food Safety Authority of Ireland – FSAI). FSAI powołano ustawą z 8 lipca 1998 r., a swoją działalność rozpoczęła 1 stycznia 1999 r.²

Do podstawowych zadań FSAI należy podejmowanie działań mających na celu zapewnienie by żywność produkowana, dystrybuowana i sprzedawana w Irlandii charakteryzowała się najwyższymi standardami bezpieczeństwa i higieny.³ Do zadań Urzędu w tym względzie należą w szczególności:

- ochrona interesów konsumentów,
- wspieranie urzędów, firm spożywczych oraz konsumentów w sprawach bezpieczeństwa żywności,
- zapewnienie jednolitego, wysokiego standardu usług

w zakresie bezpieczeństwa żywności dostarczanych przez agendy państwowe,

- zapewnienie produkcji żywności zgodnie z wymaganiami prawnymi, standardami oraz systemami jakości,
 - współpraca z przemysłem spożywczym w celu zachęcania firm do produkcji bezpiecznej żywności,
 - ustanawianie standardów żywnościowych bazujących na zdobyczach nauki oraz ocenach i analizach ryzyka.
- FSAI jako ustawowy i niezależny urząd, odpowiada za ochronę zdrowia publicznego oraz interesy konsumentów pod względem bezpieczeństwa żywności i higieny. FSAI podlega Ministrowi ds. Zdrowia i Spraw Dzieci (Minister for Health and Children).

Struktura urzędu

W skład FSAI wchodzi: Zarząd, Komitet Naukowy, Rada Konsultacyjna, Dyrektor Zarządzający i jego Biuro oraz 5 działów.

- Dział ds. Nauki i Standardów Żywności odpowiada za politykę oraz ustanawianie technicznych i naukowych standardów w produkcji żywności. W jego strukturze działają cztery sekcje: Biotechnologii, Nauki Żywności, Toksykologii oraz Informacji.
- Dział ds. Ochrony Konsumentów odpowiada za rozwój i wsparcie zespołów ludzkich w agencjach wykonawczych w zakresie ochrony konsumentów. W strukturze Działu istnieją cztery sekcje: Zdrowia Środowiskowego, Bezpieczeństwa Żywności Zbiorowego, Publicznego Zdrowia Weterynaryjnego i Szkoleń.
- Dział ds. Usług Kontraktowych odpowiada za wdrażanie i przestrzeganie prawa żywnościowego realizowanego za pośrednictwem kontraktów zawieranych

z tzw. agencjami wykonawczymi (Official Agencies). Lista Agencji stanowi załącznik do aktu powołującego FSAI i ulega zmianie głównie w zależności od ewolucji struktury administracji rządowej, terenowej oraz instytucjonalnego otoczenia gospodarki żywnościowej. Dział swoim zakresem obejmuje pięć obszarów: rolnictwa, zdrowia środowiskowego, samorządowych służb weterynaryjnych, spraw morskich oraz monitoringu i analiz.

- Dział ds. Audytu i Kontroli Zgodności, prowadzi nadzór i kontrole realizacji umów zawartych przez FSAI z agencjami rządowymi w sprawie wdrażania i przestrzegania prawa żywnościowego.
- Dział ds. Administracji zapewnia obsługę finansową, księgową i informatyczną Urzędu.

Działalność doradcza

Działalność bieżąca FSAI jest wspierana przez Komitet Naukowy i Radę Konsultacyjną ds. Bezpieczeństwa Żywności.

Komitet Naukowy liczy 15 członków-wolontariuszy, przedstawicieli różnych dyscyplin naukowych z zakresu bezpieczeństwa żywności. Zadaniem Komitetu jest działalność doradcza dla Zarządu w sprawach wymagających specjalistycznej wiedzy (mikrobiologia, medycyna, chemia rolna, biotechnologia). Z kolei Rada Konsultacyjna składa się z przedstawicieli rolników, producentów żywności i konsumentów. Pełni ona rolę forum dyskusyjnego w sprawach bezpieczeństwa całego łańcucha żywnościowego, zgłaszając określone

postulaty pod adresem działań podejmowanych przez FSAI.

Funkcje realizowane przez FSAI wymagają od Urzędu przeprowadzania:

- kontroli, wydawania zgód, licencjonowania i rejestracji pomieszczeń i wyposażenia, mających związek z produkcją, przetwarzaniem, sprzedażą, transportem i przechowywaniem żywności,
- inspekcji, pobierania próbek, analizy żywności oraz składników,
- kontroli znakowania.

Powyższe czynności mogą wykonywać pracownicy FSAI lub pracownicy agencji, z którymi zostaną zawarte odpowiednie kontrakty (service contract).⁵

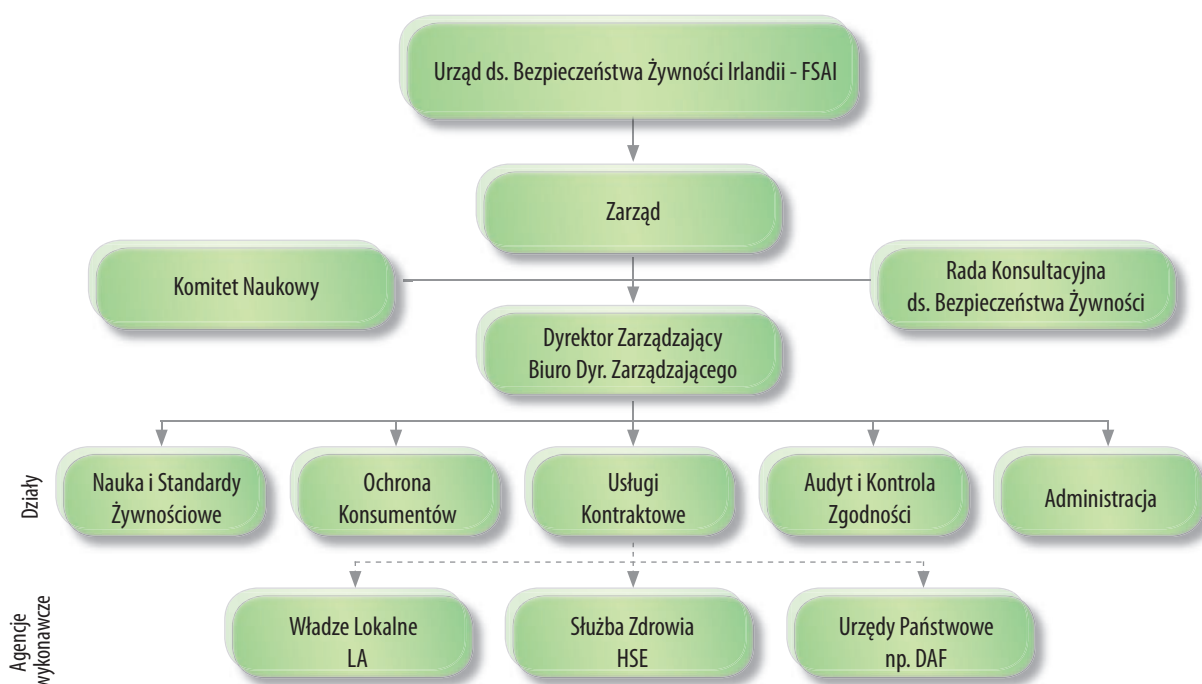
Agencje wykonawcze

Akt powołujący FSAI daje temu Urzędowi delegację do zawierania umów na wykonywanie czynności kontrolnych będących w kompetencjach FSAI przez tzw. agencje wykonawcze. Kontrakty są zawierane na okres minimum 3 lat i obowiązkowo upubliczniane w ciągu 3 miesięcy od daty podpisania. Agencja po upływie każdego roku zobowiązania jest przedstawić FSAI raport z działalności.

Od 2006 r. FSAI posiada kontrakty podpisane z 38 instytucjami, mającymi status agenta FSAI.

Funkcje agentów FSAI pełnią przede wszystkim władze lokalne (local authority – LA, tj. County Councils i City Councils), dotyczy to 32 kontraktów, oraz organy służby zdrowia (Health Service Executive – HSE).

SYSTEM KONTROLI BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI W IRLANDII





W Irlandii na straży najwyższych standardów bezpieczeństwa i higieny stoi FSAI (Food Safety Authority of Ireland – Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności)

Kolejną grupę agencji wykonawczych tworzą ministerstwa i ich agendy. Do grupy tej należą: Ministerstwo Rolnictwa i Żywności (Department of Agriculture and Food – DAF)⁶, Ministerstwo ds. Łączności, Spraw Morskich i Bogactw Naturalnych (Department of Communications, Marine and Natural Resources) a także Instytut Morski (The Marine Institute), Biuro Spraw Konsumentów (The Office of the Director of Consumer Affairs) oraz Krajowy Urząd Standaryzacyjny Irlandii (The National Standards Authority of Ireland).

Działalność kontrolna DAF

Ważnym ogniwem w łańcuchu kontroli bezpieczeństwa żywności jest DAF. Na podstawie kontraktu zawartego z FSAI działa na rynkach: higieny mięsa, mleka i przetworów mlecznych, jaj i przetworów, kontroli pestycydów, kontroli granicznej żywności, monitoringu pozostałości w żywności, znakowania żywności, produktów rolnictwa ekologicznego, znakowania i rejestracji zwierząt oraz chorób odzwierzęcych. Działalnością kontrolną zajmuje się około 2000 pracowników departamentu na ogólnej

liczbę 4500 zatrudnionych. Kontrola poszczególnych obszarów zorganizowana jest w ramach inspektoratów np. Inspektoratu ds. Mleka i Produktów Mlecznych, Inspektoratu ds. Higieny Mleka, Inspekcji ds. Kontroli Granicznej. DAF podlegają także laboratoria badawcze, pełniące rolę Narodowych Laboratoriów Referencyjnych.

Punkty Inspekcji Granicznej

Produkty spożywcze pochodzenia zwierzęcego, importowane z krajów spoza UE są kontrolowane na granicy przez Inspekcję Graniczną (Border Inspection Posts). Kontrola obejmuje dokumenty przewozowe (np. certyfikaty zdrowia weterynaryjnego), ocenę organoleptyczną, ocenę laboratoryjną oraz znakowanie.

Służba Weterynaryjna

Do ważnych składników irlandzkiego systemu kontroli żywności należy służba weterynaryjna. Jest ona zorganizowana na kilku poziomach, co w przeszłości prowadziło do rozproszenia kompetencji i problemów koordynacyjnych. Podjęto, zatem decyzję o połączeniu wszystkich instytucji w jedną organizację – Weterynaria Irlandzka (Veterinary Ireland – VetI)⁷. Nowa organizacja działająca od 2001 r. reprezentuje wszystkich lekarzy weterynarii (służby państwowe, lokalne, prywatnych lekarzy weterynarii, instytuty i centra naukowe), a także hodowców, producentów zwierząt oraz przedstawicieli nauk weterynaryjnych i zootechnicznych. Działa w zakresie bezpieczeństwa weterynaryjnego żywności, zdrowia oraz dobrostanu zwierząt. Grupuje około 2000 lekarzy weterynarii. Organizacje zrzeszone w VetI wykonują zadania w zakresie bezpieczeństwa żywności na bazie kontraktów z FSAI. Przykładem jest Local Authority Veterinary Officers Association (LAVOA)⁸, który kontroluje głównie produkcję i przetwórstwo mleka i mięsa.

1. Rozporządzenie (WE) 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt, D. Urz. UE L 165 z 30.04.2004.
2. Food Safety Authority of Ireland Act, 1998, part II, section 11.
3. Od powołania FSAI w 1999 r. załącznik był zmieniany 6 razy, m.in. z uwagi na zmiany nazw instytucji rządowych i ministerstw.
4. Zgodnie z Food Safety Authority of Ireland Act, part IV, section 48.
5. Obecna nazwa Ministerstwa brzmi: Ministerstwo Rolnictwa, Rybactwa i Żywności (Department of Agriculture, Fisheries and Food).
6. Rozmowy w sprawie utworzenia połączonej reprezentacji weterynarii w Irlandii prowadzone były od połowy lat dziewięćdziesiątych. Do nowej organizacji weszły następujące instytucje: Irish Veterinary Association, Irish Veterinary Union, Irish Companion Animal Veterinary Association, Veterinary Officers Association, Local Authority Veterinary Officers Association.
7. Za pośrednictwem władz lokalnych (LA).

Jaka praca, taka płaca?

Wartościowanie stanowisk pracy to systematyczny proces ustalania relatywnej wartości poszczególnych stanowisk pracy w obrębie organizacji

– M. Armstrong

Któż z nas nie chciałby wiedzieć, ile faktycznie warta jest jego praca... Wiedza na temat wartości danego stanowiska ważna jest zarówno dla pracodawcy, jak i dla pracownika.

Narzędzia pozwalające oszacować wartość pracy, stosowane są od dawna przez przedsiębiorstwa prywatne. Od roku 2007 to nowoczesne narzędzie zarządzania zostało wprowadzone w administracji publicznej przez Zarządzenie nr 81 Prezesa Rady Ministrów w sprawie zasad dokonywania opisów i wartościowania stanowisk pracy w służbie cywilnej.

Dla potrzeb wartościowania stanowisk w służbie cywilnej opracowano w Kancelarii Prezesa Rady Ministrów metodę należącą do rodziny metod analityczno-punktowych, która została przetestowana w wybranych urzędach w ramach kilkumiesięcznego programu pilotażowego. Uwzględnia ona specyfikę pracy oraz cele działania administracji publicznej i bazuje na sporządzonych według jednego wzoru opisów stanowisk. Jest prostsza i łatwiejsza do zastosowania niż większość metod uniwersalnych i umożliwia przeprowadzenie wartościowania bez kosztownego udziału konsultantów zewnętrznych.

Kryteria syntetyczne

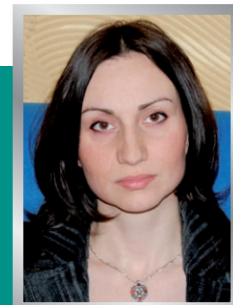
Ocena wartości stanowisk prowadzona jest w oparciu o tzw. kryteria syntetyczne wykorzystywane w biznesie, tj. kompetencje, złożoność pracy i zakres odpowiedzialności.

Mimo szczegółowych kryteriów i jasnych wytycznych proces opisów i wartościowania stanowisk jest czynnością relatywną i budzi wiele emocji, bowiem to zespół wartościujący, powołany w danej organizacji, określa wartość konkretnego stanowiska.

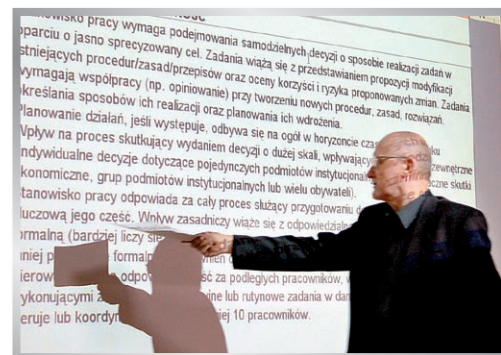
Wartościowanie w IJHARS

Termin przeprowadzania wartościowania stanowisk pracy w administracji został wyznaczony w zarządzeniu na koniec lutego 2008 roku (ostatnio przedłużono go do

końca maja br.). Aby sprostać wymogom zarządzenia pod koniec 2007 roku przeprowadzono szkolenia z opisu i wartościowania stanowisk pracy dla pracowników GIJHARS. W grudniu 2007 roku podczas narady Kierownictwa IJHARS, omówiono założenia wartościowania i ustalono harmonogram działania. Do połowy stycznia 2008 roku sporządzono w IJHARS opisy stanowisk pracy. W połowie stycznia i lutego br. odbyły się dwa spotkania Wojewódzkich Inspektorów IJHARS, przewodniczących zespołów wartościujących z WIJHARS oraz Kierowników Laboratoriów GIJHARS, których celem było ujednoczenie opisów stanowisk w całej instytucji oraz przeprowadzenie próbnego wartościowania. Dalsze prace, zmierzające do ustalenia wartości wszystkich stanowisk w IJHARS przeprowadzą zespoły wartościujące powołane w poszczególnych jednostkach organizacyjnych. W kwietniu br. planowane jest spotkanie podsumowujące, w ramach którego zostaną wyznaczone przedziały punktowe oraz ujednoczone wyniki wartościowania.



Dorota Sobczak
Seksja kadr i szkoleń



Andrzej Haremski,
Kierownik sekcji
kadr podczas
warsztatów
z ujednoczenia
opisów stanowisk



Pracownicy
podczas szkolenia

Wydarzenia 2007

STYCZEŃ: Wszystkie akredytowane

Kolejne, a zarazem ostatnie już laboratorium GIJHARS w Lublinie uzyskało Certyfikat Akredytacji wydany przez Polskie Centrum Akredytacji. Laboratorium w Lublinie zamknęło proces akredytacyjny wszystkich Laboratoriów Specjalistycznych GIJHARS.



KWIECIEŃ: Zasłużeni dla Rolnictwa

Pracownicy GIJHARS uhonorowani zostali odznaką „Zasłużony dla rolnictwa”. Odznaczenie nadawane jest przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi za wieloletni wkład i pracę na rzecz rozwoju polskiego rolnictwa.

CZERWIEC: Bryndza pod ochroną

12 czerwca 2007 r. w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 642/2007 rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę „Bryndza Podhalańska” (ChNP). Niniejsze rozporządzenie weszło w życie 2 lipca 2007 r. Na wniosek producentów sera, kontrolę procesu produkcji przeprowadza IJHARS.

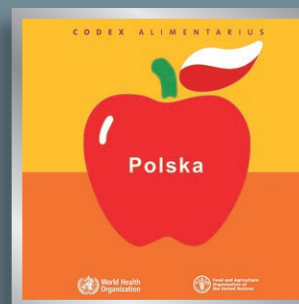


CZERWIEC: Pomyślny audyt

21 czerwca 2007 r. IJHARS po raz drugi pomyślnie przeszła audyt nadzoru systemu zarządzania jakością ISO 9001:2000. Audyt został przeprowadzony przez jednostkę certyfikującą TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o. Audytorzy stwierdzili zgodnie, iż ustanowienie, udokumentowanie i wdrożenie certyfikowanego systemu zarządzania jakością było odpowiednie, skuteczne i spełniało wymogi normy ISO 9001:2000, w związku z czym zarekomendowali utrzymanie ważności certyfikatu na kolejny rok.

LIPIEC: CCEURO w Polsce!

Podczas obrad 30 Sesji KKŻ FAO/WHO w Rzymie zapadła ostateczna decyzja o organizacji 26 Sesji Regionalnego Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy w Polsce. Sesja odbędzie się dniach 7-10 października 2008 roku w Warszawie. GIJHARS pełniący rolę Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO dla Polski będzie koordynował prace nad organizacją sesji i współpracował w tym zakresie ze Szwajcarią.



7 roku w IJHARS

WRZESIEŃ: Projekt owocowo-warzywny

W 2007 r. IJHARS zrealizowała projekt Twinning Ligot PL2005/IB/AG/03 Wzmocnienie kontroli jakości rynkowej owoców i warzyw w Polsce, stanowiący komponent programu wielosektorowego Transition Facility 2005/017-488.01.02 Wzmocnienie możliwości administracyjnych. Projekt został zrealizowany przy współpracy z Agencją Nadrenii Północnej-Westfalli ds. Środowiska Naturalnego oraz Ochrony Konsumenta w Niemczech oraz Federalnym Ministerstwem Żywności, Rolnictwa i Ochrony Konsumenta.



PAŹDZIERNIK: Euroregionalne seminarium

GIJHARS pełniący rolę Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO dla Polski zorganizował we współpracy ze Szwajcarią seminarium na temat Kodeksu Żywnościowego. Seminarium było pierwszym z, dwóch jakie składają się na przygotowania do 26. Sesji CCEURO (FAO/WHO Coordinating Committee for Europe – Regionalny Komitet Koordynacyjny KKŻ FAO/WHO dla Europy), która odbędzie się 7-10 października 2008 r.

PAŹDZIERNIK: Wszystkie laboratoria GIJHARS

Od 10 października 2007 r. pięć laboratoriów wojewódzkich inspektoratów JHARS zostało włączone w strukturę GIJHARS. Przejęcie laboratoriów, nastąpiło na podstawie zapisów Ustawy z dnia 24 sierpnia 2007 r. o zmianie niektórych ustaw w związku z członkostwem Rzeczypospolitej Polskiej w Unii Europejskiej wraz z projektami aktów wykonawczych.



LISTOPAD: Projekty CAF

W listopadzie zakończono wdrażanie w GIJHARS projektów pilotażowych współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej: Wdrożenie metody CAF (ang. Common Assessment Framework) w wybranych ministerstwach i urzędach centralnych oraz Zarządzanie ryzykiem i wzmocnienie efektywności służb audytu wewnętrznego w jednostkach sektora finansów publicznych.

GRUDZIEŃ: Walka z zafałszowanym masłem

Kontrole masła i innych tłuszczów mlecznych do smarowania przeprowadzone w 2007 r., udowodniły efektywność działań kontrolnych IJHARS. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie tylko stwierdzono nieprawidłowe parametry fizykochemiczne skontrolowanych partii masła, ale również nieprawidłowe oznakowanie, wprowadzające konsumenta w błąd. Stałe przeprowadzanie kontroli jakości handlowej artykułów mlecznych jest priorytetowym działaniem IJHARS również na 2008 rok.





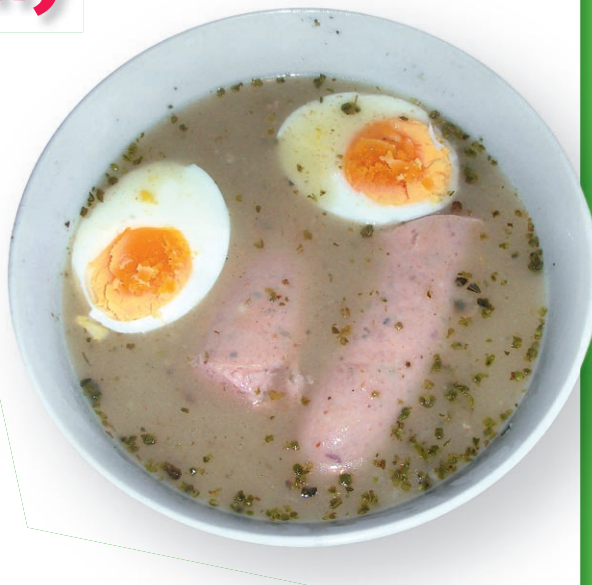
Justyna Tyburska
Wydział Kontroli
Jakości Handlowej

Żurek wielkanocny

Składniki:

- 2 l wywaru z mięsa i warzyw,
- 1 l żuru (zakwasu z żytniej mąki),
- 50 dag surowej białej kiełbasy,
- 1/2 szklanki gęstej kwaśnej śmietany,
- 1 średnia cebula,
- 7 ząbków czosnku,
- 4 liście laurowe,
- 2 łyżki suszonego majeranku,
- 10 ziaren ziela angielskiego,
- 10 ziaren czarnego pieprzu,
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku.

Cebulę podpiec na patelni bez tłuszczu. Kielbasę zalać gorącym wywarem, dodać cebulę, liść laurowy i ziarna pieprzu – gotować 30 min. Wyjąć cebulę, wlać zakwas i gotować na wolnym ogniu przez kolejne 20 min. Następnie wyjąć kielbasę, a zupę przecedzić. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, śmietanę i majeranek; doprawić do smaku solą i pieprzem. Kielbasę pokroić w plasterki, dodać do żurku, zagotować. Podawać z połówkami jajek.



Anna Obel
Laboratorium
Specjalistyczne
w Lublinie

Ciasto „znakomite”

Ciasto ciemne:

- 6 jaj
 - 2 łyżki kakao
 - 3/4 szklanki cukru
 - 4 czubate łyżki mąki
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Ciasto „robimy” i pieczemy jak biszkopt.*

Ciasto orzechowe:

- 25 dag orzechów włoskich (zmielić)
- 2 łyżki miodu
- 5 białek
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Białka ubić na sztywno. Sypkie produkty wymieszać i delikatnie połączyć z białkami. Piec około 40 minut w temp. 170-180°C. (Zostawić garść orzechów do posypania ciasta.)

Krem:

- 1,5 szklanki mleka
- cukier waniliowy
- 5 żółtek
- 20 dag cukru (lub 1 szklanka)
- 30 dag masła
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej

Masło utrzeć na puch. Z pozostałych składników ugotować budyn i wystudzić. Wetrzeć w masło.



Ciasto ciemne przekroić na pół. Posmarować kremem. Nałożyć ciasto orzechowe (dla koneserów może być nasączone kawą). Posmarować kremem. Nałożyć drugie ciasto ciemne. Posmarować kremem. Posypać orzechami, dla ozdoby zrobić na wierzchu pajęczynkę z karmelu. Dla osób, które lubią ciasta winne – polecam na dwie pierwsze warstwy kremu nałożenie kwaskowatego dżemu porzeczkowego. Smacznego!