

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 4 (45)/2016

ISSN 1896-9569

**Co nieco
o sokach** – str. 5

**Co nowego
w znakowaniu żywności?** – str. 11

**Podsumowanie roku 2015/2016
w kontroli ex-post** – str. 19

WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora 1

WYDARZENIA

Wydarzenia sierpień–listopad 2016 1

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Co nieco o sokach

Agnieszka Sudol 5

Prawidłowość podawania informacji o składnikach

Dorota Krzyżanowska 7

Co nowego w znakowaniu żywności? – informacja
o wartości odżywczej oraz określenie „Produkt polski”

Karolina Kaszewska-Romańczuk 11

Odstępstwa w rolnictwie ekologicznym w latach 2011–2016

Renata Przeglalińska 14

Wykaz producentów ChNP, ChOG, GTS

Kinga Salach 16

Podsumowanie roku 2015/2016 w systemie kontroli
ex-post IJHARS

Agnieszka Parszewska 19

Szkolenie ex-post

Justyna Konczewska 21

30. Sesja CCEURO w Azji Centralnej

Anna Janasik 24

DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIUM GIJHARS

Współpraca laboratoriów GIJHARS z ARR

Justyna Łuczak 27

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (27):

Codex Alimentarius (1963).

Część III. Kolejne lata Codex Alimentarius

Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Anna Janasik

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

Justyna Konczewska

Absolwentka Wydziału Biologii i Nauk o Ziemi Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, podyplomowych studiów w zakresie prawa administracyjnego oraz marketingu i zarządzania. W WIJHARS w Bydgoszczy od 1998 r., obecnie specjalista w Wydziale Nadzoru wykonująca kontrole Ex-post.

Stanisław Kowalczyk

W okresie styczeń 2009 r. – maj 2016 r. Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Od października 2006 r. pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora IJHARS. Profesor nadzwyczajny nauk ekonomicznych. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie.

Dorota Krzyżanowska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od powstania Inspekcji w 2003 r. Wcześniej pracownik Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych oraz Instytutu Żywności i Żywnienia w Warszawie.

Justyna Łuczak

Absolwentka Oddziału Analityki Medycznej Uniwersytetu Medycznego (dawniej: Akademii Medycznej) w Poznaniu. Od 2005 r. Kierownik Pracowni Mikrobiologii Centralnego Laboratorium GIJHARS w Poznaniu. Od 18 lipca 2016 r. p.o. Kierownika Centralnego Laboratorium. Z poznańskim laboratorium związana od roku 2001.

Agnieszka Parszewska

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

Renata Przeglalińska

Absolwentka Ochrony Środowiska w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2008 r. w IJHARS, od 2010 r. – główny specjalista w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

Karolina Kaszewska-Romańczuk

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, kierunku Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od kwietnia 2009 r. związana z GIJHARS – starszy specjalista w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

Kinga Salach

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracuje w GIJHARS od marca 2013 r., obecnie specjalista w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

Agnieszka Sudol

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



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

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

Zdjęcie na okładce:
Fotolia

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów
Oddano do druku: 21 listopada 2016 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Od 13 grudnia 2016 roku obowiązkowo na etykietach produktów spożywczych trzeba będzie umieszczać informacje o wartości odżywczej. Jakie elementy będą obowiązkowe a jakie dobrowolne? Jak producenci będą musieli prezentować na etykiecie wartość odżywczą? Czy obowiązkowe będzie umieszczanie jej na wszystkich produktach? Odpowiedzi na te pytania znajdzie Państwo w artykule „Co nowego w znakowaniu?”

Jeśli chcą Państwo dowiedzieć się na czym polegają różnice w produkcji soków oraz na co zwrócić uwagę kupując soki gorąco zachęcam do lektury artykułu „Co nieco o sokach”. Autorka pisze o kategoriach soków owocowych: wyciskanych bezpośrednio, odtworzonych z soku zagęszczonego, mieszankach tych soków, a także mniej popularnych sokach owocowych w proszku lub wyprodukowanych z użyciem ekstrakcji wodnej. Warto pamiętać, że do soków owocowych producenci nie mogą dodawać cukru ani ich rozcieńczać wodą, więc niezgodne z przepisami jest umieszczanie na opakowaniach informacji typu „nie zawiera cukru” czy też „nierozcieńczony”.

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS



Życzymy Państwu, żeby wszystkie dni w nadchodzącym Nowym 2017 Roku były tak wyjątkowe i pełne rodzinnego ciepła, jak ten jeden wigilijny wieczór.

*Niech spełnią się wszystkie Państwa marzenia,
a ten cudowny świąteczny czas niech da Państwu siłę na kolejny rok.*

Wesołych Świąt!

Kierownictwo IJHARS

WYDARZENIA SIERPIEŃ–LISTOPAD 2016

POROZUMIENIE O WSPÓŁPRACY Z INSPEKCJĄ TRANSPORTU DROGOWEGO

Andrzej Romaniuk, Główny Inspektor JHARS oraz Alvin Gajadhur, p.o. Główny Inspektor Transportu Drogowego, podpisali w dniu 29 sierpnia porozumienie o współpracy między Inspekcjami.

Porozumienie dotyczy wykonywania kontroli w zakresie warunków transportu artykułów rolno-spożywczych oraz jakości handlowej przewożonych artykułów rolno-spożywczych.



Obydwie strony zobowiązały się do wzajemnego przekazywania informacji o negatywnych zjawiskach występujących w trakcie transportu artykułów rolno-spożywczych oraz do podejmowania wspólnych działań w celu zwiększenia efektywności kontroli.

Szczegółowe zasady współpracy między Inspektoratami zostaną uregulowane na szczepku organów wojewódzkich Inspekcji Transportu Drogowego i Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów-Rolno Spożywczych.



PIKNIK MAŁEGO MLECZARZA

W dniu 9 września w przedszkolu nr 15 w Olsztynie odbył się „Piknik Małego Mleczarza” zorganizowany przez Oddział Terenowy Agencji Rynku Rolnego. W imprezie wzięły udział dzieci z przedszkoli olsztyńskich z opiekunami oraz zaproszeni goście.

Organizatorzy zaplanowali dla dzieci wiele atrakcji, w tym także zawody sportowe. Dzieci miały okazję dowiedzieć się: skąd się bierze mleko czy też miód, a także poznać zasady prawidłowego odżywiania się. Przedstawiciele WIJHARS w Olsztynie przybliżyli zagadnienia dotyczące jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.



SPOTKANIE W MINISTERSTWIE ROZWOJU

W dniu 12 września w Ministerstwie Rozwoju odbyło się spotkanie Międzyresortowego Zespołu ds. Barier w Dostępie do Rynków Krajów Trzecich (Argentyna, Boliwia, Brazylia, Chile, Ekwador, Kolumbia, Meksyk, Peru, Wenezuela, Urugwaj, Paragwaj, Honduras, Nikaragua, Panama, Kostaryka, Salwador, Gwatemala oraz Dominikana i pozostałe kraje Karaibów). W spotkaniu uczestniczyli m.in. przedstawiciele: Ministerstwa Rozwoju, Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ministerstwa Spraw Zagranicznych, GIJHARS, GIW, PIORIN i niektórych placówek dyplomatycznych z omawianych krajów. Przedstawicielem GIJHARS była Halina Kucińska z Biura Kontroli Jakości Handlowej. Podczas posiedzenia przedstawiciel Ministerstwa Rozwoju scharakteryzował wymianę towarową pomiędzy Polską a niektórymi krajami Ameryki Łacińskiej oraz relacje handlowe tych krajów z Unią Europejską, w tym z Polską.



SEMINARIUM UPEMI

W dniu 20 września odbyło się seminarium branżowe zorganizowane przez Unię Producentów i Pracodaw-

ców Przemysłu Mięsnego wspólnie z Polskim Zrzeszeniem Producentów Bydła Mięsnego. Seminarium zostało zorganizowane w ramach dwuletniej kampanii promocyjno-informacyjnej „Smak jakości i tradycji prosto z Europy” promującej europejskie mięso wieprzowe, wołowe oraz przetwory mięsne. Działania przewidziane w ramach kampanii prowadzone są w 5 krajach: Singapurze, RPA, Nowej Zelandii, Tajwanie i Kazachstanie. W spotkaniu uczestniczyła Dorota Balińska-Hajduk – dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Seminarium w imieniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi otworzył Łukasz Hołubowski – Prezes ARR, który przedstawił prezentację nt. „Wspieranie promocji żywności”. Następnie Katharine Lift – Komisarz ds. rolnictwa w Ministerstwie Spraw Zagranicznych i Handlu Nowej Zelandii omówiła sytuację na rynku wieprzowiny w Nowej Zelandii, w tym wielkość produkcji, konsumpcji, eksportu i importu oraz wymagania dotyczące importu wieprzowiny. Kolejnym prelegentem był Pan Philips Chen – Dyrektor Taipei Economic&Cultural Office w Polsce, który przedstawił sytuację ekonomiczną Tajwanu oraz dane dotyczące współpracy handlowej między Polską i Tajwanem. Tomasz Zmiejsko – Zastępca Dyrektora Departamentu Współpracy Międzynarodowej w MRiRW przekazał informacje dotyczące sektora rolno-spożywczego w Polsce i jego pozycji eksportowej oraz współpracy dwustronnej z krajami będącymi adresatami kampanii.



6. EDYCJA SUMMER SCHOOL W MRI

W dniach 20–23 września w Kulmbach w Niemczech odbyła się konferencja na temat *Oceny systemów klasyfikacji mięsa na ogólnoswiatowym rynku*, którą zorganizował Instytut im. Maksa Rubnera (MRI). W konferencji wzięło udział ponad 35 przedstawicieli z instytucji rządowych, środowisk naukowych i sektora prywatnego reprezentujących zarówno państwa europejskie jak i kraje Ameryki Północnej i Południowej. Tegoroczna edycja konferencji była poświęcona tematyce ukazującej zależności pomiędzy rozwijającym się rynkiem w sektorze mięsnym a najważniejszymi normami zarówno ogólnoswiatowymi jak i obowiązującymi w Unii Europejskiej. Wśród prelegentów tegorocznej konferencji wystąpiła przedstawicielka GIJHARS – Anna Janasik z Biura Współpracy Międzynarodowej. W imieniu Sekretariatu EKG/ONZ (Lilianny Annovazzi-Jakab, Dyrektora Dzia-

łu ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych w EKG/ONZ) przedstawiła historię powstania EKG/ONZ oraz Grupy Roboczej EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych oraz jej główne cele i zadania. W swojej prezentacji zwróciła uwagę na nowe tematy podjęte w ramach prac Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Mięsa, tj. marnotrawienie żywności i jakość kulinarną mięsa. Przedstawiła również informacje na temat współpracy Polski z EKG/ONZ w ramach wspomnianej sekcji w ostatnich latach. Prezentacje przedstawione na konferencji są dostępne w Biurze Współpracy Międzynarodowej.



WIZYTA PRZEDSTAWICIELI MINISTERSTWA HANDLU CHRL

W dniu 27 września MRiRW zorganizowało spotkanie z przedstawicielami Ministerstwa Handlu Chińskiej Republiki Ludowej, które dotyczyło polskiego systemu bezpieczeństwa żywności oraz identyfikowalności produktów rolno-spożywczych. Delegacji przewodniczył Geng Hongzhou – Zastępca Dyrektora Generalnego w Departamencie Nadzoru Rynku MOFCOM. W spotkaniu wzięli udział m.in. przedstawiciele MRiRW, ARR, GIS. IJHARS reprezentowała Katarzyna Trojnar z Biura Kontroli Jakości Handlowej, która przedstawiła ogólne informacje dotyczące działalności IJHARS uwzględniając zagadnienia dotyczące identyfikowalności.



GŁÓWNY INSPEKTOR JHARS NA TARGACH NATURA FOOD

W dniach 7–9 października w Łodzi, pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, odbyły się IX Międzynarodowe Targi Żywności Ekologicznej i Naturalnej NATURA FOOD.

Uroczystego otwarcia targów, w imieniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, dokonał Andrzej Romaniuk, Główny Inspektor JHARS.

W tegorocznej edycji targów wzięło udział ponad 350 firm z Polski i zagranicy – producenci, przetwórcy, eksporterzy oraz dystrybutorzy żywności. Ponad połowa z nich zaprezentowała produkty posiadające certyfikaty ekologiczne oraz produkty niskoprzetwo-

zone. Obok polskich wystawców pojawili się także wystawcy z: Ukrainy, Wielkiej Brytanii, Niemiec, Czech, Litwy, Włoch, Grecji oraz Szwecji.



KONFERENCJA FEDERACJI BRANŻOWYCH ZWIĄZKÓW PRODUCENTÓW ROLNYCH

W dniu 10 października odbyła się konferencja podsumowująca kampanię „Wsparcie promocji polskiej żywności poprzez niwelowanie barier w eksporcie”. W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele: GIJHARS, MRiRW, ARR, ARiRM, eksporterzy, producenci żywności, związki branżowe i inni. Działania w ramach kampanii finansowane są ze środków: Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego, Funduszu Promocji Mięsa Wołowego, Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego i Funduszu Promocji Owoców i Warzyw. W konferencji wzięła udział Beata Bakalarska z Biura Kontroli jakości Handlowej.



DEBATA „RAZEM BY NIE MARNOWAĆ ŻYWNOCI”

W dniu 14 października odbyła się debata organizowana przez firmę TESCO oraz Brytyjsko-Polską Izbę Handlową. W spotkaniu w Ambasadzie Wielkiej Brytanii wzięli udział przedstawiciele: GIJHARS, Federacji Polskich Banków Żywności, Federacji Konsumentów, Konfederacji Lewiatan, POHiD, Fundacji „Szkoła na widelcu”, MRiRW i innych. W Polsce marnuje się rocznie ok. 9 mln ton żywności, a Polska zajmuje 5. miejsce wśród europejskich krajów marnujących żywność. Spotkanie miało na celu zwrócenie uwagi różnych środowisk i branż na problem marnowania żywności i wypracowanie wspólnej strategii walki z tym zjawiskiem. GIJHARS reprezentowała Beata Bakalarska z Biura Kontroli jakości Handlowej.



23. SESJA CCRVDF

W dniach 17–21 października w Houston (Teksas, USA) odbyła się 23. sesja Komitetu Komisji Kodeksu

Żywnościowego FAO/WHO ds. Pozostałości Leków Weterynaryjnych w Żywności (CCRVDF). Na tegorocznym posiedzeniu zebrało się blisko 200 delegatów z 62 państw i 1 organizacji członkowskiej (Unia Europejska), w tym polski reprezentant Pani Joanna Maryniak-Szpilarzka z Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO zlokalizowanego w GIJHARS.



Do najistotniejszych kwestii omówionych na powyższym spotkaniu należały rekomendacje w zakresie zarządzania ryzykiem dla fioletu gencjanowego oraz proponowany projekt najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości (MRLs) Zilpaterolu w żywności – preparatu, który podobnie jak Raktopamina, w świetle prawa unijnego nie jest dopuszczony do stosowania w celach innych niż terapeutyczne. Oba tematy były niezwykle istotne z punktu widzenia interesu Polski oraz Unii Europejskiej, ze względu na bardzo restrykcyjne podejście do stosowania ww. substancji, związane z potrzebą zapewnienia konsumentom bezpieczeństwa zdrowotnego. Ponadto, Komitet podjął decyzję o utworzeniu dwóch elektronicznych Grup Roboczych mających na celu przygotowanie dokumentów dyskusyjnych dotyczących następujących tematów: ustalenie MRLs dla leków weterynaryjnych dla grup gatunków ryb oraz definicja podrobów. Szczegółowy raport dotyczący przebiegu spotkania dostępny jest na stronie internetowej pod adresem: www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/.



KONFERENCJA PRASOWA

W dniu 26 października odbyła się konferencja prasowa „Głos Polaków w sprawie wina” organizowana przez Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa. Podczas spotkania zaprezentowano wyniki badań opinii społecznej pt. „Głos Polaków w sprawie wina” przeprowadzone przez Instytut Badań Rynkowych i Społecznych na zlecenie ZP PRW, w którym zwrócono uwagę na reklamę wyrobów winiarskich, sprzedaż przez internet oraz reglamentację punktów i obszarów sprzedaży. W konferencji wziął udział Andrzej Romaniuk – Główny Inspektor JHARS oraz pracownicy GIJHARS.



PATRONAT GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

W dniach 25–26 listopada, podczas trwania „Centralnych Targów Rolniczych 2016” w Nadarzynie, odbędzie się III Forum Sektora Wołowiny pt. „Polska Wołowina – wołowina z przyszłością. Inteligentny rozwój w polskim sektorze wołowiny”, organizowane przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego. Podczas spotkania odbędzie się dyskusja na temat aktualnego stanu i przyszłości sektora wołowiny w Polsce. Omówione zostaną zagadnienia z zakresu jakości mięsa wołowego, transferu innowacyjności w procesie produkcji, handlu, logistyki i marketingu oraz promocji wołowiny. W konferencji wezmą udział przedstawiciele ubojni, zakładów rozbioru, handlu, dostawców produktów i usług dla przemysłu mięsnego, rolnicy, przedstawiciele administracji publicznej, branżowych stowarzyszeń, ośrodków doradztwa rolniczego oraz świata nauki. III Forum Sektora Wołowiny objął patronatem Główny Inspektor JHARS.



NARASTAJĄCY PROBLEM AMR

W związku z narastającym problemem wzrostu oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe (AMR), w lipcu 2016 r. Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO podjęła decyzję o powołaniu Międzypaństwowej Grupy Zadaniowej ds. AMR (TFAMR) pod przewodnictwem Republiki Korei, której celem jest opracowanie wytycznych dla zintegrowanego systemu zarządzania opornością na środki przeciwdrobnoustrojowe w łańcuchu żywnościowym. Przed pierwszym posiedzeniem TFAMR, w dniach 29 listopada – 2 grudnia 2016 r., w Londynie zaplanowano spotkanie Grupy Roboczej pod przewodnictwem Wielkiej Brytanii i współprzewodnictwem Australii i USA. Uczestnicy spotkania przedyskutują oraz wspólnie ustalą szczegółowe założenia nowych prac oraz zakres wniosku o doradztwo naukowe na temat AMR, który skierowany zostanie do FAO i WHO. Na spotkaniu Polskę reprezentować będą prof. Krzysztof Kwiatek z Państwowego Instytutu Weterynaryjnego PIB w Puławach i Marzena Chacińska z Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Polski, Dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS.

CO NIECO O SOKACH

Agnieszka Sudot

Soki są jedną z popularnych grup artykułów rolno-spożywczych, po które chętnie sięgają konsumenci. Soki z pewnością możemy nazwać zdrowymi i na stałe wprowadzić do naszej codziennej diety jako jedną z kilku zalecanych, dziennych porcji owoców i warzyw.

Na czym polegają różnice w produkcji soków? Czym się kierować kupując sok tak, aby mieć pewność, że towar spełni nasze oczekiwania i wyobrażenia na jego temat? Biegając w pośpiechu między sklepowymi półkami wypełnionymi kolorowymi opakowaniami niejednokrotnie łatwo się pomylić. W takim miejscu branża sokownicza konkuruje z branżą napojów bezalkoholowych o uwagę konsumenta.

Soki owocowe

Przepisy prawne¹ w przypadku soków owocowych regulują bardzo ważne kwestie. Określają niezbędne definicje, wskazują co producent może dodać do tej grupy produktów, a także określają jakie surowce można stosować do wytworzenia soków owocowych.

Spośród samych soków owocowych możemy wyodrębnić kilka kategorii wyrobów, w tym: soki owocowe wyciskane bezpośrednio, soki owocowe odtworzone z soku zagęszczonego, mieszanki tych soków, a także mniej popularne soki owocowe w proszku lub soki wyprodukowane z użyciem ekstrakcji wodnej.

W myśl definicji zawartej w przepisach, soki owocowe wyciskane bezpośrednio są produktami otrzymanymi z jadalnych części zdrowych, dojrzałych, świeżych lub schłodzonych, lub zamrożonych owoców, jednego lub większej liczby gatunków, posiadającymi barwę, smak i zapach charakterystyczne dla soku z owoców, z których są wytwarzane. W przypadku soków otrzymanych z owoców zawierających pestki, nasiona i skórkę, części lub składniki pestek nasion i skórek nie mogą wchodzić w skład takiego soku, chyba że nie można ich usunąć pomimo dobrych praktyk produkcyjnych. Produktem wyjściowym do wytworzenia soku owocowego z soku zagęszczonego jest zagęszczony sok owocowy, powstały przez usunięcie części zawartej w nim wody. W procesie otrzymywania soku owocowego z soku zagęszczonego odtwarza się udział wody

usuniętej w procesie zagęszczenia soku oraz ewentualnie wprowadza się aromat, a także miazgę i komórki miąższu odzyskane w procesie wytwarzania soku.

W produkcji soków owocowych, na zasadach określonych w przepisach¹, można stosować przeciery owocowe lub zagęszczone przeciery owocowe.

Warto podkreślić, że przepisy dotyczące soków owocowych mają zastosowanie w przypadku soku z pomidorów. Co jest charakterystyczne dla tego rodzaju produktu? W myśl obowiązujących przepisów do soku pomidorowego i soku pomidorowego odtworzonego z zagęszczonego soku pomidorowego można również dodawać: sól, przyprawy i aromatyczne zioła.

Polski konsument często sięga po soki owocowe odtworzone z soku zagęszczonego. W jaki sposób odróżnić sok owocowy wyciskany bezpośrednio od soku owocowego z koncentratu? Informację o odtworzeniu soku powinniśmy znaleźć na opakowaniu produktu. Producent ma obowiązek podania w pobliżu nazwy soku owocowego, w sposób czytelny i wyróżniający się od tła odpowiedniego określenia, np. „z soku zagęszczonego” lub „częściowo z soku zagęszczonego”².

Nie można jednak nie zauważyć wzrostu zainteresowania sokami owocowymi wyciskanymi bezpośrednio (tj. tłoczonymi, tzw. NFC – *Not From Concentrate*). Wynika to z aktualnych trendów w produkcji oraz konsumpcji. Poszukujemy nowych produktów, mało przetworzonych, które smakiem przypominają artykuły zrobione w domu. Soki NFC jak najbardziej wpisują się w aktualne trendy. W zależności od naszych oczekiwań wśród soków NFC znajdziemy tzw. soki „jednodniowe” oraz soki o dłuższym terminie ważności. Kupując soki NFC „jednodniowe” warto zwrócić uwagę na to czy podany termin przydatności do spożycia rzeczywiście na to wskazuje (i nie wynosi np. 2 miesiące) oraz czy zastosowano jakieś fizyczne metody utrwalenia soku (np. pasteryzację), o których producent powinien poinformować w oznakowaniu artykułu.

¹ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz.U. z 2014 r., poz. 494, ze zm.)

² Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29)

Niezależnie od sposobu wytworzenia, tj. z koncentratu lub nie, **soki owocowe** przeznaczone dla konsumenta finalnego, w myśl obowiązujących przepisów:

- **nie mogą być dosładzane** (wyjątek stanowi sok z rokitnika),
- **nie mogą zawierać substancji słodzących,**
- **nie mogą zawierać substancji konserwujących** (z wyjątkiem soku limonowego oraz cytrynowego, do których można dodać siarczyny),
- **nie mogą być rozcieńczane.**

Określenia typu: „nie zawiera cukru”, „nie rozcieńczony” są niedozwolone w oznakowaniu soków owocowych ponieważ sugerują, że w sprzedaży mogą znajdować się soki owocowe innych producentów niezgodne z przepisami (tj. z dodatkiem cukru lub rozcieńczone wodą). W praktyce do żadnych soków owocowych nie może być dodany cukier i nie mogą zostać rozcieńczone.

Do soków owocowych, niezależnie od kategorii produktu, można dodać sok cytrynowy lub sok z limonek (także zagęszczony), w ilości podanej w przepisach (tj. do 3 g na litr soku w przeliczeniu na bezwodny kwas cytrynowy). Ponadto, producent soku owocowego ma możliwość wzbogacenia artykułu w witaminy oraz składniki mineralne¹. Nie można również zapomnieć o prawidłowym oznakowaniu soków owocowych, wynikającym z obowiązujących w tym zakresie przepisów krajowych² oraz unijnych³.

Soki warzywne oraz mieszane

Kwestie dotyczące szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków warzywnych oraz mieszanych (tj. z warzyw i owoców) nie zostały prawnie uregulowane. Nie jest to jednak równoznaczne z brakiem jakichkolwiek wymagań jakościowych dla tej grupy produktów. Soki warzywne oraz mieszane powinny być zgodne z deklaracją producenta, a także powinny spełniać wymagania w zakresie znakowania ustanowione przede wszystkim w przepisach unijnych³.

Pomimo że kategorie soków warzywnych i mieszanych nie zostały zdefiniowane w przepisach, na rynku znajdziemy zarówno soki bezpośrednio wyciskane (NFC), jak i te produkowane całkowicie lub częściowo z soku zagęszczonego, soki w przypadku których zastosowano fizyczne metody utrwalania, bądź soki z bardzo krótkim terminem przydatności do spożycia. Asortyment w zakresie tej grupy towarów jest

bardzo zróżnicowany i cieszy się wyjątkowym zainteresowaniem polskiego konsumenta.

Na co zwrócić uwagę kupując soki?

W związku z brakiem szczególnych ograniczeń prawnych, **do soków warzywnych i mieszanych można dodawać cukry, a także substancje dodatkowe**⁴. Należy jednak podkreślić, że ilość substancji dodatkowych dozwolonych w przypadku soków warzywnych jest ograniczona, jednak większa niż dla soków owocowych.

Warto również sprawdzić skład soku warzywnego lub mieszanego zamieszczony na etykiecie, pod kątem dodanej wody oraz deklarowanego udziału soków lub przecierów użytych do wytworzenia. Może się okazać, że wybrany przez nas produkt zawiera znaczącą ilość wody kosztem składników pożądanых.

Wyniki ostatniej kontroli IJHARS

W II kwartale 2016 roku, IJHARS przeprowadziła kontrolę znakowania wybranych grup towarowych, w tym soków warzywnych i soków mieszanych (tj. z warzyw i owoców). Kontrole przeprowadzono w 22 podmiotach zajmujących się produkcją soków warzywnych i mieszanych, w tym w 1 podmiocie produkującym ekologiczne soki warzywne.

Prawidłowość oznakowania sprawdzono w przypadku 35 partii soków warzywnych i mieszanych, o łącznej objętości 1158,3 hl. Niezgodności stwierdzono w odniesieniu do 5 partii (tj. 14,3%), o łącznej objętości 31,7 hl. Dotyczyły one przede wszystkim: nieprawidłowości w podawaniu składu oraz ilości nominalnej produktu, wprowadzania w błąd co do charakteru produktu oraz metod jego wytwarzania lub produkcji, a także wprowadzania w błąd przez sugerowanie, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki mają takie właściwości.

W przypadku 1 partii soku warzywnego konwencjonalnego stwierdzono w oznakowaniu bezprawne zastosowanie sformułowania nawiązującego do zarejestrowanej nazwy „Jabłka łuckie” (ChOG).

Dodatkowo, w ramach kontroli przeprowadzono badania laboratoryjne 19 próbek soków warzywnych i mieszanych, reprezentujących partie o łącznej objętości 305,6 hl, w zakresie parametrów deklarowanych przez producenta (w tym: organoleptyka, wybrane parametry fizykochemiczne, zawartość wybranych substancji słodzących oraz konserwujących). Na podstawie przeprowadzonych badań nie stwierdzono nieprawidłowości.

³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz.U. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18–63, ze zm.)

⁴ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16, ze zm.)

PRAWIDŁOWOŚĆ PODAWANIA INFORMACJI O SKŁADNIKACH

Informacja o składnikach, z których został wyprodukowany artykuł rolno-spożywczy, zamieszczona na etykiecie, to istotny element oznakowania pozwalający konsumentowi w sposób świadomy podjąć decyzję o zakupie danego wyrobu.

Ze względu na znaczenie tych informacji dla konsumenta, w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) wskazano, że są to informacje obowiązkowe oraz w sposób szczegółowy określono zasady ich podawania.

Informacje o składnikach muszą być zgodne zarówno z ogólnymi zasadami dotyczącymi znakowania żywności, jak również z zasadami dotyczącymi podawania informacji obowiązkowych oraz szczegółowymi zasadami odnoszącymi się tylko do składników.

Wymagania podstawowe

Informacje o składnikach muszą być rzetelne, a więc zgodne ze stanem faktycznym, jasne i łatwe do zrozumienia dla każdego konsumenta, a także nie mogą wprowadzać go w błąd. W oznakowaniu wyrobu producent nie może podkreślać obecności lub braku określonych składników i przez to sugerować, że wyrób ten ma szczególne właściwości, podczas gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie same właściwości. Nie może też sugerować poprzez wygląd, opis lub prezentacje graficzne, że chodzi o określony środek spożywczy lub składnik, mimo że w rzeczywistości składnik naturalnie obecny lub zwykle stosowany w danym środku spożywczym został zastąpiony innym składnikiem.

Ogólne zasady podawania informacji obowiązkowych

Informacja o składnikach jest informacją obowiązkową. Musi więc spełniać wszystkie wymagania dotyczące podawania tego typu informacji. Tak jak inne obowiązkowe informacje, informacje o składnikach muszą być łatwo dostępne i w przypadku żywności opakowanej muszą znajdować się bezpośrednio na

opakowaniu lub na załączonej do niego etykiecie. Muszą też być umieszczone w widocznym miejscu w taki sposób, aby były dobrze widoczne i czytelne. Nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem. Czytelność informacji powinna zostać zapewniona także poprzez zastosowanie określonego w rozporządzeniu nr 1169/2011 rozmiaru czcionki oraz odpowiednich odstępów między literami i między wierszami, grubości linii pisma, barwy i rodzaju czcionki, stosunku szerokości liter do ich wysokości, powierzchni materiału i kontrastu między pismem a tłem.

Szczegółowe zasady podawania informacji o składnikach

W celu zapewnienia jednolitego sposobu podawania informacji o składnikach przez wszystkich producentów i na wszystkich artykułach rolno-spożywczych i ułatwienia tym samym konsumentom zapoznawania się z nimi, w rozporządzeniu nr 1169/2011 ustalono szereg szczegółowych zasad.

I tak, zgodnie z przyjętymi zasadami, wykaz składników należy poprzedzić wyrazem *składniki* lub wyrażeniem zawierającym ten wyraz, co powinno pozwolić konsumentom na łatwe odnalezienie składu surowcowego produktu na etykiecie. W wykazie składników należy ująć wszystkie składniki zastosowane przy wytwarzaniu danego produktu, tak aby konsument uzyskał pełną informację w tym zakresie i mógł spośród często podobnych do siebie produktów wybrać taki, który będzie zgodny z jego oczekiwaniami zarówno pod względem walorów smakowych, jak i preferencji żywieniowych.

Należy przy tym zaznaczyć, że w przypadku niektórych środków spożywczych nie jest konieczne poda-

wanie wykazu składników. Dotyczy to m.in. świeżych owoców i warzyw pod warunkiem, że nie zostały obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane, a także sera, masła, fermentowanego mleka, śmietany i śmietanki, ale tylko takich, do których nie zostały dodane składniki inne niż przetwory mleczne, enzymy spożywcze i kultury drobnoustrojów niezbędne do produkcji lub w przypadku sera innego niż ser świeży i ser topiony, sól potrzebna do jego produkcji. Wykazu składników można nie podawać również w oznakowaniu napojów o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2% objętościowo, a także w przypadku opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 10 cm². Wykaz składników w tym przypadku powinien zostać podany za pośrednictwem innych środków lub udostępniony na życzenie konsumenta. Szczegóły w tym zakresie zawiera art. 16 i 19 rozporządzenia.

W wykazie składników, zgodnie z art. 20 rozporządzenia, nie muszą być uwzględnione niektóre komponenty składnika, m.in. takie, które zostały tymczasowo oddzielone podczas procesu produkcyjnego i później ponownie dodane w ilości nieprzekraczającej ich pierwotnej zawartości, a także woda jeżeli była użyta podczas procesu produkcyjnego wyłącznie do odtworzenia składnika użytego w postaci skoncentrowanej lub odwodnionej albo też woda w przypadku roztworu wodnego, który nie jest zwykle spożywany.

Podając wykaz składników należy pamiętać o wyszczególnieniu w nim składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji. W celu zapewnienia konsumentowi łatwiejszego dostrzeżenia tych informacji, należy ich obecność podkreślić za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła.

Co do zasady, składniki w wykazie składników należy podawać w malejącej kolejności według ich masy w chwili użycia. Taki sposób podawania danych o składnikach pozwala konsumentom na pozyskanie informacji o tym jaki składnik w danym wyrobie dominuje, a który został dodany tylko w niewielkiej ilości. Również i w tym zakresie, w rozporządzeniu nr 1169/2011 (załącznik VII) szereg kwestii zostało uszczegółowionych. Ustalono np., że owoce, warzywa lub grzyby, gdy żaden z ich poszczególnych gatunków nie ma znacznej przewagi wagowej i gdy są one stosowane w proporcjach, które mogą się

zmieniać, stosowane w mieszance jako składniki środka spożywczego, mogą być grupowane w wykazie składników pod nazwą *owoce, warzywa, grzyby*, z następującą po niej frazą *w zmiennych proporcjach*, bezpośrednio po której podany będzie wykaz tych owoców, warzyw lub grzybów. W takich przypadkach mieszanka musi być uwzględniona w wykazie składników na podstawie całkowitej masy owoców, warzyw lub grzybów. Podobna zasada dotyczy m.in. rafinowanych olejów pochodzenia roślinnego, które mogą być grupowane w wykazie składników pod nazwą *oleje roślinne* z następującym niezwłocznie po tej nazwie wykazem oznaczeń określonych źródeł roślinnych, może po nim następować też fraza *w zmiennych proporcjach*. Jeżeli oleje roślinne są grupowane w wykazie składników, to umieszczone są w nim na podstawie całkowitej masy danych olejów roślinnych.

Również i od tych zasad przewidziano pewne odstępstwa. I tak przykładowo, zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011, składniki stanowiące mniej niż 2% produktu gotowego mogą być wymienione w wykazie składników w dowolnej kolejności, po pozostałych składnikach, natomiast dodaną wodę należy wymienić w kolejności według jej masy w produkcie gotowym, a nie tak jak w przypadku innych składników wg ich masy w chwili użycia. W przypadku gdy ilość wody nie przekracza wagowo 5% produktu gotowego, nie musi być w ogóle brana pod uwagę. Odstępstwo to nie ma jednak zastosowania do mięsa, surowych wyrobów mięsnych, nieprzetworzonych produktów rybołówstwa i nieprzetworzonych małży.

Zgodnie z przyjętymi zasadami, składniki, które należą do jednej z 18 kategorii żywności wymienionych w załączniku VII część B rozporządzenia 1169/2011 i są komponentami innej żywności, mogą być zamiast nazwy szczegółowej, oznaczane nazwą kategorii. I tak np. w oznakowaniu mieszanki mąki uzyskanej z dwu lub więcej gatunków zbóż, można podać wyrażenie *mąka*, wraz z wykazem zbóż, z których została uzyskana, w malejącej kolejności wagowej, a przykładowo w oznakowaniu wszystkich gatunków ryb lub rodzajów sera, gdy ryba, ser lub mieszanka serów stanowi składnik innego środka spożywczego, pod warunkiem, że nazwa i prezentacja takiego środka spożywczego nie odnosi się do określonego gatunku ryby lub rodzaju sera, można zastosować odpowiednio określenie *ryby* lub *ser*. Również w przypadku wszystkich przypraw lub

ziół w ilości nieprzekraczającej wagowo 2% środka spożywczego, można zastosować odpowiednio określenie *przyprawy, mieszanka przypraw lub zioła, mieszanka ziół*. Nazwą kategorii mogą być także oznakowane mięsa oraz produkty objęte definicją mięso oddzielone mechanicznie. W oznakowaniu można podać odpowiednio określenie *mięso* lub *mięso oddzielone mechanicznie* i podać nazwy gatunków zwierząt, z których pochodzi.

Ścisłe określone zostały także zasady podawania informacji o składnikach złożonych. Składnik złożony może być włączony do wykazu składników pod własną nazwą, w przeliczeniu na jego całkowitą masę, pod warunkiem, że natychmiast po nim nastąpi wykaz jego składników.

W przypadku, gdy skład składnika złożonego jest zdefiniowany w aktualnych przepisach Unii Europejskiej i jednocześnie składnik złożony stanowi mniej niż 2% produktu gotowego, wówczas nie ma obowiązku podawania wykazu składników tego składnika złożonego. Nie ma też obowiązku podawania składu składnika złożonego w przypadku składników złożonych składających się z mieszanek przypraw lub ziół stanowiących mniej niż 2% produktu gotowego.

Kolejny element oznakowania związany z przekazywaniem informacji o składnikach dotyczy podawania informacji o ilości składników. I tak, zgodnie z rozporządzeniem nr 1169/2011, oznaczanie ilości składnika lub kategorii składników użytych do produkcji danego środka spożywczego jest obowiązkowe, gdy dany składnik lub dana kategoria składników występują w nazwie środka spożywczego lub są zwykle kojarzone z tą nazwą przez konsumenta, a także gdy są podkreślone w etykietowaniu słownie, obrazowo lub graficznie lub też są istotne w celu scharakteryzowania danego środka spożywczego i odróżnienia go od produktów, z którymi mógłby być mylony ze względu na jego nazwę lub wygląd.

Ilość składnika lub kategorii składników wyraża się wartością procentową, która musi odpowiadać ilości składnika w chwili jego użycia. Wartość tę należy umieścić albo w nazwie wyrobu, albo bezpośrednio przy niej lub w wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem lub kategorią składników.

Tu również zostały określone odstępstwa. I przykładowo, ilość składników lotnych określa się na pod-

stawie ich wagowego udziału w produkcie gotowym, a ilość składników użytych w postaci skoncentrowanej lub odwodnionej i odtworzonych podczas wytwarzania może być określona na podstawie ich wagowego udziału zarejestrowanego przed ich koncentracją lub odwodnieniem.

Wykaz składników a inne elementy oznakowania

Oznakowanie artykułu rolno-spożywczego jest całością. Żaden element oznakowania nie występuje odrębnie. Całość oznakowania musi więc współgrać ze sobą. Ważne są zarówno informacje przekazane słownie jak również cała szata graficzna. I tak przykładowo nazwa wyrobu musi być adekwatna do składu surowcowego, nie można wymienić w składzie np. kilku gatunków mięsa a w nazwie nawiązać tylko do jednego z nich, nie można wymienić szeregu dozwolonych substancji dodatkowych i wysoko przetworzonych surowców i jednocześnie określić wyrób jako np. *domowy*. Jeśli w nazwie wyszczególniony zostanie jakiś składnik, w oznakowaniu należy podać procentową zawartość tego składnika. Tak samo jeśli chodzi o szatę graficzną, jeśli umieszczony zostanie rysunek jakiegoś składnika, to musi się on rzeczywiście znajdować w wyrobie i dodatkowo należy podać jego procentową zawartość itd.

Wyniki kontroli IJHARS

Podczas kontroli prowadzonych przez IJHARS w I półroczu 2016 r. stwierdzono m.in. występowanie następujących nieprawidłowości dotyczących podawania informacji o składnikach:

- zastosowanie niewłaściwego określenia poprzedzającego wykaz składników, tj. *skład* lub *skład surowcowy* zamiast *składniki*,
- pominięcie w wykazie składników niektórych zastosowanych składników, np. pominięcie wody w ilości powyżej 5% w oznakowaniu pieczywa, oleju rzepakowego w wyrobach garmażeryjnych, mięsa oddzielonego mechanicznie, wzmacniaczy smaku, substancji zagęszczających, substancji konserwujących w przetworach mięsnych, zastosowanego barwnika E160a w napojach bezalkoholowych,
- wyszczególnienie składników, których w rzeczywistości nie zastosowano, np. mleka w proszku, pszenicy, warzyw w wyrobach garmażeryjnych, przypraw, substancji konserwujących w przetworach mięsnych,

- brak informacji o zastosowanych alergenach, np. pominięcie w składzie pieczywa mąki słodowej jęczmiennej, serwatki, mąki sojowej, a w wyrobach garmażeryjnych selera,
- podanie niepełnej nazwy alergenów, tj. bez odniesienia do źródła alergenu np. podanie określenia *mąka graham* zamiast *mąka pszenna graham*, *mąka typ 750* zamiast *mąka pszenna typ 750*,
- brak wyróżnienia alergenów za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła, np. brak wyróżnienia żyta krojonego, sezamu, płatków owsianych w oznakowaniu pieczywa, czy też w wyrobach garmażeryjnych brak wyróżnienia takich składników jak mąka pszenna, seler, mleko, a w napojach bezalkoholowych ekstraktu słodu jęczmiennego,
- wymienienie składników w niewłaściwej kolejności, np. w oznakowaniu pieczywa, wyrobów garmażeryjnych, przetworów mięsnych,
- podanie niewłaściwej nazwy składników, np. niepełnej informacji o zastosowanym składniku – podanie określenia *olej* bez wskazania źródła roślinnego np. *rzepakowy* w oznakowaniu pieczywa i wyrobów garmażeryjnych, podanie nazwy nieadekwatnej do zastosowanego w rzeczywisto-

- ści składnika, np. podanie *ser*, gdy do produkcji użyto wyrobu seropodobnego, podanie *mleko w proszku*, w przypadku gdy zastosowano zamiennik – w oznakowaniu wyrobów garmażeryjnych, czy też podanie tylko nazwy handlowej składnika, np. *rogena* zamiast nazwy opisowej *prażona mąka żytnia*,
- podanie w wykazie składników jedynie nazwy składnika złożonego, np. mieszanki piekarskiej, polepszacza, z pominięciem jego składu w oznakowaniu pieczywa, czy peklosoli w przetworach mięsnych,
- brak w wykazie składników zastosowanych substancji dodatkowych, w tym m.in. będących składnikiem zastosowanych polepszaczy, mieszanek piekarskich i mąk, np. brak kwasu askorbinowego (E 300), L-cysteiny (E 920), węglańca wapnia (E 170), kwasu mlekowego (E 270), mono- i diglicerydów kwasów tłuszczowych (E 472e),
- brak informacji o procentowej zawartości składnika wymienionego w nazwie wyrobu lub w grafice, np. pestek słonecznika w *chlebie mieszanym ze słonecznikiem*, żurawiny w *chlebie żytnim z żurawiną*, podkreślonej w oznakowaniu napojów bezalkoholowych kofeiny i tauryny, a także podanie zawyżonej, niezgodnej ze stanem faktycznym, zawartości składnika.



Podsumowanie

W rozporządzeniu nr 1169/2011 w sposób szczegółowy określone zostały zasady podawania informacji o składnikach żywności, w tym także różnego rodzaju odstępstwa od reguł oraz w wielu zakresach dodatkowe wymagania i możliwości. Uregulowań jest rzeczywiście sporo. Przygotowując etykietę producenci muszą więc bardzo dokładnie zapoznać się z przepisami, muszą uwzględnić w swoich działaniach wszystkie wymagania dotyczące podawania informacji o składnikach, jak również muszą mieć na względzie spójność tych informacji z pozostałymi oznaczeniami znajdującymi się na etykiecie, w tym również z szatą graficzną. Nie można przy tym zapomnieć, że informacja o składnikach jest jedną z ważniejszych dla konsumenta informacji znajdujących się na etykiecie produktu i musi być podana w sposób jednoznaczny, jasny i zrozumiały dla każdego. Wyniki kontroli IJHARS pokazują, że pewną pracę w tym zakresie należy jeszcze wykonać.

CO NOWEGO W ZNAKOWANIU ŻYWNOŚCI? – informacja o wartości odżywczej oraz określenie „Produkt polski”

Zbliża się termin wprowadzania kolejnych zmian na etykietach produktów żywnościowych. Już od połowy grudnia br. konsumenci będą mogli znaleźć na większości produktów spożywczych informację o wartości odżywczej. A po wejściu w życie znowelizowanej ustawy o jhars (prawdopodobnie od 1 stycznia 2017 r.) producenci będą mieli możliwość wyróżnienia produktów wyprodukowanych w Polsce i z polskich surowców poprzez zamieszczenie dobrowolnego określenia „Produkt polski”. Taki sposób znakowania pozwoli konsumentom na łatwe wyszukiwanie produktów zgodnych z ich oczekiwaniami.

Znakowanie informacji o wartości odżywczej

Od 13 grudnia 2016 roku informacja o wartości odżywczej będzie musiała obligatoryjnie być podawana w oznakowaniu środków spożywczych, jak wynika z art. 55 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Produkty spożywcze wprowadzone na rynek lub opatrzone etykietą przed tą datą będą mogły pozostać w obrocie do czasu wyczerpania zapasów tych produktów.

Na wartość odżywczą składają się zarówno elementy obowiązkowe, jak i dobrowolne. **Obowiązkowo na etykiecie będą musiały się znaleźć: wartość energetyczna oraz ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.** Dodatkowo informacja ta może być uzupełniona ilością jednego lub większej liczby składników, takich jak: kwasy tłuszczowe jednonienasycone, kwasy tłuszczowe wielonienasycone, alkohole wielowodorotlenowe, skrobia, błonnik, witaminy i składniki mineralne. Należy pamiętać, że informacja o wartości odżywczej stanowi zamkniętą listę poszczególnych elementów i nie można jej uzupełniać żadną dodatkową informacją żywieniową.

W oznakowaniu podaje się wartości średnie, które powinny odnosić się do żywności w postaci dostępnej w sprzedaży. Jednak w niektórych przypadkach, wartość odżywcza może odnosić się do żywności po

przygotowaniu, np. dla produktów w proszku, ale pod warunkiem wskazania dokładnych instrukcji dotyczących przygotowania produktu.

Wartość energetyczną i ilość składników odżywczych należy wyrazić w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml środka spożywczego. Dodatkowo informację tą można podać w przeliczeniu na porcję lub na jednostkową ilość żywności łatwo rozpoznawalną dla konsumenta (ale pod warunkiem, że podana jest liczba porcji lub jednostkowych ilości zawartych w opakowaniu). Użyte porcje lub jednostkowe ilości, należy wskazać bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej.

Oprócz formy wyrażania, o której mowa powyżej, wartość energetyczną i ilość tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, węglowodanów, cukrów, białka i soli można także wyrazić jako wartość procentową referencyjnych wartości spożycia w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml określonych w załączniku XIII część B do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011. Wówczas, informacja o wartości odżywczej powinna zawierać następujący komunikat: „Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)”.

W przypadku, gdy wartość energetyczna lub ilość składnika odżywczego w produkcie jest znikoma, informację o zawartości tych elementów można zastą-

pić komunikatem „Zawiera znikome ilości...” bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej.

Prezentacja wartości odżywczej

Informacje o wartości odżywczej muszą być podane w tym samym polu widzenia, łącznie, w czytelnym formacie, najlepiej w tabeli z wyrównanymi liczbami. Jeżeli nie ma miejsca na tabelę, wartość odżywczą można zaprezentować w układzie liniowym. Istotne jest, aby kolejność prezentowanych informacji oraz jednostki miary były zgodne z załącznikiem XV do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011. Wartość energetyczną (energię) wyraża się w kilodżulach (kJ) i kilokaloriach (kcal), natomiast ilość składników odżywczych w gramach (g). Wartość odżywcza, podobnie jak pozostałe informacje obowiązkowe, powinny być umieszczone w widocznym miejscu, w taki sposób aby były dobrze widoczne, czytelne i zrozumiałe dla konsumenta, z zastosowaniem minimalnego rozmiaru czcionki (co najmniej 1,2 mm).

Powtórzenie niektórych obowiązkowych informacji na przodzie opakowania

Dobrowolnie, w głównym polu widzenia (czyli na przodzie opakowania), można zamieścić informację o: wartości energetycznej lub wartości energetycznej oraz ilości tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, cukrów oraz soli. Ważne: informacja powtórzona ma określony format o ograniczonej treści, żadne dodatkowe informacje nie mogą być w niej zawarte. Powtórzoną informację można podać jedynie w przeliczeniu na porcję lub na jednostkową ilość żywności. Wartość energetyczną należy jednak podać także w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml.

Zwolnienia z podawania wartości odżywczej

Z wymogu przedstawiania obowiązkowej informacji o wartości odżywczej, z wyjątkiem przypadków, w których złożono oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne, są środki spożywcze wymienione w załączniku V rozporządzenia (UE) nr 1169/2011. Są to m.in.:

- produkty nieprzetworzone, które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię składników;
- zioła, przyprawy lub ich mieszaniny;
- gumy do żucia;
- żywność w opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 25 cm².

Ponadto, obowiązek ten nie dotyczy napojów o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2% objętościowo oraz żywności nieopakowanej. Niemniej jednak, gdy etykietowanie wymienionych produktów będzie zawierać informację odżywczą, treść takiej informacji można ograniczyć jedynie do: w przypadku napojów alkoholowych – wartości energetycznej; a w przypadku żywności nieopakowanej – wartości energetycznej, lub wartości energetycznej oraz ilości tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, cukrów oraz soli.

Przepisy dotyczące informowania o wartości odżywczej, określone rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011, nie mają zastosowania również do suplementów diety, naturalnych wód mineralnych oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, do których stosuje się odrębne akty prawne.

Znakowanie określeniem „Produkt polski”

Wychodząc naprzeciw potrzebom konsumentów zainteresowanych kupowaniem produktów wytworzonych w kraju przygotowana została, przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, nowelizacja ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, wprowadzająca nowe regulacje dotyczące dobrowolnego znakowania środków spożywczych informacją „Produkt polski”.

Przepisy ustawy w obecnym brzmieniu nie regulują zagadnienia znakowania środków spożywczych informacją o kraju pochodzenia. Natomiast ogólne przepisy dotyczące wskazywania kraju pochodzenia określone w art. 26 ust. 2 lit. a rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności nakładają obowiązek wskazywania miejsca lub kraju pochodzenia środka spożywczego, gdy brak takiej informacji może wprowadzać konsumenta w błąd.

Nowa regulacja określa szczegółowe kryteria dobrowolnego znakowania produktów spożywczych określeniem „Produkt polski”, uwzględniające wszystkie etapy produkcji lub przetwarzania żywności, również w odniesieniu do stosowanych składników.

Zgodnie z tymi wymaganiami, umieszczenie informacji „Produkt polski” na opakowaniu artykułu rolno-spożywczego **nieprzetworzonego** będzie możliwe, gdy:

- będzie to produkt, który nie podlegał przetwarzaniu, ale mógł zostać rozdzielony, podzielony na

części, przecięty, pokrojony, pozbawiony kości, rozdrobniony, wygarbowany, oskórowany, skruszony, nacięty, wyczyszczony, przycięty, pozbawiony łusek, zmielony, schłodzony, zamrożony, głęboko zamrożony lub rozmrożony;

- produkcja podstawowa tego produktu (tj. produkcja, uprawa lub hodowla, w tym zbiory, dojenie w przypadku krów, owiec i kóz) odbyła się na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. W przypadku mięsa dodatkowo wymaga się, aby zostało pozyskane ze zwierząt urodzonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej oraz których chów i ubój odbyły się na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Natomiast w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego innych niż mięso (mleko, jaja), aby zostały pozyskane ze zwierząt, których chów odbyła się na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

W etykietowaniu artykułu rolno-spożywczego będącego produktem **przetworzonym** (tj. uzyskanym w wyniku przetworzenia produktów nieprzetworzonych), będzie można zawrzeć informację „Produkt polski” jeżeli:

- zostanie on wyprodukowany na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
- wszystkie jego składniki w postaci produktów nieprzetworzonych będą spełniać warunki określone dla produktów nieprzetworzonych, lub zostaną wyprodukowane na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej wyłącznie ze składników spełniających wymagania określone również dla produktów nieprzetworzonych.

Dodatek innych składników niż wskazane wyżej nie będzie mógł przekraczać 25% łącznej masy wszystkich składników w chwili ich użycia do wyprodukowania produktu (z wyłączeniem użytej wody) oraz składników tych nie będzie można zastąpić takimi samymi składnikami, które zostały wyprodukowane na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Oznakowanie produktów spełniających określone w projekcie ustawy wymagania będzie możliwe poprzez podanie informacji „Produkt polski” bądź zamieszczenie znaku graficznego zawierającego tę informację. Wzór takiego znaku zostanie określony w drodze rozporządzenia ministra właściwego do spraw rynków rolnych. W celu ujednocnienia przekazu informacji trafiających do konsumentów, z racji obecności na rynku różnych znaków graficznych nawiązujących do polskiego pochodzenia, przewidziany został jednoroczny okres przejściowy na dostosowanie się do wzoru znaku, który zostanie określony w przepisach wykonawczych ustawy.

Planowany termin wejścia w życie nowych przepisów to 1 stycznia 2017 r. Obecnie nad projektem pracuje Sejm.

Stosowanie określenia „Produkt polski” będzie dobrowolne, jednakże należy pamiętać, że będzie wiązało się z konsekwencją przestrzegania przepisów określonych w ustawie. Jako element oznakowania będzie podlegać kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.



ODSTĘPSTWA W ROLNICTWIE EKOLOGICZNYM W LATACH 2011-2016

W wyniku zmiany obowiązujących przepisów w rolnictwie ekologicznym, w związku z wejściem w życie w dniu 27 czerwca 2015 r. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 maja 2015 r. w sprawie ogólnych odstępstw od warunków produkcji ekologicznej (Dz.U. z 2015 r., poz. 799), producenci ekologiczni w Polsce mogą korzystać z odstępstwa w zakresie trzymania bydła na uwięzi w małych gospodarstwach bez uzyskania pozwolenia od wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Należy jednak podkreślić, że warunkiem stosowania ww. odstępstwa, w gospodarstwie w którym utrzymuje się do 40 sztuk dorosłych bydła jest spełnienie wymagań, o których mowa w art. 39 rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r. ustanawiającego szczególne zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli (Dz.Urz. UE L 250 z 18.9.2008, s. 1, ze zm.). Ich spełnienie jest weryfikowane przez jednostki certyfikujące podczas kontroli. Przed zmianą przepisów w ww. zakresie producenci mogli stosować odstępstwa jedynie na podstawie pozwolenia wydanego w drodze decyzji administracyjnej.

Wojewódzcy inspektorzy jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz Główny Inspektor JHARS są organami właściwymi w zakresie wydawania pozwoleń na zastosowanie przez producentów ekologicznych odstępstw od warunków produkcji ekologicznej, określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 889/2008.

Pozwolenie na odstępstwo wydawane jest na wniosek producenta ekologicznego, gdy jego zastosowanie jest niezbędne do rozpoczęcia lub utrzymania produkcji ekologicznej oraz spełnione są warunki określone w przepisach prawa. Formularze wniosków, za pomocą których producent zwraca się do właściwego (ze względu na miejsce prowadzenia przez niego działalności) wojewódzkiego inspektora JHARS dostępne są na stronie internetowej Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych: www.ijhars.gov.pl → rolnictwo ekologiczne → odstępstwa. Składane wnioski muszą zawierać opinię jednostki certyfikującej, dotyczącą speł-

nienia przez producenta ekologicznego przesłanek do zastosowania wnioskowanego odstępstwa.

Pozwolenia na zastosowanie odstępstw wydawane są w drodze decyzji administracyjnych, na czas określony z uwzględnieniem ograniczeń czasowych, przewidzianych w przepisach dotyczących rolnictwa ekologicznego oraz podanych przez producenta we wniosku informacji. Kopia decyzji jest przekazywana do jednostki certyfikującej, która zaopiniowała wniosek i sprawuje nadzór nad prowadzoną przez wnioskodawcę działalnością w rolnictwie ekologicznym.

Ponadto, wydane pozwolenia na zastosowanie odstępstwa w zakresie stosowania naturalnych barwników do tradycyjnego malowania jaj wielkanocnych, a także odstępstwa w zakresie użycia w karmieniu zwierząt pasz nieekologicznych w okolicznościach katastroficznych, zgłaszane są Komisji Europejskiej i innym państwom członkowskim. W latach 2011–2016 (do dnia 31.10.2016 r.) producentom ekologicznym zostało wydanych 12 pozwoleń na zastosowanie konwencjonalnych pasz w karmieniu zwierząt w okolicznościach katastroficznych oraz 3 pozwolenia w zakresie stosowania naturalnych barwników do tradycyjnego malowania jaj wielkanocnych.

Biorąc pod uwagę stosunek liczby pozwoleń na zastosowanie odstępstw udzielonych producentom ekologicznym przez Inspekcję JHARS w latach 2011–2016 do liczby wydanych odmów w ww. okresie, można stwierdzić, że decyzje nieuwzględniające wniosków rolników stanowią niewielki odsetek wszystkich wydanych decyzji. Decyzje odmowne wydawane są wyłącznie w przypadku braku podstaw do uzyskania przez producenta ekologicznego pozwolenia na zastosowanie odstępstwa. Dane w zakresie liczby ww. decyzji w obszarze odstępstw w poszczególnych latach przedstawiono na wykresie.

W latach 2011–2016 zdecydowaną większość decyzji zezwalających na zastosowanie odstępstwa, stanowiły pozwolenia wydawane w zakresie:

1. trzymania bydła na uwięzi w małym gospodarstwie (art. 39 rozporządzeniu Komisji (WE) nr 889/2008),

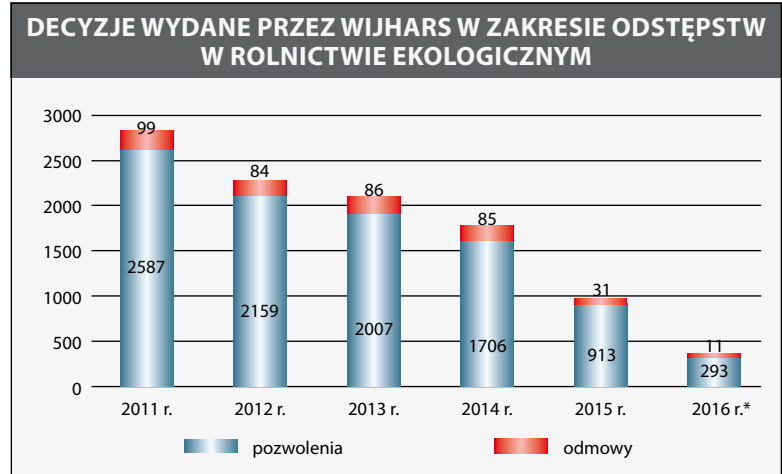
2. uznania z mocą wsteczną uprzedniego okresu, jako części okresu konwersji gruntów (art. 36 ust. 2 rozporządzeniu Komisji (WE) nr 889/2008),
3. wprowadzania do ekologicznej jednostki drobiarskiej nieekologicznego drobiu (art. 42 rozporządzeniu Komisji (WE) nr 889/2008).

Decyzje zezwalające na zastosowanie odstępstwa w zakresie trzymania bydła na uwięzi w małym gospodarstwie stanowiły w 2011 r. – 80,9% wydanych pozwoleń w obszarze odstępstw (2094 decyzje), w 2012 r. – 81,9% wydanych pozwoleń (1769 decyzji), w 2013 r. – 79,4% wydanych pozwoleń (1594 decyzje), 2014 r. – 77,1% wydanych pozwoleń (1316 decyzji), w 2015 r. – 57,9% wydanych pozwoleń (529 decyzji).

Decyzje zezwalające na zastosowanie odstępstwa w zakresie uznania z mocą wsteczną uprzedniego okresu jako części okresu konwersji gruntów stanowiły w 2011 r. – 1,5% wydanych pozwoleń w obszarze odstępstw (39 decyzji), w 2012 r. – 2,5% wydanych pozwoleń (54 decyzje), 2013 r. – 5,8% wydanych pozwoleń (116 decyzji), 2014 r. – 10% wydanych pozwoleń (172 decyzje), w 2015 r. – 22,5% wydanych pozwoleń (205 decyzji), w 2016 r.* – 59,4% wydanych pozwoleń (174 decyzje).

Decyzje zezwalające na zastosowanie odstępstwa w zakresie wprowadzania do ekologicznej jednostki drobiarskiej nieekologicznego drobiu stanowiły w 2011 r. – 9,82% wydanych pozwoleń w obszarze odstępstw (254 decyzje), w 2012 r. – 10,8% wydanych pozwoleń (233 decyzje), 2013 r. – 10,8% wydanych pozwoleń (217 decyzji), 2014 r. – 10,6% wydanych pozwoleń (182 decyzje), w 2015 r. – 15,9% wydanych pozwoleń (145 decyzji), w 2016 r.* – 34,5% wydanych pozwoleń (101 decyzji).

Od 2011 r. obserwowany jest stopniowy spadek liczby wydawanych przez IJHARS decyzji w obszarze odstępstw. Jest to związane m.in. ze zmianą obowiązujących przepisów w zakresie rolnictwa ekologicznego. W dniu 31.12.2013 r. zakończył się okres przejściowy, w którym producenci mogli ubiegać się o pozwolenie na odstępstwa, przewidziane w art. 95 ust. 1 oraz art. 95 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008, w zakresie trzymania bydła na uwięzi w budynkach inwentarskich oraz zmianę warunków w pomieszczeniach inwentarskich lub obsady zwierząt. Znaczny spadek liczby decyzji jest zauważalny zwłaszcza w 2015 r., w którym wydano o 46,5% mniej decyzji zezwalających na zastosowanie odstępstw i o 63,5%



(*stan na dzień 31.10.2016 r.)

mniej decyzji odmownych, w porównaniu do 2014 r. Zmniejszenie liczby decyzji dotyczących odstępstw od warunków produkcji ekologicznej jest wynikiem wydania w 2015 r. rozporządzenia MRiRW w sprawie ogólnych odstępstw od warunków produkcji ekologicznej, w którym określone zostały zasady stosowania przez producentów ekologicznych odstępstwa (tj. trzymanie bydła na uwięzi w małym gospodarstwie) bez konieczności ubiegania się o zgodę WIJHARS.

Należy jednak zauważyć, że pomimo spadającej liczby składanych przez producentów wniosków o odstępstwa, ilość wydawanych decyzji w zakresie uznania z mocą wsteczną uprzedniego okresu jako części okresu konwersji gruntów utrzymuje się w okresie ostatnich 3 lat na podobnym poziomie, od 172 do 205 pozwoleń rocznie.

Liczba decyzji dotyczących odstępstwa w zakresie wprowadzania do ekologicznej jednostki drobiarskiej nieekologicznego drobiu utrzymuje się także na wysokim poziomie, chociaż z zauważalną coroczną tendencją spadkową z 254 wydanych w 2011 r. pozwoleń (na 260 złożonych wniosków) do 101 wydanych w 2016 r. pozwoleń (na 105 złożonych wniosków, wg stanu na dzień 31.10.2016 r.). Jest to pozytywny trend, gdyż w rozumieniu pkt 18 preambuły rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007, celem systemu ekologicznej produkcji zwierzęcej powinno być także to, aby w pełnym cyklu produkcyjnym różnych gatunków zwierząt znalazły się wyłącznie zwierzęta pochodzące z chowu ekologicznego. Dlatego system ten powinien wspierać wzbogacanie materiału genetycznego zwierząt chowanych zgodnie z zasadami ekologicznego chowu i przyczyniać się do zwiększenia samodzielności sektora, gwarantując w ten sposób jego rozwój.

* Stan na dzień 31.10.2016 r.

Kinga Salach

WYKAZ PRODUCENTÓW CHNP, CHOG, GTS

Wykaz producentów produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG lub GTS.

Europejskie znaki jakości – *chroniona nazwa pochodzenia* (ChNP), *chronione oznaczenie geograficzne* (ChOG) i *gwarantowana tradycyjna specjalność* (GTS) stają się coraz lepiej rozpoznawalne przez polskich konsumentów.



Chroniona nazwa pochodzenia jest nazwą, którą określa się produkt:

- pochodzący z określonego miejsca, regionu lub, w wyjątkowych przypadkach kraju,
- którego jakość lub cechy charakterystyczne są w istotnej lub wyłącznej mierze zasługą szczególnego środowiska geograficznego, na które składają się czynniki naturalne i ludzkie, oraz
- którego wszystkie etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym.



Chronione oznaczenie geograficzne to nazwa, która określa produkt:

- pochodzący z określonego miejsca, regionu lub kraju,
- którego określona jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna w głównej mierze wynika z tego pochodzenia geograficznego; oraz
- którego przynajmniej jeden etap produkcji odbywa się na tym określonym obszarze geograficznym.



Gwarantowana tradycyjna specjalność, to nazwa która określa produkt lub środek spożywczy, który:

- otrzymano z zastosowaniem sposobu produkcji, przetwarzania lub składu odpowiadającego tradycyjnej praktyce (co najmniej 30 lat) w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub
- został wytworzony z surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane,
- nazwa musi być tradycyjnie stosowana w odniesieniu do określonego produktu, lub
- oznaczać tradycyjny lub specyficzny charakter tego produktu.

Kupując produkty ze znakiem ChNP, ChOG lub GTS, wybieramy żywność o wysokiej jakości, specyficznych cechach i określonym pochodzeniu. Według stanu na dzień 18.10.2016 r., 38 polskich produktów było wpisanych przez Komisję Europejską do rejestru *chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych* lub do rejestru *gwarantowanych tradycyjnych specjalności*. Ostatnio wpisany produktem są krupnioki śląskie, które w czerwcu br. stały się dwudziestym polskim produktem z oznaczeniem ChOG. Oznaczenie ChNP może być stosowane w odniesieniu do 9 produktów, tak samo oznaczenie GTS. Nie wszystkie zarejestrowane produkty są aktualnie wytwarzane – według stanu na dzień 18.10.2016 r. nie ma producentów posiadających ważne świadectwo jakości lub certyfikat zgodności obejmujące m.in. karpia zatorskiego lub śliwkę szydlowską.

Aby ułatwić konsumentom dostęp do informacji o producentach produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG lub GTS, w opubli-

kowanej w 2016 r. ustawie wprowadzającej zmiany do ustawy z dnia 17.12.2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, nałożono na Głównego Inspektora JHARS obowiązek prowadzenia wykazu producentów posiadających ważny certyfikat zgodności lub ważne świadectwo jakości w zakresie tych produktów. Wykaz jest dostępny na stronie internetowej IJHARS, w zakładce BIP→ Wykaz producentów ChNP, ChOG, GTS i zawiera następujące informacje:

- nazwa produktu,
- podstawowe dane o producencie (nazwa firmy / imię i nazwisko producenta, siedziba i adres firmy / miejsce zamieszkania i adres producenta),
- numer certyfikatu zgodności lub świadectwa jakości,
- data wydania certyfikatu zgodności lub świadectwa jakości,
- data ważności certyfikatu zgodności lub świadectwa jakości,
- organ / jednostka certyfikująca wydające świadectwo jakości lub certyfikat zgodności.

Wykaz jest podzielony na trzy części, pierwsza obejmuje produkty zarejestrowane jako *chronione nazwy pochodzenia*, druga – *chronione oznaczenia geograficzne*, a trzecia – *gwarantowane tradycyjne specjalności*.

Świadectwa jakości wydają wojewódzcy inspektorzy Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, natomiast certyfikaty zgodności – jednostki certyfikujące.

Świadectwa jakości i certyfikaty zgodności potwierdzają zgodność procesu produkcji ze specyfikacją produktów posiadających *chronioną nazwę pochodzenia*, *chronione oznaczenie geograficzne* lub produktów będących *gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami*.

Wykaz producentów, udostępniony na stronie administrowanej przez Inspekcję JHARS jest przygotowywany na podstawie informacji z wojewódzkich inspektoratów Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz z jednostek certyfikujących. Zgodnie z ustawą o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, jednostki certyfikujące przekazują Głównemu Inspektorowi JHARS, w terminie do 10 dnia każdego miesiąca wykaz producen-

Lp.	Chronione oznaczenie geograficzne	Liczba producentów wg stanu na 18.10.2016 r.
1	Andruty kaliskie	2
2	Cebularz lubelski	3
3	Chleb prądnicki	1
4	Fasola korczyńska	0
5	Jabłka grójeckie	424
6	Jabłka łąckie	4
7	Jagnięcina podhalańska	0
8	Kiełbasa lisecka	9
9	Kołacz śląski	13
10	Krupnioki śląskie	1
11	Miód drahimski	5
12	Miód kurpiowski	9
13	Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	3
14	Obwarzanek krakowski	10
15	Rogal świętomarciński	108
16	Ser koryciński swojski	12
17	Suska sechłowska	9
18	Śliwka szydlowska	0
19	Truskawka kaszubska	32
20	Wielkopolski ser smażony	4

Lp.	Chroniona nazwa pochodzenia	Liczba producentów wg stanu na 18.10.2016 r.
1	Bryndza podhalańska	7
2	Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca	0
3	Fasola wrzawska	10
4	Karp zatorski	0
5	Miód z Sejneńszczyzny	3
6	Oscypek	47
7	Podkarpacki miód spadziowy	1
8	Redykołka	16
9	Wiśnia nadwiślanka	8

Lp.	Gwarantowana tradycyjna specjalność	Liczba producentów wg stanu na 18.10.2016 r.
1	Kabanosy	1
2	Kiełbasa jałowcowa	0
3	Kiełbasa myśliwska	1
4	Miód pitny czwórniak	1
5	Miód pitny dwójniak	0
6	Miód pitny półtorak	0
7	Miód pitny trójniak	1
8	Olej rydzowy	1
9	Pierekaczewnik	2

JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCE UPOWAŻNIONE PRZEZ MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI DO PRZEPROWADZANIA KONTROLI ZGODNOŚCI ZE SPECYFIKACJĄ

Lp.	Numer identyfikacyjny	Nazwa jednostki certyfikującej	Adres
1	OZ/jc-01/2006/PL	PNG Sp. z o.o.	Cisów 77A, 26-021 Daleszyce, http://certyfikacja.co/
2	OZ/jc-02/2006/PL	Polskie Centrum Badań i Certyfikacji w Warszawie	ul. Kłobucka 23A, 02-699 Warszawa, https://www.pcbc.gov.pl/
3	OZ/jc-03/2007/PL	COBICO Sp. z o.o.	Przebieczany 529, 32-020 Wieliczka, http://www.cobico.pl/
4	OZ/jc-04/2007/PL	BIOCERT MAŁOPOLSKA Sp. z o.o.	ul. Lubicz 25A, 31-503 Kraków, http://www.biocert.pl/
5	OZ/jc-07/2016.PL	QA Solutions Sp. z .o.o.	ul. Borkowska 9/6, 30-438 Kraków, adres korespondencyjny: ul. Jeleniogórska 9, 30-422 Kraków, http://www.qasolutions.pl/

tów, którym wydano lub cofnięto certyfikat zgodności, według stanu za poprzedni miesiąc. W oparciu o powyższe informacje oraz uwzględniając regularnie przekazywane raporty z WIJHARS o wydanych świadectwach jakości, jak również prowadzony w GIJHARS monitoring ważności wydanych świadectw jakości i certyfikatów zgodności, przygotowywane są kolejne aktualizacje wykazu producentów ChNP, ChOG, GTS.

Rozpowszechnienie informacji o producentach produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG lub GTS jest działaniem korzystnym zarówno dla konsumentów, jak i samych producentów. Ułatwiony został dostęp do informacji o producentach i wytwarzanych przez nich produktach. Konsumentom mogą dowiedzieć się ilu producentów wytwarza dany produkt i zorientować się, gdzie może być on dostępny. Informacje w tym zakresie są również cenne dla studentów oraz pracowników jednostek naukowych, którzy prowadzą badania w zakresie produktów posiadających *chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne* lub będące *gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami*. Ponadto, zamieszczony na stronie internetowej JHARS wykaz pozwoli konsumentom sprawdzić, czy zakupiony produkt pochodzi od producenta, który posiada aktualne świadectwo jakości lub certyfikat zgodności.



PODSUMOWANIE ROKU 2015/2016 W SYSTEMIE KONTROLI EX-POST IJHARS

Agnieszka Parszewska

Inspekcja zakończyła realizację 11-tego roku kontrolnego w kontroli ex-post. W roku 2015/2016 IJHARS przeprowadziła 105 kontroli planowych i 230 kontroli krzyżowych, co stanowi łącznie 335 kontroli. Kontrolami objęto rok budżetowy 2013/2014. Największą liczbę kontroli planowych przeprowadziły wojewódzkie inspektoraty JHARS w Warszawie (29), Bydgoszczy (12) i Poznaniu (8).

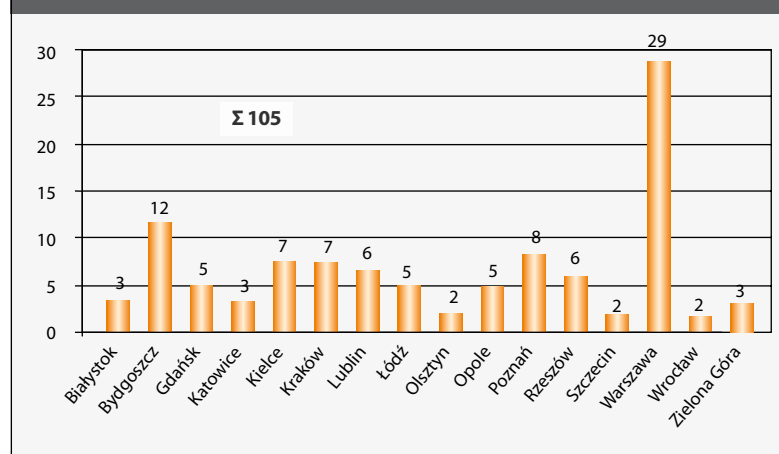
Wykonanie kontroli planowej często wiąże się z koniecznością wykonania kontroli krzyżowych w przedsiębiorstwach powiązanych z kontrolowanymi beneficjentami w sposób prawny, finansowy, osobowy bądź inny. Kontrole krzyżowe są wykonywane w celu potwierdzenia transakcji przeprowadzonych między podmiotami. Podobnie jak w przypadku liczby kontroli planowych, w zakończonym roku liderami były WIJHARS w: Warszawie (43), Bydgoszczy (34), Lublinie (21), a także WIJHARS w Poznaniu (19).

Zakres kontroli dotyczył środków wydatkowanych w ramach 5 mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej:

- *Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw*
- *Program „Owoce w szkole”*
- *Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych*
- *Kwotowanie produkcji mleka*
- *Pomoc finansowa na dofinansowanie funduszu operacyjnego organizacji producentów owoców i warzyw.*

Kwota wsparcia otrzymanego z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG) przez skontrolowanych beneficjentów, w omawianym roku kontrolnym, wyniosła **87 068 778,18 euro**. Największą kwotę wsparcia, bo aż **73 002 480,41 euro** otrzymali beneficjenci uczestniczący w mechanizmie na rynku wewnętrznym *Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw*.

WYKRES 1. LICZBA KONTROLI EX-POST PLANOWYCH WYKONANYCH PRZEZ WIJHARS W ROKU KONTROLNYM 2015-2016

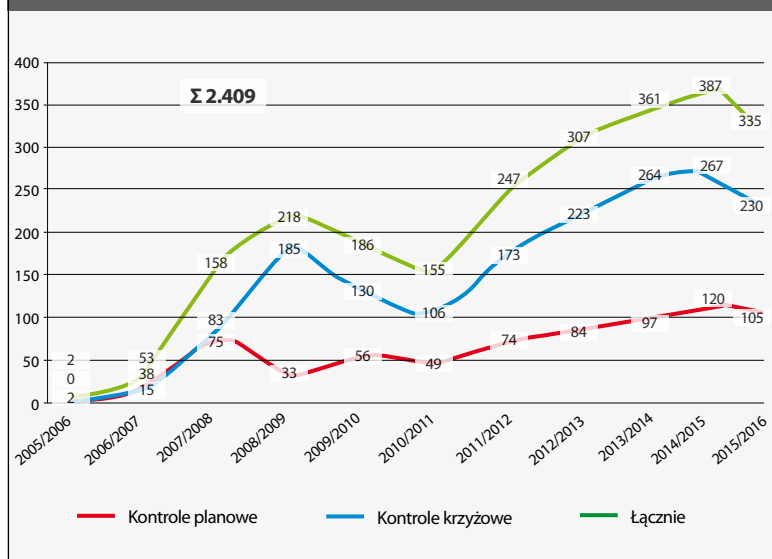


IJHARS potwierdziła prawidłowość zrealizowanych transakcji finansowanych z EFRG u większości kontrolowanych podmiotów, zarówno w wyniku przeprowadzonych kontroli ex-post planowych, jak i krzyżowych.

Niemniej jednak w roku kontrolnym 2015/2016 IJHARS stwierdziła 25 nieprawidłowości finansowych¹ u 24 podmiotów gospodarczych (co stanowiło ok. 23% liczby kontrolowanych podmiotów). Łączna kwota stwierdzonych nieprawidłowości finansowych wyniosła 49 165,74 zł. Oprócz oszacowanych kwot nieprawidłowości w wyniku kontroli IJHARS stwierdziła także 1 nieprawidłowość nieoszacowaną, tj. bez wskazania kwoty.

¹ Nieprawidłowość finansowa – zgodnie z art. 2. RPEiR 1306/2013 za nieprawidłowość w rozumieniu art. 1, ust. 2 RR 2988/95 należy uważać jakiegokolwiek naruszenie prawa wspólnotowego wynikające z działania lub zaniechania ze strony podmiotu gospodarczego, które spowodowało lub mogło spowodować szkodę w ogólnym budżecie Wspólnot, poprzez obniżenie lub utratę dochodów pochodzących ze środków własnych pobieranych bezpośrednio w imieniu Wspólnot lub też w związku z obciążeniem budżetu wspólnotowego nieuzasadnionym wydatkiem.

WYKRES 2. LICZBA KONTROLI EX-POST PLANOWYCH I KRZYŻOWYCH WYKONANYCH PRZEZ IJHARS W LATACH 2005–2016



Nieprawidłowości finansowe w roku kontrolnym 2015/2016 IJHARS stwierdziła w następujących mechanizmach WPR, tj.:

- Program „Owoce w szkole” – 13 nieprawidłowości,
- Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw – 9 nieprawidłowości (w tym 1 nieoszacowana),
- Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych – 3 nieprawidłowości.

W zakresie ww. mechanizmów inspektorzy wykazali przeprowadzenie działań niezgodnych z przepisami prawa unijnego i krajowego, a tym samym nie potwierdzili prawidłowości wypłat środków z EFRG. WIJHARS w Lublinie podczas kontroli planowej

w grupie producentów owoców i warzyw zidentyfikował obszary nieprawidłowości, dla których nie oszacował kwoty nienależnie pobranych środków z UE (tzw. nieprawidłowość nieoszacowana).

Nieprawidłowości stwierdzone w zakresie mechanizmu WPR Program „Owoce w szkole”, stanowiły aż 52% liczby wszystkich nieprawidłowości i wynikały, m.in. z:

- dostarczenia przez kontrolowanego beneficjenta nadmiernej liczby porcji owocowo-warzywnych w stosunku do liczby dzieci uczestniczących w programie;
- nieprawidłowego udostępnienia dzieciom przez placówki oświatowe porcji owocowo-warzywnych.

Nieprawidłowości stwierdzone w ramach mechanizmu WPR Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw dotyczyły w 100% płatności na tzw. pomoc na administrację i wyniosły łącznie **39 388,10 zł.**, co stanowiło ok. 80% kwoty wszystkich nieprawidłowości.

W kontrolach dotyczących mechanizmu WPR Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych IJHARS wykazała nieprawidłowe wykorzystanie produktów mlecznych objętych dopłatą. Mleko przeznaczone dla dzieci używano niezgodnie z przeznaczeniem m.in. do przygotowania posiłków wymagających obróbki cieplnej (naleśników, racuchów, itp.).

W zakończonym roku kontrolnym liczba wykonanych kontroli ex-post planowych była niższa o 12,5%, a liczba kontroli ex-post krzyżowych o ok. 14% w porównaniu z rokiem 2014/2015.



SZKOLENIE EX-POST

Justyna Koncewska

W dniach 10 i 11 października 2016 r. w Przysieku k. Torunia odbyło się szkolenie nt. *Sposób przeprowadzania i dokumentowania kontroli ex-post na podstawie wybranych przykładów*.

Uczestnikami szkolenia byli pracownicy WIJHARS wykonujący kontrole ex-post z trzynastu województw. W spotkaniu udział również wzięli: pan Andrzej Romaniuk – Główny Inspektor JHARS, pani Renata Szemraj – dyrektor Biura Kontroli Ex-post GIJHARS, przedstawiciele Biura Kontroli Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Agencji Rynku Rolnego, Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa oraz Służby Celnej. Oprócz wyżej wymienionych, w spotkaniu uczestniczyli: pan Marek Szczygielski – zastępca dyrektora Agencji Nieruchomości Rolnych oraz pan Jan Krzysztof Ardanowski – poseł RP. Patronat honorowy nad spotkaniem objął pan Waldemar Sieńko – Kujawsko-Pomorski Wojewódzki Inspektor JHARS w Bydgoszczy, który dokonał uroczystego otwarcia. Następnie krótkie powitanie wygłosił pan Andrzej Romaniuk – Główny Inspektor JHARS w Warszawie.

Jednym z prelegentów był pan Roman Paluszczak – naczelnik Departamentu Działań Społecznych i Organizacji Producentów Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, który przedstawił Plan działań naprawczych w mechanizmie pomocy finansowej wstępnie uznanym grupom producentów owoców i warzyw opracowany przez ARiMR wspólnie z MRiRW.

Podstawę wezwania strony polskiej przez Komisję do wdrożenia planu działań naprawczych w mechanizmie wsparcia wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw, stanowi art. 41 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1306/2013, zgodnie z którym, dane państwo członkowskie wdraża niezbędne środki zaradcze, zgodnie z planem działania zawierającym wskaźniki wyraźnego postępu, które są ustanawiane w drodze konsultacji z Komisją.

Działania naprawcze zostały podjęte na skutek negatywnych wyników kontroli przeprowadzonych przez organy audytowe Unii Europejskiej w ramach me-



Od prawej: p. Andrzej Romaniuk – Główny Inspektor JHARS, p. Jan Krzysztof Ardanowski – poseł RP, p. Marek Szczygielski – zastępca dyrektora Agencji Nieruchomości Rolnych, p. Waldemar Sieńko – Kujawsko-Pomorski Wojewódzki Inspektor JHARS w Bydgoszczy; w drugim rzędzie – p. Renata Szemraj – dyrektor Biura Kontroli Ex-post GIJHARS

chanizmu wsparcia oraz nieprzyjęcia przez Komisję Europejską dotychczas przedstawianych argumentów w postępowaniu kontradyktoryjnym.

Prelegent omówił m.in. zagadnienia:

- Weryfikacja obszarów kontroli oraz podnoszenie świadomości,
- Rozszerzenie i doprecyzowanie obszarów kontroli – w ramach aktualnie obsługiwanych wniosków składanych przez grupy producentów owoców i warzyw oraz aktualnie składanych zmian do planów dochodzenia do uznania,
- Weryfikacja statusu wstępnego uznania grup producentów oraz prawidłowości przyznania pomocy finansowej – przeprowadzenie rekontroli oraz postępowań wyjaśniających „ex-post”.

Przedstawiciel ARiMR przedstawił także przykłady obszarów kontroli, które zostały rozszerzone lub doprecyzowane w procedurach ARiMR oraz przykłady najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości w ramach oceny statusów wstępnego uznania grup producentów.

ARiMR przekazuje do MRiRW, comiesięczne informacje na temat bieżącego wdrażania planu działań



Od lewej: p. Wojciech Muszyński – specjalista, p. Justyna Konczewska – specjalista, p. Marta Knop – inspektor, Katarzyna Jodkowska – starszy inspektor WIJHARS w Bydgoszczy

naprawczych, które następnie po porównaniu z danymi z ARR, przesyłane są do Komisji Europejskiej.

Kolejnym prelegentem był pan Grzegorz Skowroński – przedstawiciel Biura Kontroli Rolnych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, który przekazał informacje nt. publikacji w Dzienniku Ustaw rozporządzenia zmieniającego rozporządzenie w sprawie warunków wstępnego uznawania grup producentów owoców i warzyw, uznawania organizacji producentów owoców i warzyw i ich zrzeszeń oraz warunków i wymagań jakie powinny spełniać plany dochodzenia do uznania (Dz. U. poz. 1463).

Zmiany ww. przepisów, które są konsekwencją audytów zewnętrznych Komisji Europejskiej i ETO, polegają na nałożeniu na grupy i organizacje producentów obowiązku uzupełnienia zasad sprzedaży owoców i warzyw określonych przez te podmioty w statucie lub umowie, o wyłączenie możliwości sprzedaży owoców i warzyw z grupy produktów uznania podmiotom powiązanim kapitałowo lub osobowo z członkami grupy lub organizacji. Nowe wymogi odnoszą się do sprzedaży, której wartość stanowi podstawę do naliczenia pomocy finansowej ze środków publicznych.

Ponadto, prelegent podkreślił, iż trwają prace legislacyjne nad projektem rozporządzenia zmieniającego rozporządzenie 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.

Pracownicy Wydziału Nadzoru WIJHARS w Bydgoszczy – pan Wojciech Muszyński – koordynator

sekcji ds. kontroli ex-post, specjalista wraz z panią Katarzyną Jodkowską – starszym inspektorem oraz panią Martą Knop – inspektorem, przedstawili *Sposób przeprowadzania i dokumentowania kontroli ex-post w rozumieniu rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1306/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie finansowania wspólnej polityki rolnej, zarządzania nią i monitorowania jej oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 352/78, (WE) nr 165/94, (WE) nr 2799/98, (WE) nr 814/2000, (WE) nr 1290/2005 i (WE) nr 485/2008.*

Referujący poruszyli m.in. zagadnienia dotyczące celu powstania grup producenckich oraz czynniki wpływające na typowanie ryzyk do kontroli.

Szczególnym zainteresowaniem cieszyła się prezentacja przygotowana na podstawie wybranych przykładów wykonywanych przez inspektorów WIJHARS w Bydgoszczy. Zagadnienie zostało omówione w oparciu o Program kontroli ex-post nr 1/VII/2016 w roku kontrolnym 2016/2017 w mechanizmie WPR *Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw*, w tym:

1. Prawdliwość realizacji przez grupę producentów planu dochodzenia do uznania (PDU), zatwierdzonego przez marszałka województwa właściwego ze względu na siedzibę grupy producentów, złożonego w OR ARiMR i prawidłowość prowadzenia przez grupę dokumentacji finansowo-księgowej w zakresie realizacji Planu dochodzenia do uznania.
2. Sprzedaż owoców i warzyw
 - czy dokumentacja potwierdza wartość produktów sprzedanych?
 - czy co najmniej połowa przychodów ze sprzedaży pochodzi ze sprzedaży produktów wyprodukowanych przez członków?
3. Zakup owoców i warzyw
 - czy wielkość i rodzaj produkcji członków odpowiada założeniom z PDU?

Ostatnim prelegentem była pani Justyna Konczewska – specjalista w Wydziale Nadzoru WIJHARS w Bydgoszczy, która omówiła ostatni punkt Programu kontroli ex-post w mechanizmie WPR *Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw* – Prawdliwość działania grupy producentów zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz przestrzeganie warunków zawartych w statucie lub umowie. Prezentacja obejmowała zagadnienie

– Przestrzeganie przez grupę warunków zawartych w statucie albo umowie oraz utworzenie przez co najmniej 5 uprawnionych producentów.

W drugim dniu szkolenia uczestnicy udali się z wizytą do grupy producentów warzyw, która jest jedną z wielu grup działających na terenie województwa kujawsko-pomorskiego. Podmiot gospodaruje na 800 ha gruntów rolnych, z czego produkcja warzyw prowadzona jest na 400 ha.

Dużym zainteresowaniem cieszyła się wizytacja pomieszczeń należących do grupy, podczas której uczestnicy mogli m.in. zapoznać się z procedurami obowiązującymi w podmiocie, a także uczestniczyć w pokazie przyjęcia i rozładunku warzyw, pracy linii do sortowania, linii do obierania i pakowania oraz procesie przygotowania warzyw do sprzedaży. Przedstawiciele grupy omówili dokumenty zbioru i dostawy warzyw do grupy, sposoby i warunki przechowywania oraz procedury sprzedaży warzyw.

Z uwagi na deszczową pogodę, po krótkim rekonesansie po rozległych gruntach należących do producentów zrzeszonych w grupie, uczestnicy szkolenia z autokaru mogli obserwować pokaz zbioru marchwi z pola.

Kolejnym punktem programu była wizyta w przetwórni, która jest jednym z nabywców warzyw od grup producentów. Podmiot jest krajowym liderem na rynku warzyw konserwowych. Co roku produkuje ok. 40 tysięcy ton przetworzonych warzyw.

Dzięki uprzejmości kierownictwa przedsiębiorstwa, w trakcie wizytacji zakładu, uczestnicy zapoznali się m.in. z procedurami od przyjęcia surowca do wyjścia produktu gotowego, w tym dokumentacja finansowo-księgową, proces ważenia i oceny jakościowej produktu, dokumentacja magazynowa i karty przerobu, przebieg procesu technologicznego przerobu.

W związku z dużym zainteresowaniem tematyką spotkania, a także sposobem przekazania informacji, uczestnicy jednogłośnie wyrazili chęć uczestnictwa w kolejnych podobnych szkoleniach.

Bezpośrednia wizytacja podmiotów, w których mogą być prowadzone kontrole ex-post, a następnie wymiana uwag i doświadczeń oraz omówienie poszczególnych przykładów, jest niezwykle cenne i niejednokrotnie ułatwia przeprowadzanie działań kontrolnych.



Plac przy przechowalni warzyw – przejęcie surowca



Pomieszczenia grupy producentów warzyw – sortowanie marchwi



Przechowalnia cebuli

Anna Janasik

30. SESJA CCEURO W AZJI CENTRALNEJ



Regionalne Komitety Koordynacyjne FAO/WHO

Posiedzenia Regionalnych Komitetów Koordynacyjnych FAO¹/WHO² są okazją do dyskusji na temat dynamicznych zmian oraz pojawiających się problemów w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności, przed którymi stoi każdy z regionów. Obecnie w Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO) każdy region reprezentowany jest przez jeden z sześciu Regionalnych Komitetów Koordynacyjnych FAO/WHO³ odpowiedzialnych za określenie problemów i potrzeb regionu w zakresie norm żywnościowych i kontroli żywności.

W 1963 roku, a więc roku założenia Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, aż 18 krajów europejskich dołączyło do kodeksowej rodziny, w tym Polska. Od tego czasu liczba państw, które tworzą Komitet Koordynacyjny FAO/WHO dla Europy (CCEURO) wzrosła do 51. Warto wspomnieć, że w ciągu ostatnich 14 lat do KKŻ FAO/WHO dołączyły między innymi kraje Azji Centralnej, począwszy od Kirgistanu w 2002 roku, aż po Kazachstan, Uzbekistan, Tadżykistan, Azerbejdżan i Turkmenistan. Ostatnim państwem położonym w regionie CCEURO, które

potwierdziło w tym roku swoją przynależność do tej organizacji jest San Marino.

Spotkania Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy zwykle odbywają się co dwa lata. Polska aktywnie uczestniczy w pracach CCEURO od początku jego istnienia. W latach 2009–2013 pełniła prestiżową funkcję Koordynatora Regionalnego FAO/WHO dla Europy. W tym roku rząd Republiki Kazachstanu we współpracy z Królestwem Niderlandów – obecnym Koordynatorem Regionalnym FAO/WHO dla Europy – był odpowiedzialny za organizację sesji CCEURO oraz gościł delegatów w swoim kraju.

30. Sesja CCEURO

W dniach 3–7 października 2016 roku w Astanie w Kazachstanie odbyła się **30. Sesja Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy (CCEURO)**. W tym roku w sesji uczestniczyło 35 delegacji państw członkowskich KKŻ FAO/WHO (w tym Polska, reprezentowana przez przedstawicieli Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych), a także przedstawiciele Unii Europejskiej i jej państw członkowskich (Komisja Europejska, Prezydencja Rady UE) oraz reprezentanci międzynarodowych rządowych i pozarządowych organizacji. W sesji udział wzięła również przewodnicząca Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO pani Awilo Ochieng Pernet. Spotkaniu przewodniczył dr Martijn Weijtens z Ministerstwa Gospodarki Królestwa Niderlandów.

¹ FAO – Organizacja ds. Wyżywienia i Rolnictwa

² WHO – Światowa Organizacja Zdrowia

³ Regionalne Komitety Koordynacyjne FAO/WHO: CCAFRICA – Komitet Koordynacyjny FAO/WHO dla Afryki, CCASIA – Komitet Koordynacyjny FAO/WHO dla Azji, CCEURO – Komitet Koordynacyjny FAO/WHO dla Europy, CCLAC – Komitet Koordynacyjny FAO/WHO dla Ameryki Łacińskiej i Karaibów, CCNASWP – Komitet Koordynacyjny FAO/WHO dla Płd. Ameryki i Płn.-Zach. Pacyfiku, CCNEA – Komitet Koordynacyjny FAO/WHO dla Bliskiego Wschodu

Uroczystego otwarcia obrad oraz powitania delegatów ze strony goszczącej komitet dokonał Minister Gospodarki Narodowej Republiki Kazachstanu Pan Kuandyk Bishimbayev, który w swoim przemówieniu zwrócił uwagę na ogólnoświatowe znaczenie zagadnień związanych z bezpieczeństwem i jakością żywności. Wyraził nadzieję, że zaangażowanie w prace KKŻ FAO/WHO pozwoli umocnić pozycję Kazachstanu na arenie międzynarodowej oraz wpłynie na jego szybką integrację gospodarczą z innymi państwami.

W imieniu Holandii pełniącą funkcję Koordynatora Regionalnego FAO/WHO dla Europy delegatów powitał Pan Dirk Jan Kop Ambasador Królestwa Niderlandów dla Republiki Kazachstanu, Republiki Kirgistanu i Republiki Tadżykistanu. W swoim wystąpieniu podkreślił, że Holandia, jako drugi na świecie eksporter produktów rolno-spożywczych, jest zawsze otwarta na współpracę i dialog z innymi państwami dotyczący zagadnień związanych z bezpieczeństwem żywności oraz zapewnieniem dostępu do żywności. Na koniec swojego wystąpienia nawiązał do słynnych słów niemieckiego filozofa Ludwika Feuerbacha, sprzed 150 lat: Człowiek jest tym co je oraz dodał, biorąc pod uwagę dorobek Kodeksu Żywnościowego, Żywimy się tym, czym karmi nas Kodeks.

W trakcie posiedzenia CCEURO delegaci omówili wiele kwestii dotyczących bezpieczeństwa i jakości żywności z punktu widzenia szeroko rozumianego regionu Europy. Szczególną uwagę zwrócono na zagadnienie związane opornością na środki przeciwdrobnoustrojowe (*antimicrobial resistance* – AMR) w kontekście bezpieczeństwa żywności. Podczas sesji dyskutowano nad wpływem norm KKŻ na legislację krajowe oraz stopień harmonizacji prawa z Kodeksem Żywnościowym. Natomiast w punkcie dotyczącym udziału interesariuszy w krajowych konsultacjach norm kodeksowych zastanawiano się jak zwiększyć zaangażowanie różnych grup interesów w pracach nad powyższymi dokumentami. Warto zaznaczyć, że delegacje jednomyślnie poparły dodanie języka rosyjskiego jako oficjalnie stosowanego języka w CCEURO.

AMR kluczowe zagadnienie

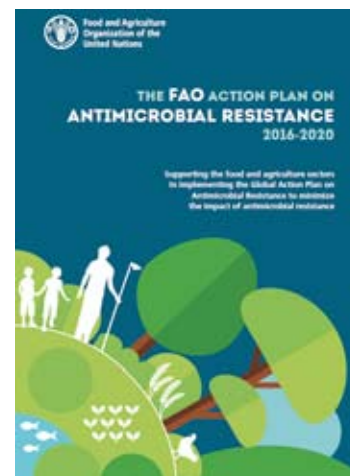
Tegoroczna sesja została zdominowana tematyką związaną z AMR. Wśród prelegentów wystąpili prof. dr Jaap Wagenaar z Uniwersytetu w Utrechcie oraz przedstawiciele strony rządowej Kazachstanu, Uzbekistanu i Wielkiej Brytanii. Przedstawione zagadnienie wywołało dyskusję wśród delegatów, podczas której zwrócono uwagę na narastający problem AMR, który zależy od wielu czynników, począwszy od dobrych praktyk w hodowli zwierząt, poprzez kwestie związane z zanieczyszczeniem środowiska (np. obornik, ścieki), stosowaniem antybiotyków także jako promotorów wzrostu roślin i zwierząt, kończąc na kontrowersyjnym, wzbudzającym emocje temacie związanym z dochodami lekarzy weterynarii uzależnionymi od ilości wystawianych recept na antybiotyki. Delegaci jednomyślnie poparli wspólne działania oraz współpracę w walce z AMR jako niezwykle ważną sprawę w regionie CCEURO. Zwrócono uwagę, na konieczność wymiany informacji, doświadczeń w zakresie najnowszych badań na temat AMR.

Przedstawiciel WHO poinformował delegatów o globalnym planie działania na rzecz zwalczania oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe opracowanym przez WHO z udziałem FAO i OIE⁴, przyjętym jednogłośnie w maju 2015 r. przez 68. Światowe Zgromadzenie Zdrowia.

Natomiast przedstawiciel FAO przekazał, że w lutym 2016 roku został opracowany podręcznik *Plan działań FAO na lata 2016-2020 w zakresie AMR*⁵, który pomoże państwom członkowskim w opracowaniu krajowych planów działania dotyczących zwalczania oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe. Plany te mają powstać w każdym państwie do maja 2017 r.

Warto podkreślić, że w dniu 17 czerwca 2016 r. na posiedzeniu Rady Unii Europejskiej ds. Zatrudnienia, Polityki Społecznej, Zdrowia i Ochrony Konsumentów przyjęto konkluzje w sprawie następnych kroków w dziedzinie zwalczania oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe w ramach podejścia „Jedno zdrowie”. Dokument 2016/C 269/05 został opublikowany w dniu 23 lipca 2016 r. w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej⁶.

Warto podkreślić, że w dniu 17 czerwca 2016 r. na posiedzeniu Rady Unii Europejskiej ds. Zatrudnienia, Polityki Społecznej, Zdrowia i Ochrony Konsumentów przyjęto konkluzje w sprawie następnych kroków w dziedzinie zwalczania oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe w ramach podejścia „Jedno zdrowie”. Dokument 2016/C 269/05 został opublikowany w dniu 23 lipca 2016 r. w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej⁶.



⁴ OIE – Światowa Organizacja Zdrowia Zwierząt

⁵ <http://www.fao.org/3/a-i5996e.pdf>

⁶ [http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX%3A52016XG0723\(02\)](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX%3A52016XG0723(02))



Przedstawiciel Wielkiej Brytanii w swojej prezentacji przekazał informacje o aktualnych działaniach prowadzonych w zakresie AMR w ramach Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. W lipcu 2016 r. podjęto decyzję o powołaniu Międzyrządowej Grupy Zadaniowej ds. AMR pod przewodnictwem Republiki Korei, której celem jest opracowanie wytycznych dla zintegrowanego systemu śledzenia oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe. Zakres prac Międzyrządowej Grupy Zadaniowej będzie obejmował również rewizję *Kodeksu praktyki w celu zmniejszenia i ograniczenia oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe (CAC/RCP 61-2005)*, obejmującą cały łańcuch żywnościowy. Przed pierwszym posiedzeniem Międzyrządowej Grupy Zadaniowej, zaplanowano spotkanie Grupy Roboczej pod przewodnictwem Wielkiej Brytanii i współprzewodnictwem Australii i USA, które odbędzie się w dniach 29 listopada – 2 grudnia 2016 r. w Londynie. Uczestnicy spotkania przedyskutują oraz wspólnie ustalą wstępne założenia nowych prac oraz zakres wniosku do FAO i WHO o doradztwo naukowe na temat AMR.

Wielokrotnie podczas sesji podkreślano konieczność zaangażowania się państw członkowskich w prace kodeksowe związane z AMR, ze wskazaniem na udział w planowanych spotkaniach.

Promotory wzrostu – Zilpaterol

Kolejnym wrażliwym tematem omówionym podczas sesji, w punkcie dotyczącym prac kodeksowych związanych z regionem CCEURO, było zagadnienie dotyczące stosowania promotorów wzrostu, w szczególności Zilpaterolu. Przewodniczący przedstawił historię dyskusji na temat Zilpaterolu na forum KKŻ. Przekazał, że stosowanie promotorów wzrostu w celach innych niż terapeutyczne jest w Unii Europejskiej zakazane, w związku z tym nie zostały wyznaczone MRLs dla tej substancji. Jednakże inne

państwa członkowskie KKŻ jak Brazylia, RPA i USA dopuszczają stosowanie tego preparatu jako dodatku paszowego, który wpływa na poprawę mięsności bydła.

Podczas dyskusji większość delegacji CCEURO wyraziła sprzeciw w sprawie stosowania promotorów wzrostu oraz przeznaczania zasobów Kodeksu na realizację jakichkolwiek działań związanych z tą sprawą np. umieszczenie Zilpaterolu na priorytetowej liście leków weterynaryjnych w celu ustalenia dla tej substancji MRL.

Wypracowane wspólne stanowisko pozwoli Koordynatorowi Regionalnemu FAO/WHO dla Europy przedstawić szerszemu gronu kodeksowej społeczności opinię CCEURO w tej sprawie oraz przygotować się do dyskusji na sesji Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Pozostałości Leków Weterynaryjnych w Żywności (Houston, 17–21 października 2016 r.).

Nominacja Kazachstanu na Koordynatora Regionalnego FAO/WHO dla Europy

W ostatnim dniu obrad Holandia zaproponowała nominację Kazachstanu na Koordynatora Regionalnego FAO/WHO dla Europy na lata 2017–2019, przy jednoczesnym poparciu wielu innych delegacji. Kazachstan wyraził gotowość do podjęcia i sprawowania funkcji Koordynatora. Należy podkreślić, że jest to historyczna chwila dla CCEURO, gdyż po raz pierwszy państwo z Azji Centralnej zostało wybrane na Regionalnego Koordynatora. Ostateczna decyzja o sprawowaniu przez Kazachstan tej prestiżowej funkcji zapadnie w Genewie podczas 40. Sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w 2017 r.

Zakończenie Sesji

Po przyjęciu raportu 7 października delegaci podziękowali obecnemu Przewodniczącemu Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy, przedstawicielom z FAO i WHO, a także stronie kazachskiej za organizację sesji, która została wysoko oceniona przez wszystkich goszczonych w Astanie delegatów. Organizacja takiego wydarzenia była także niewątpliwą okazją do promocji Kazachstanu na arenie międzynarodowej.

Ostateczny raport z 30. Sesji CCEURO jest dostępny na stronie FAO/WHO: www.fao.org/fao-who-code-xalimentarius/en/ w zakładce Meeting&Reports.

WSPÓŁPRACA LABORATORIÓW GIJHARS Z ARR

Justyna Łuczak

Zgodnie z art. 17 ustawy z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2016 r. poz. 1604) do zadań Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) należy m.in. współpraca z jednostkami organizacyjnymi pełniącymi funkcję agencji płatniczych w zakresie realizacji Wspólnej Polityki Rolnej oraz jednostkami organizacyjnymi uczestniczącymi w realizacji operacji finansowanych ze środków Europejskiego Funduszu Pomocy Najbardziej Potrzebującym.

Laboratoria Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (GIJHARS) współpracują z Agencją Rynku Rolnego (ARR) w zakresie realizacji zadań delegowanych i powierzonych.

Szczegółowy tryb postępowania, w tym rodzaj wykonywanych badań laboratoryjnych, regulują umowy zawarte między ARR i GIJHARS w odniesieniu do każdego rodzaju zadań.

Realizując zadania delegowane i powierzone laboratoria GIJHARS wykonują przede wszystkim badania artykułów rolno-spożywczych objętych umowami i dokonują oceny zgodności badanych cech danego produktu z wymaganiami jakościowymi określonymi w przepisach prawa lub dokumentach ARR.

Ponadto, laboratoria czynnie uczestniczą w ustalaniu zakresu parametrów badanych w danym produkcie, stosowanych do oceny jakości metod badawczych oraz wymagań jakościowych dla poszczególnych artykułów rolno-spożywczych.

Za nadzór i koordynację współpracy laboratoriów z ARR odpowiedzialne jest Biuro Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów w GIJHARS.

Praca laboratoriów GIJHARS podlega także nadzorowi ze strony Agencji Rynku Rolnego, która okresowo przeprowadza działania monitorujące polegające na kontroli prawidłowego realizowania

zawartych umów zgodnie z wytycznymi obowiązujących procedur i instrukcji.

Zadania delegowane przez Agencję Rynku Rolnego do realizacji przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych obejmują następujące mechanizmy administrowane przez ARR:

- interwencyjny zakup i sprzedaż masła oraz odtuszczonego mleka w proszku (Imp, Iomp, Imas),
- dopłaty do prywatnego przechowywania masła (Pma),
- dopłaty do prywatnego przechowywania odtuszczonego mleka w proszku (Pomp),
- interwencyjny zakup i sprzedaż zbóż (Izb),
- monitorowanie produkcji oraz opłat na rynku cukru (Mcu),
- przetwarzanie cukru przemysłowego (Pcu),
- dopłaty do prywatnego przechowywania wieprzowiny (Pwp),
- dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych (Dsml),
- owoce i warzywa w szkole (Ows),
- monitorowanie rynku biokomponentów i biopaliw ciekłych (Bio).

Zadania powierzone przez ARR do realizacji przez GIJHARS dotyczą Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014–2020 (PO PŻ).

Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014–2020 realizowany w Polsce w ramach Europejskiego Funduszu Pomocy Najbardziej Potrzebującym, został ustanowiony w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 223/2014 z dnia 11 marca 2014 r. Programy operacyjne państw członkowskich są współfinansowane ze środków krajowych (15%) oraz Europejskiego Funduszu Pomocy Najbardziej Potrzebującym (85%). Fundusz ma na celu ograniczenie skali ubóstwa w krajach członkowskich Unii Europejskiej poprzez wspieranie systemów krajowych świadczących pomoc osobom najbardziej potrzebującym i jest realizowany w formie krajowych programów operacyjnych.

Program polega na zakupie i następnie bezpłatnej dystrybucji żywności wśród osób najbardziej potrzebujących oraz działaniach towarzyszących, mających na celu włączenie społeczne osób najbardziej potrzebujących.

Co roku ARR określa w podprogramie artykuły spożywcze, które będą objęte PO PŻ.

Bieżący podprogram 2016 uwzględnia:

- makaron jajeczny,
- ryż biały,
- herbatniki,
- mleko UHT,
- ser podpuszczkowy dojrzewający,
- groszek z marchewką,
- fasolę białą,
- koncentrat pomidorowy,
- powidła śliwkowe,
- gulasz wieprzowy z warzywami,
- filec z makreli w oleju,
- szynkę drobiową,
- cukier biały,
- olej rzepakowy.

Uzyskane w laboratoriach GIJHARS wyniki badań oraz sporządzona ocena zgodności z wymaganiami jakościowymi służą ARR do autoryzacji wniosków o dokonanie należnych płatności na rzecz uczestników mechanizmów administrowanych przez ARR i Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014–2020.

W przypadku realizacji zadań delegowanych jakością artykułów rolno-spożywczych kontrolowana jest na zgodność z wymaganiami określonymi w przepisach prawa odnoszących się do danego mechanizmu.

W roku 2016 laboratoria GIJHARS stanęły przed niespotykanym we wcześniejszych latach wyzwaniem tj. rekordową liczbą próbek do badań w ramach mechanizmu „Interwencyjny zakup i sprzedaż odtuszczonego mleka w proszku”. W badania zaangażowane były Centralne Laboratorium w Poznaniu oraz Laboratoria Specjalistyczne w Gdyni i Kielcach.

W celu zrealizowania powyższego zadania delegowanego laboratoria GIJHARS wdrażały nowe metodyki badawcze, zakupiły sprzęt laboratoryjny oraz realizowały pracę w systemie zmianowym (CL Poznań, LS Gdynia).

W okresie trzech kwartałów laboratoria przebadaly znaczącą ilość 1487 próbek odtuszczonego mleka w proszku i wykonały w nich 17 760 oznaczeń.

Ocena artykułów rolno-spożywczych objętych Programem Operacyjnym Pomoc Żywnościowa 2014–2020 skupia się przede wszystkim na badaniu w laboratoriach GIJHARS parametrów świadczących o właściwej jakości handlowej, braku zafałszowań oraz patogenów.

W większości produktów objętych programem PO PŻ wykonywana jest ocena organoleptyczna. Wyróżniki organoleptyczne takie jak barwa, zapach czy smak są bardzo istotne z punktu widzenia konsumenta.

Niektórych parametrów świadczących o jakości konsument nie jest w stanie ocenić, stąd niezbędne jest wykonanie takich badań laboratoryjnych jak np. zawartość tłuszczu w makaronie jajecznym, mleku UHT czy serze podpuszczkowym dojrzewającym, zafałszowanie – rozwodnienie w mleku UHT, obecność tłuszczów obcych (np. roślinnych) w serze podpuszczkowym dojrzewającym, wsad surowców mięsnotłuszczowych w szynce drobiowej, zawartość mięsa wieprzowego w gulaszu wieprzowym z warzywami, zawartość sacharozy w cukrze białym, masa netto w groszku z marchewką, fasoli białej, koncentracie pomidorowym czy filecie z makreli w oleju, obecność bakterii z rodzaju *Salmonella* w makaronie jajecznym i herbatnikach.

W badaniach produktów uwzględnionych w podprogramie PO PŻ 2016 uczestniczą wszystkie laboratoria GIJHARS tj. Centralne Laboratorium w Poznaniu oraz Laboratoria Specjalistyczne w Białymstoku, Gdyni, Kielcach i Lublinie.

Najistotniejszy jest fakt, iż odbiorcy i konsumenci artykułów rolno-spożywczych objętych mechanizmami i programami administrowanymi przez ARR, dzięki pracy badawczej laboratoriów GIJHARS otrzymują produkty o dobrej jakości.

Podsumowując, zaznaczyć należy, iż współpraca laboratoriów GIJHARS z ARR stanowi tylko niewielki wycinek zadań realizowanych w codziennej pracy przez laboratoria.

Dalsze regularne prace kodeksowe

W następnych latach uchwalano kolejne dokumenty, standardy żywnościowe oraz wytyczne. I tak, w trakcie drugiej Sesji CAC (1964), do życia powołano Komitet Koordynacyjny dla regionu Europy (*Co-ordinating Committee for Europe*)⁵. Uchwalono także statut Komisji Kodeksu Żywnościowego, w którym określono podstawowe zasady współpracy z FAO i WHO, krajami członkowskimi oraz organami pomocniczymi powoływanymi przez Komisję⁶. Wspomniany wyżej Komitet dla Europy swoje pierwsze posiedzenie odbył w dniach 1–2 lipca 1965 r. w Bernie. W spotkaniu uczestniczyło 16 państw w tym Polska oraz na prawach obserwatorów USA, Kuba i EWG⁷.

Z kolei, w czasie trzeciej sesji CAC (Rzym, 19–28 października 1965 r.) sześć krajów afrykańskich tj. Burundi, Kongo, Ghana, Senegal, Sudan i Tunezja, zaproponowały powołanie do życia Komitetu Koordynacyjnego dla Afryki.

W trakcie trzeciej sesji (1965) dokonano także pierwszej prezentacji kolejnego ważnego dokumentu konstytuującego działalność Kodeksu, to jest Zasad Generalnych Kodeksu Żywnościowego (*General Principles of the Codex Alimentarius*). Dokument ten został przygotowany w oparciu o zasady dwóch innych kodeksów tj. projektu Kodeksu Europejskiego i Kodeksu Południowoamerykańskiego oraz sugestii Francji. Określono w nim cztery podstawowe obszary: cel Kodeksu, zakres, naturę oraz akceptację standardów żywnościowych. Kodeks Żywnościowy określono jako *zbiór przyjętych w skali międzynarodowej standardów żywności prezentowanych w jednolity sposób. Standardy te mają na celu ochronę zdrowia konsumentów i zapewnienie uczciwych praktyk w handlu żywnością*⁸.

W kolejnych latach Kodeks systematycznie rozwijał także struktury organizacyjne. W trakcie czwartej sesji (Rzym, 7–14 listopada 1966) swoje materiały oraz dorobek prezentowały już wszystkie grupy ciał pomocniczych (komitetów) tj. komitety ogólne, branżowe i regionalne. Łącznie było to 14 komitetów w tym 6 komitetów ogólnych (ds. Substancji Dodatkowych do Żywności, ds. Higieny Żywności, ds. Znakowania Żywności, ds. Zasad Ogólnych, ds. Metod Analiz i Próbkobrania, ds. Pozostałości Pestycydów), siedem komitetów branżowych (Produktów Kakaoowych i Czekolady, Cukrów, Przetworzonych Owoców i Warzyw, Tłuszczów i Olejów, Mięsa i Przetworów Mięsnych, Ryb i Przetworów Rybnych, Mięsa Drobiowego, Żywności Dietetycznej) oraz jeden komitet Regionalny dla Europy⁹.

Na ósmej sesji (Genewa, 30 czerwca – 9 lipca 1971) Komitet Wykonawczy zaproponował ustanowienie znaku oraz symbolu (godła) kodeksowego, natomiast delegacja Argentyny przyjęcie języka hiszpańskiego jako kolejnego oficjalnego języka Kodeksu (ALINORM 71/31). Na sesji dziewiątej (Rzym, 6–17 listopada 1972, ALINORM 72/35) powołano Komitet Regionalny dla Regionu Afryki (*Coordinating Committee for Africa*), natomiast delegacja Indii w imieniu innych państw regionu zaproponowała powołanie Komitetu Regionalnego dla Azji (*Coordinating Committee for Asia*). Na kolejnej, dziesiątej sesji (Rzym, 1–11 lipca 1974, ALINORM 74/44) powołano Komitet Koordynacyjny dla Regionu Ameryki Łacińskiej (*Coordinating Committee for Latin America*), a delegacja Malezji ponowiła wniosek o powołanie Komitetu dla Azji. Komitet dla tego regionu powołano na jedenastej sesji (Rzym, 29 marca – 9 kwietnia 1976, ALINORM 76/44).

Kolejne lata to okres intensywnych prac nad standardami żywnościowymi, także ich modyfikacjami, wytycznymi, jak i popularyzacją dorobku kodeksowego na forach regionalnych oraz ogólnościowych.

⁵ *Report of the Second Session of the Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, Part II, pkt. 8–10.*

⁶ Tamże, Appendix C. www.fao.org.

⁷ *Report of the Third Session of the Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, 19–28 October 1965, Rome, ALINORM 65/30. www.fao.org.*

⁸ *Report of the Third Session of the Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, Rome, 19–28 October 1965, ALINORM 65/30*

⁹ *Report of the Fourth Session of the Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission... op. cit. Appendix VII. www.fao.org.*

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (27):

CODEX ALIMENTARIUS (1963).

Część III. Kolejne lata Codex Alimentarius

Pierwsza sesja CAC (1963)

Pierwsza sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego odbyła się w Rzymie w dniach 25 czerwca – 3 lipca 1963 r. Uczestniczyło w niej 95 przedstawicieli reprezentujących 31 państw w tym Argentynę, Japonię, Finlandię i Republikę Dominikany o statusie obserwatorów¹. Poza tym 15 międzynarodowych organizacji rządowych i pozarządowych reprezentowało 21 przedstawicieli. Łącznie zatem w pierwszej sesji kodeksowej uczestniczyło 116 osób, w tym 4 osoby reprezentujące Polskę. Do najliczniejszych delegacji należały reprezentacje: Danii (10 osób), USA (9) i Włoch (7)².

W czasie pierwszej sesji podjęto podstawowe dokumenty, w tym regulamin Komisji (*Rules of procedure for the commission*), procedury pracy komitetów i ekspertów kodeksowych oraz powołano krajowe punkty kontaktowe Kodeksu (*National Codex Alimentarius Committees*). Dokonano także podziału prac nad pierwszymi standardami oraz wytycznymi. Przewidywany podział w głównych obszarach wyglądał następująco:

- dodatki do żywności (kraj odpowiedzialny: Holandia),
- pozostałości pestycydów (Holandia),
- znakowanie (FAO),
- próbkobranie (ISO),
- analizy badawcze (Austria),
- higiena (USA/WHO)³.

Materiały, które były podstawą dyskusji oraz prac nad kolejnymi obszarami kodeksowej aktywności,

¹ Swoje reprezentacje w czasie pierwszej Sesji KKŻ miały następujące kraje: Australia, Austria, Belgia, Kanada, Dania, Francja, NRF, Grecja, Indie, Izrael, Włochy, Luksemburg, Holandia, N. Zelandia, Norwegia, Pakistan, Polska, Portugalia, RPA, Hiszpania, Szwecja, Szwajcaria, Tajlandia, Turcja, W. Brytania, USA, Jugosławia.

² *Report of the First Session of the Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission*, FAO, Rome, Italy, ALINORM 63/12 July 1963.

³ *Report of the First Session of the Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission, Appendix D. program of preparatory work of the commission...* op. cit.

były często efektem wcześniejszych prac wielu różnych gremiów. I tak, w podstawowych obszarach były to następujące źródła: dodatki do żywności – raport drugiej konferencji FAO/WHO na temat dodatków oraz materiały *the European Council of the Codex Alimentarius*, znakowanie – *Latin-American Food Code*, metody próbkobrania – *the European Council of the Codex Alimentarius* oraz ISO, analizy badawcze – ISO, *the European Council of the Codex Alimentarius*, *the International Wine Office*, *the International Olive Oil Council*, *the International Committee on Microbiological Specifications for Foods*. Z kolei, w przypadku standardów na poszczególne produkty wykorzystano opracowania *European Council of the Codex Alimentarius* oraz materiały wielu krajowych instytucji i organizacji.

W czasie pierwszej sesji powołano także kontrowersyjną Grupę Doradczą oraz Koordynatora dla regionu Europy z obowiązkowym włączeniem do tych prac *European Council of the Codex Alimentarius*. Pierwszym koordynatorem dla regionu europejskiego – określonego jako wszystkie państwa obszaru geograficznego Europy oraz Izrael, Turcja i ZSRR – został prof. O. Högl ze Szwajcarii.

Oczywiście, wybrano także pierwsze władze Codex Alimentarius. Przewodniczącym CAC został J.L. Harvey (USA), a jego zastępcami: M.J.L. Dols (Holandia), H. Doyle (Nowa Zelandia) oraz Z. Żaczkiwicz (Polska). Do Komitetu Wykonawczego⁴ wybrano następujące kraje: Argentyna, Australia, Kanada, Indie, Senegal, W. Brytania. Zatwierdzono także budżet Komisji na drugie półrocze 1963 r. i cały rok 1964. Oficjalnymi językami CAC stały się oficjalne języki FAO i WHO.

⁴ Komitet Wykonawczy jest organem wykonawczym Komisji (CAC) działającym między jej sesjami. (*Rules of procedure*, Rule III. 2).