

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 4 (65)/2021

ISSN 1896-9569

Gastronomia pod lupą IJHARS

str. 12–14



Problematyczna właściwość rzeczowa

str. 20–23

Produkty „domowe” przeгляд orzecznictwa

str. 15–16

Obchody Światowego Dnia Żywności 2021

str. 30–31

WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora IJHARS 1

WYDARZENIA

Wydarzenia październik – grudzień 2021..... 2

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Pracownicy GIJHARS żegnają
Pana Andrzeja Królikowskiego..... 5

Informacja o pochodzeniu produktu oraz jego składnika
podstawowego – wyniki kontroli IJHARS
Karolina Kaszewska-Romańczuk..... 6

Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością
Małgorzata Wójcik 8

Gastronomia pod lupą IJHARS, czyli jak oszukują
restauratorzy
Justyna Sieczkiewicz 12

Produkty wiejskie i domowe w orzecznictwie sądów
administracyjnych
Laura Koenig 15

Etykietowanie napojów alkoholowych
Katarzyna Jędrzych 17

Problematiczna właściwość rzeczowa
Antonina Kowalczyk 20

Prawo do chronionej nazwy pochodzenia (ChNP)
„Champagne” w orzecznictwie TSUE
Małgorzata Stańczuk..... 24

Czy każdy może być liderem?
Żaneta Wisińska-Kuchta..... 27

WSPÓŁPRACA MIĘDZYNARODOWA

Obchody Światowego Dnia Żywności 2021
Joanna Maryniak-Szpilarska 30

Rezultaty pracy wybranych komitetów Komisji Kodeksu
Żywnościowego w 2021 roku
Magdalena Kowalska 32

Kodeks postępowania w zakresie odpowiedzialnych praktyk
biznesowych związanych z żywnością
Marzena Chacińska..... 34

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (46):
Pierwsze polskie prawo w zakresie bezpieczeństwa
żywności w XX w.:
Rozporządzenie z 1928 r.
Część V: Przepisy wykonawcze
Stanisław Kowalczyk..... 37

Autorzy:

Marzena Chacińska

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

Katarzyna Jędrzych

Absolwentka Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie oraz członek Okręgowej Rady Adwokackiej w Warszawie. Posiada kilkuletnie doświadczenie w obszarze stosowania prawa żywnościowego. Jest współautorką Komentarza do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Obecnie specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów GIJHARS.

Laura Koenig

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

Antonina Kowalczyk

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

Stanisław Kowalczyk

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

Magdalena Kowalska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od stycznia 2009 r. związana z GIJHARS. Obecnie główny specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej.

Żaneta Wisińska-Kuchta

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

Karolina Kaszewska-Romańczuk

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

Justyna Sieczkiewicz

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności. Od 2020 r. starszy specjalista w Biurze Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS.

Joanna Maryniak-Szpilarska

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

Małgorzata Stańczuk

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

Małgorzata Wójcik

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, kierunku Technologia Żywności i Żywienia Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od sierpnia 2016 r. związana z GIJHARS, pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.



Redakcja:
GIJHARS
Aleje Jerozolimskie 98
00-807 Warszawa
tel.: (22) 25 57 800
www.ijhars.gov.pl

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

Zdjęcie na okładce:
Pixabay

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

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



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Od 1 lipca 2020 roku IJHARS przejęła od Inspekcji Handlowej nowe zadania, a wśród nich między innymi przeprowadzanie kontroli w lokalach gastronomicznych. W 2020 i 2021 roku inspektorzy JHARS sprawdzili cechy organoleptyczne dań oraz surowców wchodzących w ich skład, czyli: wygląd, zapach i konsystencję. Jednak największy nacisk w czasie czynności kontrolnych kładziono na sprawdzenie możliwości podmiany asortymentowej składników dań ich zamiennikami, a także na sprawdzeniu prawidłowości znakowania produktów. Zachęcam do lektury artykułu „Gastronomia pod lupą IJHARS, czyli jak oszukują restauratorzy”, w którym przedstawiamy szczegółowe wyniki naszych kontroli.

Czy każdy produkt może być oznakowany jako domowy? Jakim przepisom podlegają tego rodzaju dobrowolne informacje? Czy producenci nie wprowadzają konsumentów w błąd nadużywając stosowania tego określenia wiedząc, że sugeruje ono lepszą jakość? W artykule „Produkty wiejskie i domowe w orzecznictwie sądów administracyjnych” przedstawiamy wyroki, które zapadły w tym zakresie.

W sekcji „Współpraca międzynarodowa” przedstawiamy między innymi: rezultaty pracy wybranych komitetów Komisji Kodeksu Żywnościowego, które odbyły się w 2021 roku; informacje dotyczące kodeksu postępowania w zakresie odpowiedzialnych praktyk biznesowych związanych z żywnością. Zachęcam także do przeczytania artykułu dotyczącego Światowego Dnia Żywności, których obchodzony jest 16 października – w tym dniu powstała Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw wyżywienia i Rolnictwa (FAO).

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS

*Najpiękniejszych Świąt Bożego Narodzenia,
ciepłych w sercu i mroźnych na zewnątrz.
Szczęśliwego Nowego Roku:
spełnienia marzeń,
energii i zapału do realizacji
wyzwań w życiu zawodowym i prywatnym.*

Kierownictwo IJHARS



WYDARZENIA PAŹDZIERNIK – GRUDZIEŃ 2021

8. SESJA TFAMR

Sesja Grupy Zadaniowej Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO odbyła się od 4 do 16 października w formie wideokonferencji. Na posiedzeniu Polskę reprezentowali: ekspert Państwowego Instytutu Weterynaryjnego – PIB i przedstawiciel z Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego dla Polski prowadzonego w GIJHARS. Więcej informacji o sesji w artykule „Rezultaty pracy wybranych komitetów Komisji Kodeksu Żywnościowego w 2021 roku” na stronie 32.



ŚWIATOWY DZIEŃ ŻYWNOCI 2021

Światowy Dzień Żywności ustanowiony został przez Organizację do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) w rocznicę jej powstania, obchodzony jest 16 października. Jego głównym celem jest pogłębianie świadomości opinii publicznej na temat globalnych problemów żywnościowych oraz wzmocnienie poczucia solidarności w walce z głodem i niedożywieniem. Każdego roku w ten wyjątkowy dzień organizowane są różne wydarzenia na całym świecie – od maratonów i marszów, po wystawy, przedstawienia kulturalne, konkursy i koncerty. Więcej na temat tegorocznych obchodów, w tym zaangażowania Inspekcji w celebrację tego wydarzenia, w artykule niniejszego numeru Biuletynu na stronie 30.



FORUM PRODUCENTÓW ŻYWNOCI

W dniu 20 października odbyła się konferencja „Forum Producentów Żywności” organizowana przez Federację Gospodarki Żywnościowej RP. W spotkaniu z przedstawicielami Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz organizacji branżowych sektora rolno-spożywczego udział wzięli Andrzej Romaniuk – Główny Inspektor JHARS oraz Dorota Balińska-Hajduk – dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej. Forum zostało zorganizowane w formie panelu dyskusyjnego obejmującego zagadnie-

nia z zakresu produkcji żywności na bazie surowców pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, owoców i warzyw oraz mleka. Poruszono również tematy bezpieczeństwa paszowego, promocji, systemów jakości żywności, w tym produkcji ekologicznej, a także Zielonego Ładu i ochrony roślin.



42. SESJA CCNFSDU

Od 19 do 25 listopada odbyła się – w formie online – 42. Sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO do spraw Żywnienia oraz Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywieniowych (CCNFSDU). Zdalna formuła spotkania umożliwiła Komitetowi kontynuację prac nad istotnymi dokumentami. W sesji uczestniczyło ponad 400 delegatów z prawie 100 państw z całego świata, również przedstawiciele Polski, reprezentujący Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy oraz Punkt Kontaktowy Komisji Kodeksu Żywnościowego dla Polski prowadzony w GIJHARS.

Najistotniejszym zagadnieniem w agendzie spotkania była dyskusja nad rewizją normy na preparaty przeznaczone do dalszego żywienia (FUF-Follow-up Formula) (CODEX STAN 156-1987). Kolejną ważną kwestią dyskutowaną podczas posiedzenia były wytyczne dla żywności „terapeutycznej” gotowej do spożycia (RUTF – Ready To Use Therapeutic Foods). Na koniec sesji komitet omówił zasady ogólne ustalania referencyjnych wartości spożycia NRV-R dla preparatów przeznaczonych dla osób w wieku od 6. do 36. miesiąca.



KONFERENCJA PFPŻ

W dniach 20-21 października Polska Federacja Producentów Żywności zorganizowała konferencję online na temat „Znakowanie produktów spożywczych w świetle wymagań prawnych i zaleceń”, podczas której swój wykład na temat „Najczęstsze błędy w oznakowaniu pochodzenia wyrobu gotowego i podstawowych składników na podstawie wyników kontroli urzędowych” wygłosiła Karolina Kaszewska-

-Romańczuk z Biura Kontroli Jakości Handlowej. Po zostały zagadnienia poruszane na spotkaniu to m.in.: Zielony Ład UE – w jaki sposób zharmonizowane informacje o środowisku skierowane do konsumentów mogą wspierać zrównoważony rozwój, znakowanie produktów ekologicznych w świetle nowych przepisów unijnych, czy też QUID – deklarowanie na etykiecie zawartości charakterystycznych składników.



PATRONAT GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

21 października w auli kryształowej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie odbyła się VII Ogólnopolska Konferencja „Nowe technologie w gospodarce pasiecznej – wyzwania i ograniczenia” oraz podsumowanie VII Edycji Konkursu Pszczelarz Roku. Patronat honorowy nad konkursem objął Grzegorz Puda Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Andrzej Romaniuk Główny Inspektor JHARS. W trakcie konferencji przedstawiono referaty m.in. na temat innowacyjnej gospodarki pasiecznej, wykorzystania nowoczesnych technologii IoT w walce z warrozą, a także na temat proszku na bazie miodu – sposobów otrzymywania i najnowszych osiągnięć. GIJHARS reprezentowała Agnieszka Sudół Zastępca Głównego Inspektora JHARS, jako członek kapituły oceniającej miody w ramach VII edycji konkursu „Pszczelarz roku”. Udział w konferencji oraz gali wręczenia nagród laureatom wzięli Główny Inspektor JHARS Andrzej Romaniuk oraz dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej Dorota Balińska-Hajduk.



44. SESJA KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO

Sesja odbyła się od 8 do 11 listopada. W otwarciu sesji wzięli udział Dyrektor Generalny FAO i Dyrektor Generalny WHO. W wyniku wyborów nowym przewodniczącym KKŻ został Steve Wearne ze Zjednoczonego Królestwa. Nowymi wiceprzewodniczącymi zostali: Allan Azegale z Kenii, Raj Rajasekar z Nowej Zelandii i Diego Varela z Chile.

W ramach sesji zatwierdzono szereg norm i innych dokumentów kodeksowych, w tym:

- Kodeks praktyki zapobiegania oporności na leki przeciwdrobnoustrojowe (AMR),
- Wytyczne dla zintegrowanego monitoringu AMR,
- Normy dla suszonego oregano, goździków, bazylii,
- Maksymalne poziomy zanieczyszczenia (ML) kadmem czekolady,
- Wytyczne dla certyfikatów elektronicznych,
- Maksymalne poziomy pozostałości pestycydów,
- Normę dla znakowania niedetalicznych opakowań żywności,
- Wytyczne dla znakowania frontu opakowania dodatkową informacją o wartości odżywczej (FOPNL).

Większość czasu sesji poświęcono dyskusji nad maksymalnymi poziomami pozostałości (MRLs) zilpaterolu w żywności. W świetle braku porozumienia, uzgodniono, że nowy przewodniczący i wiceprzewodniczący KKŻ przeprowadzą nieformalne konsultacje w celu osiągnięcia konsensusu w tym zakresie. Jednocześnie, zobowiązano Sekretariat KKŻ do zapewnienia narzędzi do głosowania nad przyjęciem MRLs dla zilpaterolu na kolejnej sesji KKŻ.



76. SESJA WP. 7 EKG/ONZ

Od 15 do 17 listopada – w formule hybrydowej – odbyła się 76. sesja Grupy Roboczej do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych EKG/ONZ. Zdalna formuła spotkania umożliwiła uczestnictwo ponad 80 delegatów z prawie 30 państw. Licznie reprezentowane były również organizacje pozarządowe, firmy oraz niezależni eksperci.

Dzięki uruchomieniu procedury międzysesyjnego zatwierdzania dokumentów opracowanych w ramach poszczególnych sekcji branżowych Grupy Roboczej WP.7 podczas sesji możliwe było ostateczne zatwierdzenie niemal 19 norm.

Podczas spotkania omówiony został również temat elektronicznych certyfikatów dla świeżych owoców i warzyw.

Zgodnie z procedurą milczącej zgody zaproponowano ponowny wybór przedstawiciela Polski Agnieszki Sudół Zastępcy Głównego Inspektora JHARS na przewodniczącą Grupy Roboczej WP.7 oraz przedstawiciela Stanów Zjednoczonych na wiceprzewodniczącą Grupy Roboczej WP.7.

W spotkaniu udział wzięli: przedstawiciel Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS oraz Departamentu Rynków Rolnych MRiRW.



OKRĄGŁY STÓŁ

16 listopada odbył się okrągły stół dotyczący „Gospodarki obieguowej – wspieranie obiegu zamkniętego w handlu żywnością”. Powyższe wydarzenie zostało zorganizowane w ramach prowadzonego przez EKG/ONZ wieloagencyjnego projektu. Celem okrągłego stołu było przybliżenie powiązań między gospodarką cyrkularną a produkcją rolno-spożywczą, handlem i normami, w tym także w odniesieniu do strat i marnowania żywności.

W spotkaniu udział wzięli przedstawiciele zarówno instytucji rządowych jak i sektora prywatnego.



WIJHARS W OLSZTYNIE

W dniach 24-25 listopada w Starych Jabłonkach odbyła się konferencja „Warmia-Mazury Powiśle – tożsamość daje skrzydła” zorganizowana przez Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Wydarzenie skierowane było do producentów i przetwórców żywności lokalnej, naturalnej, tradycyjnej, regionalnej i ekologicznej oraz restauratorów z terenu województwa warmińsko-mazurskiego w tym członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle. Spotkanie miało na celu przybliżenie zagadnień, w tym przepisów prawnych, związanych z wytwarzaniem tego typu żywności, zwrócenie uwagi na współpracę, promocję oraz konieczność tworzenia krótkich łańcuchów dostaw żywności. Do udziału w konferencji oraz wygłoszenia wykładu wprowadzającego został również zaproszony WIJHARS w Olsztynie – Sylwia Ciągło-Androsiuk Zastępca Kierownika Wydziału Kontroli wygłosiła wykład pt. „Wymagania dotyczące znakowania i etykietowania wyrobów spożywczych roślinnych i zwierzęcych wytwarzanych tradycyjnymi metodami, wytwarzanych w ramach produkcji marginalnej i/lub w ramach Rolniczego Handlu Detalicznego.” W wystąpieniu zwrócono uwagę na

wymagania stawiane produktom tradycyjnym oraz omówiono najważniejsze aspekty dotyczące oznakowania produktów tradycyjnych oraz zwrócono uwagę na najczęściej pojawiające się błędy.



OECD – ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA

W dniach 1-3 grudnia w Paryżu w trybie hybrydowym odbyło się 80. Posiedzenie Plenarne Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw. W spotkaniu uczestniczył przedstawiciel GIJHARS – Katarzyna Trojnar – naczelnik Wydziału Artykułów Pochodzenia Roślinnego. Podczas obrad zaprezentowane zostały raporty z działalności Systemu OECD, w tym oficjalny raport z 79. Posiedzenia Plenarnego, które odbyło się w grudniu 2020 roku online. Poza stałymi punktami agendy, na posiedzeniu poruszono kwestie związane ze sprzedażą internetową, narzędziami e-learningowymi oraz możliwością zezwolenia stronom trzecim na wykorzystywanie i czerpanie zysków z broszur interpretacyjnych i zdjęć Systemu OECD. Firmy zewnętrzne są zainteresowane korzystaniem z materiałów OECD za pośrednictwem aplikacji i internetowych platform dotyczących warzyw i owoców.



PASZPORTYZACJA POLSKIEJ ŻYWNOCI

Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa wspólnie z GovTech Polska zorganizowali cykliczne warsztaty dedykowane pilotażowemu projektowi roboczo nazwanemu „Paszportyzacja Polskiej Żywności”. W warsztatach udział wzięła Dorota Balińska-Hajduk – dyrektor biura BKJ. Podczas warsztatów omawiano konstrukcję, działanie i zakres informacyjny prototypu systemu oraz przedstawiono założenia organizacyjne, technologiczne i procesowe projektowanych działań pilotażowych na rynku ziemniaka, wołowiny i wieprzowiny.

PRACOWNICY GIJHARS ŻEGNAJĄ PANA ANDRZEJA KRÓLIKOWSKIEGO

Andrzej Królikowski przez wiele lat związany był z administracją publiczną, gdzie z wielkim zaangażowaniem i odpowiedzialnością wykonywał swoje obowiązki. Pracował między innymi: w Ministerstwie Finansów (1977-1982, 2003-2009), na stanowisku Głównego Inspektora Inspekcji Handlowej (1996-2002) oraz Zastępcy Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (2009-2016).

Andrzej Królikowski posiadał ogromną wiedzę merytoryczną z zakresu prawa żywnościowego i jako przełożony był dla wielu pracowników punktem odniesienia w ich aspiracjach zawodowych.

W naszej pamięci zapisał się jako mądry, dobry i wyrozumiały człowiek oddany swojej pracy.

Andrzej Królikowski przywiązywał szczególną wagę do zachowania pamięci historycznej i pamięci dla bohaterów naszych dziejów – potrafił godzinami opowiadać ze szczegółami o historii Warszawy i jej mieszkańców.

Andrzej Królikowski na zawsze pozostanie w naszej pamięci jako uśmiechnięty i życzliwy człowiek, który zawsze miał dla każdego czas i z każdym potrafił porozmawiać.

Karolina
Kaszewska-
Romańczuk

INFORMACJA O POCHODZENIU PRODUKTU ORAZ JEGO SKŁADNIKA PODSTAWOWEGO – wyniki kontroli IJHARS

Ze względu na rosnącą świadomość konsumentów odnośnie wpływu kraju lub miejsca pochodzenia produktu oraz jego składników na jakość kupowanej żywności, w ostatnich latach powstało wiele regulacji określających nowe zasady i obowiązki dotyczące znakowania żywności informacją o jej pochodzeniu.

Takie działania mają na celu realizację prawa konsumentów do rzetelnej informacji i wyboru żywności zgodnie z ich oczekiwaniami.

Informacja o pochodzeniu – prawda czy fałsz?

Inspekcja JHARS kontrolując jakość handlową środków spożywczych każdorazowo sprawdza prawidłowość oznakowania tych środków, w tym informacje dotyczące ich pochodzenia, zarówno te obowiązkowe jak i dobrowolne. Wyniki kontroli wskazują, że średnio 21,9% skontrolowanych środków spożywczych jest nieprawidłowo oznakowanych. Najczęściej nieprawidłowości te dotyczą stosowanej nazwy produktu oraz wykazu składników. Błędy związane z podawaniem informacji o pochodzeniu produktu i/lub składnika podstawowego są rzadziej stwierdzanymi nieprawidłowościami, a częstotliwość ich występowania zależy od grupy kontrolowanych produktów.

Pochodzenie obowiązkowe – przepisy szczegółowe!

Wskazywanie kraju lub miejsca pochodzenia produktu nie jest obowiązkowe dla wszystkich środków spożywczych. Obowiązkowe podawanie kraju pochodzenia wymagane jest na podstawie przepisów unijnych dla: świeżych owoców i warzyw, miodu, mięsa i ryb, wina oraz oliwy z oliwek. Natomiast polskie przepisy nakładają konieczność wskazywania pochodzenia mięsa sprzedawanego bez opakowań oraz ziemniaków zarówno bez opakowań jak i w opakowaniach.

W związku z brakiem podania w oznakowaniu kraju pochodzenia produktu kwestionowano świeże warzywa i owoce, ziemniaki, miód oraz mięso.

W przypadku miodu dodatkowo stwierdzono informacje wprowadzające konsumenta w błąd co do pochodzenia poprzez podanie w centralnym miejscu etykiety nazwy marki: „Miody Polskie” oraz jednocześnie z boku etykiety informacji: „MIÓD POCHODZI Z POLSKICH I EUROPEJSKICH PASIEK”.

Opakowania mięsa kwestionowano ze względu na wymienienie 3 różnych krajów: „Polska/Belgia/ Holandia” bez wskazania co one oznaczają, tj. nie poprzedzając ich odpowiednimi sformułowaniami: „miejsce chowu”, „miejsce uboju” lub „pochodzenie”.

W odniesieniu do oliwy z oliwek stwierdzono podanie na etykiecie jedynie informacji: „otrzymana z oliwek zebranych w Unii Europejskiej”, bez wskazania miejsca otrzymania oliwy.

Oznakowanie ryb kwestionowano m.in. ze względu na brak obszaru połowu lub hodowli oraz wprowadzanie konsumenta w błąd poprzez podanie błędnego kraju pochodzenia, tj. „Szwajcaria” zamiast „Wietnam”.

Pochodzenie obowiązkowe – rozporządzenie 1169/2011

Dla pozostałych środków spożywczych stosuje się ogólne przepisy rozporządzenia (UE) nr 1169/2011¹ dotyczące wskazywania kraju pochodzenia. Zgodnie z tymi przepisami kraj pochodzenia trzeba podać tylko w przypadku, gdy brak tej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd, tj. gdyby informacje towarzyszące środkowi spożywczemu lub etykieta jako całość mogły sugerować, że dany środek spożywczy pochodzi z innego kraju lub miejsca.

Na podstawie przepisów ogólnych dotyczących znakowania żywności, kwestionowano m.in. brak wskazania kraju lub miejsca pochodzenia produktu w przypadku:

- przetworów mlecznych ze względu na wprowadzanie konsumenta w błąd co do miejsca pochodzenia poprzez użycie grafiki sugerującej bałkańskie pochodzenie wyrobu oraz umieszczenie informacji: „ser typu bałkańskiego”, „oryginalny ser dojrzewa-

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

- jący w solance serwatkowej”, podczas gdy faktyczne pochodzenie produktu było inne,
- zamienników przetworów mlecznych wytworzonych w Polsce, na których na frontowej stronie opakowania umieszczono grafikę przedstawiającą typowy krajobraz Holandii (wizerunki wiatraków nad kanałami) oraz nazwę „... Hollander” (która w tłumaczeniu na język polski oznacza „... Holender”),
 - tłuszczów roślinnych wyprodukowanych w Wielkiej Brytanii z rzepaku uprawianego również w Wielkiej Brytanii, ze względu na wyeksponowanie na etykiecie napisu „WIELKOPOLSKI” sugerującego polskie pochodzenie tego produktu.

Produkt Polski – nie zawsze polski!

Oznaczenie „Produkt polski” jest dobrowolne, ale aby stosować je zgodnie z przepisami należy spełnić kryteria dotyczące pochodzenia składników, procesu produkcyjnego, jak też wymogi techniczne określone dla znaku graficznego. Wprowadzenie ujednoliconych kryteriów posługiwania się określeniem „Produkt polski” ma na celu umożliwienie konsumentom wyszukiwania produktów wytworzonych w Polsce z użyciem polskich surowców.

Wyniki przeprowadzonych kontroli wskazują, że nie zawsze taka informacja podana w oznakowaniu jest zgodna z prawdą. Podczas kontroli inspektorzy JHARS najczęściej kwestionowali prawo do zamieszczenia znaku/informacji „Produkt polski” na opakowaniach produktów zawierających składniki niepochodzące z Polski, np. mak i słonecznik ze Słowacji i Ukrainy (w przypadku pieczywa) czy bób z Wielkiej Brytanii (w przetworach warzywnych). W odniesieniu do piwa zabroniono stosowanie znaku „Produkt polski” ze względu na to, że użyty w produkcji granulaty chmielowy został wyprodukowany na terenie Niemiec, mimo że krajem pochodzenia chmielu była Polska. W przypadku makaronu kwestionowano ten znak, ponieważ producent nie posiadał dokumentów potwierdzających, że mąka zastosowana do produkcji została wyprodukowana z polskiego surowca.

Możliwość zamieszczenia ww. znaku podważono również w przypadku napoju bezalkoholowego, gdyż łączna masa składników niepochodzących z Polski (nie licząc masy wody użytej do jego produkcji) wynosiła więcej niż 25%.

Pochodzenie składnika podstawowego

Deklaracja o pochodzeniu podstawowego składnika środka spożywczego musi pojawić się zawsze, gdy producent podaje na etykiecie pochodzenie całego wyrobu, ale główny składnik nie pochodzi z tego samego kraju lub miejsca po-

chodzenia. Można również to zrobić poprzez wskazanie, że kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jest inne niż kraj lub miejsce pochodzenia środka spożywczego. Jest to stosunkowo nowy przepis, bo obowiązuje od 1 kwietnia 2020 roku², dlatego też nieprawidłowości w tym zakresie są dość często wykrywane przez inspektorów JHARS. Najczęściej stwierdzano brak podania kraju pochodzenia składnika podstawowego produktu lub wskazania, że kraj pochodzenia tego składnika jest inny niż kraj pochodzenia produktu, np. w przypadku:

- wyrobów cukierniczych (baton kokosowy), w oznakowaniu których podano informację: „Wyprodukowano w Polsce przez ...” podczas gdy, użyte w produkcji wiórki kokosowe pochodziły z Indonezji,
- makaronu zawierającego na opakowaniu informację: „Wyprodukowano w Polsce” oraz znak graficzny przedstawiający prostokątną biało-czerwoną flagę podczas gdy, semolina z pszenicy durum pochodziła z Austrii a kaszka makaronowa z Czech,
- prażonej kukurydzy (popcorn) oznakowanej informacją: „kraj pochodzenia POLSKA” podczas gdy wyrób wyprodukowano z ziaren kukurydzy pochodzących z Argentyny,
- piwa, na opakowaniu którego umieszczono informację: „z samego serca Mazur!” podczas gdy, użyte w produkcji słady pochodziły z Czech i Estonii,
- piwa, którego oznakowanie zawierało informację: „Amerykańska Pszenica” podczas gdy w rzeczywistości nie stosowano składników z pszenicy pochodzącej z Ameryki.

Informacja dotycząca pochodzenia produktu, jak i jego składników, jest istotna dla konsumenta i okazuje się, że coraz częściej zwracamy na nią uwagę podczas zakupów żywności. Stąd Komisja Europejska pracuje nad kolejnymi regulacjami rozszerzającymi obowiązek informowania o pochodzeniu. Z punktu widzenia konsumenta niezmiernie ważne jest, aby żywność była oznakowana zgodnie z tymi przepisami, a informacje wskazane na opakowaniu były adekwatne z faktycznym miejscem lub krajem pochodzenia tej żywności. Ale nad tym czuwa już Inspekcja JHARS!

² Podstawa prawna to:

– art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchynienia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 oraz

– rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiające zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego

Małgorzata
Wójcik

MATERIAŁY I WYROBY PRZEZNACZONE DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ

podstawowe przepisy i wymagania oraz wyniki kontroli

Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością powinny spełniać ogólne wymagania wynikające z rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG¹ oraz wymagania zawarte w przepisach szczegółowych.

Zakres kompetencji IJHARS

Z dniem 1 lipca 2020 roku weszła w życie ustawa o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz niektórych innych ustaw². Zgodnie z art. 17 ust. 1 pkt 3a, wyżej wymienionego przepisu Inspekcja JHARS objęła swoim nadzorem kontrolę nad prawidłowością wprowadzania do obrotu i oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W tym miejscu należy podkreślić, że kompetencje Inspekcji JHARS nie obejmują swoim zakresem aspektów zdrowotnych, nad którymi pieczę w zakresie bezpieczeństwa materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością sprawują organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Artykuł 73 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia³ stanowi, że: „Organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organy, o których mowa w ust. 1 pkt 5 (inne organy w zakresie posiadanych kompetencji), są właściwe w sprawach przeprowadzania urzędowych kontroli materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w zakresie określonym w rozporządzeniu nr 1935/2004 oraz w rozporządzeniu nr 282/2008⁴”.

¹ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004 r. s. 4, ze zm.)

² ustawa o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. z 2021 r. poz. 630)

³ ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021)

⁴ rozporządzenie Komisji (WE) nr 282/2008 z dnia 27 marca 2008 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2023/2006 (Dz. Urz. UE. L 2008 Nr 86, str. 9, ze zm.)

Zakres rozporządzenia 1935/2004

Rozporządzenie 1935/2004 ma zastosowanie do materiałów i wyrobów, włączając w to aktywne i inteligentne materiały i wyroby do kontaktu z żywnością, które w stanie gotowym do użytkowania: przeznaczone są do kontaktu z żywnością lub pozostają w kontakcie z żywnością i są do tego celu przeznaczone lub można w sposób uzasadniony oczekiwać, iż wejdą w kontakt z żywnością albo nastąpi migracja ich składników do żywności w przypadku ich zastosowania w normalnych lub możliwych do przewidzenia warunkach (art. 1 ust. 2 rozporządzenia 1935/2004).

Zakres rozporządzenia nie obejmuje natomiast:

- materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, które dostarczane są jako antyki,
- materiałów pokrywających lub powlekających, takich jak materiały pokrywające sery w postaci skórki, przetworzone produkty mięsne lub owocowe, które tworzą część środków spożywczych i mogą być spożywane razem z tymi środkami spożywczymi,
- stacjonarnych instalacji wodociągowych, publicznych lub prywatnych.

Istotne definicje

Rozporządzenie 1935/2004 powołuje się na definicje określone w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002⁵, z wyjątkiem definicji pojęć „możliwość śledzenia” i „wprowadzenie do obrotu”, które zostały określone w rozporządzeniu ramowym.

„Możliwość śledzenia” w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oznacza zdolność śledzenia drogi materiału lub wyrobu na wszystkich etapach procesu produkcji, przetwarzania lub dystrybucji.

Definicja „wprowadzenia do obrotu” oznacza natomiast dysponowanie materiałami i wyrobami w celach handlowych, w tym także z zamiarem oferowania na sprzedaż lub w celu przeniesienia ich posiadania

⁵ rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE. L 2002 Nr 31, str. 1, ze zm.)

w jakiegokolwiek innej formie, odpłatnie lub nieodpłatnie, jak również sprzedaż, dystrybucję i inne formy przeniesienia posiadania.

Dodatkowo wprowadzone zostały definicje: aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, a także definicja przedsiębiorstwa oraz podmiotu działającego na rynku.

Wymagania dotyczące oznakowania – art. 15 rozporządzenia 1935/2004

Do materiałów i wyrobów, które w chwili wprowadzenia do obrotu nie weszły jeszcze w kontakt z żywnością dołącza się:

- a) informację „do kontaktu z żywnością” lub szczególne wskazówki dotyczące ich używania (butelka do wina, łyżka do zupy itp.) lub symbol określony w załączniku II rozporządzenia (WE) nr 1935/2004, tj.:

Rys. 1. Symbol stosowany do oznakowania wyrobu do kontaktu z żywnością



- Oznaczenia, o których mowa w lit. a) – „do kontaktu z żywnością” nie są wymagane dla wyrobów, które ze względu na swoje właściwości są w sposób oczywisty przeznaczone do kontaktu z żywnością (art. 15 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004).
- b) specjalne zalecenia (jeśli to konieczne), odnośnie użytkowania, których należy przestrzegać w celu ich bezpiecznego i właściwego wykorzystania;
- c) nazwę lub nazwę handlową oraz adres lub informacje o siedzibie producenta, przetwórcy lub sprzedawcy odpowiedzialnego za wprowadzenie do obrotu i mającego siedzibę we Wspólnocie;
- d) odpowiednie oznakowanie lub oznaczenia identyfikacyjne zapewniające możliwość śledzenia drogi materiału i wyrobu;
- e) w przypadku aktywnych materiałów i wyrobów, informacje na temat dopuszczalnego zastosowania lub zastosowań, a także inne istotne informacje, takie jak nazwa i ilość substancji uwalnianych przez aktywny składnik, umożliwiające podmiotom działającym na rynku żywności, stosującym te materiały i wyroby, przestrzeganie innych, odpowiednich przepisów wspólnotowych lub, przy ich braku, krajowych.

Informacje opisane powyżej powinny być widoczne, czytelne i nieusuwalne (art. 15 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004).

Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością wprowadzane do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej powinny być oznakowane w języku polskim. Obowiązek ten wynika z art. 55 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o *bezpieczeństwie żywności i żywienia*, zgodnie z którym materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością mogą być ponadto znakowane w innych językach.

Deklaracja zgodności

Do określonych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością powinna być dołączona pisemna deklaracja stwierdzająca, że są one zgodne z przepisami mającymi wobec nich zastosowanie (art. 16 ust. 1 rozporządzenia 1935/2004). W celu wykazania zgodności powinna być udostępniana odpowiednia dokumentacja właściwym organom na żądanie. Wymóg udostępnienia deklaracji zgodności obowiązuje na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu innych niż sprzedaż detaliczna. Wyjątkowo w przypadku wyrobów ceramicznych pisemna deklaracja zgodności powinna być dołączona także na etapie sprzedaży detalicznej. Obecnie wymóg ten obejmuje materiały i wyroby:

- a) z tworzyw sztucznych, w tym z recyklingu (art. 15 rozporządzenia 10/2011⁶ i art. 12 rozporządzenia 282/2008),
- b) aktywne i inteligentne (art. 12 rozporządzenia 450/2009⁷),
- c) ceramiczne (§ 9 rozporządzenia MZ w sprawie wykazu substancji (...)⁸),
- d) z folii z regenerowanej celulozy (§ 6 rozporządzenia MZ w sprawie wykazu substancji (...)).

Deklaracja zgodności dla wyrobów z tworzyw sztucznych to najbardziej obszerny dokument, który powinien zawierać informacje zgodnie z zał. IV rozporządzenia (UE) nr 10/2011.

⁶ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 2011 Nr 12, str. 1, ze zm.)

⁷ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 450/2009 z dnia 29 maja 2009 r. w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. UE L 135 z 30.5.2009, str. 3)

⁸ Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością z dnia 15 stycznia 2008 r. (Dz.U. Nr 17, poz. 113)

Przepisy szczegółowe

Rozróżnia się następujące rodzaje materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, dla których ustanowione zostały wymagania szczegółowe (wykaz szczegółowych aktów prawnych w odniesieniu do wskazanej grupy materiałowej zawiera *Tabela 1*): tworzywa sztuczne, tworzywa sztuczne pochodzące z recyklingu, aktywne i inteligentne materiały, wyroby ceramiczne, regenerowana celuloza. Dla pozostałych materiałów takich jak: papier i tektura, metale i ich stopy, farby drukarskie, lakiery i powłoki, szkło, wyroby gumowe i silikonowe, kleje, woski, korek, drewno oraz materiały tekstylne – wymagań szczegółowych jeszcze nie ustanowiono.

Wyniki kontroli IJHARS

W II kwartale 2021 roku Inspekcja JHARS przeprowadziła w 54 podmiotach dokonujących sprzedaży detalicznej kontrolę prawidłowości wprowadzania do obrotu i oznakowania 212 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, ze szczególnym uwzględnieniem przedmiotów użytku codziennego, wykonanych z tworzyw sztucznych.

Celem kontroli było sprawdzenie zgodności gotowego materiału i wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością z przepisami UE oraz weryfikacja przedłożenia właściwej dokumentacji z uwzględnieniem spełnienia obowiązku możliwości śledzenia produktu (treaceability), w tym poprawnego oznakowania, także w zakresie identyfikowalności. Informacje te weryfikowane były m.in. na podstawie: oznakowania, a także posiadanej deklaracji zgodności lub dokumentów uzupełniających, w zależności od roli podmiotu dysponującego materiałem w łańcuchu dostaw.

Wyniki kontroli wykazały najwięcej nieprawidłowości w oznakowaniu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, które było nie-

zgodne z obowiązującymi przepisami, w szczególności z rozporządzeniem 1935/2004. Nieprawidłowości w tym zakresie stwierdzono w 11 podmiotach, kwestionując 35 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (16,5% skontrolowanych). Do najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości należy zaliczyć: brak nazwy/nazwy handlowej produktu, brak danych identyfikacyjnych podmiotu odpowiedzialnego za wprowadzanie wyrobu do obrotu i mającego siedzibę w UE, brak oznakowania identyfikacyjnego, niespełnienie obowiązku oznakowania materiałów i wyrobów w języku polskim, w tym także brak pełnego tłumaczenia informacji zawartych na etykietach na język polski. W toku kontroli stwierdzano także pominięcie istotnych informacji dotyczących użytkowania produktu, np.:

- pominięcie na tackach do grilla informacji, że nie należy ich stosować do żywności silnie kwaśnej $pH < 4,5$ słonej – zasadowej $pH > 8,8$;
- braku informacji na butelkach, że dopuszczalne są wszelkie warunki kontaktu, które obejmują ogrzewanie w temperaturze $70^{\circ}C$ przez maksymalnie 2 godziny lub w temperaturze $100^{\circ}C$ przez maksymalnie 15 minut, po których nie następuje długotrwałe przechowywanie w temperaturze pokojowej lub chłodni;
- braku informacji na tackach papierowych i kieliszkach, że nie należy ich stosować w kuchenkach mikrofalowych;
- braku informacji na foremkach aluminiowych, aby nie stosować ich do potraw o charakterze silnie słonym i jednocześnie o niedopuszczeniu do ich stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Nieprawidłowości w zakresie wprowadzania do obrotu stwierdzono w 4 partiach (1,9% skontrolowanych). Stwierdzono m.in.: brak deklaracji zgodności na etapie sprzedaży detalicznej w przypadku wyrobów ceramicznych, jak również w przypadku materiału z tworzywa sztucznego w podmiocie pełniącym rolę użytkownika materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Największą liczbę zakwestionowanych partii, bo aż 30 spośród 161 skontrolowanych w danej grupie materiałowej stanowiły materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością wykonane z tworzyw sztucznych. Należy jednak podkreślić, że kontrola nakierowana była głównie na tę grupę materiałową. W pozostałych rodzajach materiałów stwierdzono pojedyncze nieprawidłowości, jednakże zależność ta wynikała z mniejszej liczby skontrolowanych partii.

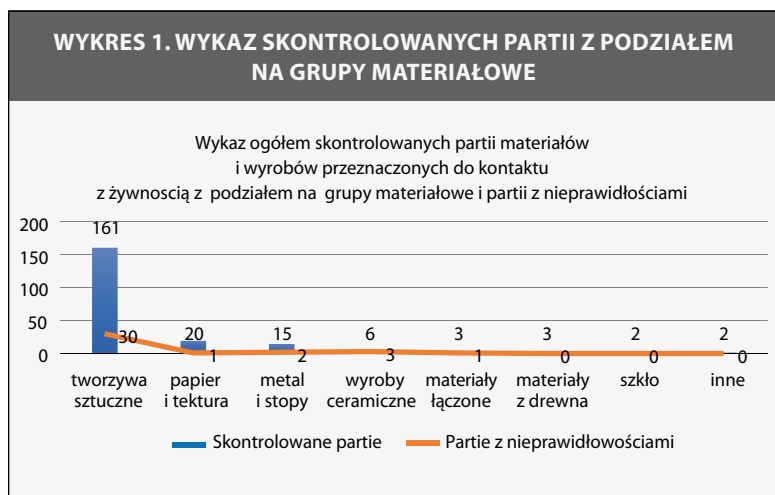


TABELA 1. WYKAZ SZCZEGÓŁOWYCH AKTÓW PRAWNYCH W ZAKRESIE MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU ŻYWNOSCIĄ W ODNIESIENIU DO GRUPY MATERIAŁOWEJ

Grupa materiałowa	Przepis
Tworzywa sztuczne	Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz.Urz.UE.L 2011 Nr 12, str. 1, ze zm.)
Tworzywa sztuczne pochodzące z recyklingu	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 282/2008 z dnia 27 marca 2008 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2023/2006 (Dz. Urz. UE. L 2008 Nr 86, str. 9, ze zm.)
Aktywne i inteligentne materiały	Rozporządzenie Komisji (WE) nr 450/2009 z dnia 29 maja 2009 r. w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. UE L 135 z 30.5.2009, str. 3)
Wyroby ceramiczne oraz regenerowalna celuloza	Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością z dnia 15 stycznia 2008 r. (Dz.U. Nr 17, poz. 113)

Szczegółowy wykaz skontrolowanych partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z podziałem na grupy materiałowe zawiera *Wykres 1*.

Stwierdzone przez IJHARS nieprawidłowości w zakresie wprowadzania do obrotu i oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością są wynikiem niezajomości przepisów lub braku należytej kontroli wewnętrznej zarówno ze strony producentów, jak również dystrybutorów.

Prawidłowe oznakowanie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością jest dla konsumentów bardzo istotnym czynnikiem, wpływającym na dokonywanie świadomego wyboru przy zakupie produktów bezpiecznych oraz odpowiednich do konkretnego rodzaju żywności. Natomiast szeroki wybór dostępnych na rynku wyrobów wykonanych z różnych grup materiałowych i szereg nieprawidłowości wykazanych podczas pierwszej kontroli, wskazuje na duże wyzwanie jakie staje przed Inspekcją IJHARS.



źródło: Pixabay

Justyna
Sieczkiewicz

GASTRONOMIA POD LUPĄ IJHARS, CZYLI JAK OSZUKUJĄ RESTAURATORZY

Przeterminowany losoś, wieprzowo-drobiowe „pierogi z mięsem wołowym” czy gałka wędzona w zastępstwie oscypka - to tylko kilka przykładów na to, jak „dobrze” zjemy na mieście.

Założenia kontroli

Nowe zadania przejęte przez IJHARS 1 lipca 2020 r. od Inspekcji Handlowej znacznie poszerzyły zakres sprawowania kontroli żywności, między innymi nadając uprawnienia do przeprowadzania kontroli na etapie gastronomii. Z powodu wprowadzanych obostrzeń związanych z epidemią COVID, kontrole te odbywały się w czasie ograniczenia prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym w czasie zakazu konsumpcji w miejscu sprzedaży. Czynności prowadzone w zakresie kontroli dań skoncentrowane były na podstawowych cechach jakości handlowej. Oceniono cechy organoleptyczne dań oraz surowców wchodzących w ich skład tj. wygląd, zapach, konsystencję. W trakcie analiz laboratoryjnych badano obecność tłuszczu roślinnego w tłuszczu mlecznym, obecność specyficznego DNA identyfikowanego dla danego gatunku ryby, występowanie niedeklarowanych składników w produkcie oraz identyfikowano surowiec mięsny. Największy nacisk kładziono na sprawdzenie możliwości podmiany asortymentowej składników dań ich zamiennikami, a także sprawdzanie sposobu i prawidłowość przekazywania informacji konsumentowi finalnemu, czyli tzw. znakowanie produktu.

Ponadto, jeśli w ofercie deklarowano przyrządzenie potraw ze świeżych, niezamrożonych składników, skontrolowano czy na stanie placówki faktycznie występują świeże surowce. Zwrócono także uwagę na znakowanie na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi rolnictwa ekologicznego oraz produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS). Uwadze inspektorów nie umknęły również warunki i sposób przechowywania zarówno składników jak i dań.

Dotychczasowe działania kontrolne IJHARS w zakresie dań skupiły się na:

- wyrobach garmażeryjnych z nadzieniem (tj. krokiety, pyzy, pierogi, naleśniki),
- daniach gotowych w puszkach, w słoikach (np. żurek z kielbasą, gołąbki w sosie, gulasz wieprzowy, karkówka w sosie, flaki, pulpety wieprzowe, kurczak słodko-kwaśny),
- pizzy oraz daniach makaronowych w sosach z zadeklarowanym składnikiem mlecznym (np. serem, śmietaną),
- identyfikacji gatunkowej ryb oraz sposobie zastosowanej obróbki cieplnej (smażone, grillowane, pieczone).

Gdaczą wołowina

W III kwartale 2020 r. na tapecie znalazły się wyroby garmażeryjne z nadzieniem oraz te pakowane w puszki i słoiki.

W wyniku badań laboratoryjnych zakwestionowano 15,2% skontrolowanych wyrobów. Wykryto obecność niedeklarowanego surowca drobiowego w gulaszu wołowym. W pierogach gęsinę zastąpiła kura. Amatorzy pierogów z mięsem wołowym mieli okazję skosztować wieprzowiny i drobiu niezadeklarowanej w składzie.

Uwadze inspektorów nie umknęło również nieprawidłowe oznakowanie aż 65% skontrolowanych dań. Wykryto m.in.:

- brak umieszczenia w miejscu bezpośrednio dostępnym konsumentowi finalnemu wykazu składników, w tym substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji,
- podanie na tablicy zawierającej menu informacji: „alergeny: mleko, soja, seler, gluten, jaja, orzechy, mak, łubin, sezam” bez wskazania, której potrawy

ona dotyczy lub w której potrawie znajduje się dany alergen,

- zastosowanie niepełnej nazwy produktu, bez wskazania rodzaju surowca mięsnego z którego został on wytworzony w przypadku „gołąbków z mięsem”,
- brak procentowej zawartości mięs wymienionych w nazwie np. klopsików wieprzowo-wołowych,
- obecność niedozwolonego do stosowania dodatku do żywności – barwnika ryboflawiny, użytego do farszu pierogów z mięsem wołowym,
- niepodanie w wykazie składników wszystkich komponentów składnika złożonego użytego w produkcji, np. mieszanki przyprawowej zawierającej seler, przyprawy gyros, przyprawy uniwersalnej użytej do żurku, bułki tartej,
- deklarowanie w wykazie składników, które faktycznie nie zostały użyte do produkcji dania np. gorczyca, koncentrat pomidorowy, tłuszcz mleczny,
- zastosowanie określenia „oleje roślinne” bez wskazania źródła ich pochodzenia,
- brak informacji o rzeczywistym producencie pierogów – na wywieszkach cenowych, tablicy informacyjnej i w katalogu wykazu składników.

Dla pocieszenia cechy organoleptyczne dań były bez zarzutu.

Jak przyprawić Włocha o zawał – pizza z wyrobem seropodobnym w sosie z tłuszczu roślinnego

W II kwartale 2021 r. skontrolowano pizzę i dania makaronowe z zadeklarowanym w składzie produktem mlecznym.

Wygląd i zapach skontrolowanych dań były nienagane. Zakwestionowano natomiast oznakowanie ponad 60% dań z uwagi na:

- podmianę asortymentową składników ich tańszymi zamiennikami np. sera jego analogami,
- brak szczegółowego wykazu składników stosowanych do produkcji wraz z wyróżnieniem składników alergicznych w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu,
- brak wykazu składników wchodzących w skład składników złożonych np. ciasto, sos pomidorowy,
- niewyróżnienie alergenów bądź wyróżnienie ich w sposób niezrozumiały,
- umieszczenie informacji o alergenach wchodzących w skład potraw w miejscu niedostępnym dla konsumentów.

Ponadto, badania laboratoryjne mlecznych składników dań wykazały, że w prawie 15% przypadków

przedsiębiorcy częstowali swoich klientów podróbkami i substytutami np. „ser mozzarella”, który zawierał tłuszcze roślinne.

Grzech nie zjeść rybki nad morzem

Przeprowadzona w sezonie letnim kontrola jakości handlowej ryb wykazała, że czasem grzeszą również nadmorscy restauratorzy.

Wygląd, konsystencja, barwa i zapach ocenianych ryb nie budziły zastrzeżeń, ale niestety nie obyło się bez nieprawidłowości. Błędy jakie popełnili przedsiębiorcy to m.in.:

- nieuwzględnienie informacji o panierowaniu ryby,
- pominięcie formy elementu kulinarnego ryby np. dzwonka, tusza, filet,
- nieokreślenie w nazwie produktu zastosowanego procesu technologicznego tj. smażenie, gotowanie,
- brak wyróżnienia składu składników złożonych wchodzących w skład produktu tj. panierki, sosu, ćwikły z chrzanem,
- niedopełnienie obowiązku podania wykazu składników i substancji alergicznych w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi.

Podmiana asortymentowa – zgadnij, co masz na talerzu?

Kreatywności w gastronomii możemy doświadczyć nie tylko w nietypowym wystroju czy wyszukanych daniach. Właściciele lokali wykazują się (niekiedy niepożądaną) inwencją twórczą także w doborze składników. Jak pokazują wyniki kontroli przeprowadzonych przez IJHARS, nie zawsze powinniśmy wierzyć temu, co przeczytamy w menu. Wielokrotnie składniki droższe zastępowane są tańszymi a trudno dostępne, łatwiej osiągalnymi.

Możemy więc zjeść słynną Margheritę z serem... lub seropodobnym wyrobem, nie mającym z serem nic wspólnego ewentualnie zawierającym jedynie jego domieszkę. Doskonale komponującym się dodatkiem będzie oryginalny sos „śmietanowy” (śmietana-free) na bazie substytutu z tłuszczem roślinnym. Kompozycję dopełni sałatka z „lokalnym greckim serem feta prosto z Podlasia”.

Nad morzem restaurator uraczy nas egzotycznie brzmiącą gładzicą, ale żeby nie onieśmielać i nie wprowadzać w zakłopotanie skromnego konsumenta, nazwie ją pospolicie... flądą.

Czy właściciele lokali gastronomicznych mają dla nas inne ekscytujące niespodzianki? W trakcie przeprowadzonych przez IJHARS kontroli dań zawierających składnik mleczny stwierdzono dodatkowo zastępowanie:

- sera – wyrobami seropodobnymi lub mieszanką sera z wyrobem seropodobnymi,
- sera feta – serem sałatkowo-kanapkowym, serem typu bałkańskiego,
- parmezanu – innym serem podpuszczkowym, twardym, długo dojrzewającym,
- gorgonzoli – innym serem pleśniowym,
- oscypka – innym serem podpuszczkowym, parzonym, naturalnie wędzonym „Gałka wędzona”,
- śmietany – substytutem z tłuszczem roślinnym,
- sera Lazur – innym serem pleśniowym,
- szynki parmeńskiej i szynki szwarcwaldzkiej – inną szynką wieprzową suszoną.

Quo Vadis restauratorzy?

Kontrole przeprowadzone przez IJHARS ujawniły szereg nieprawidłowości naruszających interesy konsumentów, w szczególności polegających na stosowaniu podmiary asortymentowej składników w stosunku do deklaracji zamieszczonej w ofercie placówki. Przedsiębiorcy, nie wiedząc bądź niewłaściwie interpretując przepisy prawa, nie przestrzegali obowiązku uwidaczniania informacji o wykazie składników oferowanych potraw, z uwzględnieniem substancji powodujących alergię, pomimo iż przepis prawny istnieje od kilku lat. W trosce o interes konsumenta IJHARS będzie kontynuowała prowadzenie kontroli jakości handlowej na etapie sprzedaży detalicznej konsumentowi finalnemu w placówkach gastronomicznych, w czasie których szczególną uwagę zwróci na sposób przekazywania informacji na temat środków spożywczych konsumentowi finalnemu oraz prawidłowość realizacji tych deklaracji.



źródło: Pixabay

PRODUKTY WIEJSKIE I DOMOWE W ORZECZNICTWIE SĄDÓW ADMINISTRACYJNYCH

Domowy – czyli jaki? Zapewne dla każdego wyrażenie to niesie inne skojarzenia. „Domowe” w kontekście żywności to najczęściej coś wytworzone w domu, tradycyjnymi metodami, z użyciem składników wysokiej jakości.

Produkt oznakowany jako „domowy”, „wiejski” kojarzy nam się z lepszą jakością, starannością wykonania, właściwym doбором składników. Należy mieć na uwadze, że w przypadku określenia typu „wiejska”, „domowy”, „tradycyjny”, „naturalny”, „babuni”, „bez konserwantów”, „bez barwników”, itp. brak jest przepisów szczególnych, które regulowałyby zasady ich stosowania. Tego rodzaju dobrowolne informacje podlegają przepisom ogólnym, które stanowią podstawowy zakaz wprowadzania konsumentów w błąd co do charakterystyki produktu żywnościowego. Zgodnie z dokumentem wydanym przez FSA „Kryteria stosowania terminów „świeży”, „czysty”, „naturalny” itp. w znakowaniu żywności” zaleca się następujące kryteria stosowania terminu „domowy”:

- wytworzony lub przygotowany w domu; domowej roboty;
- wytworzony w domu z zastosowaniem metod tradycyjnych, a nie w drodze produkcji przemysłowej;
- wytworzony samodzielnie;
- wytworzony w prosty sposób.

W celu dostosowania procesu przygotowania posiłków i dań w komercyjnych lokalach gastronomicznych, zastosowanie terminu „domowy” powinno ograniczać się do przygotowania w danym lokalu posiłku zgodnie z recepturą, z podstawowych składników i w sposób odzwierciedlający jego przygotowanie w typowych warunkach domowych.

Nie może on zostać przygotowany poprzez jedynie połączenie ze sobą wstępnie przygotowanych składników lub rozcieńczenie suchej mieszanki, jego przygotowanie musi wymagać wykonania pewnych podstawowych czynności kulinarnych.

Rynek spożywczy pełen jest produktów oznakowanych jako „domowe”, niemniej jednak określenie to nie zawsze jest stosowane w sposób właściwy.

Jeśli chodzi natomiast o określenie „wiejski”, ww. dokument wskazuje, że stosowanie terminów takich jak „wieś” (country), „gospodarstwo” (farm) lub podobnych wyobrażeń typowo wiejskich scen może wprowadzać konsumenta w błąd, jeżeli żywność, której takie terminy dotyczą nie została wyprodukowana w gospodarstwie wiejskim w rozumieniu typowego konsumenta.

Prawidłowość znakowania określeniem „domowy” podlega kontroli IJHARS, jak również w wyniku wniesionych skarg – ocenie sądów administracyjnych.

Określenie „domowy” stanowi cechę poszukiwaną przez konsumentów, co zostało również potwierdzone w wyroku WSA w Warszawie z dnia 05.06.2013 r., sygn. VI SA/Wa 5648/13:

„Określenie „domowy smak” sugeruje zaś, jak prawidłowo wywiódł organ w zaskarżonej decyzji, domową metodę wytworzenia, przez co produkt może być postrzegany jako atrakcyjniejszy od otrzymywanych w sposób przemysłowy, skoro nie zawiera składników używanych przy przemysłowym sposobie produkcji.

„W orzecznictwie podkreśla się, że stosowanie określenia typu „wiejski”, „ze wsi”, „jak ze wsi”, „jak wiejski”, „domowy”, „babuni”, „tradycyjny”, „domowe receptury” czy tak jak w rozpoznawanej sprawie: „kuchnia staropolska” w oznakowaniu środków spożywczych, przy jednoczesnym używaniu do ich produkcji dodatków, wzmacniaczy smaku, substancji stabilizujących i zwiększających wodochłonność, zagęstników, konserwantów, barwników i aromatów, a także przetworzonych surowców (np. mięsa oddzielonego mechanicznie, izolatów lub hydroliozatów białka sojowego, skrobi) wprowadza konsumentów w błąd, sugerując niezgodne ze stanem faktycznym właściwości wyro-

bu gotowego, w tym dotyczące jego składu i sposobu produkcji” (wyrok NSA z dnia 25.02.2020 r., sygn. akt: II GSK 3788/17). Zgodnie z powyższym, jednym z czynników uniemożliwiającym zastosowanie określenia „domowy” jest zastosowanie substancji dodatkowych w procesie produkcji żywności. Producenci chętnie posługują się również nazwami kojarzającymi się z produkcją domową, bez wskazywania tego określenia. IJHARS zakwestionowała oznakowanie napoju spirytusowego określeniem „samogon”, które również sugeruje domowy charakter produktu, na co wskazał NSA w wyroku z dnia 05.05.2021 r., sygn. akt: II GSK 1019/18: „O prawidłowości powyższego rozumienia omawianego terminu świadczą m.in. także definicje samogonu wskazywane w słownikach (zarówno drukowanych np. – Słownik Języka Polskiego, red. M. Szymczak, tom trzeci, Warszawa 1989, s. 174” – „spirytus wytwarzany nielegalnie prymitywnym domowym sposobem”, jak i internetowych – <https://sjp.pwn.pl/sjp/samogon;2519073.html> – dostęp w dniu 05.05.2021 – „samogon pot. «wódka wytwarzana nielegalnie domowym sposobem»”, czy nawet słownikach internetowych o charakterze popularyzatorskim <https://www.miejski.pl/slowo-Samogon> – „Bimber, alkohol własnej roboty” – dostęp w dniu 05.05.2021). Dodatkowo na analogiczne rozumienie słownikowe słowa samogon powołuje się również NSA w wyroku z 18 listopada 2016 r. (II GSK 920/15 – publ. <http://orzeczenia.nsa.gov.pl>) wskazując, że słowo „bimber” oznacza wódkę pędzoną nielegalnie prymitywnym, domowym sposobem, tzw. „samogon”.

Natomiast jak trafnie również podkreślono w uzasadnieniu zaskarżonego orzeczenia WSA, że w niniejszej sprawie trunk oferowany przez skarżącą kasacyjnie spółkę był produkowany w ramach prowadzonej przez nią działalności gospodarczej i w sposób profesjonalny z przeznaczeniem do sprzedaży szerokiemu kręgowi konsumentów.

Podobnie sądy administracyjne odnoszą się do kwestii znakowania produktów spożywczych jako „wiejskie”. IJHARS stoi na stanowisku, że określenie „wiejskie” stanowi wartość poszukiwaną przez konsumentów żywności, sugerując, że produkty te mają wyższą jakość właśnie z uwagi na „tradycyjne metody produkcji”.

„Z kolei posłużenie się w nazwie produktu określeniem „wiejska” w ocenie Sądu sugeruje konsumentowi, że ma do czynienia z wyrobem wytworzonym bez użycia substancji dodatkowych niewystępujących w tradycyjnej, wiejskiej metodzie produkcji wędlin takich jak białko sojowe, stabilizatory, przeciwutleniacze czy barwniki. Tym samym nadanie przedmiotowemu produktowi nazwy nieodpowiadającej składowi surowcowemu należy bezsprzecznie uznać za naruszenie art. 7 ust. 1 lit. a rozporządzenia 1169” (wyrok WSA w Warszawie z dnia 06.09.2017 r., sygn. akt: VI SA/Wa 2497/16).

Reasumując wskazać należy, że podkreślanie wyjątkowości produktów poprzez stosowanie określeń „domowy” czy „wiejski” jest jak najbardziej dopuszczalne. Należy mieć jednak na uwadze, na co takie sformułowanie wskazuje i jak jest odbierany przez konsumentów na rynku spożywczym.



źródło: Pixabay

ETYKIETOWANIE NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH

Wstępna ocena skutków planowanych zmian rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 w odniesieniu do etykietowania napojów alkoholowych.

W połowie 2021 roku Komisja Europejska opublikowała wstępną ocenę skutków planowanych zmian rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji o żywności, w odniesieniu do etykietowania napojów alkoholowych (Ref. Ares(2021)4128214 – 24/06/2021). Celem tej oceny było poinformowanie wszystkich zainteresowanych stron o planach Komisji, tak aby umożliwić wypowiedzenie się na temat planowanej inicjatywy oraz zapewnić efektywny udział w przyszłych konsultacjach.

Powyższa inicjatywa jest skutkiem przyjęcia przez Komisję w dniu 3.02.2021 r. Europejskiego planu zwalczania raka (*Europe's Beating Cancer Plan*), gdzie jednym z obszarów działania w zakresie zrównoważonej profilaktyki nowotworów jest ograniczenie szkodliwego spożycia alkoholu. Komisja proponuje wprowadzenie obowiązkowego podawania wykazu składników i informacji o wartości odżywczej na etykietach wszystkich napojów alkoholowych, tak jak ma to już miejsce w przypadku innych opakowanych środków spożywczych.

Europa ma najwyższy poziom konsumpcji alkoholu na świecie, a szkody powodowane przez alkohol stanowią główny problem zdrowia publicznego w UE. W 2016 r. nowotwory były główną przyczyną zgonów powiązanych ze spożyciem alkoholu (29%), w drugiej kolejności była to marskość wątroby (20%), następnie choroby układu krążenia (19%) i urazy (18%). Ponadto, nadmierne spożycie alkoholu zwiększa ryzyko otyłości i powiązanych z nią innych chorób niezakaźnych.

Wobec powyższego, konieczne może okazać się wprowadzenie zmian rozporządzenia nr 1169/2011. Zmiany te zostałyby włączone do trwającego już procesu legislacyjnego, który ma na celu harmonizację obowiązkowego oznaczania wartości odżywczej na froncie opakowania, rozszerzenie oznaczeń pochodzenia na niektóre produkty oraz zmianę przepisów

UE dotyczących oznaczania daty. Obecnie przepisy przewidują, że żywność opakowana musi być etykietowana m.in. wykazem składników i informacją o wartości odżywczej, jednakże z tego obowiązku zwolnione są napoje alkoholowe zawierające więcej niż 1,2% objętości alkoholu.

W ocenie Komisji, prowadzi to do obniżenia poziomu świadomości w zakresie zawartości i składu odżywczego napojów alkoholowych, utrudniając tym samym konsumentom podejmowanie świadomych wyborów w odniesieniu do kategorii produktów spożywczych, których nadmierne spożycie należy ograniczać w celu przeciwdziałania wynikającym z niego szkodom.

Brak jednolitych wymogów regulacyjnych

Wobec braku jednolitych wymogów regulacyjnych, opracowane przez różne sektory praktyki dobrowolnego etykietowania, mające na celu dostarczenie informacji ułatwiających konsumentom dokonywanie świadomych wyborów żywieniowych, doprowadziły do powstania rozdrobnionego krajobrazu w tym zakresie.

Stwarza to nierówne warunki funkcjonowania dla podmiotów działających na rynku spożywczym a także powoduje, że oczekiwania konsumentów są spełniane jedynie częściowo.

Zauważyć warto, że niektóre państwa członkowskie utrzymały lub przyjęły środki krajowe dotyczące wymogów w zakresie oznakowania wykazem składników napojów alkoholowych, niektóre z nich wprowadziły również przepisy wymagające oznaczania wartości odżywczej, w szczególności w odniesieniu do napojów alkoholowych.

W sprawozdaniu Komisji dla Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie obowiązkowego podawania wykazu składników i informacji o wartości odżywczej na etykietach napojów alkoholowych (COM/2017/058 final) stwierdzono, że żadne obiek-

tywne powody nie uzasadniają braku informacji dla konsumentów na temat składników i informacji o wartości odżywczej w napojach alkoholowych. W świetle wielu dobrowolnych inicjatyw branży, mających na celu dostarczanie konsumentom informacji na temat składników i wartości odżywczej, Komisja zwróciła się o przyjęcie podejścia samoregulacyjnego.

Odpowiadając na tę prośbę, sektor piwa i napojów spirytusowych podjął kroki w kierunku samoregulacji, jednakże branża winiarska poparła podejście regulacyjne. W tym zakresie, Komisja wskazuje, że zbliżający się przegląd rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1308/2013 w sprawie wspólnej organizacji rynków rolnych może doprowadzić do wprowadzenia przepisów regulujących etykietowanie składników wina i informacji o wartości odżywczej. Dotyczy to również aromatyzowanych produktów sektora wina regulowanych rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 251/2014 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych aromatyzowanych produktów sektora wina, które również jest przedmiotem przeglądu w ramach reformy Wspólnej Polityki Rolnej.

Podstawa i cel interwencji UE

Zmiana rozporządzenia nr 1169/2011 w powyższych obszarach miałyby na celu:

- wspieranie, koordynowanie lub uzupełnianie działań państw członkowskich UE na rzecz ochrony i poprawy zdrowia ludzkiego (art. 168 TFUE);
- zapewnienie wysokiego poziomu ochrony konsumentów (art. 169 TFUE);
- zapewnienia dalszej integracji rynku wewnętrznego zrównoważonych produktów żywnościowych (art. 114 TFUE).

Komisja ocenia, że działanie na poziomie UE będzie bardziej skuteczne w osiąganiu głównych celów niż szereg indywidualnych działań państw członkowskich. Harmonizację wymogów dotyczących etykietowania w poszczególnych sektorach napojów alkoholowych (wina, aromatyzowane wyroby winiarskie, piwa, napoje spirytusowe i inne napoje alkoholowe) zagwarantują konsumentom unijne przepisy, zmniejszając tym samym nierówności w dostępie do informacji dla obywateli w całej UE.

Warianty strategiczne

W kontekście oceny skutków, która ma zostać przeprowadzona w ramach przeglądu rozporządzenia

nr 1169/2011, zostaną ocenione wymienione poniżej warianty strategiczne, w celu określenia wariantu, który najlepiej odpowiada na wyzwania i możliwości związane z osiągnięciem ogólnego celu inicjatywy.

- **Wariant 0 – scenariusz podstawowy** – obecne wyłączenie zawarte w rozporządzeniu nr 1169/2011 stanowiące, że napoje alkoholowe o zawartości alkoholu powyżej 1,2% objętości nie muszą być opatrzone wykazem składników i informacją o wartości odżywczej, pozostaje w mocy. Podmioty działające na rynku spożywczym w dalszym ciągu mogą dobrowolnie podawać wykaz składników i informację o wartości odżywczej na etykiecie napojów alkoholowych lub w inny sposób, a w przypadku podawania informacji o wartości odżywczej na etykiecie, mogą ją ograniczyć do wartości energetycznej.

Pomimo że konsultacje w ramach przeglądu rozporządzenia nr 1308/2011 i rozporządzenia nr 251/2014 nie zostały jeszcze zakończone, na obecnym etapie można oczekiwać, że w przypadku wina i aromatyzowanych produktów sektora wina zmienione rozporządzenia wymagałyby obowiązkowego podawania wykazu składników i informacji o wartości odżywczej. Informacje te byłyby podawane albo na etykiecie, albo poza etykietą, z wyjątkiem wartości energetycznej, która musiałaby być podawana na etykiecie.

- **Wariant 1** – obecne wyłączenie na mocy rozporządzenia nr 1159/2011 zostaje uchylone i wymagane jest obowiązkowe podawanie wykazu składników i informacji o wartości odżywczej w odniesieniu do wszystkich napojów alkoholowych, a niektóre wskazania mogą być podawane poza etykietą.
- **Wariant 2** – obecne wyłączenie na mocy rozporządzenia nr 1159/2011 zostaje uchylone i wymagane jest obowiązkowe podawanie wykazu składników i informacji o wartości odżywczej w odniesieniu do wszystkich napojów alkoholowych. Informacje te muszą być podane na etykiecie.

Wstępna ocena spodziewanych skutków

Komisja spodziewa się, że ułatwienie dokonywania świadomych wyborów dzięki informacjom na temat składników i wartości odżywczej mogłoby potencjalnie zmniejszyć koszty publicznej opieki zdrowotnej, które wynikają z epidemii chorób niezakaźnych, takich jak nowotwory i otyłość, częściowo spowodowanych nadmiernym spożyciem alkoholu.

Harmonizacja wymogów dotyczących etykietowania wszystkich napojów alkoholowych zapewniłaby równe szanse podmiotom działającym na rynku spożywczym we wszystkich sektorach, ponieważ do wszystkich napojów alkoholowych miałyby zastosowanie te same przepisy.

Komisja wskazuje, że zharmonizowane przepisy dotyczące napojów alkoholowych zmniejszyłyby rozdrobnienie rynku i ułatwiłyby funkcjonowanie jednolitego rynku. Możliwość stosowania tych samych przepisów w zakresie etykietowania w całej UE mogłaby również stanowić duży potencjał gospodarczy dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze. Harmonizacja ułatwiłaby egzekwowanie przepisów przez właściwe organy krajowe i przyczyniłaby się do zapewnienia równych warunków konkurencji dla produktów żywnościowych wytwarzanych w UE i importowanych, co z kolei zwiększyłoby konkurencyjność przemysłu UE.

Jeśli chodzi o spodziewane koszty KE wskazuje, że wdrożenie wymogów dotyczących etykietowania prawdopodobnie spowoduje jednorazowy koszt dla podmiotów gospodarczych. Podjęcie tych środków na poziomie UE mogłoby jednak zmniejszyć obciążenia administracyjne dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze działających na kilku rynkach krajowych i zapewnić równe szanse wszystkim podmiotom. Ponadto, niektóre koszty aktualizacji etykiet zostałyby ograniczone dzięki stopniowemu wycofywaniu ich w normalnym cyklu życia etykiety, za pomocą przepisów przejściowych.

Prawdopodobne skutki społeczne

Komisja ocenia, że lepsze informowanie konsumentów o składnikach i wartości odżywczej napojów alkoholowych dzięki zharmonizowanym przepisom ułatwi im dokonywanie świadomych wyborów. To z kolei może przyczynić się do ograniczenia szkodliwego spożycia alkoholu z korzyścią dla zdrowia publicznego.

We wstępnej ocenie skutków wykorzystano wyniki szeroko zakrojonych badań i zgromadzone do tej pory dowody, dotyczące etykietowania napojów alkoholowych, natomiast w ramach specjalnego badania obejmującego cały przegląd rozporządzenia nr 1169/2011, w tym etykietowanie napojów alkoholowych, zgromadzone zostaną dalsze dowody dotyczące gospodarczych i społecznych skutków, jakie mogą mieć wyżej opisane warianty postępowania.

Komisja zapewnia, że zasięgnie opinii wszystkich zainteresowanych stron w drodze konsultacji publicznych i ukierunkowanych konsultacji, aby zebrać poglądy i informacje zwrotne w celu dalszego rozwoju i dopracowania inicjatywy. Po zakończeniu Komisja opublikuje sprawozdanie podsumowujące wyniki wszystkich tych działań. Wstępnie, przyjęcie nowych przepisów oszacowano na czwarty kwartał 2022 r.

Warto wskazać jednak, że wstępna ocena skutków planowanych zmian ma charakter informacyjny i nie przesądza o decyzji Komisji czy inicjatywa ta będzie kontynuowana, ani o jej ostatecznej treści. Wszystkie elementy inicjatywy opisane w ocenie skutków, mogą ulec zmianie.



źródło: Pixabay

Antonina
Kowalczyk

PROBLEMATYCZNA WŁAŚCIWOŚĆ RZECZOWA

Zagadnienie wstępne

W 2020 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny przeprowadził kontrolę w magazynie hurtowym przedsiębiorcy wprowadzającego do obrotu artykuły rolno-spożywcze. Ocena znakowania kontrolowanego wyrobu przeprowadzona przez Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej wykazała m.in. umieszczenie w oznakowaniu produktu niewłaściwego wyrażenia odnoszącego się do sposobu wytworzenia bułki tartej – „wypiekana”.

Było to podstawą do uznania przez organ Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej, że oznakowanie kontrolowanego wyrobu narusza obowiązujące przepisy prawa żywnościowego, tj. wprowadza konsumenta w błąd, poprzez zastosowanie nazwy produktu „Bułka tarta wypiekana z ciasta pszennego”, narusza art. 7 ust. 1 i 2 rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004¹.

Stan faktyczny sprawy

W oznakowaniu nazwy kontrolowanego artykułu rolno-spożywczego umieszczono sformułowanie „wypiekana z ciasta pszennego”, podczas gdy proces wypiekania dotyczy półproduktu jakim jest ciasto, a nie wyrobu gotowego jakim jest bułka tarta.

W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny uznał, że przedmiotowy środek spożywczy nie spełnia wymogów prawa żywnościowego w zakresie oznakowania i wydał decyzję nakazującą przedsiębiorcy dostosować oznakowanie kontrolowanego wyrobu do wymagań określonych

w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011.

Jako podstawę prawną decyzji organ wskazał: art. 1 pkt 6, art. 4 ust. 1 pkt 3 i art. 27 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej², art. 73 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia³, art. 138 ust. 1, ust. 2 lit. c, ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin⁴, art. 3 ust. 1, art. 6, art. 7 ust. 2, art. 8 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 oraz art. 104 i 107 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 roku – Kodeks Postępowania Administracyjnego⁵.

Od decyzji Powiatowego Inspektora Sanitarny strona wniosła odwołanie domagając się uchylenia zaskarżonej decyzji oraz umorzenia postępowania, jako bezprzedmiotowego. W ocenie strony odwołującej się brak było podstaw prawnych do twierdzenia, że zastosowana nazwa wprowadza konsumenta w błąd. Wojewódzki Inspektor Sanitarny jako organ odwoławczy wydał decyzję, w której utrzymał w mocy decyzję organu I instancji.

Jako podstawę prawną swojego rozstrzygnięcia organ odwoławczy wskazał art. 12 ust. 2 pkt 1 i art. 37 ust. 1 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, art. 7 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 oraz art. 138 § 1, art. 104 i art. 107 § 1 i 3 k.p.a.

Stanowisko organu II instancji

Odnosząc się do poszczególnych zarzutów odwołania Wojewódzki Inspektor Sanitarny wyjaśnił, że Powiatowy Inspektor Sanitarny w sposób prawidłowy zastosował przepis art. 77 § 1 k.p.a., działania organu I instancji były logiczne, proporcjonalne oraz rzetelne.

¹ Dz.Urz. UE L Nr 304 z dnia 22 listopada 2011 r., str. 18, z późn. zm.

² Dz.U. z 2019 r. poz., 59 ze zm.

³ Dz.U. z 2019 r., poz. 1252 ze zm.

⁴ Dz.Urz. UE L Nr 95 z dnia 7 kwietnia 2017 r.

⁵ Dz.U. z 2020 r., poz. 256 ze zm.

Zdaniem Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, organ I instancji słusznie stwierdził, że opis „Bułka tarta wypiekana z ciasta pszennego” stanowi niezrzetelną informację i w związku z tym narusza art. 7 ust. 2 rozporządzenia nr 1169/2011. Organ II instancji podkreślił także, że nadrzędnym celem działania Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej jest zapewnienie konsumentom rzetelnej informacji, m.in. o nabywanej żywności. Zwrócono również uwagę na to, że organ I instancji nie zakazał stosowania dodatkowego opisu przez zakład konfekcjonujący, który chciał wyróżnić produkt na rynku.

Na decyzję Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego strona wniosła skargę do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego.

W skardze zarzucono organom naruszenie przepisów prawa procesowego, które miało istotny wpływ na wynik sprawy, tj. art. 73 ust. 1 pkt 1 ustawy o *bezpieczeństwie żywności i żywienia* w zw. z art. 1 pkt 6 ustawy o *Państwowej Inspekcji Sanitarnej* oraz art. 6 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. k.p.a., poprzez wydanie decyzji przekraczającej kompetencję organu.

Rozstrzygnięcie WSA

Wojewódzki Sąd Administracyjny w Poznaniu wyrokiem z dnia 20 kwietnia 2020 r., sygn. akt II SA/Po 388/20 stwierdził nieważność zaskarżonej decyzji oraz poprzedzającej ją decyzji organu I instancji.

W wydanym wyroku Sąd stwierdził, że skarga zasługiwała na uwzględnienie, gdyż zarówno zaskarżona decyzja, jak i poprzedzająca ją decyzja organu I instancji wydane zostały z naruszeniem przepisów o właściwości.

Uzasadniając powyższe stanowisko Sąd wskazał, iż zgodnie z art. 6 k.p.a. organy administracji publicznej działają na podstawie przepisów prawa. Zawarta w art. 6 k.p.a. regulacja ustanawia na gruncie postępowania administracyjnego ogólną zasadą praworządności czy też zasadę legalności działania organów administracji publicznej. Przepis ten powtarza konstytucyjną zasadę praworządności zawartą w art. 7 Konstytucji.

Sąd wskazał, iż art. 7 Konstytucji stanowi dyrektywę interpretacyjną, która zakazuje rozszerzającej wykładni przepisów kompetencyjnych i domniemywania kompetencji organów władzy publicznej. Powyższe wyklucza jakiegokolwiek działania organów władz publicznych, w tym działania organów administracji publicznej bez odpowiedniego przyzwolenia przez prawo. Z zasady praworządności wynika, że organy administracji publicznej działają na podstawie

i w granicach prawa powszechnie obowiązującego i są tymi przepisami związane.

Sąd podkreślił, że z obowiązku przestrzegania przez organy administracji publicznej z urzędu swojej właściwości rzeczowej i miejscowej (art. 19 k.p.a.), powiązanej z sankcją nieważności decyzji wydanej z naruszeniem przepisów o właściwości (art. 156 § 1 pkt 1 k.p.a.) wynika nadto w sposób niebudzący wątpliwości, iż każda skierowana do obywatela decyzja, będąca aktem władczego działania organu administracji musi nie tylko posiadać podstawę prawną i nie naruszać przepisów materialnoprawnych i procesowych, ale przede wszystkim musi mieścić się w granicach kompetencji wydającego ją organu.

Sąd wskazał, iż w rozstrzyganej sprawie przepisem prawa materialnego, który zdaniem organów został naruszony przez skarżącego był art. 7 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011.

Jak wynika z preambuły rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 zostało ono przyjęte dla realizacji art. 169 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej (TFUE), stanowiącego w ust. 1 między innymi, że dążąc do popierania interesów konsumentów i zapewnienia wysokiego poziomu ochrony konsumentów, Unia przyczynia się do ochrony zdrowia, bezpieczeństwa i interesów gospodarczych konsumentów, jak również wspierania ich prawa do informacji, edukacji i organizowania się w celu zachowania ich interesów.

W rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 nie zawarto regulacji dotyczących właściwości organów krajowych państw członkowskich w zakresie egzekwowania zawartych w nim przepisów.

Sąd podkreślił, iż poszukując odpowiedzi na pytanie, co do właściwości organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawach naruszeń wymogów wynikających z art. 7 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 koniecznym jest odwołanie do art. 20 k.p.a. stanowiącego, że właściwość rzeczową organu administracji publicznej ustala się według przepisów o zakresie jego działania, do przepisów krajowych dotyczących zakresu działania tej Inspekcji.

W pierwszym rzędzie Sąd przywołał regulacje zawarte w ustawie o *Państwowej Inspekcji Sanitarnej*. Zgodnie z art. 1 przedmiotowej ustawy Państwowa Inspekcja Sanitarna jest powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami:

1) higieny środowiska, 2) higieny pracy w zakładach pracy, 3) higieny radiacyjnej, 4) higieny procesów nauczania i wychowania, 5) higieny wypoczynku i rekreacji, 6) zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych, 7) higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne – w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych.

Sąd wskazał, iż spośród wymienionych w tym przepisie zadań związek z zagadnieniem dotyczącym etykietowania żywności ma jedynie art. 1 pkt 6 stanowiący, że organy inspekcji sanitarnej uprawnione są do sprawowania nadzoru nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i produktów kosmetycznych.

Regulacje te ustanawiają właściwość organów Inspekcji Sanitarnej w zakresie szeroko rozumianej kontroli żywności i żywienia tylko odnośnie takich aspektów działalności z tym związanej, które dotyczą zdrowia publicznego i wymogów o charakterze zdrowotnym.

W ocenie Sądu potwierdzeniem powyższych kompetencji jest art. 27 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej stanowiący w ust. 1, że państwowy inspektor sanitarny nakazuje, w drodze decyzji, usunięcie w ustalonym terminie stwierdzonych uchybień w razie stwierdzenia naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, zaś w ust. 2 wprowadzająca przesłankę natychmiastowej wykonalności takich decyzji związaną ze spowodowaniem przez naruszenie wymagań, o których mowa w ust. 1 bezpośredniego zagrożenia życia lub zdrowia ludzi.

Tym samym Sąd zaznaczył, iż w rozstrzyganej sprawie właściwością rzeczową organów Inspekcji Sanitarnej objęte są nie wszelkie, a jedynie te naruszenia prawa żywnościowego, które sprowadzają się do naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych.

W kolejnym argumencie odnoszącym się do właściwości rzeczowej organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Sąd odwołał się do art. 73 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o *bezpieczeństwie żywności i żywienia*, zgodnie z którym organami urzędowej kontroli żywności, o których mowa w art. 4 rozporządzenia nr 882/2004, w zakresie bezpieczeństwa żywności, są:

1. organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z właściwością określoną przepisami ustawy

z dnia 14 marca 1985 r. o *Państwowej Inspekcji Sanitarnej*, w odniesieniu do:

- a) żywności pochodzenia niezwierzęcego produkowanej i wprowadzanej do obrotu, przywożonej z państw trzecich oraz wywożonej i powrotnie wywożonej do tych państw,
- b) produktów pochodzenia zwierzęcego znajdujących się w handlu detalicznym w rozumieniu art. 3 pkt 7 rozporządzenia nr 178/2002, z wyłączeniem produktów pochodzenia zwierzęcego znajdujących się w rolniczym handlu detalicznym,
- c) żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w art. 1 ust. 2 rozporządzenia nr 853/2004, produkowanej i wprowadzanej do obrotu lub wywożonej do państw trzecich, przywożonej z tych państw w zakresie nieobjętym decyzją Komisji 2007/275/WE z dnia 17 kwietnia 2007 r. dotyczącą wykazu zwierząt i produktów mających podlegać kontroli w punktach kontroli granicznej na mocy dyrektyw Rady 91/496/EWG i 97/78/WE⁶ oraz powrotnie wywożonej do tych państw, z wyłączeniem żywności znajdującej się w rolniczym handlu detalicznym,
- d) prawidłowości stosowania zasad systemu HACCP w zakładach objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej;

2. organy Wojskowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z właściwością określoną w przepisach wydanych na podstawie art. 20a ustawy z dnia [...] marca 1985 r. o *Państwowej Inspekcji Sanitarnej*;

Przepis ten w pkt. 1 wprost odnosi właściwość rzeczową organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej do bezpieczeństwa żywności, a nie do wszelkich aspektów zgodności produkcji, dystrybucji i oznaczania żywności z prawem, a jednocześnie wskazuje na organy Inspekcji Sanitarnej jako właściwe organy urzędowej kontroli żywności, o których mowa w art. 4 rozporządzenia nr 882/2004.

Sąd wskazał, iż z zestawienia powyższych regulacji wynika, iż **prawodawca właściwość rzeczową organów Inspekcji Sanitarnej w zakresie szeroko rozumianego prawa żywnościowego ograniczył do takich działań podejmowanych na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością, które dotyczą zapewnienia bezpieczeństwa żywności, a więc zagwarantowania zdrowia i życia człowieka.**

⁶ Dz. Urz. UE L 116 z 04.05.2007, str. 9, z późn. zm.

W przedmiotowym wyroku Sąd zaznaczył, iż uchybienia zarzucone przedsiębiorcy przez organy Inspekcji Sanitarnej dotyczyły jakości handlowej produktu spożywczego, przez którą zgodnie z definicją legalną zawartą w art. 3 pkt 5 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, rozumieć należy między innymi cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi. Zgodnie z art. 1 tej samej ustawy to właśnie ona reguluje sprawy jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, przy czym w art. 2 pkt 4 prawodawca wprost wskazał, iż przepisy tej ustawy nie dotyczą wymagań zdrowotnych, sanitarnych, weterynaryjnych i fitosanitarnych dotyczących artykułów rolno-spożywczych określonych w odrębnych przepisach. Ta sama ustawa w art. 3 pkt 10 definiuje również pojęcie artykułu rolno-spożywczego zafałszowanego między innymi jako produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów finalnych, wprowadza w art. 7 wymagania dotyczące informacji podawanych na oznakowaniu artykułów rolno-spożywczych, a przede wszystkim w art. 29 ust. 1 przewiduje środki reakcji właściwych organów administracji publicznej na stwierdzone naruszenia jakości handlowej produktów, w tym nakazanie w przypadku artykułu rolno-spożywcze-

go niespełniającego wymagań jakości handlowej poddania artykułu rolno-spożywczego, w tym jego opakowania i oznaczeń określonym zabiegom (art. 29 ust. 1 pkt 2).

Wnioski

- Mając na względzie prezentowane orzeczenie WSA należy stwierdzić, że poza obszarem właściwości rzeczowej organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej pozostają te aspekty produkcji lub obrotu żywnością (w tym jej pakowania i oznaczania), które nie mają wpływu na spełnienie przez żywność wymogów higienicznych, sanitarnych oraz zdrowotnych i których naruszenie nie zagraża zdrowiu i życiu człowieka.
- Natomiast w przypadku, gdy uchybienia dotyczą jakości handlowej produktu spożywczego, tj. jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi właściwymi rzeczowo są organy Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.
- Sprawy dotyczące naruszeń art. 7 ust. 1 i ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 nie należą co do zasady do kompetencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Państwowa Inspekcja Sanitarna nie jest zatem organem właściwym do kontroli i stosowania sankcji za oznakowanie wprowadzające w błąd konsumenta. Ewentualne rozstrzygnięcia w takich sprawach mogą być obarczone wadą nieważności (art. 156 § 1 pkt 1 k.p.a.).



źródło: Pexels

Małgorzata
Stańczuk

PRAWO DO CHRONIONEJ NAZWY POCHODZENIA (CHNP) „CHAMPAGNE” W ORZECZNICTWIE TSUE

Przedmiotem rozstrzygnięcia Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej z dnia 9 września 2021 r. w sprawie C-783/191 była wykładnia przepisów:

- art. 103 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz.U. 2013, L 347, s. 671), zmierzająca do wyjaśnienia czy wykorzystywanie nazwy handlowej „Champanillo” w odniesieniu do sieci barów tapas w Hiszpanii narusza prawa do chronionej nazwy pochodzenia (ChNP) „Champagne”?

Okoliczności faktyczne

Tłem dla rozstrzygnięcia stał się spór pomiędzy podmiotem GB a Międzybranżowym Komitetem ds. Wina Szampańskiego (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne CIVC) będącym podmiotem odpowiedzialnym za ochronę interesów producentów szampana, w przedmiocie naruszenia prawa do chronionej nazwy pochodzenia (ChNP) „Champagne” poprzez wykorzystywanie nazwy handlowej „Champanillo”.

GB posiada w Hiszpanii bary przekąskowe i używa oznaczenia „Champanillo” w celu ich oznaczania i promowania w portalach społecznościowych, natomiast w ulotkach reklamowych zawarto grafikę przedstawiającą dwa uderzające w siebie kieliszki wypełnione napojem musującym.

Hiszpański urząd patentów i znaków towarowych dwukrotnie, w 2011 r. i w 2015 r., uwzględnił wniesiony przez CIVC sprzeciw wobec złożonego przez GB wniosku o rejestrację znaku towarowego „Champanillo” ze względu na to, że rejestracja tego oznaczenia jako znaku towarowego jest niezgodna z ChNP „Champagne”, która korzysta z międzynarodowej ochrony.

Uznając, że używanie oznaczenia „Champanillo” stanowi naruszenie chronionej nazwy pochodzenia ChNP „Champagne”, CIVC domagał się nakazania GB zaprze-

stania używania oznaczenia „Champanillo”, w tym również w portalach społecznościowych (Instagram i Facebook), wycofania z rynku i internetu wszelkich znaków oraz dokumentów reklamowych lub handlowych, na których widnieje rzeczony oznaczenie, a także usunięcia nazwy domeny „champanillo.es”.

GB w swojej obronie podniósł, że używanie oznaczenia „Champanillo” jako nazwy handlowej lokali przeznaczonych na działalność gastronomiczną nie powoduje żadnego ryzyka wprowadzenia w błąd odnośnie do produktów objętych ChNP „Champagne”, oraz że nie jest jego zamiarem wykorzystywanie reputacji wspomnianej ChNP.

Stan prawny

Motyw 97 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 nr 1308/2013 ma następujące brzmienie:

„Należy chronić zarejestrowane nazwy pochodzenia oraz oznaczenia geograficzne przed wykorzystaniem prowadzącym do nieuczciwego czerpania korzyści z reputacji, którą cieszą się produkty spełniające wymogi. Aby wspierać uczciwą konkurencję oraz aby nie wprowadzać w błąd konsumentów, ochrona ta powinna również dotyczyć produktów i usług nieobjętych niniejszym rozporządzeniem, w tym również tych, które nie zostały wymienione w załączniku I do traktatów”.

Artykuł 93 ww. rozporządzenia zawiera definicję „nazwy pochodzenia” w sektorze wina, która oznacza nazwę regionu, określonego miejsca lub, w szczególności i należycie uzasadnionych przypadkach, państwa, która to nazwa służy do opisu produktu, spełniającego następujące wymogi:

- jakość i właściwości produktu są zasadniczo lub wyłącznie związane ze szczególnym środowiskiem geograficznym z właściwymi dla niego czynnikami przyrodniczymi oraz ludzkimi,
- winogrona, z których produkt jest produkowany, pochodzą wyłącznie z tego obszaru geograficznego,
- jego produkcja odbywa się na tym obszarze geograficznym, oraz

- produkt otrzymywany jest z odmian winorośli należących do *Vitis vinifera*.

Zgodnie z art. 103 tego rozporządzenia, zatytułowanym „Ochrona”:

Chroniona nazwa pochodzenia i chronione oznaczenie geograficzne mogą być stosowane przez wszelkie podmioty gospodarcze wprowadzające do obrotu wino, które zostało wyprodukowane zgodnie z odpowiednią specyfikacją produktu.

Chroniona nazwa pochodzenia i chronione oznaczenie geograficzne oraz wino, w odniesieniu do którego chronione oznaczenie jest stosowane zgodnie ze specyfikacją produktu, są chronione przed:

- wszelkim bezpośrednim lub niebezpośrednim wykorzystaniem tej chronionej nazwy w celach handlowych w odniesieniu do porównywalnych produktów niezgodnych ze specyfikacją produktu objętego chronioną nazwą, lub
- wszelkim bezpośrednim lub niebezpośrednim wykorzystaniem tej chronionej nazwy w celach handlowych: w odniesieniu do porównywalnych produktów niezgodnych ze specyfikacją produktu objętego chronioną nazwą, lub w zakresie, w jakim takie zastosowanie wykorzystuje reputację nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego,
- wszelkim niewłaściwym stosowaniem (bezprawnym używaniem), naśladowaniem (imitacją) lub przywołaniem, nawet jeśli podano prawdziwe pochodzenie produktu, lub usługi lub jeżeli podano chronioną nazwę w tłumaczeniu, w formie transkrybowanej lub transliterowanej, w tym z towarzyszącym jej określeniem takim jak: „w stylu”,
 - „typu”, „zgodnie z metodą”, „jak produkowane w”, „imitacja”, „o smaku”, „podobne do” lub podobne,
- wszelkim innym nieprawdziwym lub wprowadzającym w błąd oznaczeniem miejsca wytworzenia, pochodzenia, charakteru lub zasadniczych cech produktu, na wewnętrznym lub zewnętrznym opakowaniu, w materiałach reklamowych lub dokumentach związanych z danym produktem sektora wina, oraz pakowaniem produktu w pojemnik, który mógłby błędnie sugerować miejsce pochodzenia wyrobu,
- wszelkimi innymi praktykami mogącymi wprowadzić konsumentów w błąd co do prawdziwego pochodzenia produktu.

Wniosek o wydanie orzeczenia w trybie prejudycjalnym

W sprawie w postępowaniu głównym powstało pytanie czy rozpatrywane oznaczenie „Champanillo”,

które jest rezultatem połączenia wyrazu szampan w języku hiszpańskim (*champán*), bez akcentu tonicznego na samogłosce „a”, z przyrostkiem zdrabniającym „illo”, i które oznacza w języku hiszpańskim „mały szampan”, jest porównywalne z ChNP „Champagne” zarezerwowanym dla wina musującego pochodzącego z francuskiej Szampanii.

W tych okolicznościach Audiencia Provincial de Barcelona (Sąd Okręgowy w Barcelonie) postanowił zawiesić postępowanie i zwrócić się do Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej z następującymi pytaniami prejudycjalnymi:

1. Czy zakres ochrony nazwy pochodzenia pozwala na jej ochronę nie tylko wobec towarów podobnych, ale również usług, które mogą być związane z bezpośrednią lub pośrednią dystrybucją tych produktów?
2. Czy ryzyko naruszenia przez przywołanie, o którym mowa w odnośnych artykułach rozporządzeń Unii, wymaga przeprowadzenia analizy nominalnej w celu określenia wpływu na przeciętnego konsumenta lub czy do celów przeprowadzenia analizy ryzyka naruszenia przez przywołanie należy uprzednio ustalić, że dane produkty są tymi samymi produktami, produktami podobnymi lub produktami złożonymi, które wśród części składowych zawierają produkt chroniony nazwą pochodzenia?
3. Czy ryzyko naruszenia przez przywołanie winno być określone w oparciu o obiektywne parametry, gdy w nazwach występuje całkowita lub bardzo duża zbieżność, czy też winno być stopniowane względem przywołujących i przywołanych towarów i usług celem stwierdzenia, że ryzyko przywołania jest niewielkie lub nieistotne?
4. Czy ochrona zapewniana przez odnośne przepisy w przypadkach ryzyka przywołania lub wykorzystania stanowi szczególną ochronę, charakterystyczną dla specyfiki rzeczonych produktów, czy też ochrona ta musi być koniecznie powiązana z przepisami w zakresie nieuczciwej konkurencji?”

Zadając cztery przytoczone pytania, sąd odsyłający zmierzał w istocie do wyjaśnienia, na jakich warunkach ma miejsce ochrona nazw pochodzenia, a w szczególności czy wykorzystywanie nazwy handlowej „Champanillo” narusza prawa do chronionej nazwy pochodzenia (ChNP) „Champagne”?

Orzeczenie

1. Artykuł 103 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 należy interpretować w ten sposób, że chroni on

chronione nazwy pochodzenia (ChNP) przed działaniami odnoszącymi się zarówno do towarów, jak i do usług.

2. Artykuł 103 ust. 2 lit. b) rozporządzenia nr 1308/2013 należy interpretować w ten sposób, że „przywołanie”, o którym mowa w tym przepisie:

- po pierwsze, nie wymaga jako wstępnej przesłanki, żeby produkt objęty ChNP i towar lub usługa objęte spornym oznaczeniem były identyczne lub podobne,
- a po drugie, zostaje wykazane, jeżeli używanie nazwy stwarza w odczuciu przeciętnego konsumenta europejskiego, właściwie poinformowanego i dostatecznie uważnego i rozsądnego, wystarczająco bezpośredni i jednoznaczny związek między tą nazwą a ChNP.

Istnienie takiego związku może wynikać z kilku elementów, w szczególności z częściowego włączenia chronionej nazwy, pokrewieństwa fonetycznego i wizualnego między tymi dwiema nazwami i wynikającego z niego podobieństwa, oraz – nawet w braku tych elementów – z bliskości conceptualnej między ChNP a daną nazwą lub też z podobieństwa między produktami oznaczonymi tą samą ChNP a produktami lub usługami objętymi tą samą nazwą.

3. Artykuł 103 ust. 2 lit. b) rozporządzenia nr 1308/2013 należy interpretować w ten sposób, że „przywo-

łanie”, o którym mowa w tym przepisie, nie jest uzależnione od stwierdzenia istnienia czynu nieuczciwej konkurencji, ponieważ przepis ten ustanawia szczególną i swoistą ochronę, która ma zastosowanie niezależnie od przepisów prawa krajowego dotyczących nieuczciwej konkurencji.

Wnioski

W opinii Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej zakres ochrony prawnej chronionych nazw pochodzenia dotyczy zarówno towarów, jak i usług wykorzystujących daną nazwę.

Pojęcie „przywołania” w rozumieniu rozporządzenia nr 1308/2013 nie wymaga, by produkt objęty ChNP i produkt lub usługa objęte sporną nazwą były identyczne lub podobne.

Jednocześnie Trybunał uściślił, że przy dokonywaniu oceny istnienia takiego przywołania należy odnieść się do sposobu postrzegania przeciętnego konsumenta europejskiego, właściwie poinformowanego oraz dostatecznie uważnego i rozsądnego.

TSUE odniósł się również do pojęcia przeciętnego europejskiego konsumenta, które należy interpretować w taki sposób, aby zapewnić skuteczną i jednolitą ochronę zarejestrowanych nazw przed każdym ich przywołaniem na całym terytorium Unii.



CZY KAŻDY MOŻE BYĆ LIDEREM?

Żaneta
Wisińska-Kuchta

Jeśli Twoje działania inspirują innych do tego, żeby marzyli więcej i stawali się większymi, to jesteś liderem

John Quincy Adams

Czy wiemy za kim podążamy? A może to my przewodzimy innym? Czy wiemy, jaka wiąże się z tym odpowiedzialność? Czym charakteryzuje się dobry przywódca i na czym się koncentrować, by wzmacniać swoje kompetencje leaderskie?

Przywództwo w obecnych czasach

Ciągle zmieniający się świat sprawia, że potrzebujemy nowego wzoru przywództwa. W wielu firmach odchodzi się od tradycyjnych metod zarządzania, w których kierownictwo wykorzystuje siłę i pozycję do realizacji swoich celów. Okazuje się, że nowym modelem przywództwa są ludzie, którzy mają wizję i wypełniają ją oraz kierują się w życiu wartościami. Definicja przywództwa wg HBR „Podręcznik lidera” R. Ashkenas, B. Marville to: *wywieranie znaczącego pozytywnego wpływu przez budowanie organizacji osób współdziałających na rzecz wspólnego celu*. Ważne w tej definicji są słowa *znaczący pozytywny wpływ*. Skutkiem takiego działania mogą być tylko znaczące rezultaty – transformacja firmy, rozwój na dużą skalę, stawianie sobie dużych celów. Wyrażenie *budowanie organizacji ludzi* wskazuje na budowanie przez lidera dobrej współpracy, inspirowanie i wspieranie innych w osiągnięciu ich celów. Lider wie, że razem/w zespole można osiągnąć cele, których osiągnięcie w pojedynkę byłoby niemożliwe. Skupia się na odpowiednim motywowaniu i dbaniu o to, by nie napiętrzały się problemy wynikające ze zróżnicowanych charakterów, doświadczeń, przekonań i ograniczeń. Dbą o to, by zaradzić wszelkim problemom związanym z ludzką naturą.

Oczywiście umiejętności menadżerskie są ogromnie ważne. Chodzi o to, by te umiejętności wzmocnić zdolnościami przywódczymi i innym sposobem myślenia.

Osoby, które nie potrafią wykonać tego skoku, pozostają menedżerami i na tych stanowiskach dalej dobrze wykonują swoje obowiązki. Natomiast te, które narzędzia menedżerskie umieją poszerzyć o umiejętności

*przywódcze, wielokrotnie podnoszą swoją wartość.*¹

Prof. Abraham Zaleznik w przełomowym artykule zamieszczonym w „Harvard Business Review”, w 1977 r., zatytuowanym: „Managers and Leaders: Are They Different? (HBR Polska: Menedżerowie i liderzy. Czym różnią się od siebie?) określił, iż menedżerowie skupiają się na opanowaniu chaosu głównie za pomocą procesów i narzędzi kontroli, a liderzy wykorzystują wieloznaczność, kreatywność i odkrycia, żeby przyspieszać zmiany.

Okres zmian i niepewności w organizacji jako szansa dla lidera

Okres stabilizacji w firmie nie wymusza może posiadania przywódczych umiejętności wśród zarządzających zespołami, ale czas niepewności, dużych zmian w firmie wzmacnia potrzebę posiadania kompetencji leaderskich. To za liderem ludzie będą podążać, nie bacząc na okoliczności, wierząc, że wszystko jest możliwe do wykonania, nawet mimo niesprzyjających warunków. Lider buduje zaangażowanie ludzi. Jak? Ludzie potrzebują zainteresowania, chcą czuć, że są celem, a nie narzędziem do realizacji cudzych celów. Dodatkowo oczekują prawdomówności. By utrzymać zaangażowanie ludzi, należy również dbać o pozytywne relacje międzyludzkie. Umacnianie pozytywnych więzi między ludźmi staje się źródłem siły oraz bardzo jednocy zespół. Pomaga również praca nad mocnymi stronami pracowników – czują oni wtedy, że rozwijają się i są coraz bardziej wartościowi jako pracownicy.

Jakie umiejętności rozwijać, by stać się liderem?

Autorzy książki HBR „Podręcznik lidera” R. Ashkenas oraz B. Marville wymienili 6 obszarów dla osób pragnących zostać skutecznymi liderami:

1. Tworzenie jednoczącej wizji.

Wizja często jest mylona z misją firmy lub wartościami. Przedstawia to, co organizacja/institucja pragnie osiągnąć w dłuższym terminie. Pomaga jednocy ludzi i inspirować do wspólnego kierunku działania. Powinna być ambitna i oddziaływać na emocje. Przy-

¹ R. Ashkenas, B. Manville „Harvard Business Review Podręcznik lidera. Wywieraj wpływ, inspiruj swoją organizację i realizuj kolejne cele”, str. 16.

kład oficjalnych deklaracji wizji: Wizją IKEA jest tworzenie lepszych warunków codziennego życia dla wielu ludzi. Wizją NIKE jest dostarczać inspiracji i innowacji każdemu sportowcowi na świecie.

2. Opracowywanie strategii.

Zrealizowanie wizji wymaga strategii. Jest to program skoordynowanych działań, które wykonują organizacje/zespoły, żeby odnieść sukces. Strategia sprawia, że zespół wie co musi robić, by dokonać czegoś naprawdę ważnego.

3. Pozyskiwanie świetnych pracowników.

Celem jest zatrudnianie jak najbardziej utalentowanych osób, posiadających wymagane umiejętności, a następnie ich motywowanie, by robiły to najlepiej jak potrafią. Umowa dwóch stron zobowiązuje pracownika do dawania z siebie maksimum, by osiągać wspólne cele, a pracodawcę do odpowiedniego wynagrodzenia pracownika w formie pensji, rozwoju, zadowolenia z pracy itd.

4. Koncentrowanie się na wynikach.

Zadaniem organizacji jest osiągnięcie wspólnych celów. Koncentracja na wynikach pozwala zorientować się, jakie umiejętności powinni mieć pracownicy. Duże wymagania, ambitne cele, wybijają ze schematycznego myślenia. Twórcze myślenie potrzebne jest, by osiągać coraz więcej. Zdarza się, że liderzy podświadomie unikają wyznaczania swoim ludziom trudnych celów w obawie przed konfliktowymi sytuacjami.

5. Innowacyjne działanie na rzecz przyszłości.

Terażniejszość jest ważna, ale należy też skupiać się na przyszłości. Ile obecnie czasu możesz poświęcić z zespołem na planowanie przyszłości? Czy dajesz pracownikom możliwości eksperymentowania i ponoszenia w związku z tym porażek i świadomego uczenia się na błędach? Czy jest taka możliwość?

6. Kierowanie sobą.

Odnoszący sukcesy lider posiada zróżnicowane umiejętności i cechy, a mimo to stale się rozwija.

Są 4 kwestie, które przywódca powinien brać pod uwagę:

1) Poznanie siebie – jako podstawowa kwestia. Kim jesteś i na czym ci zależy? W czym jesteś dobry, a które cechy/umiejętności wymagają pracy? Jak postrzegają cię inni?

2) Rozwijanie się. Ciągły rozwój i doskonalenie różnych umiejętności. Również rozwijając swoje kompetencje leaderskie mamy większe szanse, by prowadzić swój zespół z prawdziwą pasją i zapałem i by stawiać czoło przeciwnościom. Tych akurat, w ciągle zmieniającym się otoczeniu, nie jest mało.

3) Dzielenie się wiedzą, by wspomóc innych.

Mierny nauczyciel przekazuje informacje, dobry wyjaśnia, a znakomity żyje w sposób, którego naucza.

John C. Maxwell

4) Troszczenie się o siebie. Dbanie o swoje zdrowie.

Cechy skutecznego lidera

Dobry lider nie skupia się obsesyjnie na wynikach, ale też nie unika sytuacji konfliktowych i podejmowania czasami trudnych decyzji. Warto pamiętać, że liderzy, którzy unikają podejmowania decyzji, mogą być postrzegani przez pracowników jako osoby chroniące tylko własną pozycję/interes. Jak w takiej sytuacji osiągać wspólne cele? Jest to niezwykle trudne, jeśli w ogóle możliwe...

Coraz bardziej docenia się znaczenie inteligencji emocjonalnej u lidera. Badania Daniela Golemana i jego współpracowników ukazują, że liderzy, którzy potrafią panować nad własnymi emocjami oraz mają świadomość emocji u innych, mają większą umiejętność tworzenia znakomitych zespołów/organizacji. (Goleman i współautorzy przedstawili cechy przywództwa emocjonalnego w Harvard Business Review Polska w artykule „Co czyni cię przywódcą?”).

Ważną umiejętnością u liderów jest udzielanie informacji zwrotnej pracownikom. Warto wykorzystać w tym celu czas oceny pracowniczej. Jak się do tego przygotować i jak dobrze wykorzystać ten czas opisuje artykuł Pani Magdaleny Świdorskiej pt. „Ocena pracownika” w biuletynie *Wiedza i Jakość* nr 1 (62)/2021. Odpowiedni feedback pomaga w określaniu rozwoju zawodowego pracownika, ale również w motywowaniu do dalszej pracy.

To co najważniejsze

Pamiętajmy, że spotykając osobę, która ma władzę, możemy zaobserwować jak tę władzę wykorzystuje i sporo dowiedzieć się o jej charakterze. Zwracajmy uwagę na to, jak dana osoba traktuje osoby na niż-

szych stanowiskach lub osoby, które takiej władzy nie mają. Jakie ma relacje z podwładnymi i ze współpracownikami. Prawdziwi liderzy postępują wobec ludzi tak, jak sami chcieliby, by postępowano wobec nich. Każdy lider powinien pamiętać o tym, że:
 „Ludzie zapomną, co powiedziałeś. Ludzie zapomną, co zrobiłeś. Ale nigdy nie zapomną, jak się dzięki tobie poczuli”.

Remigiusz Mróz

Źródła:

Ron Ashkenas, Brook Manville „Harvard Business Review Podręcznik lidera. Wywieraj wpływ, inspiruj swoją organizację i realizuj kolejne cele”.

Prof. Abraham Zaleznik „Managers and Leaders: Are They Different? (HBR Polska: Menedżerowie i liderzy. Czym różnią się od siebie?), artykuł w „Harvard Business Review”, 1977 r.

Dr Bogusław J. Feder, Akademia Liderów, e-book „Kiedy lider staje się przywódcą?”

Goleman i współautorzy Harvard Business Review Polska, artykuł „Co czyni cię przywódcą?”



Źródło: Pixabay

Joanna
Maryniak-Szpilarska

OBCHODY ŚWIATOWEGO DNIA ŻYWNOSCI 2021

System rolno-spożywczy to złożony termin, który dla wielu osób może wydawać się odległy i niezrozumiały. Warto jednak uświadomić sobie, że każdy z nas codziennie staje się jego integralną częścią. Wybierana przez nas żywność oraz sposób w jaki ją produkujemy, przygotowujemy oraz przechowujemy ma ogromny wpływ na sposób w jaki ten system funkcjonuje.

Światowy Dzień Żywności obchodzony jest 16 października każdego roku dla upamiętnienia założenia Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) w 1945 roku. Tegoroczne hasło promujące tę ważną datę w kalendarzu ONZ – „Nasze działania są naszą przyszłością” – stanowi wezwanie wszystkich do podjęcia działań, które przyczynią się do transformacji systemów rolno-spożywczych na rzecz lepszej produkcji, lepszego odżywiania, lepszego środowiska i lepszego życia. Zrównoważony system rolno-spożywczy to taki, w którym różnorodna, wartościowa odżywczo i bezpieczna żywność jest dostępna w przystępnej cenie dla każdego bez naruszania podstaw ekonomicznych, społecznych i środowiskowych dla przyszłych pokoleń. Transformacja naszych systemów rolno-spożywczych musi rozpocząć się od nas – zwykłych konsumentów i wyborów, których codziennie dokonujemy w odniesieniu do żywności czyli tego gdzie ją kupujemy, jak jest ona pakowana oraz ile jej wyrzucamy.

Te doniosłe wyzwania zostały podkreślone przez papieża Franciszka i prezydenta Włoch, Sergio Mattarellę, w okolicznościowych przemowach z okazji Światowego Dnia Żywności. „Jesteśmy obecnie świadkami prawdziwego paradoksu jeśli chodzi o dostęp do żywności: z jednej strony ponad trzy miliardy ludzi nie ma dostępu do pożywnej diety, a z drugiej strony prawie dwa miliardy mają nadwagę lub otyłość z powodu złej diety i siedzącego trybu życia” – powiedział papież.

Poprzez wspólne działania podejmowane w 150 krajach Światowy Dzień Żywności jest jednym z najhuczniej celebrowanych dni w kalendarzu ONZ. Co roku na całym świecie organizowanych jest wiele

wydarzeń – od maratonów i marszów, po wystawy, przedstawienia kulturalne, konkursy i koncerty.

Obchody Światowego Dnia Żywności 2021 rozpoczęły się od globalnego wydarzenia zorganizowanego w Rzymie, podczas którego uczestnicy zauważyli, że choć wyzwania związane z głodem na świecie, kryzysem klimatycznym i pandemią COVID-19 pozostają trudne do pokonania, to jednak wysiłki zmierzające do przekształcenia naszych systemów rolno-spożywczych, tak aby lepiej spełniały swoje zadanie, nabierają nowego rozpędu i energii.

W ramach inauguracji obchodów odbył się specjalny wykład przewodniczącego wykonawczego Światowego Forum Ekonomicznego – profesora Klaus Schwaba, dialog na temat herbaty i kawy poświęcony tradycjom związanym z tymi napojami, a także tematyczne wydarzenia na Expo Dubai. Ponadto, przeprowadzona została wieloplatformowa kampania poświęcona bohaterom żywnościowym – rolnikom, producentom i innym osobom, które dostarczają żywność swoim społecznościom. Zorganizowano również konkurs plakatu – World Food Day Poster Contest – kierowany do dzieci i młodzieży w wieku od 5 do 19 lat.

Pamiętając o ogromnej roli młodzieży w kształtowaniu zrównoważonego systemu rolno-spożywczego, Światowy Dzień Żywności Juniorów wezwał młodych ludzi na całym świecie do podjęcia działań i stania się bohaterami żywnościowymi. To specjalne wydarzenie odbyło się w ramach ścieżki edukacyjnej Światowego Forum Żywnościowego „Powered by youth”. Młodzi ludzie z całego świata rozmawiali z bohaterami żywnościowymi, od rolników po influencerów, szefów kuchni i innowatorów, aby dowiedzieć się dlaczego wybrali swój zawód. Od słuchania opowieści po zadawanie pytań, od śpiewu po taniec, wydarzenie to z pewnością zainspirowało przyszłych bohaterów żywnościowych do zaangażowania się w tworzenie zrównoważonego systemu rolno-spożywczego.

Polska również włączyła się w obchody za sprawą kampanii informacyjnej prowadzonej na stronie in-

ternetowej IJHARS oraz FoodFakty Summit 2021 – cyklu eFORUM poświęconego obecnym i przyszłym wyzwaniom branży spożywczej organizowanego przez portal FoodFakty. Wydarzenie zostało objęte patronatem przez Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

FoodFakty Summit 2021 odbywało się od 19 do 28 października 2021 roku w formie 4 tematycznych webinarium poświęconych następującym zagadnieniom:

- Działania przemysłu spożywczego w ramach zrównoważonego rozwoju;
- Rewolucja opakowaniowa i jej wpływ na środowisko i branżę;
- Niepożądane pozostałości w żywności, kryzysy i ryzyko dla bezpieczeństwa konsumentów;
- Prawo żywnościowe – zmiany i perspektywy.

Wykłady cieszyły się dużym zainteresowaniem zarówno wśród przedstawicieli branży rolno-spożywczej,

jak i instytucji rządowych oraz środowisk akademickich. Cały cykl ostatecznie zaowocował blisko 2500 rejestracjami z ponad 1100 różnych organizacji. Wygłoszone zostało ponad 35 referatów, wśród których swoje wystąpienia mieli pracownicy Biura Współpracy Międzynarodowej Głównego Inspektoratu JHARS. Prezentacje dotyczyły unijnego kodeksu postępowania w zakresie odpowiedzialnych praktyk dotyczących żywności i wprowadzania jej do obrotu (więcej na ten temat w artykule Pani Marzeny Chacińskiej w tym numerze Biuletynu IJHARS Wiedza i Jakość), a także prac komitetów Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO zajmujących się takimi zagadnieniami jak zanieczyszczenia żywności, pozostałości pestycydów i pozostałości leków weterynaryjnych w żywności.

Dodatkowe informacje na temat Światowego Dnia Żywności można znaleźć na stronie internetowej [Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa FAO](#).



Magdalena
Kowalska

REZULTATY PRACY WYBRANYCH KOMITETÓW KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO W 2021 ROKU

Wszystkie tegoroczne posiedzenia ciał pomocniczych Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO przeprowadzono w formie wideokonferencji. Okazało się, że pomimo ograniczenia sesji do trzech godzin dziennie, co było konieczne ze względu na różnice stref czasowych, posiedzenia przebiegały sprawnie i udało się osiągnąć znaczne postępy w zakresie uzgodnień omawianych dokumentów.



25. sesja Komitetu do spraw Kontroli Żywności w Importcie i Eksportcie oraz Systemów Certyfikacji

Sesja odbyła się od 31 maja do 8 czerwca 2021 roku. Dodatkowo zorganizowano 3 posiedzenia grup roboczych, które znacząco ułatwiły postęp prac.

W otwarciu sesji wzięła udział Pani Lyn O'Connell, Podsekretarz Stanu Australii do spraw Rolnictwa, Wody i Środowiska, Pan David Littleproud, Minister do spraw Rolnictwa, Suszy i Zarządzania Kryzysowego Australii, Pan Guillaume Guilherme da Costa Junior, przewodniczący Komisji Kodeksu Żywnościowego oraz przedstawiciele FAO i WHO.

Ciekawostką było przesłanie przedstawicieli rządu Australii, wygłoszone w języku rdzennej ludności, uznające tę ludność za opiekunów ziemi, na której położona jest Canberra.

Pomimo trudnych warunków związanych z różnicami stref czasowych uczestników tego zdalnego spotkania, sesja okazała się bardzo owocna.

Najważniejszym i najpilniej oczekiwanym osiągnięciem sesji było przyjęcie Wytycznych dla certyfika-

tów elektronicznych, bez stosowania dokumentów papierowych.

Dokument odpowiada na potrzebę lepszych wytycznych, pomocnych w zrozumieniu przez właściwe organy, w jaki sposób wdrożyć wymianę elektronicznych świadectw wywozowych. Od czasu globalnej pandemii stało się to jeszcze bardziej istotne. Wytyczne stanowią jednocześnie unowocześniony instrument dla innych organizacji zajmujących się ustanawianiem standardów, które są zaangażowane w ułatwianie elektronicznej wymiany, w tym skoordynowanego zarządzania granicami.

Całkowicie uzgodniono również Wytyczne w zakresie oceny i stosowania dobrowolnej certyfikacji dokonywanej przez niezależną stronę trzecią.

W ramach sesji przekazano również KKŻ, w celu formalnego zatwierdzenia, rozpoczęcie nowych prac w zakresie Wytycznych dla zapobiegania i kontroli zafałszowań żywności.

Odnotowano także zgłoszone propozycje nowych prac w zakresie mechanizmu odwoławczego w kontekście odrzucenia importowanej żywności, stosowania narzędzi teleinformatycznych w audycie, identyfikowalności i śledzenia produktów (traceability).

46. sesja Komitetu do spraw Znakowania Żywności

Sesja odbyła się od 27 września do 7 października 2021 roku. Sesję otworzył Dr. Harpreet Kochhar, Wiceminister Zdrowia Kanady.

Najważniejszym efektem prac sesji było uzgodnienie Wytycznych dla znakowania frontu opakowania dodatkową informacją odżywczą (FOPNL).

Uprozczone oznaczanie wartości odżywczej jest ważnym narzędziem dostarczającym konsumentom informacji wspierających zdrowsze wybory żywieniowe i pomagającym ograniczyć rosnące zjawisko występowania otyłości i przewlekłych chorób niezakaźnych.

Udało się także przyjąć Normę dla znakowania żywności w opakowaniach niedetailicznych.

Innym aktualnym tematem omawianym podczas sesji były Wytyczne dla znakowania żywności w handlu internetowym.

Liczba osób, które robią zakupy spożywcze online, niezmiernie wzrosła w związku z pandemią. Wydaje się, że ten trend jest nieodwracalny. KKŻ pracuje nad tym zagadnieniem od 2019 roku, zajmując się takimi kwestiami jak ta, jakie informacje powinny być zawarte na stronie internetowej dla konkretnej pakowanej żywności, jeśli klient nie jest w stanie faktycznie wziąć produktu z półki, tak jak zrobiłby to w sklepie, aby zapoznać się z informacjami na etykiecie.

Podczas sesji kontynuowano także prace nad ostrzegawczym znakowaniem alergenów w oparciu o zaktualizowaną wiedzę naukową.

Ciekawą propozycją nowych prac rekomendowaną przez Komitet są dodatkowe dobrowolne informacje o żywności z użyciem nowych technologii. Są to informacje, które oprócz danych zawartych na etykiecie, mogą być dostarczone konsumentom w postaci na przykład kodów QR lub za pośrednictwem dedykowanej strony internetowej.

8. sesja Międzyrządowej Grupy Zadaniowej do spraw Oporności na Leki Przeciwdrobnoustrojowe

Sesja odbyła się od 4 do 16 października 2021 roku. O randze i nadziejach związanych z posiedzeniem świadczy fakt, że w otwarciu sesji wzięli udział Dyrektorzy Generalni FAO i WHO. Ostatnim razem takie wydarzenie miało miejsce w 2013 roku podczas obchodów 50. rocznicy Komisji Kodeksu Żywnościowego. Ponadto, sesję otwierał Pan Kim Gang-lip, Minister Bezpieczeństwa Żywności i Leków Republiki Korei. Po nieplanowanym przedłużeniu posiedzenia o je-

den dzień udało się ostatecznie uzgodnić oba omawiane na forum międzyrządowej grupy dokumenty: Kodeks praktyki zapobiegania i ograniczania oporności na leki przeciwdrobnoustrojowe oraz Wytyczne dla zintegrowanego monitoringu i nadzoru nad lekoopornością.

Dokumenty te, wzajemnie się uzupełniające, dają narzędzia państwom członkowskim KKŻ w walce z coraz bardziej narastającym zagrożeniem opornością na leki przeciwdrobnoustrojowe (AMR). Wspierają również odpowiednie i rozsądne stosowanie środków przeciwdrobnoustrojowych w systemach żywnościowych.

Opracowane wytyczne przyczynią się do znaczącego wzrostu ilości danych naukowych w zakresie AMR, zebranych w skali globalnej, a co za tym idzie lepszego zrozumienia wielośrodowiskowych powiązań tego zjawiska i bardziej skutecznego przeciwdziałania AMR.

Podsumowując należy zauważyć, że przebieg prac ciał pomocniczych Komisji Kodeksu Żywnościowego w bieżącym roku jest świadectwem, że organizacja ta – o prawie 60-letniej historii – sprawnie, skutecznie i z zaangażowaniem reaguje na pojawiające się nowe wyzwania.

Świadczy o tym również fakt, że podczas listopadowej sesji KKŻ wstępnie przedyskutowany został temat bezpieczeństwa i jakości żywności z nowych źródeł, takiej jak: wodorosty, mikroalgi, jadalne owady, żywność z hodowli komórkowych (mięso, ryby, nabiał), alternatywne źródła białka pochodzenia roślinnego oraz żywność z drukarek 3-D.

Przebieg i rezultaty posiedzenia tegorocznej 44. sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego zostaną przedstawione w kolejnym wydaniu biuletynu.

Na stronie internetowej Komisji Kodeksu Żywnościowego znajdują się wszystkie oficjalne raporty z posiedzeń jej ciał pomocniczych.



Marzena
Chacińska

KODEKS POSTĘPOWANIA W ZAKRESIE ODPOWIEDZIALNYCH PRAKTYK BIZNESOWYCH ZWIĄZANYCH Z ŻYWOŚCIĄ

Wspólna droga do zrównoważonych systemów żywnościowych na świecie.

Komisja Europejska, wraz z zaangażowanymi stronami z branży rolno-spożywczej, 5 lipca 2021 roku oficjalnie ogłosiła unijny kodeks postępowania w zakresie odpowiedzialnych praktyk dotyczących żywności i wprowadzania jej do obrotu. Dokument jest kolejnym elementem realizacji strategii Komisji „Od pola do stołu”, przyjętej w 2020 roku.

Kodeks postępowania w zakresie odpowiedzialnych praktyk dotyczących żywności (kodeks) jest istotną częścią wysiłków Unii Europejskiej na rzecz zwiększenia dostępności bezpiecznej i zrównoważonej żywności, która przyczynia się do zmniejszenia naszego ogólnego wpływu na środowisko. Został on opracowany przez służby Komisji Europejskiej we współpracy ze stowarzyszeniami i przedsiębiorstwami z UE, przy aktywnym udziale i wkładzie innych zainteresowanych stron, w tym organizacji międzynarodowych, organizacji pozarządowych, związków zawodowych i stowarzyszeń branżowych.

Komisja aktualnie kieruje kilkoma dobrowolnymi, pozalegisłacyjnymi inicjatywami takimi jak „Zero Pollution Action Plan”, „Circular Economy Action Plan”, które już istnieją lub są w trakcie realizacji, mającymi na celu wspieranie „zielonej transformacji”. Mają one za zadanie zapewnić konsumentom dostęp do zrównoważonych produktów na rynku Unii Europejskiej oraz dostarczyć niezbędnych informacji umożliwiających dokonywanie świadomych wyborów.

Biorąc pod uwagę kluczową rolę, jaką odgrywają podmioty działające zarówno na wcześniejszych, jak i na późniejszych etapach łańcucha żywnościowego – produkcja żywności, handel detaliczny żywnością i usługi gastronomiczne – zdaniem Komisji niezbędne jest uzupełnienie wniosków ustawodawczych dobrowolnymi, nieregulacyjnymi inicjatywami skierowanymi do pionierów branży, którzy pragną wspierać „zieloną transformację”.

Kodeks postępowania w zakresie odpowiedzialnych praktyk dotyczących żywności określa zatem dobrowolne działania, które mogą zadeklarować podmioty funkcjonujące „między polem a stołem”, takie jak

przetwórcy żywności, operatorzy usług gastronomicznych, detaliści i dystrybutorzy. Przyjęty dokument ma być ważnym narzędziem umożliwiającym podmiotom prywatnym podjęcie działań wspierających przejście na zrównoważony system żywnościowy. Uwzględnia on różne aspekty, w tym potrzebę odbudowy i wzmocnienie odporności gospodarczej – w kontekście kryzysu spowodowanego COVID19 – oraz inne wyzwania ekonomiczne, środowiskowe i społeczne.

Stowarzyszenia i przedsiębiorcy sektora spożywczego, którzy dobrowolnie podpiszą kodeks, zobowiążą się tym samym do przyspieszenia swojego wkładu w zrównoważoną transformację i wyrażą jednocześnie swoje poparcie dla celów określonych w dokumencie.

Ogólne wytyczne kodeksu

Wytyczne ujęte w kodeksie wskazują, że wszyscy sygnatariusze i zaangażowani w realizację inicjatyw, podejmowanych w ramach kodeksu mają w pełni przestrzegać obowiązujących przepisów prawa i regulacji, a w szczególności unijnych i krajowych przepisów prawa o konkurencji. Zobowiązania wynikające z tego dobrowolnego kodeksu, nie są prawnie wiążące i nie są ani nie będą źródłem zobowiązań umownych lub przedumownych w ramach żadnych przepisów ani systemów prawnych.

Wszyscy zaangażowani mają opierać swoje działania na pozytywnych wartościach, uwzględniając otwartość, tolerancję i szacunek. Kodeks chce wspierać podejście holistyczne, zapewniając dialog z wieloma zainteresowanymi stronami i skupiając wokół wspólnych celów różne podmioty.

Podczas wdrażania kodeksu sygnatariusze mają działać w dobrej wierze, współpracując ze sobą w sposób uczciwy i oparty na wzajemnym szacunku.

Wszyscy sygnatariusze mają możliwość aktywnego udziału w pracach i wyrażenia swoich poglądów. Mogą oni działać w różny sposób, ponieważ różnią się wielkością i charakterem przyjętych modeli biznesowych, zasobami portfeli i grupami odbiorców. Kodeks dopuszcza różne podejścia, które mogą przy-

czynić się do realizacji zawartych w nich aspiracji. Realizacja celów niniejszego kodeksu powinna opierać się na solidnych dowodach naukowych, jeżeli są one dostępne.

Działania podejmowane w ramach kodeksu nie mogą zagrażać bezpieczeństwu żywności i pasz. Przeciwnie, powinny one umacniać wysokie standardy dotyczące bezpieczeństwa żywności, które są utrzymywane przez europejskie podmioty i wspierane przez unijne ramy regulacyjne.

Sygnatariusze kodeksu powinni starać się dzielić wiedzą, ekspertyzą i dobrymi praktykami. Wszyscy powinni wносить wkład w realizację założeń kodeksu w obrębie swoich kompetencji i specjalizacji, starając się zapewnić stały udział w osiągnięciu celów kodeksu.

Ramy zaangażowania na rzecz zrównoważonej żywności

Kodeks postępowania zawiera zestaw 7 – tak zwanych – aspiracyjnych celów, każdy z konkretnymi celami częściowymi i listą proponowanych, namacalnych i mierzalnych działań, które faktycznie przyczyniają się do tworzenia środowiska żywnościowego ułatwiającego dokonywanie zdrowych i zrównoważonych wyborów żywieniowych.

Główne Cele zaprezentowane w Kodeksie, inspirowane w dużej mierze Celami Zrównoważonego Rozwoju Organizacji Narodów Zjednoczonych, to:

1. Zdrowa, zbilansowana i zrównoważona dieta dla wszystkich europejskich konsumentów;
2. Zapobieganie i ograniczanie strat oraz marnowania żywności;
3. Neutralny dla klimatu łańcuch żywnościowy w Europie do 2050 roku;
4. Zoptymalizowany łańcuch żywnościowy o obiegu zamkniętym w Europie;

5. Zrównoważony, zapobiegający wykluczeniu społecznemu wzrost gospodarczy oraz zatrudnienie i godna praca dla wszystkich;
6. Kreowanie zrównoważonych wartości w europejskim łańcuchu dostaw żywności, poprzez partnerstwo;
7. Zrównoważone pozyskiwanie zasobów dla łańcuchów dostaw żywności.

Wdrażanie uszyte na miarę

Kodeks zakłada poprawę zrównoważonego rozwoju na trzech poziomach:

- poziom konsumencki – promowanie wzorców konsumpcji prowadzących do zdrowego i zrównoważonego modelu odżywiania;
- poziom wewnętrznych procesów – poprawa zrównoważoności wewnętrznych procesów w sektorze przetwórstwa żywności, sprzedaży detalicznej, gastronomii i hotelarstwa;
- poziom łańcuchów dostaw – poprawa zrównoważoności łańcucha dostaw żywności w odniesieniu do producentów pierwotnych i innych podmiotów.

Kodeks przewiduje, że każdy uczestnik łańcucha żywnościowego może odegrać rolę we „wspólnej drodze do zrównoważonych systemów żywnościowych”. Ze względu na szeroki wachlarz zobowiązań wynikających z zaproponowanych 7 celów aspiracyjnych i jednocześnie różnorodność zaangażowanych stron, sygnatariusze dokumentu mają aktywnie uczestniczyć tylko w tych obszarach, w które mogą wnieść znaczący wkład, zgodnie z zakresem swoich uprawnień, rodzaju prowadzonej działalności gospodarczej czy też przyjętej wewnętrznej strategii rozwoju. Zatem wybrane cele do realizacji zainteresowane strony wskazują samodzielnie, biorąc pod uwagę swoje możliwości.



Przykłady zobowiązań

Zdrowa, zbilansowana i zrównoważona dieta dla wszystkich europejskich konsumentów

„wspieranie konsumentów w zmianie nawyków konsumpcyjnych w kierunku bardziej zrównoważonej diety, w szczególności w kierunku produktów pochodzenia roślinnego, zapewniając im dostęp do szerokiej i atrakcyjnej oferty produktów...”

„niesprzedawanie napojów bezalkoholowych w szkołach podstawowych i sprzedawanie napojów bezalkoholowych o niskiej zawartości cukru w szkołach średnich w nieoznakowanych automatach w całej UE...”

„do 2023 roku co najmniej 90% produktów naszych marek własnych nie będzie zawierało w swoich bezpośrednich składnikach sztucznych środków aromatyzujących...”

Zapobieganie i ograniczanie strat oraz marnowania żywności

„dobierzemy najbardziej odpowiednią datę na etykiecie dla każdego produktu i w miarę możliwości przesuniemy daty przydatności do spożycia, jak również będziemy zachęcać konsumentów do kierowania się zmysłami przed wyrzuceniem produktów, których data ważności minęła...”

„będziemy współpracować z naszymi dostawcami w celu zmniejszenia o połowę ilości powstających odpadów żywnościowych w naszych łańcuchach dostaw do 2030 roku...”

„będziemy piec chleb z naszego niesprzedanego chleba...”

Neutralny dla klimatu łańcuch żywnościowy w Europie do 2050 roku

„do 2025 roku nasze opakowania będą w 100% nadawać się do ponownego wykorzystania, recyklingu lub kompostowania...”

„będziemy wykorzystywać w 100% odnawialną energię elektryczną w naszych bezpośrednich działaniach operacyjnych...”

„do 2030 roku zmniejszymy całkowite zużycie wody o 25%...”

W dniu inauguracji Kodeksu 65 sygnatariuszy stało się pierwszymi pionierskimi firmami i stowarzyszeniami – wśród nich znalazło się 26 producentów żywności (liderzy światowych marek, obecni także na polskim rynku), 14 detalistów spożywczych, 1 przedstawiciel sektora gastronomicznego i 24 stowarzyszenia. Lista stron zaangażowanych w realizację założeń Kodeksu wciąż rośnie.

Kodeks postępowania¹ zdaniem Komisji to początek dynamicznego procesu opartego na dialogu, który może służyć jako model globalnej transformacji systemów żywnościowych.

Na stronie internetowej Komisji Europejskiej można zapoznać się również ze szczegółami dotyczącymi samej inicjatywy oraz dodatkowymi materiałami informacyjnymi².

¹ Tekst kodeksu w polskiej wersji językowej dostępny jest na stronie https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-10/f2f_sfpd_coc_final_pl.pdf

² https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy/sustainable-food-processing/code-conduct_en

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (46):

Stanisław
Kowalczyk

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

Część V: Przepisy wykonawcze

Na podstawie rozporządzenia z 1928 r. wydawane były różne przepisy wykonawcze, bądź uszczegóławiające w tym np. zabraniające stosowania pewnych substancji, dotyczące artykułów zastępczych (surogatów artykułów żywności), czy taryf opłat za badania żywności. Dla sprawnego funkcjonowania systemu kontroli żywności kluczowe było rozporządzenie MSW z czerwca 1929 r. w sprawie organizacji dozoru na artykułami żywnościowymi¹. Jak wynika z tytułu rozporządzenia ustalało ono kompetencje poszczególnych szczebli władz w zakresie kontroli żywności. W rozdziale pierwszym określone były organy kontrolne oraz zakresy ich kompetencji. Jednostkami I instancji były powiatowe organy administracji ogólnej. Do ich kompetencji należało m.in.: (i) kierowanie akcjami kontrolnymi, (ii) kontrola komunalnych organów kontrolnych, (iii) wydawanie orzeczeń w I instancji, (iv) wydawanie orzeczeń w zakresie zajęcia bądź niszczenia artykułów żywnościowych (§ 1). Do wojewódzkich władz administracyjnych należało: (i) kierowanie akcjami kontrolnymi na terenie województwa oraz wydawanie władzom powiatowym stosownych w tym zakresie zarządzeń, (ii) podejmowanie decyzji o obowiązku organizacji przez gminy i związki komunalne powiatów komunalnych organów nadzoru nad artykułami żywnościowymi, (iii) rozpatrywanie odwołań od orzeczeń władz powiatowych (organów I instancji), (iv) nadzór nad komunalnymi pracownikami badania żywności (§ 2). Do wykonywania czynności organów kontrolnych na podstawie upoważnienia wydanego przez dyrektora Państwowego Zakładu Badania Żywności, uprawnieni byli także pracownicy tych zakładów (§ 5).

Komunalnymi organami kontrolnymi byli: (i) lekarze sanitarni związków komunalnych, (ii) specjali-

654	Dziennik Praw. Poz. 371.	№ 63.
371.		
ZASADNICZA USTAWA SANITARNA.		
z dnia 19 lipca 1919 r.		
<p>Art. 1. Nadzór zwierzchni nad wszystkimi sprawami zdrowotnymi w państwie oraz zwierzchnie kierownictwo spraw lekarskich należy do Ministerstwa Zdrowia Publicznego; — do tegoż Ministerstwa należy również prowadzenie wszystkich działów, dotyczących spraw zdrowotnych i higieny społecznej w Państwie, z wyjątkiem tych, które poddane zostały ustawowo kompetencji innych Ministerstw. Piecza nad zdrowiem ludności i bezpośrednio wykonawstwo jest obowiązkiem ciał samorządowych w obrębie podległych im terytoriów pod nadzorem i opieką władz państwowych.</p> <p>Art. 2. W szczególności kompetencji Ministerstwa Zdrowia Publicznego podlegają następujące sprawy:</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. zwalczanie chorób w ogólności, a przedewszystkiem zakaźnych, zarówno ostrych, jak i przewlekłych (dezynfekcja, dezynsekcja, kąpiele ludowe, zakłady wyrobu surowic i szczepionek, pracownie bakterjologiczne, sprawy cmentarzy, domów przedpogrzebowych, przewożenie zwłok i t. p.); 2. szpitalnictwo, pielęgniarstwo, ratownictwo, przewożenie chorych, zakłady lecznicze publiczne i prywatne; 3. sanitarno-lekarska opieka nad dzieckiem i nad macierzyństwem; eugenika; 4. opieka lekarska nad psychicznie chorymi; współdziałanie w zwalczaniu alkoholizmu; 5. współdziałanie w sprawach lekarskiej opieki nad inwalidami i kalekami; współdziałanie w sprawach, związanych ze zjawiskami emigracji ludności; 6. zdrojowiska i uzdrowiska; 7. sanitarno-lekarska walka z nierządem; 8. sprawy zaopatrywania w wodę i usuwanie wód zużytych, ochrona czystości powietrza, wody i gleby; 9. nadzór sanitarny nad środkami żywności i przedmiotami użytku, współdziałanie w sprawach odżywiania się ludności, zakłady badania produktów spożywczych; 10. higiena i inspekcja sanitarna mieszkań, sprawy osiedleńcze i mieszkaniowe; 11. higiena więzień, współdziałanie z Ministerstwem Sprawiedliwości przy wydawaniu i wykonywaniu odpowiednich przepisów; 12. higiena zawodowa, sprawy higieny przemysłu, rzemiosł i komunikacji lądowej i wodnej, współdziałanie w zakresie ubezpieczeń społecznych i ochrony pracy; 13. nadzór nad dopuszczeniem na rynek zbytu w Polsce środków leczniczych, surowic i szczepionek, oraz regulowanie ich produkcji i sprzedaży; nadzór nad wyrobem i sprzedażą kosmetyków i farb, koncesjonowanie aptek, składów aptecznych i innych zakładów, trudniących się wyrobem i sprzedażą środków leczniczych; farmakopea i taksa aptekarska; sprawa hodowli i sprzedaży roślin leczniczych; 14. nadzór nad praktyką lekarską, sprawy izb lekarskich, współdziałanie w sprawach studjów lekarskich; 		

kontrolerzy ustanowieni przez władze komunalne oraz (iii) inne organy sanitarne (§ 6).

Pobrane w trakcie kontroli próbki żywności badane były przez pracownie badania żywności jeżeli takowe ustanowiono w danej gminie. W sytuacji braku takiej

¹ Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 1 czerwca 1929 r. o organizacji dozoru artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz.U., 1929 nr 64 poz. 49).

pracowni próbki z terenu gminy kierowane były do właściwego terytorialnie Państwowego Zakładu Badania Żywności. Próbki pobrane przez pracowników Państwowego Zakładu kierowane były wyłącznie do tegoż Zakładu (§ 8).

W drugim rozdziale rozporządzenia ustanowiona została struktura organizacyjna państwowych zakładów. W strukturze Zakładu działały następujące oddziały: hydrologiczny, toksykologiczny, nabiałowy, przetworów zbożowych, ogólnobadawczy i administracyjny (§ 10). Już sama struktura Zakładu świadczyła o głównym obszarze kontroli do jakich należały produkty mleczarskie oraz zbożowe, stanowiące wówczas podstawę diety przeciętnego konsumenta. Zakładem kierował dyrektor powoływany przez Ministra Spraw Wewnętrznych, jego zastępcą był adiunkt zakładu (§ 11).

W strukturze Państwowych Zakładów działały 4 jednostki z następującą właściwością terytorialną:

- Warszawa: woj. warszawskie, białostockie, wileńskie, nowogrodzkie, poleskie, wołyńskie,
- Łódź: woj. łódzkie, kieleckie, lubelskie,
- Kraków: woj. krakowskie, lwowskie, stanisławowskie, tarnopolskie,
- Poznań: woj. poznańskie, pomorskie (§ 13).

Zdecydowanie największy obszar działania podlegał zakładowi w Warszawie. O jego znaczeniu w strukturze zakładów badania żywności świadczy także i to, że nadzór nad nim sprawował bezpośrednio Minister Spraw Wewnętrznych podczas, gdy pozostałe Zakłady nadzorowali właściwi terytorialnie wojewodowie (§ 17).

Rozdział trzeci i ostatni dotyczył komunalnych pracowni badania żywności i przedmiotów użytku. Zgodnie z rozporządzeniem pracownice w gminach liczących od 50,0 tys. do 100,0 tys. mieszkańców

powinny mieć 4-5 pomieszczeń (lokali) laboratoryjnych, natomiast powyżej 100,0 tys. mieszkańców – 6-7 pomieszczeń (§ 19)². Pomieszczenia powinny być wyposażone w gaz, wyciągi i urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne. Wyposażenie meblowe, aparatura, szkło i odczynniki chemiczne powinny być dobre jakościowo i odpowiadać warunkom pracy chemiczno-badawczej z uwzględnieniem badań mikroskopowych. Personel pracowni to: chemicy-analitycy, laboranci i kontrolerzy żywności oraz pracownicy kancelaryjni (§ 20). Raz w kwartale pracownice były zobowiązane składać sprawozdania ze swojej działalności właściwemu terytorialnie wojewodzie, który przekazywał je Ministrowi Spraw Wewnętrznych. Co najmniej raz w roku pracownice były kontrolowane przez właściwy terytorialnie Państwowy Zakład Badania Żywności (§ 22).

Pozostałe instytucje kontroli żywności

Organy powołane do kontroli żywności rozporządzeniem z 1928 r. prowadziły działania przede wszystkim w zakresie tego co współcześnie nazywamy bezpieczeństwem ekonomicznym i jakością żywności. Bezpieczeństwo zdrowotne żywności w tym stan sanitarny należał do kompetencji Ministerstwa Zdrowia Publicznego³. Zgodnie z ustawą z 1919 r. Minister zdrowia publicznego odpowiadał za nadzór sanitarny nad środkami żywności (art. 2, pkt 9).

Z kolei władze samorządowe były zobowiązane do współpracy z organami rządowymi w zakresie *nadzoru nad produktami spożywczymi, sposobem ich przechowywania i przyrządzania oraz ich sprzedaży* (art. 3, pkt 11). Organem egzekwującym zawarte w ww. ustawie prawo, był lekarz sanitarny (art. 8).

² W rozporządzeniu dosłownie 4-5 *ubikacji, urządzonych laboratoryjnie*. Według A. Borowik, w Galicji na „lokal/pomieszczenie” popularnie mówiono „ubikacyjne zakładowe” i. Zob.: A. Borowik, *Dzieje, architektura oraz twórcy Zakładu OO. Jezuitów w Chyrowie Twórczość Antoniego Łuszczkiewicza oraz Edgara Kovátsa na tle epoki*, Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, Katowice 2012, s. 219.

³ Zasadnicza ustawa sanitarna z dnia 19 lipca 1919 r. (Dz.P.P.P. Nr 63, poz. 371). W dniu 8 lutego 1919 r. wszedł w życie dekret o Państwowej zasadniczej ustawie sanitarnej w wyniku której powstało Ministerstwo Zdrowia Publicznego (Dz.U. z 1919 r., Nr 15, poz. 207). Akty te pomimo bardzo zbliżonej nazwy nie dublowały się co do zakresu regulacji.