


WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 2 (55)/2019

ISSN 1896-9569



Rolnictwo ekologiczne w Polsce w 2018 r. – str. 8

Nowe przepisy UE dla napojów spirytusowych – str. 16

Malta – kraj miodem płynący – str. 27

Nowe przepisy dotyczące rynku świeżych owoców i warzyw oraz ziemniaków – str. 19

WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora JIHARS 1

WYDARZENIA

Wydarzenia kwiecień – czerwiec 2019 1

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Rolnictwo ekologiczne w Polsce w 2018 r.

Kinga Salach 8

Współpraca transgraniczna

Klaudia Zakrzewska, Kinga Zwierzchowska 10

7 czerwca – Pierwszy Międzynarodowy

Dzień Bezpieczeństwa Żywności

Magdalena Kowalska, Katarzyna Krzewska 11

Reakcja alergiczna, czyli znakowanie żywności w zakresie

alergenów

Anna Dominiak 13

Nowe przepisy UE dotyczące napojów spirytusowych

Justyna Skiba 16

Nowe przepisy dotyczące rynku świeżych owoców i warzyw
oraz ziemniaków

Katarzyna Trojnar 19

Ziemniak ziemniakowi nie równy

Sylvia Ciągło-Androsiuk 23

Kontrole ex-post

Dorota Daniluk-Domańska, Agnieszka Parszewska 25

DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIUM GIJHARS

Malta – kraj miodem płynący

Anna Obel 27

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (36):

The Canadian Adulteration Act (1884)

Część II: Prawo kolonii i prowincji

Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Sylvia Ciągło-Androsiuk

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

Dorota Daniluk-Domańska

Absolwentka Wydziału Rolnictwa i Biologii Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, Specjalizacja Ochrona Środowiska Rolniczego. Od kwietnia 2018 r. związana z GIJHARS, obecnie specjalista w Biurze Kontroli Ex-post.

Anna Dominiak

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

Stanisław Kowalczyk

W latach 2009–2016 Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W okresie 2006–2009 pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora JIHARS. 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 10 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.

Katarzyna Krzewska

Absolwentka Wydziału Prawa i Administracji na Uniwersytecie Warszawskim. Obecnie w trakcie studiów podyplomowych z zakresu prawa medycznego i farmaceutycznego na Uniwersytecie Humanistyczno-społecznym SWPS. Od lipca 2018 r. pracownik Biura Współpracy Międzynarodowej.

Anna Obel

Absolwentka Wydziału Chemii Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie. Pracuje w Laboratorium Specjalistycznym w Lublinie od września 2004 r. – starszy asystent laboratoryjny.

Agnieszka Parszewska

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

Kinga Salach

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

Justyna Skiba

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracowała na stanowisku inspektora w Wydziale Kontroli WIJHARS w Kielcach. Od lutego 2011 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Agnieszka Sudol

Ukończyła Wydział Ogrodniczy Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowe studia w zakresie prawa Unii Europejskiej. W GIJHARS od 2004 r. w Biurze Kontroli Jakości Handlowej, od 2017 r. naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Roślinnego.

Katarzyna Trojnar

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

Klaudia Zakrzewska

Absolwentka Wydziału Informatyki i Nauk o Żywności Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży. Obecnie w trakcie studiów magisterskich na Wydziale Rolniczo-Ekonomicznym Wyższej Szkoły Agrobiznesu w Łomży. Od maja 2018 r. specjalista w Biurze Orzecznictwa Legislacji i Laboratoriów GIJHARS.

Kinga Zwierzchowska

Absolwentka Wydziału Rolnictwa i Biologii Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od maja 2018 r. Pracownik Biura Orzecznictwa i Legislacji.



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

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

Zdjęcia:
AdobeStock, Fotolia

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.
Oddano do druku: 28.06.2019 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

W 2019 roku wprowadzono bardzo ważne zmiany w przepisach dotyczących jakości handlowej ziemniaków (w przepisach krajowych) oraz świeżych owoców i warzyw (znowelizowano rozporządzenie unijne). I tak uregulowane zostały określenia ziemniaków: „wczesne” i „młode” – konsumenci otrzymają właściwą informację o jakości ziemniaków i nie będą wprowadzani w błąd przez brak doprecyzowania przepisów w tym zakresie.

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom polskich konsumentów ustawodawca wprowadził obowiązek podawania dodatkowo informacji o państwie pochodzenia ziemniaków wraz z wizerunkiem flagi tego państwa. Dzięki temu w czasie zakupów będzie można szybko zidentyfikować miejsce, gdzie dane ziemniaki były uprawiane. W artykule „Nowe przepisy dotyczące rynku świeżych owoców i warzyw oraz ziemniaków” znajdą Państwo wszystkie szczegółowe informacje dotyczące tych niezmiernie ważnych zmian w prawodawstwie.

W biuletynie prezentujemy także dane dotyczące rolnictwa ekologicznego w Polsce w 2018 roku: liczba producentów wyniosła 20 549. Podobnie jak w latach ubiegłych najwięcej producentów ekologicznych znajduje się w województwach: warmińsko-mazurskim (3420), podlaskim (3022) i mazowieckim (2648).

Czy wiedzą Państwo, że Malta nazywana jest krainą miodu? To na tej wyspie od czasów starożytnych budowano pasieki w jaskiniach, gdzie w ścianach od strony południowej wykuwano okienka do których potem wkładano gliniane naczynia ceramiczne. Autorka artykułu „Malta – kraj miodem płynący” uczestniczyła w maju 2019 roku w 5. Edycji Międzynarodowego Sympozjum Produktów Pszczelich oraz Corocznym Spotkaniu International Honey Commission. Spotkanie to było doskonałą okazją do wymiany doświadczeń w zakresie badania i potwierdzania autentyczności produktów pszczelich.

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS

WYDARZENIA KWIECIEŃ – CZERWIEC 2019

KONFERENCJA DOTYCZĄCA BREXITU

11 kwietnia w MRiRW odbyła się konferencja na temat konsekwencji wyjścia Wielkiej Brytanii z Unii Europejskiej z udziałem m.in. ministra Jana Krzysztofa Ardanowskiego, przedstawicieli Ministerstwa Spraw Zagranicznych i Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, służb urzędowej kontroli żywności i stowarzyszeń branżowych oraz innych zainteresowanych.

Spotkanie miało na celu przedstawienie konsekwencji Brexitu oraz jego wpływu na handel polskimi produktami rolno-spożywczymi. Konferencja była także okazją do omówienia stanu przygotowań polskich służb kontroli żywności do nowych warunków, ze szczególnym uwzględnieniem bezumownego wyjścia Wielkiej Brytanii z UE.

W charakterze prelegenta w spotkaniu uczestniczyła Marzena Chacińska Dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej w GIJHARS, przedstawiając prezentację pt. „Kontrola jakości handlowej artykułów

rolno-spożywczych i nadzór rynku w kontekście wyjścia Zjednoczonego Królestwa z Unii Europejskiej”.



51. SESJA KOMITETU KKŻ FAO/WHO DS. POZOSTAŁOŚCI PESTYCYDÓW

W dniach 8-13 kwietnia w Makao (Chiny) odbyła się 51. sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Pozostałości Pesticydów (CCPR). Przed sesją w dniach 11 i 25 marca w Brukseli odbyły się dwa spotkania Grupy Roboczej Rady Unii Europejskiej ds. Kodeksu Żywnościowego, które miały na celu przygotowanie państw członkowskich UE do udziału we wspomnianym posiedzeniu. Anna Janasik z Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO zlokalizowanego w GIJHARS wzięła udział w drugim spotkaniu w Brukseli.

Przedmiotem tegorocznej sesji CCPR były zagadnienia związane z m.in. kodeksową klasyfikacją żywności oraz środków żywienia zwierząt dla wybranych grup towarowych, rewizją metod obliczania szacowanego międzynarodowego krótkoterminowego pobrania pozostałości pestycydów z żywnością oraz wymianą informacji na temat krajowych rejestracji środków ochrony roślin.

Podczas sesji delegaci podjęli decyzję o:

- zatwierdzeniu proponowanych wartości Najwyższych Dopuszczalnych Poziomów Pozostałości Pesticydów (NDP) dla różnych kombinacji pestycyd/produkt dla żywności i środków żywienia zwierząt na 5/8 stopniu procedury,
- odwołaniu wartości Kodeksowych Poziomów Pozostałości Pesticydów (KNDP) dla różnych kombinacji pestycyd/produkt dla żywności i środków żywienia zwierząt,
- poinformowaniu o dalszych pracach nad ustalaniem NDP dla różnych produktów na 4 i 7 stopniu,
- przerwaniu prac nad ustalaniem NDP dla różnych produktów na 4 i 7 stopniu,
- zatwierdzeniu rewizji *Kodeksowej klasyfikacji żywności oraz środków żywienia zwierząt* dla różnych grup towarowych niespełniających kryteriów grupowania na 5/8 stopniu procedury.

Powyższe dokumenty zostaną przedstawione do przyjęcia podczas 42. sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego, która odbędzie się w dniach 8-12 lipca 2019 r. w Genewie.

Poza tym, Komitet CCPR zdecydował zwrócić się o wsparcie do Wspólnego Komitetu Ekspertów FAO/WHO ds. Substancji Dodatkowych do Żywności (JECFA) i Wspólnego Posiedzenia Ekspertów FAO/WHO ds. Pozostałości Pesticydów (JMPP) w sprawie prac nad opracowaniem definicji jadalnych tkanek zwierzęcych, która pozwoli na wyznaczenie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości dla substancji o podwójnym zastosowaniu (np. lek weterynaryjny i pestycyd).

Kontynuowanie rozpoczętych działań będzie realizowane w ramach powołanych elektronicznych grup roboczych.

Raport zawierający szczegółowy opis przebiegu spotkania dostępny jest na stronie KKŻ:

www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCPR&session=51



67. SESJA SEKCJI BRANŻOWEJ DS. STANDARYZACJI ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW WP.7 EKG/ONZ

13-15 maja w Genewie odbyła się 67. Sesja Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Świeżych Owoców i Warzyw WP.7 EKG/ONZ. GIJHARS reprezentowała Agnieszka Sudoł – Naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Roślinnego i Nawozów w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

W ramach Sesji omówione zostały dokumenty z zakresu jakości handlowej świeżych owoców i warzyw, w tym przede wszystkim norm handlowych dla: owoców cytrusowych, wiśni i czereśni, winogron stołowych, świeżych fig, flaszowców, brokułów, kalafiorów, warzyw korzeniowych i bulwiastych oraz cebuli. W ramach spotkania dyskutowano zagadnienia tolerancji jakościowych w normach oraz kwestii marnowania żywności w kontekście celów zrównoważonego rozwoju (SDGs) przyjętych przez ONZ. W trakcie Sesji omawiano również postępy prac związanych z elektronicznymi certyfikatami jakości dla świeżych owoców i warzyw.



WIJHARS W OLSZTYNIE

W dniach 25-26 kwietnia w Starych Jabłonkach odbyła się konferencja pt. „Żywność wysokiej jakości – produkt regionalny, tradycyjny i ekologiczny” zorganizowana przez Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Konferencja skierowana była 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 w związku z czym Sylwia Ciągło-Androsiuk wygłosiła wykład pt. „Wymagania dotyczące znakowania tradycyjnych wyrobów spożywczych – roślinnych i zwierzęcych ze szczególnym uwzględnieniem środków spożywczych, które są zwolnione z wymogu przedstawiania obowiązkowej informacji o wartości odżywczej w szczególności dostarczanej bezpośrednio przez wytwórcę w małych ilościach konsumentowi finalnemu lub miejscowym placówkom handlu detalicznego bezpośrednio zaopatrującym konsumenta finalnego”. W wystąpieniu zwrócono uwagę na wymagania stawiane produktom tradycyjnym oraz wskazano najważniejsze aspekty dotyczące oznakowania produktów tradycyjnych.



FORUM EKSPORTU 2019

16 maja w Lublinie odbyło się Forum Eksportu zorganizowane przez Krajowe Stowarzyszenie Eksporterzy Rzeczypospolitej Polskiej. Tematem przewodnim spotkania były czynniki determinujące intensyfikację polskiego eksportu. W trakcie Forum poruszano zagadnienia dotyczące szans i zagrożeń w łańcuchu eksportowym, bezpieczeństwa firm zajmujących się eksportem w kontekście społeczeństwa informacyjnego, wyzwań i oczekiwań polskich eksporterów. W wydarzeniu udział wzięli przedstawiciele kancelarii Prezydenta RP, władz Lublina, województwa lubelskiego, a także reprezentanci środowiska akademickiego, instytucji i organizacji pozarządowych

zainteresowanych rozwojem sprzedaży zagranicznej, dyplomaci oraz przedsiębiorcy. GIJHARS reprezentowała Beata Bakalarska – Naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego w Biurze Kontroli Jakości Handlowej, która aktywnie uczestniczyła w dyskusji w trakcie Sesji Ekspertów.



POLSKA KOALICJA DS. ZRÓWNOWAŻONEGO OLEJU PALMOWEGO

20 maja w Warszawie odbyło się spotkanie „Polska Koalicja ds. Zrównoważonego Oleju Palmowego” zorganizowane przez Fundację WWF Polska. Było to kolejne spotkanie promujące stosowanie oleju palmowego pochodzącego z certyfikowanych źródeł, który ma mniejszy negatywny wpływ na światową różnorodność biologiczną, a także zmianę klimatu niż olej palmowy niecertyfikowany. Wraz ze wzrostem zapotrzebowania na oleje, rośnie zapotrzebowanie na olej palmowy, który jest wykorzystywany m.in. w produkcji żywności. Przekształcanie lasów deszczowych na plantacje palmy olejowej prowadzi do bezpośredniego zagrożenia dla wielu gatunków zwierząt. Jednakże przeprowadzone badania dowiodły, że próba zastąpienia oleju palmowego innym olejem roślinnym, np. kokosowym czy rzepakowym, nie rozwiąże problemów ochrony środowiska, a jedynie przesunie je w inny rejon świata. Stąd Fundacja WWF Polska propaguje stosowanie oleju palmowego w 100% certyfikowanego oraz zainicjowała utworzenie Polskiej Koalicji ds. Zrównoważonego Oleju Palmowego. W spotkaniu wzięła udział Urszula Wieteska z GIJHARS.



45. SESJA KOMITETU KKŻ FAO/WHO DS. ZNAKOWANIA ŻYWNOSCI

W dniach 13-17 maja w Ottawie (Kanada) odbyła się 45. sesja Komitetu KKŻ ds. Znakowania Żywności (CCFL). W obradach wzięło udział 55 delegacji państw członkowskich, 1 organizacja członkowska (UE) i przedstawiciele 26 organizacji o statusie obserwatora. Polska była reprezentowana podczas sesji przez Tomasza Kijewskiego eksperta ds. ekonomicznych z Ambasady RP w Kanadzie.

Najważniejszymi z punktu widzenia UE zagadnieniami poruszonymi podczas sesji było znakowanie wartości odżywczej na froncie opakowania (FOPNL), definicja biofortyfikacji oraz znakowanie napojów alkoholowych. Zgodnie ze stanowiskiem UE, CCFL uznał, że nie ma potrzeby opracowania definicji biofortyfikacji w kontekście znakowania żywności.

Po burzliwej dyskusji podczas sesji, w odniesieniu do dokumentu na temat FOPNL nie odnotowano znaczącego postępu i powołano elektroniczną grupę roboczą do dalszych prac nad materiałem do przyszłych dyskusji. W zakresie znakowania napojów alkoholowych uzgodniono, że opublikowany tuż przed sesją dokument dyskusyjny zostanie rozesłany do konsultacji z państwami członkowskimi.

Raport zawierający szczegółowy opis przebiegu spotkania dostępny jest na stronie KKŻ:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFL&session=45>



LABORATORIUM W BIAŁYMSTOKU – PROGRAM ERASMUS

W dniach 22 maja – 19 czerwca w Laboratorium Specjalistycznym w Białymstoku przebywali na stażu zawodowym uczniowie 4 klasy Istituto di Istru-



Na fotografii praktykanci oznaczają zawartość soli w próbce groszku konserwowego metodą miareczkową – od lewej: Maja Bitel (asystent laboratoryjny) – jedna z opiekunek uczniów, Maja Stosic – uczennica z Włoch, Jonatan Bauce – uczeń z Włoch

zione Superiore „Marzotto-Luzzatti” z Valdagno we Włoszech. (Staż w ramach realizacji projektu „FORIS” Programu Erasmus, współfinansowanego przez UE). W ramach partnerstwa organizatorami są I.T.E.T Pasini w Schio (Włochy) i Perfect Project sp. z o.o. w Białymstoku. W laboratorium zajęcia prowadzone są w języku angielskim. Uczniowie z Włoch zapoznali się z zadaniami i strukturą organizacyjną GIJHARS. W ramach praktycznych zajęć poznali obsługę urządzeń laboratoryjnych (m.in. chromatografy cieczowy i gazowy, spektrofotometr, konduktometr, biureta automatyczna, urządzenie do destylacji z rektyfikacją alkoholu, refraktometr cyfrowy) oraz różne techniki i metody analityczne (m.in. wysokosprawną chromatografią cieczą (HPLC-RID), chromatografią gazową (GC-FID), chromatografią cienkowarstwową (TLC), wagową, ekstrakcyjno-wagową, refraktometryczną, destylacyjną, oscylacyjną, miareczkową, potencjometryczną, miareczkowania potencjometrycznego, wiskozytryczną czy mikroskopową). Dzięki temu mogli wykonać analizy parametrów jakości handlowej artykułów spożywczych, aktualnie badanych przez pracowników laboratorium, m.in. zawartość cukrów w miodzie, obecność i zawartość tłuszczów obcych w serze i odpowiedników tłuszczu kakaowego w czekoladzie, obecność barwników w mięsie, gęstość ziarna pszenicy w stanie zsypanym, zawartość suchej masy w czekoladzie, mące i serze, zanieczyszczenia w nasionach lnu, zawartość tłuszczu w makaronie i serze, zawartość wody w miodzie, kwasowość lotną, zawartość alkoholu i gęstość w fermentowanych napojach winiarskich, zawartość soli i kwasowość w groszku konserwowym, pH w sokach, zawartość wolnych kwasów w miodzie, kwasowość w sokach, liczbę opadania w mące pszennej, MOM w mielonym mięsie, analizę pyłkową w miodzie czy ocenę organoleptyczną soku i czekolady.

Maja i Jonatan powiedzieli nam, że: „Białystok posiada wiele możliwości i ciekawych miejsc, gdzie uczniowie mogą spędzać wolny czas, jest bardzo czystym miastem. Mimo iż w laboratorium przeprowadza się badania wielu produktów różnymi metodami każdy pracownik wie, za co odpowiada. Nie ma zamieszania, a praca jest równomiernie rozłożona. Jesteśmy bardzo zadowoleni z bycia częścią tego zespołu. Gdyby zdarzyła się okazja, na pewno przyjechalibyśmy ponownie”.



40. SESJA KOMITETU KKŻ FAO/WHO DS. METOD ANALIZ I PRÓBKOBRAŃ

W dniach 27-31 maja w Budapeszcie (Węgry) odbyła się 40. sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO ds. Metod Analiz i Próbkobrania (CCMAS), której przewodniczył po raz pierwszy dr Attila Nagy – Dyrektor Krajowego Urzędu Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego. Posiedzenie poprzedzone było spotkaniem dwóch fizycznych grup roboczych: ds. rewizji rekomendowanych metod w normie CODEX STAN 234 (preambuła i struktura) i ds. wprowadzania zapisów dotyczących metod analiz oraz planów pobierania próbek w normach kodeksowych.

Na tegorocznej sesji w Budapeszcie zebrał się przedstawiciel 49 państw członkowskich KKŻ FAO/WHO i jednej organizacji członkowskiej – Unii Europejskiej, a także 12 organizacji biorących udział w posiedzeniu na prawach obserwatora. Polskę na spotkaniu reprezentowała Joanna Maryniak-Szpilarska z Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO zlokalizowanego w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Na spotkaniu omówiono wiele istotnych kwestii dotyczących zatwierdzania i oznaczania metod analitycznych, a także planów pobierania próbek. Ponadto kontynuowano pracę nad projektem Przewodnika dla użytku wewnętrznego CCMAS, którego celem jest zaprezentowanie w przejrzysty sposób procedury przedstawiania metod analiz w dokumentach kodeksowych. Dokument powstał w wyniku pracy elektronicznej grupy roboczej pracującej pod przewodnictwem USA. Szczegółowe informacje na temat przebiegu powyższego spotkania, a także dokumenty powiązane znajdują się na stronie internetowej pod adresem:

www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/jp/?meeting=CCMAS&session=40



POZYTYWNY WYNIK AUDYTU NADZORU NA ZGODNOŚĆ Z NORMĄ ISO 9001:2015 W INSPEKCJI JHARS

W dniach 27-29 maja w Inspekcji JHARS odbył się audyt nadzoru na zgodność z normą ISO 9001:2015. Przeprowadziła go niezależna jednostka certyfikująca DEKRA Certification Sp. z o.o. Audyt potwierdził, że system zarządzania jakością funk-

cjonujący w Inspekcji, działa zgodnie z wymaganiami międzynarodowej normy ISO 9001:20015 w zakresie: „Nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych i środków produkcji, w tym wywożonych i sprowadzanych z zagranicy oraz wykonywanie zadań wynikających z polityki rolnej państwa. Przeciwdziałanie zagrożeniom korupcyjnym w IJHARS.”

Pierwsza certyfikacja systemu zarządzania jakością funkcjonującego w Inspekcji JHARS, opartego na wymaganiach normy ISO 9001, miała miejsce w 2005 roku.

W 2011 roku w całej Inspekcji JHARS wdrożono system przeciwdziałania zagrożeniom korupcyjnym. W 2012 roku, w wyniku audytu jednostki certyfikującej, rozszerzono zakres certyfikacji o przeciwdziałanie zagrożeniom korupcyjnym w IJHARS.



10-LECIE SYSTEMU QAFP

31 maja w Warszawie odbyło się spotkanie z okazji jubileuszu funkcjonowania systemu QAFP zorganizowane przez Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego UPEMI.

W trakcie spotkania poruszano tematy dotyczące branży mięsnej, w szczególności odnoszące się do sytuacji sektora w kraju i na świecie, optymalizacji kosztów energii elektrycznej oraz nieuczciwej konkurencji i nieuczciwych praktyk w sektorze rolno-spożywczym. W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele administracji: MRiRW, UOKiK, GIW, KOWR i biznesu. W debacie wzięli również udział Andrzej Romaniuk, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Ukoronowaniem spotkania była Gala z okazji 10-lecia istnienia na rynku polskim Gwarantowanego Systemu Jakości Żywności QAFP, który opracowany został z inicjatywy i pomysłu UPEMI.



LABORATORIUM W LUBLINIE

W dniach 3-4 czerwca w Laboratorium Specjalistycznym w Lublinie odbyła się pierwsza ocena w nadzorze Polskiego Centrum Akredytacji w odniesieniu do nowych wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 z wynikiem pozytywnym.



POLSKO-CZESKI PROJEKT „BEZPIECZEŃSTWO I JAKOŚĆ ŻYWNOCI PO OBU STRONACH GRANICY”



6 czerwca w Opolu odbyła się konferencja podsumowująca projekt współpracy transgranicznej realizowany przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) wspólnie z Czeską Inspekcją Rolnictwa i Żywności (SZPI). W konferencji wzięła udział Zofia Krzyżanowska Radca Generalny w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Jindřich Fialka Wiceminister ds. Żywności i Rolnictwa w Ministerstwie Rolnictwa Republiki Czeskiej, jak również Kierownictwo obu Inspekcji oraz wszyscy uczestnicy projektu z IJHARS oraz SZPI.

Celem projektu było wzmocnienie współpracy i nawiązanie wzajemnych kontaktów pomiędzy inspektorami w regionach przygranicznych Republiki Czeskiej i Polski w zakresie urzędowej kontroli artykułów rolno-spożywczych.

Głównym elementem były wizyty studyjne, w które zaangażowani byli inspektorzy inspekcji polskiej i czeskiej. W imieniu Polski udział wzięły wojewódzkie inspektoraty JHARS we Wrocławiu, Katowicach i Opolu, natomiast Republikę Czeską reprezentowały regionalne inspektoraty w Ústí nad Łabą, Hradec Králové i Olomuńcu.

Każda wizyta w ramach wymiany obejmowała omówienie bieżących problemów i wybranych zagadnień związanych z kontrolą artykułów rolno-spożywczych zgodnie ze specjalizacją inspektorów, jak również wizyty w podmiotach prowadzących działalność

w zakresie produkcji, wprowadzania do obrotu artykułów spożywczych. Wspólne kontrole stanowiły ważną część całego projektu, ponieważ bezpośrednio doświadczenie i współpraca na poziomie praktycznym zawsze dostarczają najcenniejszych informacji i umożliwiają spojrzenie z nowej perspektywy na organizację i metody pracy organów nadzorczych. Wizyty zostały przeprowadzone w zakresie kompetencji organów nadzoru, np. w piekarni, u producentów wyrobów cukierniczych, makaronów, napojów alkoholowych, browarów itp.

Inspektorzy IJHARS i SZPI mogli zatem szczegółowo zapoznać się z codzienną pracą inspektorów po obu stronach granicy, strukturą organizacyjną inspekcji, kompetencjami jak również procedurami administracyjnymi, stosowanymi sankcjami oraz grzywnami nakładanymi w przypadku wykrycia nieprawidłowości, a także podejściem do skarg konsumentów. Obie strony zyskały zatem nowe spojrzenie na te same zagadnienia. Najcenniejszą wartością projektu było stworzenie sieci kontaktów bezpośrednich, która jest dobrą podstawą do współpracy i wymiany informacji oraz wiedzy pomiędzy inspektorami obu krajów w przyszłości.

Projekt trwał prawie 6 miesięcy. Wzięło w nim udział 70 przedstawicieli IJHARS i SZPI.

Całkowity budżet projektu wyniósł ok. 50 tys. EUR, z czego 85% zostanie zwróconych z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.

Podczas konferencji zamykającej, która odbyła się 6 czerwca, podsumowano treść i wyniki projektu, a na samym końcu odbyło się krótkie spotkanie przedstawicieli Ministerstwa Rolnictwa Polski i Czech. Podsumowując realizowany projekt, czołowi przedstawiciele obu partnerów doszli do wniosku, że budowanie i rozwój współpracy w dziedzinie bezpieczeństwa i jakości żywności w regionie transgranicznym jest jednym z ich priorytetów.



WIJHARS W WARSZAWIE

W dniu 7 czerwca Mazowiecki Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych Małgorzata Jędrzejowska została zaproszona na spotkanie FRESH QUALITY ACADEMY zorganizowane dla pracowników sieci handlowych, gdzie omówiła zmiany w obowiązujących przepisach prawa dotyczące świeżych owoców i warzyw oraz ziemniaków, a także uregulowania dotyczące rzeczoznawców. Małgorzata Jędrzejowska poruszyła też zagadnienia związane z dobrowolnym oznakowaniem produktów. Na zakończenie uczestnikom szkolenia zaprezentowane zostały przykłady najczęściej występujących nieprawidłowości w zakresie znakowania stwierdzanych podczas kontroli przeprowadzanych przez inspektorów WIJHARS w Warszawie.



SPOTKANIE Z PRZEDSTAWICIELAMI PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO

12 czerwca w siedzibie MRiRW zostało zorganizowane spotkanie z organizacjami zrzeszającymi producentów piwa. W związku z wyrokiem Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej z 13 marca 2019 r. C-198/18 w sprawie możliwości klasyfikacji podatkowej napoju wyprodukowanego z brzożki uzyskanej z mieszaniny zawierającej więcej glukozy niż słođu jako „piwo otrzymane ze słođu”, przedstawiciele Departamentu Rynków Rolnych MRiRW za-

inicjowali spotkanie w celu przedyskutowania kwestii uregulowania w prawie krajowym definicji piwa. W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele Związku Pracodawców Przemysłu Piwowarskiego w Polsce – Browary Polskie, Stowarzyszenia Regionalnych Browarów Polskich, Polskiego Stowarzyszenia Browarów Rzemieślniczych, a także pracownicy MRiRW, UOKiK. GIJHARS reprezentowała Dorota Balińska-Hajduk – Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz Justyna Skiba z Biura Kontroli Jakości Handlowej.



KONFERENCJA KOWR

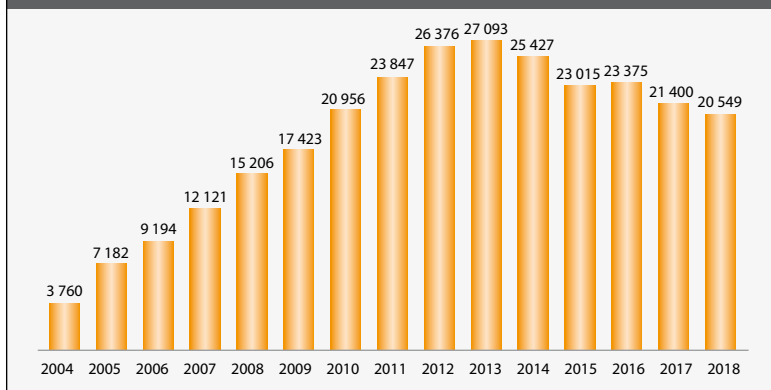
13 czerwca w siedzibie Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa w Warszawie odbyła się konferencja mająca na celu przedstawienie założeń projektu dotyczącego poprawy wizerunku polskiej wołowiny. Zgodnie z informacjami przekazanymi w trakcie spotkania projekt oparty jest na innowacyjnej technologii blockchain, stosowanej przez niektórych wiodących producentów wołowiny na świecie. Jedną z zalet metody jest efektywny obieg informacji w całym łańcuchu produkcji żywności. Jak podkreślano w trakcie konferencji, wykorzystanie systemu jako wsparcia dla hodowców, zagwarantuje wysoką jakość produktu finalnego i zapewni wzrost opłacalności produkcji zwierzęcej. W konferencji wzięła udział Beata Bakalarska – Naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.



Kinga Salach

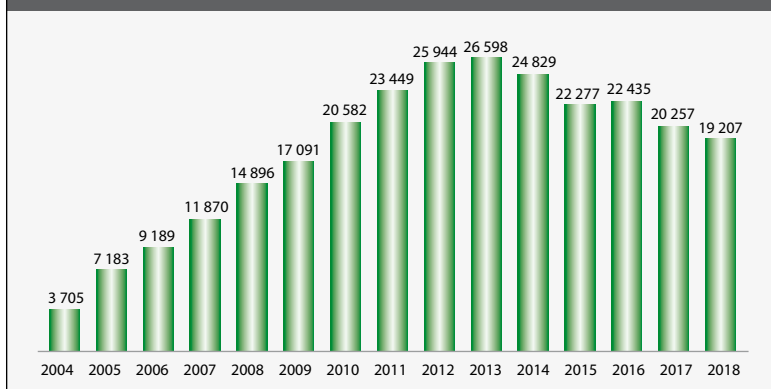
ROLNICTWO EKOLOGICZNE W POLSCE W 2018 R.

**WYKRES 1. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH W POLSCE
W LATACH 2004-2018**



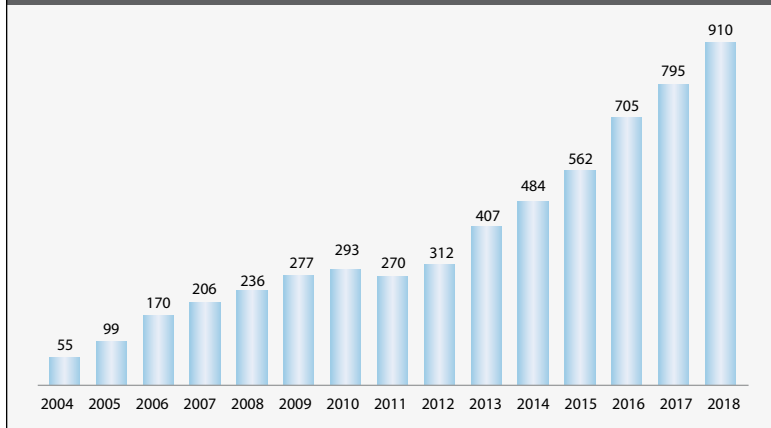
Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym

**WYKRES 2. LICZBA EKOLOGICZNYCH PRODUCENTÓW ROLNYCH
W POLSCE W LATACH 2004-2018**



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

**WYKRES 3. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH
PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA
W POLSCE W LATACH 2004-2018**



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

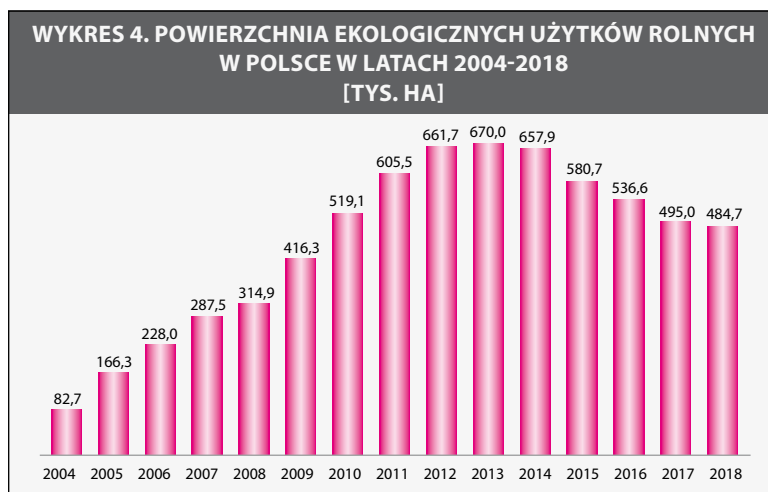
Rok 2018 był kolejnym po 2017 r., w którym spadła ogólna liczba producentów ekologicznych w Polsce. Według stanu na 31 grudnia 2018 r. działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego prowadziło 20 549 producentów, o 4% mniej niż w 2017 r. Spadek ogólnej liczby producentów ekologicznych był spowodowany w głównej mierze spadkiem liczby ekologicznych producentów rolnych, którzy stanowią najliczniejszą grupę spośród wszystkich producentów. W 2018 r. działalność w zakresie ekologicznej uprawy roślin i utrzymania zwierząt prowadziło w Polsce 19 207 producentów, o 5,2% mniej niż 2017 r. Nieustanie od 2012 r. przybywa producentów ekologicznych prowadzących działalność w zakresie przygotowania¹. W 2018 r. było ich 910, o 14,5% więcej niż na koniec 2017 r.

W 2018 r. najwięcej producentów ekologicznych prowadziło działalność w województwach: warmińsko-mazurskim (3420), podlaskim (3022) i mazowieckim (2648). Liczba producentów z tych trzech województw stanowiła 44,2% ogólnej liczby producentów ekologicznych w Polsce. Najwięcej gospodarstw ekologicznych znajdowało się również w województwach: warmińsko-mazurskim (3393), podlaskim (2989) i mazowieckim (2284).

Ponad połowa wszystkich producentów zajmujących się przygotowaniem prowadziła działalność na terenie województw: mazowieckiego (210), wielkopolskiego (119), lubelskiego (79) i małopolskiego (78).

W 2018 r. nieznacznie, o 2,1%, spadła ogólna powierzchnia ekologicznych użytków rolnych w Polsce, z 494 978,66 ha do 484 676,15 ha. Województwami, w których stwierdzono największą łączną powierzchnię ekologicznych użytków rolnych w 2018 r. były: warmińsko-mazurskie (104 573,29 ha), zachodniopomorskie (92 891,83 ha) i podlaskie (51 608,39 ha).

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



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

TABELA 1. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH (W TYM LICZBA GOSPODARSTW I PRODUCENTÓW PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA) W POLSCE W PODZIALE NA WOJEWÓDZTWA, WG STANU NA 31 GRUDNIA 2017 R. ORAZ 31 GRUDNIA 2018 R.

Województwo	Liczba producentów ekologicznych			W tym:					
	2017 r.	2018 r.	zmiana [%]	ekologiczni producenci rolni			producenci prowadzący działalność w zakresie przygotowania		
				2017 r.	2018 r.	zmiana [%]	2017 r.	2018 r.	zmiana [%]
dolnośląskie	795	777	-2,3	741	713	-3,8	34	45	32,4
kujawsko-pomorskie	451	440	-2,4	419	395	-5,7	25	34	36,0
lubelskie	1 997	2 057	3,0	1 904	1 948	2,3	74	79	6,8
lubuskie	971	899	-7,4	948	877	-7,5	13	16	23,1
łódzkie	555	581	4,7	477	491	2,9	54	60	11,1
małopolskie	1 037	892	-14,0	934	770	-17,6	67	78	16,4
mazowieckie	2 513	2 648	5,4	2 215	2 284	3,1	187	210	12,3
opolskie	69	72	4,3	57	61	7,0	7	7	0,0
podkarpackie	1 249	1 185	-5,1	1 194	1 131	-5,3	41	43	4,9
podlaskie	3 252	3 022	-7,1	3 211	2 989	-6,9	26	24	-7,7
pomorskie	663	606	-8,6	609	540	-11,3	42	47	11,9
śląskie	219	222	1,4	162	148	-8,6	32	44	37,5
świętokrzyskie	773	717	-7,2	740	680	-8,1	24	27	12,5
warmińsko-mazurskie	3 768	3 420	-9,2	3 745	3 393	-9,4	21	25	19,0
wielkopolskie	882	905	2,6	736	727	-1,2	105	119	13,3
zachodniopomorskie	2 206	2 106	-4,5	2 165	2 060	-4,8	43	52	20,9
Polska	21 400	20 549	-4,0	20 257	19 207	-5,2	795	910	14,5

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

Klaudia
Zakrzewska

WSPÓŁPRACA TRANSGRANICZNA

Kinga
ZwierzchowskaProgram INTERREG V-A dla wsparcia współpracy transgranicznej 2014–2020
pomiędzy Republiką Czeską i Polską

W dniu 23 stycznia 2019 r. w Hradec Králové odbyła się konferencja otwierająca program INTERREG V-A *Bezpieczna i dobra jakościowo żywność po obu stronach granicy* realizowany przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) wspólnie z Czeską Inspekcją Rolnictwa i Żywności (SZPI). W konferencji udział wzięli Pan Michał Rzytki Dyrektor Departamentu Promocji i Jakości Żywności w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi (PL), Viera Šedivá Zastępca Ministra Sekcja Produkcji Żywności w Ministerstwie Rolnictwa (CZ), a także kierownictwo obu Inspekcji oraz uczestnicy projektu z IJHARS i SZPI.

Głównymi celami programu było wzmocnienie współpracy i nawiązanie wzajemnych kontaktów pomiędzy inspektoratami w regionach przygranicznych Republiki Czeskiej i Polski w zakresie urzędowej kontroli artykułów rolno-spożywczych w celu wymiany doświadczeń oraz informacji, co z długookresowego punktu widzenia doprowadzi do poprawy jakości pracy inspektorów w całym regionie przygranicznym. Dodatkowo wymiana informacji pomiędzy inspektorami doprowadzi do wzrostu ogólnej wiedzy na temat jakości surowców rolnych i produktów spożywczych produkowanych w regionie przygranicznym oraz na temat poziomu kontroli wymienionych produktów, co będzie prowadziło do wzrostu wymiany handlowej w czesko-polskim regionie przygranicznym.

W ramach projektu odbyły się wizyty studyjne, w które zaangażowani byli inspektorzy Inspekcji polskiej i czeskiej. W imieniu Polski udział wzięły wojewódzkie inspektoraty IJHARS we Wrocławiu, Katowicach i Opolu, natomiast Republikę Czeską reprezentowały regionalne inspektoraty w Ústí nad Łabą, Hradec Králové i Ołomuńcu.

W wymianach studyjnych w Czechach wzięło udział 8 grup. Każda wizyta w ramach wymiany obejmowała

również omówienie bieżących problemów i wybranych zagadnień związanych z kontrolą artykułów rolno-spożywczych zgodnie ze specjalizacją inspektorów, jak również wizyty w podmiotach prowadzących działalność w zakresie produkcji, wprowadzania do obrotu artykułów spożywczych. Wspólne kontrole stanowiły ważną część całego projektu, ponieważ bezpośrednie doświadczenie i współpraca na poziomie praktycznym zawsze dostarczają najcenniejszych informacji i umożliwiają spojrzenie z nowej perspektywy na organizację i metody pracy organów nadzorczych. Wizyty zostały przeprowadzone w zakresie kompetencji organów nadzoru, np. w piekarni, u producentów wyrobów cukierniczych, makaronów, napojów alkoholowych, browarów itp.

Inspektorzy IJHARS i SZPI mogli zatem szczegółowo zapoznać się z codzienną pracą inspektorów po obu stronach granicy, strukturą organizacyjną inspekcji, kompetencjami jak również procedurami administracyjnymi, stosowanymi sankcjami oraz grzywnami nakładanymi w przypadku wykrycia nieprawidłowości, a także podejściem do skarg konsumentów. Obie strony zyskały zatem nowe spojrzenie na te same zagadnienia. Najcenniejszą wartością projektu było stworzenie sieci kontaktów bezpośrednich, która jest dobrą podstawą do współpracy i wymiany informacji oraz wiedzy pomiędzy inspektorami obu krajów w przyszłości.

Dzięki wymianom w czeskich inspektoratach przedstawiciele polskiej strony mogli zaobserwować różnice w systemie działania obu Inspekcji. **Czeskie służby kontrolne SZPI w przeciwieństwie do polskich IJHARS nie są uprawnione do:** kontroli jakości handlowej mięsa – kontroli podlegają jedynie mięsa kulinarnie opakowane, tj. sprzedawane w detalu, kontroli zakładów przetwarzających surowce pochodzenia zwierzęcego, kontroli klasyfikacji tusz zwierzęcych w systemie EUROP, kontroli nawozów i środków wspomagających uprawę gleby.

Dodatkowo program pozwolił na bardziej szczegółowe poznanie działania SZPI. Inspektorzy kontrolują podmioty zlokalizowane w sąsiednich powiatach, posiadają nienormowany czas pracy, w inspektoracie pojawiają się zwykle 2 razy w miesiącu i w zależności od potrzeb, wykonują średnio 2 kontrole dziennie (ok. 160 kontrolei rocznie). Inspektor jest wyznaczony do przeprowadzania kontroli w danym zakładzie. Na każdego inspektora przypada średnio 260 podmiotów. Pracownicy czeskiej inspekcji SZPI prowadzą kontrolę w oparciu o legitymację pracowniczą. Każdy z inspektorów SZPI posiada indywidualny login i hasło do systemu informatycznego SZPI, pracuje on-line.

Projekt trwał prawie 6 miesięcy. Wzięło w nim udział 70 przedstawicieli IJHARS i SZPI.

Całkowity budżet projektu wyniósł ok. 50 tys. EUR, z czego 85% zostanie zwróconych z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.

6 czerwca 2019 r. w Opolu odbyła się konferencja podsumowująca projekt współpracy transgranicznej. W konferencji wzięła udział Zofia Krzyżanowska Radca Generalny w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Pan Jindřich Fialka Wiceminister ds. Żywności i Rolnictwa w Ministerstwie Rolnictwa Republiki Czeskiej, jak również Kierownictwo obu Inspekcji oraz wszyscy uczestnicy projektu z IJHARS oraz SZPI.

Podczas konferencji zamykającej, omówiono treść i wyniki projektu, a na samym końcu odbyło się krótkie spotkanie przedstawicieli Ministerstwa Rolnictwa Polski i Czech. Podsumowując realizowany projekt czołowi przedstawiciele obu partnerów doszli do wniosku, że budowanie i rozwój współpracy w dziedzinie bezpieczeństwa i jakości żywności w regionie transgranicznym jest jednym z ich priorytetów.



Magdalena
Kowalska
Katarzyna
Krzewska

7 CZERWCA – PIERWSZY MIĘDZYNARODOWY DZIEŃ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI

Bezpieczeństwo żywności leży w naszym wspólnym interesie!

W dniu 20 grudnia 2018 r. Zgromadzenie Ogólne Narodów Zjednoczonych przyjęło rezolucję ustanawiającą Światowy Dzień Bezpieczeństwa Żywności (ŚDBŻ), który będzie obchodzony corocznie 7 czerwca, po raz pierwszy w 2019 r.

Pomysł obchodzenia ŚDBŻ przedstawiła w grudniu 2015 r. ówczesna przewodnicząca Komisji Kodeksu

Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ), Awilo Ochieng-Pernet. W 2016 r. temat został formalnie włączony przez Kostarykę do agendy 39. Sesji KKŻ FAO/WHO. Komisja jednogłośnie uzgodniła promowanie tej idei na forum ONZ. W lipcu 2017 r. Konferencja FAO przyjęła rezolucję popierającą ustanowienie ŚDBŻ, a WHO wyraziła swoje formalne poparcie w grudniu

2017 r. W lipcu 2018 r., podczas Forum Wysokiego Szczebla ONZ ds. Zrównoważonego Rozwoju, zorganizowane zostało wydarzenie towarzyszące promujące tę inicjatywę, w którym wzięli udział byli i obecni przewodniczący oraz państwa członkowskie KKŻ, przedstawiciele FAO i WHO.

W związku ze zbliżającym się dniem 7 czerwca Komisja Kodeksu Żywnościowego, FAO i WHO zaapelowały do państw członkowskich o podjęcie inicjatyw mających na celu podniesienie świadomości na temat znaczenia bezpieczeństwa żywności.

Sekretariat KKŻ FAO/WHO przygotował broszurę informacyjną, w której czytamy między innymi że:

Bezpieczeństwo żywności dotyczy nas wszystkich – od producenta do konsumenta

Obecnie żywność jest przetwarzana w większych ilościach i przesyłana na większe odległości niż kiedykolwiek wcześniej. Wszechstronna współpraca i zaangażowanie wszystkich podmiotów w łańcuchu dostaw żywności, a także właściwe zarządzanie i legislacja, są niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Niebezpieczna żywność wpływa negatywnie na zdrowie i gospodarkę

Według szacunku WHO co roku ponad 600 milionów ludzi choruje, a 420 tysięcy ludzi umiera z powodu żywności skażonej bakteriami, wirusami, pasożytami, toksynami lub chemikaliami. Bank Światowy określił, że ekonomiczne straty gospodarek o niskich i średnich dochodach powodowane przez niebezpieczną żywność sięgają około 95 miliardów USD. Niebezpieczne artykuły żywnościowe zakłócają również swobodny handel.

Wdrożenie podejścia „Jedno Zdrowie” poprawia bezpieczeństwo żywności

Zdrowie ludzi jest związane ze zdrowiem zwierząt i stanem środowiska. Patogeny przenoszone ze zwierząt na ludzi poprzez bezpośredni kontakt lub żywność, wodę i środowisko mają wpływ na zdrowie publiczne i sytuację społeczno-gospodarczą. Rządy, środowiska akademickie, eksperci, organizacje pozarządowe i międzynarodowe zajmują się zwalczaniem zagrożeń żywności, takich jak oporność na środki przeciwdrobnoustrojowe, a także drobnoustroje chorobotwórcze występujące w żywności pochodzenia zwierzęcego oraz w owocach i warzywach mających kontakt ze skażoną glebą lub wodą.

FAO i WHO wspierają globalne wysiłki na rzecz promowania bezpiecznej żywności

FAO wspiera państwa członkowskie w zapobieganiu, zarządzaniu oraz reagowaniu na zagrożenia w łańcu-

chu produkcji żywności, zaś WHO wspomaga globalne zapobieganie, wykrywanie i reagowanie na zagrożenia zdrowia publicznego związane z niebezpieczną żywnością. Dzięki komplementarnym mandatom długoletnie partnerstwo między FAO i WHO obejmuje szereg zagadnień mających na celu wspieranie bezpieczeństwa żywności na świecie i ochronę zdrowia konsumentów.

Normy Kodeksu Żywnościowego pomagają chronić zdrowie i ułatwiają handel

Komisja Kodeksu Żywnościowego, powołana przez FAO i WHO, ustala globalne normy dla żywności, wytyczne i kodeksy postępowania, które zapewniają bezpieczeństwo i jakość żywności poprzez opracowywanie najwyższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń, dobrych praktyk higienicznych, zasad znakowania, reguł stosowania substancji dodatkowych do żywności, wytycznych dla kontroli i certyfikacji, najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości leków weterynaryjnych i pestycydów. Kiedy państwa przyjmują międzynarodowe normy, rolnicy i producenci są w stanie zaspokoić zapotrzebowanie konsumentów na bezpieczną żywność, uzyskując jednocześnie dostęp do globalnego rynku żywności.

Tekst broszury dostępny jest na stronie: <http://www.fao.org/3/ca4449en/ca4449en.pdf>

Przy tej okazji należy również wspomnieć o krajowych inicjatywach związanych z podnoszeniem świadomości na temat bezpieczeństwa żywności w Polsce.

W ramach Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016-2020 Ministerstwo Zdrowia realizuje zadania poświęcone m.in. promocji zdrowia oraz prawidłowych nawyków żywieniowych i aktywności fizycznej, a także edukacji konsumenckiej. Powstało m.in. Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej (www.ncez.pl) – portal, który zapewnia dostęp do wiarygodnych informacji na temat żywności, żywienia, aktywności fizycznej, a także chorób wynikających z nieprawidłowego żywienia. W związku z obchodami Światowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności opublikowano szereg materiałów informacyjnych.

Zachęcamy do odwiedzin stron internetowych poświęconych obchodom ŚDBŻ:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/about/en/>
www.ncez.pl

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI LEŻY W NASZYM WSPÓLNYM INTERESIE!

REAKCJA ALERGICZNA, CZYLI ZNAKOWANIE ŻYWNOSCI W ZAKRESIE ALERGENÓW

Każdy przedsiębiorca działający na rynku spożywczym ma obowiązek zapewnienia ochrony zdrowia i życia oraz interesów ekonomicznych konsumentów, poprzez umożliwienie im dokonywania świadomego wyboru spożywanej żywności. Powinien zatem dopełnić wszelkiej staranności, żeby przekazywać konsumentowi finalnemu właściwe informacje o produkcie. Kwestią szczególnie istotną w tym zakresie jest właściwe oznakowanie wyrobu gotowego alergenami.

Pod specjalnym nadzorem

Obowiązujące przepisy prawa żywnościowego¹ określają sposób podawania w oznakowaniu informacji o niektórych substancjach lub produktach dodanych do żywności podczas procesu produkcyjnego i nadal w niej obecnych (nawet jeśli ich forma uległa zmianie), w przypadku których naukowo dowiedziono, że mogą powodować alergie lub reakcje nietolerancji. Obecnie 14 kategorii takich substancji/produktów² uznano za alergeny wymagające specjalnego wyszczególnienia w oznakowaniu produktów spożywczych. Ich szczegółowy wykaz (wraz z pewnymi wyjątkami) stanowi załącznik II do rozporządzenia nr 1169/2011. W tym miejscu warto również wspomnieć o białku rzepakowym, w przypadku którego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności zwrócił uwagę na prawdopodobieństwo wywoływania przez nie reakcji alergicznych u ludzi uczulonych na gorczycę. Dlatego też postanowiono, że w oznakowaniu środków spożywczych zawierających białko rzepakowe musi być podana wyraźna informacja, że mogą one powodować reakcję alergiczną u konsumentów uczulonych na gorczycę i produkty pochodne³.

Składniki alergenne wymienia się w wykazie składników wyrobu gotowego, podając ich nazwy wyraźnie odnoszące się do substancji/produktów wymienionych w obowiązującym wykazie. W żaden dodatkowy sposób nie można powtarzać informacji o alergenach poza wykazem składników (w tym w formie graficznej). W celu łatwiejszej identyfikacji składnika alergennego jego nazwa powinna być podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników (np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła). Pewien wyjątek w tym zakresie stanowią produkty zwolnione z obowiązku podawania wykazu składników (np. wino). W ich przypadku oznaczenie alergenów obejmuje słowo „zawiera”, po którym podaje się nazwę alergenu (bez konieczności jej wyróżniania). Jeżeli jednak taki wyrób jest składnikiem innej żywności (w której podaje się wykaz składników) to obecny w nim alergen należy wyszczególnić i odróżnić od pozostałych informacji podanych w składzie wyrobu gotowego.

Rozporządzenie nr 1169/2011 wskazuje również, że oznaczenie składnika alergennego nie jest wymagane w odniesieniu do środka spożywczego opatrzonego nazwą jednoznacznie odnoszącą się do danego alergenu (np. „sera”). Interpretację brzmienia przepisu dotyczącego przedmiotowej kwestii ostatecznie wyklarowały wytyczne Komisji Europejskiej⁴. Wyjaśniono w nich, że jeżeli taki wyrób jest zwolniony z wymogu podawania składu, to nie trzeba dodatkowo wskazywać danego alergenu na etykiecie. Jeśli

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

² Zboża zawierające gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzechy i orzeszki ziemne, soja, mleko, seler, gorczyca, sezam, dwutlenek siarki i siarczyny (>10 mg/kg), łubin, mięczaki i produkty pochodne

³ decyzja wykonawcza Komisji z dnia 1 lipca 2014 r. zezwalająca na wprowadzenie do obrotu białka rzepakowego jako nowego składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady

⁴ zawiadomienie Komisji z dnia 13.07.2017 r. dotyczące przekazywania informacji o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, wymienionych w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

jednak w jego oznakowaniu podano wykaz składników (fakultatywny lub obowiązkowy) to alergen należy wyróżnić.

Podawanie informacji o alergenach jest obowiązkowe również w przypadku żywności nieopakowanej. Udostępnia się ją w formie pisemnej na wywieszce dotyczącej danego produktu lub przedstawia w inny sposób łatwo dostępny dla konsumenta w miejscu sprzedaży. Nie ma możliwości podawania jej wyłącznie na jego prośbę czy też w formie kodu QR⁵, ponieważ konsument powinien mieć do niej nieskrępowany dostęp bez jakichkolwiek przeszkód odnośnie pozyskania i odczytania.

Zanieczyszczenie krzyżowe

Przepisy rozporządzenia nr 1169/2011 przewidują przyjęcie przez Komisję Europejską aktu wykonawczego dotyczącego informacji o możliwej obecności w żywności substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Do dnia dzisiejszego nie zostały jednak opracowane żadne unijne przepisy w zakresie podawania informacji o substancjach alergicznych, które nie są składnikami danego produktu, ale znalazły się w nim w sposób niezamierzony (np. w wyniku zanieczyszczenia linii technologicznej, na której produkowany jest różny asortyment). Jest to kwestia bardzo istotna i jednocześnie dość kontrowersyjna, więc niektóre państwa (np. Czechy) opracowały swoje krajowe wytyczne dotyczące tego zagadnienia⁶.

Podawanie informacji o możliwej obecności alergenów jest dobrowolne. Przykładowo, jeżeli była ona wskazana w dokumentacji dotyczącej surowców użytych w procesie produkcji, nie ma obowiązku jej umieszczenia w oznakowaniu wyrobu gotowego. Z drugiej strony taka deklaracja nie powinna być stosowana z zasady, gdyż w gestii producenta leży monitorowanie właściwej jakości i bezpieczeństwa produktów wprowadzanych do obrotu. Dlatego nie powinno się nadużywać takiego sformułowania w przypadku wyrobów, które nie były narażone na kontakt z daną substancją alergenną. Nagminne wręcz stosowanie tego typu informacji „na wszelki wypadek” (jako ochrona przed odpowiedzialnością w razie wystąpienia reakcji alergicznej po spoży-

ciu danego wyrobu) może doprowadzić do sytuacji, że osoby cierpiące na alergię będą miały problem z wyborem bezpiecznego dla nich produktu. Decyzja o umieszczeniu w oznakowaniu takiej deklaracji powinna zostać poprzedzona szczegółową analizą ryzyka, obejmującą weryfikację wszystkich etapów procesu produkcyjnego pod kątem prawdopodobieństwa zanieczyszczenia wyrobu gotowego alergenami, którego nie można wyeliminować ze względu na zastosowaną technologię produkcji.

Podkreślić należy, że taka dobrowolna informacja powinna być podawana w oznakowaniu w sposób jednoznaczny – tak, aby nie dezorientować i nie wprowadzać konsumenta w błąd. Dlatego też z uwagi na brak jednolitej definicji, która wskazywałaby jaka ilość substancji alergicznej może być uznana za „ilość śladową”, a co za tym idzie różne podejścia do przedmiotowej kwestii przez służby kontrolne w różnych krajach, sformułowanie „może zawierać śladowe ilości...” nie powinno być stosowane. Ze względu na dość długą listę alergenów i różnorodność reakcji trudno jest bowiem określić, jaka ilość substancji alergicznej jest bezpieczna, a jaka może wywołać reakcję uczuleniową. Za wprowadzające w błąd odnośnie faktycznej obecności składników alergicznych w wyrobie gotowym należy również uznać umieszczanie w oznakowaniu określenia „w zakładzie używa się ...”. Dlatego też ewentualną informację o niezamierzonej obecności alergenu podaje się za pomocą sformułowania „może zawierać ...” lub „możliwa obecność ...”. Warto zaznaczyć, że alergeny wskazane w takiej deklaracji nie muszą być wyróżnione, przy czym ich podkreślenie w oznakowaniu nie będzie uznawane za błąd.

Biorąc pod uwagę powyższe, przy znakowaniu produktów dobrowolnymi informacjami na temat niezamierzonej obecności alergenów należy więc znaleźć swego rodzaju „złoty środek” między zapewnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów, a ich prawem do rzetelnej informacji o składzie wyrobu gotowego.

Przypadki szczególne

Podawanie informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości **glutenu** w żywności zostało szczegółowo uregulowane w przepisach prawa żywnościowego⁷, aby pomóc zapewnić osobom nie-

⁵ kod QR („Quick Response”) – odczytanie zakodowanych w takiej formie informacji wymaga użycia urządzenia elektronicznego dysponującego odpowiednim oprogramowaniem. Wykładnię dotyczącą udostępniania informacji o alergenach w restauracji za pomocą kodu QR można znaleźć w wyroku NSA z 26.09.2018 r. (sygn. akt. II GSK 719/18)

⁶ dostępne na stronie internetowej www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/oznacovani-potravin.aspx

⁷ rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności

tolerującym glutenu zróżnicowaną dietę. W oznakowaniu produktów, w których zawartość glutenu nie przekracza 20 mg/kg można zastosować określenie „bezglutenowy”, a jeśli zawartość glutenu nie przekracza 100 mg/kg dopuszczalne jest podawanie sformułowania „o bardzo niskiej zawartości glutenu” (przy czym zboża wyszczególnione w wykazie składników należy wyróżnić jako składniki alergenne). Deklaracjom tym mogą towarzyszyć dodatkowe sformułowania: „odpowiednie dla osób nietolerujących glutenu” / „odpowiednie dla osób cierpiących na celiakię” albo „opracowane specjalnie dla osób nietolerujących glutenu” / „opracowane specjalnie dla osób cierpiących na celiakię”, jeżeli dany wyrób wyprodukowano, przygotowano lub przetworzono specjalnie w taki sposób, aby zmniejszyć zawartość glutenu w jednym lub większej liczbie składników zawierających gluten lub zastąpić składniki zawierające gluten innymi składnikami naturalnie bezglutenowymi. Na żywności zawierającej składniki naturalnie bezglutenowe można umieszczać oznaczenia wskazujące na nieobecność glutenu, o ile spełnione są warunki rzetelnego informowania konsumenta, w tym brak sugerowania szczególnych właściwości danego produktu, jeśli wszystkie podobne wyroby mają takie same cechy. Takich informacji nie wolno natomiast w żadnym przypadku umieszczać w oznakowaniu preparatów do początkowego i dalszego żywienia niemowląt.

W odróżnieniu od informacji dotyczących nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu, obowiązujące przepisy prawa (zarówno unijnego, jak i krajowego) nie regulują znakowania deklaracją odwołującą się do braku lub zmniejszonej zawartości **laktozy** w żywności. Nie powinna być ona rozpatrywana w kategorii oświadczenia żywieniowego, gdyż informuje o braku substancji mogącej powodować reakcję alergiczną, a nie o braku składnika odżywczego w rozumieniu przepisów rozporządzenia nr 1924/2006⁸ (mimo że laktoza jako cukier stanowi składnik odżywczy). Stosowanie deklaracji „bez laktozy” podlega zatem ogólnym wymaganiom prawa żywnościowego, w tym przepisom o niewprowadzaniu konsumenta w błąd. Deklaracja „bez laktozy” może być więc umieszczona wyłącznie w oznakowaniu produktów, w których konsument może się spodziewać obecności laktozy, w sytuacji gdy wyroby te faktycznie jej nie

zawierają lub zawierają ją na minimalnym poziomie. W tym miejscu należy również podkreślić, że brak jest podstaw do stosowania komunikatu o niskiej zawartości laktozy (w odróżnieniu od glutenu w przepisach nie określono bowiem maksymalnego poziomu laktozy).

Klucz do sukcesu

Nieprawidłowo oznakowany w zakresie alergenów produkt spożywczy (a zwłaszcza taki, w składzie którego nie wymieniono obecnego w nim alergenu) jest produktem niebezpiecznym, którego spożycie zgodnie z przeznaczeniem może spowodować negatywne skutki dla zdrowia lub życia człowieka.

Podmioty działające na rynku spożywczym zapewniają na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji zgodność oferowanej żywności z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności i kontrolowanie przestrzegania tych wymogów. Każdy przedsiębiorca powinien zatem dołożyć wszelkiej staranności, aby jego produkty były rzetelnie oznakowane w sposób jasny i niebudzący wątpliwości. Decydując się na umieszczenie w oznakowaniu swoich produktów dobrowolnych informacji dotyczących alergenów powinien dysponować dowodami potwierdzającymi zasadność stosowanych określeń (w tym specyfikacje stosowanych surowców, w których podane są stosowne informacje o alergenach, wyniki badań wyrobu gotowego itp.).

Konsumenci oprócz swoich praw, mają również obowiązek zapoznania się z informacjami podanymi w oznakowaniu wybieranych produktów. Skuteczna ochrona konsumentów wymaga również współdziałania wszystkich organów urzędowej kontroli żywności, sprawujących nadzór nad jakością handlową i bezpieczeństwem żywności na różnych etapach łańcucha żywnościowego. Niezbędne jest prowadzenie przez nie systematycznych działań (w tym weryfikacja prawidłowości oznakowania surowców i wyrobów gotowych w zakresie alergenów w oparciu o wyniki prowadzonych badań laboratoryjnych) w celu efektywnego zarządzania ryzykiem, a przypadku wykrycia potencjalnego zagrożenia natychmiastowe podejmowanie wszelkich kroków niezbędnych do jego ograniczenia i/lub wyeliminowania.

⁸ rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności

Justyna Skiba

NOWE PRZEPISY UE DOTYCZĄCE NAPOJÓW SPIRYTUSOWYCH

W maju 2019 r. opublikowane zostało rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 z dnia 17 kwietnia 2019 r. w sprawie, stosowania nazw napojów spirytusowych w prezentacji i etykietowaniu innych środków spożywczych, ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, wykorzystywania alkoholu etylowego i destylatów pochodzenia rolniczego w napojach alkoholowych, a także uchylające rozporządzenie (WE) nr 110/2008¹. Prace nad nowymi przepisami dotyczącymi napojów spirytusowych rozpoczęły się pod koniec 2016 roku. Biorąc pod uwagę zakres przedmiotowych regulacji, GIJHARS brał udział w opiniowaniu projektu rozporządzenia.

Jakie istotne zagadnienia reguluje rozporządzenie 2019/787?

- definicje napojów spirytusowych (doprecyzowane zasady produkcji, w tym limity dosładzania dla niektórych kategorii napojów spirytusowych),
- szczegółowe wymagania w zakresie opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych, (również gdy napoje spirytusowe są łączone z innymi produktami),
- definicje oraz wymogi dotyczące alkoholu etylowego i destylatów wykorzystywanych do produkcji napojów alkoholowych,
- zasady rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych,
- kwestie dotyczące kontroli.

Głównym celem wprowadzenia przedmiotowego aktu prawnego było dostosowanie przepisów rozporządzenia nr 110/2008² do *Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej*, polegające przede wszystkim na uwzględnieniu w prawodawstwie wtórnym rozróżnienia na akty delegowane i wykonawcze. Ponadto, należało dokonać drobnych zmian technicznych, aby usunąć niedociągnięcia dostrzeżone podczas obowiązywania rozporządzenia nr 110/2008, a także zapewnić spójność przepisów proceduralnych do-

tyczących oznaczeń geograficznych we wszystkich sektorach. W nowych regulacjach w porównaniu do rozporządzenia nr 110/2008 wprowadzono zmiany strukturalne i redakcyjne mające na celu uproszczenie przepisów i poprawę ich czytelności.

Zakres stosowania rozporządzenia 2019/787

Rozporządzenie ma zastosowanie do wszystkich napojów spirytusowych wprowadzanych do obrotu w Unii, niezależnie od tego, czy zostały one wytworzone w państwach członkowskich czy w państwach trzecich. Aby chronić renomę, jaką tego rodzaju produkty unijne zyskały na rynku światowym, przepisy przedmiotowego aktu prawnego dotyczą również napojów spirytusowych wytwarzanych w Unii i przeznaczonych na eksport.

Definicje i zasady produkcji

Biorąc pod uwagę zmieniające się oczekiwania konsumentów, innowacje technologiczne w sektorze napojów spirytusowych, które jednocześnie nie naruszają tradycyjnego charakteru danych produktów, dokonano aktualizacji dotychczas obowiązujących regulacji. I tak w nowym rozporządzeniu doprecyzowano zarówno ogólną definicję napoju spirytusowego, a także definicje poszczególnych kategorii napojów spirytusowych.

Dla przykładu, określenie „single malt” może być użyte w przypadku *whisky*, jedynie gdy została ona destylowana wyłącznie ze słodowanego jęczmienia w jednej gorzelnii. Dla kategorii likier jajeczny lub *advocaat*, lub *avocat*, lub *advokat* oraz dla kategorii likier z dodatkiem jajka dopuszczono możliwość wykorzystywania w ich produkcji przetworów mlecznych. W przypadku niektórych napojów spirytusowych określono limit dosładzania oraz możliwość barwienia. Przykładowo, dla wódki podano maksymalną zawartość produktów słodzących – nie więcej niż 8 g/l (wyrażonych jako cukier inwertowany), jak również wskazano wprost, że wyrób ten nie może być barwiony. W przypadku wódki smakowej również określono limit dodawania produktów słodzących (wyrażonych jako cukier inwertowany) – poniżej 100 g/l. W definicji okowity z owoców wskazano,

¹ (Dz. Urz. UE L 130 z 17.05.2019, str. 1)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 (Dz. Urz. L 39 z 13.02.2008, str. 16, ze zm.)

że nie może być ona barwiona, przy czym określono odstępstwo od tej zasady dla użycia karmelu w celu dostosowania barwy wyrobu, który dojrzewał przez co najmniej rok w kontakcie z drewnem.

Warto zwrócić uwagę, że podobnie jak w dotychczas obowiązujących regulacjach, zasady wykorzystywania alkoholu etylowego i destylatów wyłącznie pochodzenia rolniczego do produkcji napojów spirytusowych nie zmieniły się, co podkreśla silny związek branży spirytusowej z rolnictwem. Ponadto, w rozporządzeniu wskazano, że napoje alkoholowe nie mogą zawierać alkoholu pochodzenia syntetycznego ani jakiegokolwiek innego alkoholu pochodzenia nierolniczego.

Opis, prezentacja i etykietowanie

Rozporządzenie nr 1169/2011³ w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności ma zastosowanie do wszystkich środków spożywczych, w tym również do napojów spirytusowych. Jednak biorąc pod uwagę znaczenie sektora napojów spirytusowych oraz w celu zapewnienia ochrony i właściwego informowania konsumentów, rozporządzenie określa szczegółowe zasady znakowania tych produktów, wykraczające poza regulacje zawarte w rozporządzeniu 1169/2011. Przede wszystkim ustanawia ono przepisy dotyczące stosowania nazw prawnych, którymi muszą być opatrzone napoje spirytusowe wprowadzane do obrotu w UE. Rozporządzenie określa, że nazwę prawną należy wskazać w wyraźny sposób w widocznym miejscu na etykiecie napoju spirytusowego. Ponadto, przedmiotowy akt prawny doprecyzowuje na jakich warunkach i o jakie informacje możliwe jest uzupełnianie nazw prawnych. Nowe regulacje dotyczą również stosowania nazw prawnych napojów spirytusowych w wyrażeniach złożonych opisujących napoje alkoholowe, a także odniesień do nazw prawnych napojów spirytusowych w oznakowaniu środków spożywczych. Przedmiotowe przepisy określają także na jakich warunkach można włączać nazwy prawne napojów spirytusowych do wykazu składników środków spożywczych.

³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia 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 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18 ze zm.)

Podobnie jak w dotychczas obowiązujących regulacjach, w nowym rozporządzeniu zasady podawania okresu leżakowania lub dojrzewania napoju spirytusowego nie zmieniły się, przy czym w celu przeciwdziałania nadużyciom doprecyzowano, że tego rodzaju informacje muszą być podawane również w dokumencie towarzyszącym przewozowi takiego napoju spirytusowego. Komisja Europejska ustanowi publiczny rejestr organów kontroli wyznaczonych przez każde państwo członkowskie do nadzorowania procesu dojrzewania napojów spirytusowych. Ponadto, KE jest uprawniona do określania w drodze aktów delegowanych odstępstw od zasad wskazywania okresu leżakowania oraz metod kontroli *brandy* wyprodukowanej z zastosowaniem tradycyjnego dynamicznego procesu dojrzewania zwanego systemem „*criaderas y solera*” lub systemem „*solera e criaderas*”.

Producenci, którzy będą chcieli wskazać miejsce pochodzenia danego napoju spirytusowego, muszą mieć świadomość, że nowe rozporządzenie zawiera szczegółowe przepisy w tym zakresie. Ponadto, rozporządzenie 2019/787 precyzuje, że dla napojów spirytusowych nie jest wymagane podawanie państwa pochodzenia lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika, o których mowa w rozporządzeniu nr 1169/2011.

Oznaczenia geograficzne

Rozporządzenie w większym stopniu dostosowuje procedury rejestracji oznaczeń geograficznych do procedur stosowanych dla innych środków spożywczych. Aby zapewnić spójność z przepisami mającymi zastosowanie do oznaczeń geograficznych dotyczących produktów spożywczych, wina i aromatyzowanych produktów sektora wina, nazwa dokumentu określającego specyfikację napoju spirytusowego zarejestrowanego jako oznaczenie geograficzne została zmieniona z „dokumentacji technicznej” (jak określało ją rozporządzenie nr 110/2008) na „specyfikację produktu”. Zgodnie z nowym rozporządzeniem dokumentacja techniczna będąca częścią wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego złożonego na podstawie rozporządzenia nr 110/2008, będzie uznawana za specyfikację produktu.

W celu zapewnienia dostępu do informacji zarówno dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze jak i konsumentów, Komisja Europejska stworzy elektroniczny rejestr oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych. Oznaczenia geograficzne

chronione na mocy rozporządzenia nr 110/2008 będą automatycznie chronione na mocy nowego rozporządzenia i wpisane do elektronicznego rejestru. Oprócz tych oznaczeń do rejestru będą mogły zostać włączone oznaczenia geograficzne odnoszące się do napojów spirytusowych wytworzonych w państwach trzecich, które podlegają ochronie w Unii na podstawie umów międzynarodowych.

Ponadto, rozporządzenie wskazuje, że KE opublikuje wykaz właściwych organów wyznaczonych przez państwa członkowskie odpowiedzialnych za kontrolę stosowania zarejestrowanych nazw produktów w obrocie.

Okresy przejściowe i stosowanie rozporządzenia

W celu ułatwienia przejścia od przepisów rozporządzenia nr 110/2008 do nowych regulacji, w rozporządzeniu ustanowiono odpowiednie środki przejściowe.

Biorąc pod uwagę jak duże znaczenie mają kwestie ochrony oznaczeń geograficznych, w rozporządzeniu określono, że przepisy w tym zakresie będą stosowane już od 8 czerwca 2019 roku. W tym terminie zaczną obowiązywać również regulacje dotyczące możliwości dodawania przetworów mlecznych do produkcji likieru jajecznego i likieru z dodatkiem jajka. W pozostałym zakresie rozporządzenie 2019/787 będzie stosowane dopiero od 25 maja 2021 roku. Ponadto, po dniach rozpoczęcia stosowania nowego rozporządzenia możliwe będzie wprowadzanie do obrotu istniejących zapasów napojów spirytusowych, do czasu ich wyczerpania.

Przepisy obowiązującego rozporządzenia nr 110/2008 utracą moc ze skutkiem od 25 maja 2021 roku, a w części dotyczącej oznaczeń geograficznych – ze skutkiem od 8 czerwca 2019 roku, przy czym rozporządzenie przewiduje kilka odstępstw od tego terminu.

Podsumowanie

Sektor napojów spirytusowych jest jednym z uczestników gospodarki rolno-spożywczej w Europie, zapewniającym ponad milion miejsc pracy związanych z produkcją i sprzedażą tych wyrobów. Wartość eksportu napojów spirytusowych w 2018 roku szacowana jest na 11,3 mld EUR, co stanowi 10% całkowitego eksportu środków spożywczych. Nowe przepisy powinny w dalszym ciągu przyczynić się do rozwoju tej branży. *Polish Vodka, Scotch whisky, Cognac, Irish Cream, Calvados czy Grappa* to tylko niektóre z ponad 240 zarejestrowanych oznaczeń geograficznych rozpoznawanych na całym świecie. Dzięki nowym przepisom produkty te będą lepiej chronione, a konsumenci będą mogli łatwiej dokonywać świadomych wyborów i kupować oryginalne produkty. W całej UE zagwarantowane będzie wyraźniejsze oznakowanie napojów spirytusowych. Utworzenie wykazu organów kontrolnych państw członkowskich ułatwi współpracę i wymianę informacji między instytucjami, w celu skuteczniejszego zwalczania procederu fałszowania produktów.



NOWE PRZEPISY DOTYCZĄCE RYNKU ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW ORAZ ZIEMNIAKÓW

Katarzyna
Trojnar

Wejście w życie przepisów zmieniających

W 2019 roku weszły w życie trzy niezmiernie ważne zmiany w przepisach dotyczących jakości handlowej ziemniaków oraz świeżych owoców i warzyw. Zmiany dotyczące ziemniaków wprowadzono w przepisach krajowych natomiast w przypadku owoców i warzyw świeżych znowelizowano rozporządzenie unijne.

Formalnie rzecz biorąc:

- **8 lutego** w życie weszło Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 stycznia 2019 r. *zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków* (Dz.U. z 2019 r. poz. 139) wprowadzające zmiany do – Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 roku *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków* (Dz.U. Nr 194, poz. 1900, ze zm.),
- **26 maja** w życie weszło Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2019 r. *zmieniające rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* (Dz.U. z 2019 roku, poz. 754) wprowadzające zmiany do – Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* (Dz.U. z 2015 r., poz. 29 ze zm.),
- **26 marca** w życie weszło Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/428 z dnia 12 lipca 2018 r. *zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 543/2011 w zakresie norm handlowych w sektorze owoców i warzyw* (Dz.U. L 75 z 19.3.2019, str. 1) wprowadzające zmiany do – rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. (Dz.U. L 157 z ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw 15.6.2011, str. 1, ze zm.).

Główne zmiany – ZIEMNIAKI

Pierwsza z wprowadzonych zmian dotyczy szczegółowych wymagań jakościowych dla ziemniaków natomiast druga, wprowadza istotne zmiany w ich oznakowaniu.

W związku z sygnałami przedstawicieli rynku ziemniaka w Polsce dotyczącymi nadużywania przez niektóre podmioty w znakowaniu ziemniaków określeń: „wczesne” lub „młode”, ustawodawca uregulował kwestię stosowanego nazewnictwa.

Uzupełniono skrót nazwy „ziemniaki wczesne” – określony w §1 pkt 1 rozporządzenia *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków* poprzez wprowadzenie skrótu dla powszechnie stosowanej w Polsce nazwy ziemniaków „młode”.

Zgodnie z wprowadzoną do rozporządzenia zmianą ziemniaki zwane „wczesnymi” lub „młodymi” to ziemniaki zebrane na początku sezonu ich zbioru w kraju pochodzenia, przed osiągnięciem pełnej dojrzałości, o skórce łuszczącej się, przeznaczone do sprzedaży bezpośrednio po ich zebraniu.

Jak wskazano w uzasadnieniu ustawodawcy, na etapie projektu omawianych przepisów, potoczne stwierdzenie „ziemniaki młode” określa ziemniaki bardzo delikatne, wrażliwe na uszkodzenia mechaniczne i nie nadające się do długotrwałego transportu. Ziemniaki takie są też wrażliwe na wysychanie. Określenie przeznaczone do sprzedaży bezpośrednio po zebraniu wynika z międzynarodowej normy EKG/ONZ dla ziemniaków wczesnych i jadalnych (*FF-52 Early and ware potatoes*) i oznacza termin przeznaczenia do sprzedaży do ok. 1 tygodnia po zbiorze.

Głównym celem wprowadzonej zmiany jest zapewnienie konsumentom otrzymywania właściwych informacji o jakości ziemniaków. Brak doprecyzowanych przepisów przyczyniał się do opisywania dojrzałych ziemniaków jako młode, a tym samym do wprowadzania konsumentów w błąd.

Dodatkowo, w §2a ww. rozporządzenia wprowadzono klauzulę dotyczącą wzajemnego uznawania produktów wytworzonych w innych państwach UE, krajach EFTA (europejskiego porozumienia o wolnym handlu) i w Turcji.

Drugą bardzo ważną zmianą, mającą bezpośredni wpływ na przekazywane konsumentom informacji o ziemniakach, jest wprowadzenie obowiązku **podawania dodatkowo informacji o państwie pochodzenia ziemniaków wraz z wizerunkiem flagi tego państwa**, z wyłączeniem ziemniaków, w których oznakowaniu użyto znaku graficznego zawierającego informację „Produkt polski”. Jako państwo pochodzenia należy rozumieć państwo w którym uprawiano ziemniaki.

Obowiązek ten wprowadzony w § 19 ust. 1 pkt 8 rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych dotyczy przede wszystkim ziemniaków oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w przypadku pakowania ziemniaków w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego lub ich pakowania do bezzwłocznej sprzedaży.

Informacje dotyczące państwa pochodzenia i wizerunku flagi państwa pochodzenia ziemniaków podaje się na wywieszce umieszczonej w widocznym miejscu, towarzyszącej bezpośrednio ich prezentacji. Informację dotyczącą państwa pochodzenia ziemniaków podaje się z zastosowaniem czcionki o wysokości nie niższej niż użyta do prezentacji ich nazwy. Wysokość wizerunku flagi państwa pochodzenia ziemniaków nie może być niższa niż wysokość czcionki użytej do prezentacji ich nazwy (§ 19 ust. 3).

Obowiązek podawania w oznakowaniu dodatkowo państwa pochodzenia wraz z wizerunkiem flagi państwa pochodzenia, dotyczy również **ziemniaków opakowanych**.

Przy czym ziemniaki opakowane sprowadzane z państw członkowskich Unii Europejskiej lub Republiki Turcji lub wprowadzanych do obrotu w państwie członkowskim Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA) będącym stroną umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym, są zwolnione z obowiązku podawania na ich opakowaniach informacji o państwie i wizerunku flagi (§ 19 b ust. 2).

W przypadku takich ziemniaków, informacje o państwie pochodzenia wraz z wizerunkiem flagi należy podać w sposób określony w § 19 ust. 3 – czyli na wywieszce umieszczonej w widocznym miejscu, towarzyszącej bezpośrednio ich prezentacji (...).

Głównym celem przyświecającym wprowadzonym zmianom było zapewnienie konsumentom rzetelnych i pełnych informacji o oferowanych do sprzedaży ziemniakach konsumpcyjnych, w tym możliwość odróżnienia ziemniaków krajowych od tych uprawianych w innych państwach, a co za tym idzie możliwość dokonania świadomego wyboru produktów, zgodnie ze swoimi preferencjami.

Główne zmiany – OWOCE I WARZYWA

Najważniejsze zmiany w zakresie jakości handlowej świeżych owoców i warzyw wprowadzone do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011 to:

- Nowe brzmienie norm handlowych, a dokładnie dostosowanie Ogólnej normy handlowej oraz wszystkich Szczegółowych norm handlowych do brzmienia norm handlowych EKG/ONZ (Zmiana brzmienia całego Załącznika I).
- Zmiana art. 7 – dopuszczenie możliwości sporządzania mieszanek różnych gatunków owoców lub różnych gatunków warzyw, poza już wcześniej istniejącą możliwością sporządzania mieszanek owoców i warzyw, w opakowaniach o masie netto do 5 kg.
- Dodanie przepisu przejściowego dotyczącego stosowania na opakowaniach oficjalnie wydanych lub zatwierdzonych oznaczeń kodowych identyfikujących pakującego lub wysyłającego, które nie zawierają kodu ISO 3166 (alfa) państwa/obszaru, do dnia 31 grudnia 2019 r.

Nowe brzmienie wybranych norm handlowych dla OWOCÓW I WARZYW

Ogólna norma handlowa i wszystkie Szczegółowe normy handlowe:

- W części dotyczącej **wymagań jakościowych** dodano akapit dotyczący pogarszania się jakości produktów na etapach następujących po wysyłce.
- **Przepisy dotyczące znakowania** dostosowano do brzmienia norm handlowych EKG/ONZ, uszczegółowiono kwestie podawania cech identyfikacyjnych pakującego/ wysyłającego, w tym stosowania oficjalnie zatwierdzonych oznaczeń kodowych poprzedzanych kodem ISO 3166 (alfa).

Norma handlowa dla jabłek:

- W **Przepisach dotyczących wielkości** dodano specjalne wymagania dotyczące miniaturowych odmian jabłek, znakowanych literą „M”, tj. zwolnienie z wymagań dotyczących wielkości przy zawartości ekstraktu co najmniej 12° w skali Brixu.
- Ważna zmiana została wprowadzona w części dotyczącej **podawania nazwy odmiany**: *Nazwę odmiany można zastąpić synonimem. Nazwę handlową można podać wyłącznie jako uzupełnienie nazwy odmiany lub synonimu. W przypadku mutantów objętych ochroną odmian nazwę odmiany można zastąpić nazwą podstawowej odmiany. W przypadku mutantów nieobjętych ochroną odmian nazwę mutantu można wskazać wyłącznie w uzupełnieniu do nazwy podstawowej odmiany.* Ponadto, dodano obowiązek podania określenia „**Miniaturowa odmiana**”, w stosownych przypadkach.
- Zmiany wprowadzono również w części dotyczącej **podawania specyfikacji handlowych**, tj.: w przypadkach, gdy identyfikacja odbywa się na podstawie wielkości, powinna ona być wyrażona:
 - *dla produktu podlegającego zasadom jednorodności, przez podanie minimalnej i maksymalnej średnicy lub minimalnej i maksymalnej masy;*
 - *nieobowiązkowo, dla produktu niepodlegającego zasadom jednorodności, przez podanie średnicy lub masy najmniejszego owocu w opakowaniu z dopiskiem „i większe” lub równoznacznym określeniem lub, w stosownych przypadkach, przez podanie średnicy lub masy największego owocu w opakowaniu.*
- Zmieniono **Otwarty wykaz odmian jabłek**, w którym dokonano podziału na odmianę zasadniczą, mutanty (w tym mutanty nieobjęte ochroną prawną – oznaczone na wykazie gwiazdką oraz mutanty będące odmianami chronionymi – na wykazie nieoznaczone gwiazdką).

Klasyfikacja mutantów znajdująca się w wykazie odmian jest szczególnie ważna ze względu na znakowanie jabłek, w tym podawanie właściwej nazwy odmiany zgodnie z nowymi założeniami. Względem poprzedniej wersji Normy handlowej dla jabłek, zmieniła się zasada oznakowania odmian. Według wprowadzonej zmiany przykładowo, nazwę odmiany Jonagold można zastąpić nazwą mutantu uznanego za odmianę, np. Jonagored, Red Jonaprince.

Norma handlowa dla owoców cytrusowych:

- Zmiany wprowadzono również w części dotyczącej podawania rodzaju produktu, tj.:
 - „cytryny”, „mandarynki” lub „pomarańcze”, jeżeli produkt nie jest widoczny z zewnątrz,
 - „mieszanka owoców cytrusowych” lub równoznaczne określenie oraz nazwy zwyczajowe poszczególnych gatunków, w przypadku mieszanki wyraźnie różniących się gatunków owoców cytrusowych,
 - w przypadku pomarańczy – nazwa odmiany lub odpowiednie grupy odmian dla „Navels” oraz „Valencias”,
 - w przypadku „mandarynek satsuma” i „klementynek” wymagana jest nazwa zwyczajowa gatunku, a nazwa odmiany jest nieobowiązkowa,
 - w przypadku innych mandarynek i ich mieszaińców nazwa odmiany jest wymagana – **uwaga błąd tłumaczenia, w akcie prawnym podano „nie jest wymagana”. Zgodnie z wersją oryginalną, angielską – odmiana w tym przypadku jest wymagana.**
 - w przypadku cytryn nazwa odmiany jest nieobowiązkowa,
 - „z pestkami” w przypadku klementynek z ponad 10 pestkami,
 - „bez pestek” (nieobowiązkowo, owoce cytrusowe bez pestek mogą niekiedy zawierać pestki).

Norma handlowa dla kiwi:

- Zmiany wprowadzono również w części dotyczącej podawania **rodzaju produktu**, tj.: należy podać „**kolor miąższu lub równoważne oznaczenie, jeżeli miąższ nie jest zielony**”.

Norma handlowa dla sałaty (...):

- Zmiany wprowadzono również w części dotyczącej podawania **rodzaju produktu**, tj.: usunięto wymóg: „Little gem” lub równoważne określenie, w zależności od przypadku”.

Norma handlowa dla gruszek:

- W **Przepisach dotyczących wielkości**, w części dotyczącej jednorodności pod względem wielkości (masy) w punkcie b) zmodyfikowano dopuszczalną różnicę masy dla przedziału 75/100 g – 25 g, usuwając go z tabeli.
- Zmiany wprowadzono również w części dotyczącej znakowania, w tym **podawania specyfikacji handlowych**, tj.: w przypadkach, gdy

identyfikacja odbywa się na podstawie wielkości, powinna ona być wyrażona:

- „*dla produktu podlegającego zasadom jednorodności, przez podanie minimalnej i maksymalnej średnicy lub minimalnej i maksymalnej masy;*
- „*nieobowiązkowo, dla produktu niepodlegającego zasadom jednorodności, przez podanie średnicy lub masy najmniejszego owocu w opakowaniu z dopiskiem „i większe” lub równoznacznym określeniem lub, w stosownych przypadkach, przez podanie średnicy lub masy największego owocu w opakowaniu*”.

Norma handlowa dla papryki słodkiej:

- W Przepisach dotyczących wielkości, w części dotyczącej jednorodności pod względem wielkości (masa) zmieniono limity różnic do „80 g, jeżeli najlżejsza sztuka waży więcej niż 180 g, ale mniej niż 260 g, brak limitów, jeżeli najlżejsza sztuka waży 260 g lub więcej”.

Norma handlowa dla winogron stołowych:

- W Przepisach dotyczących tolerancji jakości, dla winogron w klasie I i II, dodano tolerancję 10% dla jagód luzem, tj. jagód oddzielonych od gron/kiści, pod warunkiem, że owoce są zdrowe i nieuszkodzone.

Norma dla pomidorów:

- W definicji produktu doprecyzowano czwartą typ handlowy pomidorów, tj.: „*wiśniowe/koktajlowe*” (miniaturowe odmiany) wszelkich kształtów”.
- W Przepisach dotyczących wielkości zmieniono zakres wyłączeń z wymogów dotyczą-

cych wielkości, tj. dla pomidorów na gałązkach i pomidorów wiśniowych i koktajlowych o średnicy poniżej 40 mm, pomidorów żebrowanych o nieregularnych kształtach, oraz dla klasy II.

- Zmiany wprowadzono również w części dotyczącej znakowania, w tym podawania **rodzaju produktu i specyfikacji handlowych**.

Jako rodzaj produktu należy wskazać „*pomidory*” lub „*pomidory na gałązkach*” oraz ich typ handlowy, lub „*pomidory wiśniowe/koktajlowe*” lub „*pomidory wiśniowe/koktajlowe na gałązkach*” lub równoważne określenie dla innych miniaturowych odmian, **jeżeli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz**.

W przypadku specyfikacji handlowych uszczegółowiono zasady podawania **informacji o wielkości produktu**, tj.: „*wielkość (jeżeli produkt jest sortowany według wielkości) wyrażona jako: minimalna i maksymalna średnica, lub minimalna i maksymalna masa, lub kod wielkości określony w sekcji III, lub liczba, po której podaje się minimalne i maksymalne rozmiary*”.

Producenci świeżych owoców i warzyw oraz handlowcy wprowadzający owoce i warzywa do obrotu powinni zapoznać się z opisaną zmianą przepisów, a w szczególności z nowym brzmieniem norm handlowych, znajdujących się w wersji ujednoliconej rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011

Wersja ujednolicona z 26.03.2019 r., dostępna na portalu eur-lex, link:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:02011R0543-20190326>



ZIEMNIAK ZIEMNIAKOWI NIERÓWNY

Sylwia
Ciągło-Androsiuk

Wśród ziemniaków wprowadzanych do obrotu w stanie świeżym możemy spotkać ziemniaki jadalne tj. ziemniaki zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości, o skórce skorowacianej oraz ziemniaki wczesne (ziemniaki młode), tj. ziemniaki zebrane na początku sezonu zbioru w kraju pochodzenia przed osiągnięciem pełnej dojrzałości, o skórce łuszczącej się. Ziemniaki młode w przeciwieństwie do ziemniaków jadalnych są bardzo delikatne, wrażliwe na uszkodzenia mechaniczne, szybko wysychają, tracą jędrność i atrakcyjny wygląd, co powoduje, że nie nadają się do długotrwałego przechowywania i transportu, a więc przeznaczone są do sprzedaży bezpośrednio po ich zebraniu. Ziemniaki wczesne zachowują swoje walory do około tygodnia po zbiorze. Natomiast ziemniaki w pełni dojrzałe we właściwych warunkach można przechowywać nawet przez kilka miesięcy. Ziemniaki z głównej uprawy, czyli zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości powinny przechowywać się w suchym, zaciemnionym i chłodnym miejscu, w którym temperatura nie przekracza przedziału od 7°C do 10°C. W wyższych temperaturach ziemniaki szybko wysychają, tracą jędrność i więdną, natomiast w niższych temperaturach szybciej zachodzą w nich procesy przemiany skrobi w cukry takie jak glukoza i fruktoza co powoduje, że stają się one słodkie.

W Polsce w krajowym rejestrze odnotowano ponad 100 różnych odmian ziemniaka zarówno krajowych jak i zagranicznych. Znajdują się wśród nich odmiany ziemniaka jadalnego, odmiany przeznaczone do przetwórstwa a także te uprawiane z przeznaczeniem dla przemysłu skrobiowego. Zróżnicowany jest również ich okres wegetacyjny od odmian bardzo wczesnych, które swoją dojrzałość w Polsce osiągają około połowy sierpnia poprzez wczesne, średnio wczesne, średnio późne do odmian późnych, które swoją pełną dojrzałość osiągają pod koniec września. W centralnych południowych i południowo zachodnich rejonach Polski zbiór późnych odmian ziemniaków można opóźnić nawet do początku października.

Wymagania w zakresie jakości handlowej ziemniaków dostępnych w sprzedaży na terenie Polski zostały zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 roku w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków. Wymagania jakościowe odnośnie ziemniaków zawarto również w normie handlowej EKG/ONZ nr FFV-52 „*Early and ware potatoes*”. Biorąc pod uwagę opisane we wspomnianych dokumentach wymagania ziemniaki wprowadzane do obrotu powinny być całe, nieuszkodzone,

zdrowe – nie mogą być porażone chorobami ani pokryte pleśnią. W przypadku ziemniaków wczesnych częściowy brak skóry nie jest uważany za defekt ani wadę. Z kolei ziemniaki jadalne muszą być w pełni rozwinięte i dojrzałe oraz całkowicie pokryte skórą. Ziemniaki nie powinny być również zdeformowane tj. wyraźnie różniące się od typu odmianowego, stożkowato zakończone przy stolonie (rozgałęziające się kłącza ziemniaka), zawierać wtórnych narośli oraz wad wewnętrznych. Nie powinny zawierać zanieczyszczeń mineralnych między innymi takich jak grudki ziemi, kamieni, części łętów, słomy, chwastów, obłamanych kielków. Nie mogą być zazieleniałe (tj. powierzchnia zazielenienia nie może być większa niż 1/8 bulwy, w przypadku ziemniaków wczesnych zazielenienie powinno być możliwe do usunięcia przy zwykłym obieraniu natomiast w przypadku ziemniaków jadalnych zazielenienie nie może sięgać w głąb miąższu więcej niż 5 mm). Ziemniaki wprowadzane do obrotu nie mogą być również nadmiernie zawilgocone, zamrożone, zaparzone, pozbawione turgoru oraz posiadać oznak więdnienia. Wczesne ziemniaki nie mogą kielkować natomiast w ziemniakach w pełni dojrzałych kielki nie mogą być dłuższe niż 3 mm. Ziemniaki dostępne w sprzedaży powinny charakteryzować się również określoną wielkością. Wczesne zarówno te o bulwach okrągłych, okrągłoovalnych i podłużnych nie powinny mieć średnicy mniejszej niż 28 mm. Ziemniaki jadalne o bulwach okrągłoovalnych i okrągłych powinny mieć bulwy o średnicy nie mniejszej niż 35 mm, natomiast te o bulwach podłużnych powinny mieć średnicę poprzeczną wynoszącą minimum 30 mm, a średnicę podłużną, dwa razy większą od poprzecznej.

Współczesny konsument dokonując wyboru ziemniaków ocenia je nie tylko pod względem cech morfologicznych, takich jak wygląd i barwa skórki, kształt bulw i regularność kształtu, głębokość oczek, ale również na podstawie cech wewnętrznych obejmujących właściwości miąższu, w tym między innymi mączystość, barwę miąższu, ciemnienie bulw surowych i po ugotowaniu, przydatność do sporządzania określonych potraw, smakowitość.

W oznakowaniu ziemniaków wprowadzanych do obrotu w stanie świeżym producenci wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów coraz częściej podają dobrowolną informację odnoszącą się do ich typu kulinarnego wskazującego na najważniejsze przeznaczenie danej odmiany. Wyróżnia się cztery podstawowe typy kulinarne ziemniaka jadalnego decydujące o kulinarnym zastosowaniu ziemniaków określone na podstawie związku miąż-

szu po ugotowaniu tj. A, B, C oraz D oraz typy pośrednie AB i BC. Typ kulinarny i konsystencja bulwy ziemniaka zależą przede wszystkim od zawartości suchej masy i skrobi w bulwach – im wyższa zawartość obu składników tym większa skłonność do rozgotowywania (Haase 2004).

- Typ **konsumpcyjny A** tzw. sałatkowy – ziemniaki typu A są najtwardsze, zawierają niewiele skrobi, co sprawia, że po ugotowaniu są zwięzłe i nie rozpadają się. Powierzchnia bulwy po ugotowaniu pozostaje niezmienniona, delikatna i wilgotna dzięki czemu łatwo można je kroić. Ziemniaki zaliczane do tego typu świetnie sprawdzają się w sałatkach, zupach, zapiekankach oraz mrożonych mieszankach warzywnych. Nadają się również do gotowania w „mundurkach”, smażenia oraz na grilla. Do tego typu kulinarnego zalicza się między innymi takie odmiany jak: Agata, Almera, Altessa, Annabelle, Cecile, Dali, Denar, Hubal, Impala, Impresja, Lord, Manitou, Mozart, Musica, Nicola, Oberon, Orchestra, Riviera, Tonacja, Vineta, Viviana.
- Typ **konsumpcyjny B** tzw. ogólnoużytkowy – ziemniaki typu B zawierają więcej skrobi w porównaniu do ziemniaków typu A, co sprawia, że są mniej wilgotne. Bulwy po ugotowaniu posiadają dość zwięzłą, delikatną, lekko spękaną powierzchnię dzięki czemu lekko się rozniciają pod widelcem. Ziemniaki zaliczane do tego typu posiadają wszechstronne zastosowanie. Wykorzystywane są do bezpośredniej konsumpcji jako dodatek do mięs i sosów, nadają się zarówno do gotowania jak i smażenia. Świetnie sprawdzają się również w postaci kostki ziemniaczanej, suszu, chipsów oraz frytek. Do tego typu kulinarnego zalicza się między innymi takie odmiany jak: Agria, Arielle, Aruba, Asterix, Augusta, Bellarosa, Bellini, Belmonda, Berber, Bila, Bogatka, Bohun, Bondeville, Carrera, Ditta, Folva, Fresco, Gwiazda, Ignacy, Ingrid, Irga, Irys, Jelly, Latona, Lilly, Michalina, Oman, Raja, Red Lady, Roko, Roxana, Sagitta, Sante, Satina, Stasia, Syrena, Victoria.
- Typ **konsumpcyjny C** tzw. mączysty – ziemniaki typu C zawierają najwięcej skrobi co powoduje, że są najbardziej sypkie. Bulwy po ugotowaniu są spękaną, mączyste, dość suche i rozsypujące się. Ziemniaki tego typu mają tendencję do rozgotowywania się. Wykorzystywane są do sporządzania puree, zagęszczania zup, ciast ziemniaczanych oraz produktów suszonych. Nadają się do sporządzania placków, pyz, kopytek, knedli i kartaczy. Do tego typu kulinarnego zalicza się między innymi takie odmiany jak: Agnes, Ametyst, Amora, Bryza, Cekin, Courage, Courlan, Etiuda, Etola, Eurostar, Fianna, Finezja, Gawin, Gracja, Honorata, Innovator, Jurata, Jurek, Justa, Jutrzenka, Lady Claire, Lady Florina, Laskara, Legenda, Magnolia, Malaga, Marlen,

Mazur, Melody, Miłek, Mondial, Owacja, Tajfun, Tetyda, Ver.

Ponadto rozróżnia się typ D – bardzo mączysty, który nie ma większego zastosowania kulinarnego i jest przeznaczony do produkcji skrobi i alkoholu.

Na półkach sklepowych można spotkać ziemniaki pochodzenia krajowego oraz takie, które uprawiane były w innych krajach Unii Europejskiej oraz w krajach spoza Unii Europejskiej. Dotyczy to zarówno ziemniaków jadalnych o pełnej dojrzałości, ale i ziemniaków wczesnych. Pojawianie się w sprzedaży ziemniaków nie pochodzących z Polski, podobnie jak w przypadku innych warzyw np. pomidorów, kalafiora czy marchewki związane jest między innymi z tym, że w zależności od szerokości geograficznej różny jest ich sezon zbioru. W momencie, gdy krajowych warzyw jeszcze nie ma w sprzedaży dostępne są te pochodzenia zagranicznego. Początek sezonu zbioru ziemniaków w państwach położonych w obszarze Afryki Północnej, tj. w Egipcie, Algierii, Maroku i Izraelu oraz w Europie na Cyprze zaczyna się od grudnia do lutego. Natomiast w miesiącach od marca do kwietnia rozpoczyna się sezon zbioru ziemniaków w krajach południowej Europy, tj. w Hiszpanii, we Włoszech oraz w Grecji. Sezon zbioru ziemniaka w Rumunii rozpoczyna się w maju. Pierwsze ziemniaki pochodzące z produkcji krajowej dzięki zastosowaniu uprawy prowadzonej w polu z wykorzystaniem okrywy z folii polietylenowej lub agrowłókniny, pojawiają się na polskim rynku mniej więcej pod koniec maja. Natomiast młode ziemniaki ze standardowej uprawy polowej, zbierane na ogół od połowy czerwca.

Podmiot wprowadzający do obrotu ziemniaki zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2019 r. *zmieniającym rozporządzenie w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* ma obowiązek umieszczenia w ich oznakowaniu kraju pochodzenia produktu, a więc informacji o tym gdzie ziemniaki były uprawiane i zebrane. W oznakowaniu ziemniaków powinna znaleźć się nie tylko nazwa kraju, w którym był on uprawiany, ale również wizerunek flagi tego państwa. W przypadku ziemniaków pochodzenia krajowego możliwe jest podanie tej informacji w postaci napisu „produkt polski”, co wynika z ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* lub z wykorzystaniem ściśle określony znaku graficznego zawierający tę informację. Wzór znaku graficznego określono w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 16 grudnia 2016 r. *w sprawie wzoru znaku graficznego zawierającego informację „Produkt Polski”*.

KONTROLE EX-POST

w mechanizmie WPR „Kwotowanie produkcji mleka”

Dorota
Daniluk-Domańska

Agnieszka
Parszewska

W roku 2015 zakończył funkcjonowanie jeden z najstarszych mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej (WPR) „Kwotowanie produkcji mleka”. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych wykonuje jednak kontrole ex-post w zakresie tego mechanizmu po dzień dzisiejszy, tj. w roku kontrolnym 2018/2019¹. Zostało to spowodowane podziałem na raty spłaty opłaty za przekroczenie kwot mlecznych w ostatnim roku kwotowym 2014/2015². Rada Ministrów rozporządzeniem z dnia 29 lipca 2015 r.³ zezwoliła na rozłożenie opłaty za przekroczenie kwoty mlecznej na 3 raty płatne do: 30 września 2015 r., 30 września 2016 r. i 30 września 2017 r.

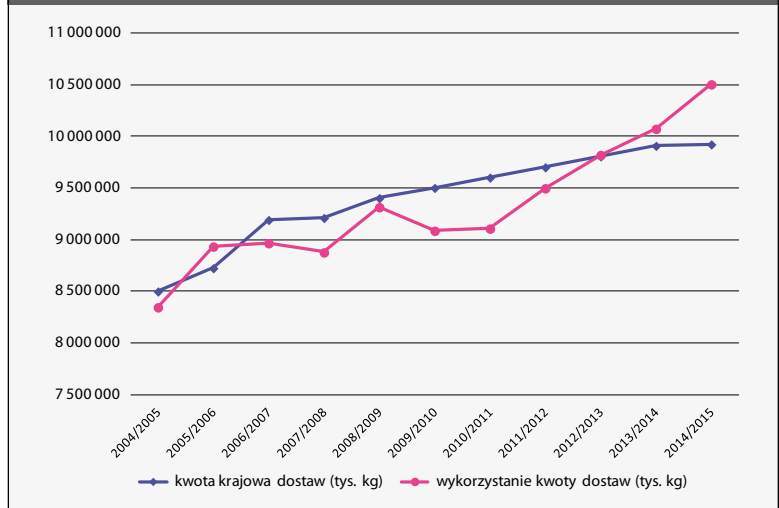
System kwot mlecznych został ustanowiony jako mechanizm regulacji rynku mleka dnia 31 marca 1984 roku Rozporządzeniem Rady nr 857/84. Jego celem było ograniczenie podaży mleka na rynku, co przełożyło się na zapewnienie korzystnych cen dla producentów. W praktyce system kwot mlecznych polegał na ograniczeniu produkcji mleka przez kraje Unii Europejskiej do wskazanego poziomu produkcji i miał obowiązywać przez 5 lat, ale jego pozytywne działanie na rynek sprawiło, że mechanizm ostatecznie zakończono dopiero 31 marca 2015 roku. Limit produkcji mleka dla Polski został wprowadzony 13.12.2002 r. na szczyście Unii Europejskiej w Kopenhadze, a sam mechanizm „Kwotowania produkcji mleka” zaczął działać w Polsce po akcesji do Unii Europejskiej w 2004 roku. Za przekroczenie przyznanej kwoty mlecznej obowiązywały opłaty, których wielkość dla poszczególnych producentów mleka była obliczana w Polsce przez Agencję Rynku Rolnego (obecnie Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa) i zależała od ilości mleka sprzedanego ponad limit wskazany dla kraju członkowskiego.

¹ Rok kontrolny w kontroli ex-post trwa od 1 lipca do 30 czerwca następnego roku.

² Rok kwotowy 2014/2015 trwał od 1 kwietnia 2014 roku do 31 marca 2015 roku.

³ Rozporządzenia z 29 lipca 2015 r. w sprawie realizacji przez Agencję Rynku Rolnego zadania polegającego na rozkładaniu na raty opłaty należnej od producentów mleka za przekroczenia kwot indywidualnych w roku kwotowym 2014/2015.

WYKRES 1. KWOTY MLECZNE PRYZNANE DLA POLSKI W ZAKRESIE MECHANIZMU „KWOTOWANIE PRODUKCJI MLEKA” W LATACH KWOTOWYCH 2004-2015 I STOPIEŃ ICH WYKORZYSTANIA.



Źródło: Sprawozdania Agencji Rynku Rolnego (obecnie Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa KOWR).

Na wykresie 1 przedstawiono przyznane Polsce kwoty mleczne i wielkość dostaw mleka w latach kwotowych. Wyraźnie widać, że przyznane Polsce kwoty mleczne zostały przekroczone 4 razy w czasie trwania mechanizmu, w latach: 2005/2006, 2012/2013, 2013/2014 i 2014/2015.

Pierwsze kontrole ex-post w zakresie systemu kwot mlecznych IJHARS przeprowadziła w roku kontrolnym 2007/2008 – dwa lata po pierwszym przekroczeniu kwoty mlecznej, kontrolując rok kwotowy 2005/2006. Kontroli podlegały wówczas podmioty skupujące mleko w Polsce.

Kolejne kontrole ex-post w zakresie mechanizmu „Kwotowanie produkcji mleka” były zlecane przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi dla IJHARS w momencie przekroczenia kwot mlecznych, a więc w latach: 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018 i 2018/2019, tj. dwa lata po roku kwotowym i rok po nałożeniu opłaty za przekroczenie kwoty mlecznej przez ARR. Kontrole w tych latach obejmowały dostawców hurtowych, którzy przekroczyli indywidualne kwoty mleczne.

Podczas kontroli ex-post inspektorzy Wojewódzkich Inspektoratów JHARS (WIJHARS) sprawdzali i nadal sprawdzają m.in. pochodzenie mleka, możliwości produkcyjne dostawców hurtowych, wydajności stada bydła, ilość dostarczonego mleka oraz ter-

minowość uiszczenia do b. ARR opłaty należnej za przekroczenie kwoty indywidualnej.

IJHARS w zakresie kontroli ex-post sprawdza wszystkie transakcje związane **pośrednio i bezpośrednio** z udzieloną pomocą unijną. Oznacza to, że kontrole podlegają też często kontrahenci dostawców, w tym spółdzielnie mleczarskie skupujące mleko.

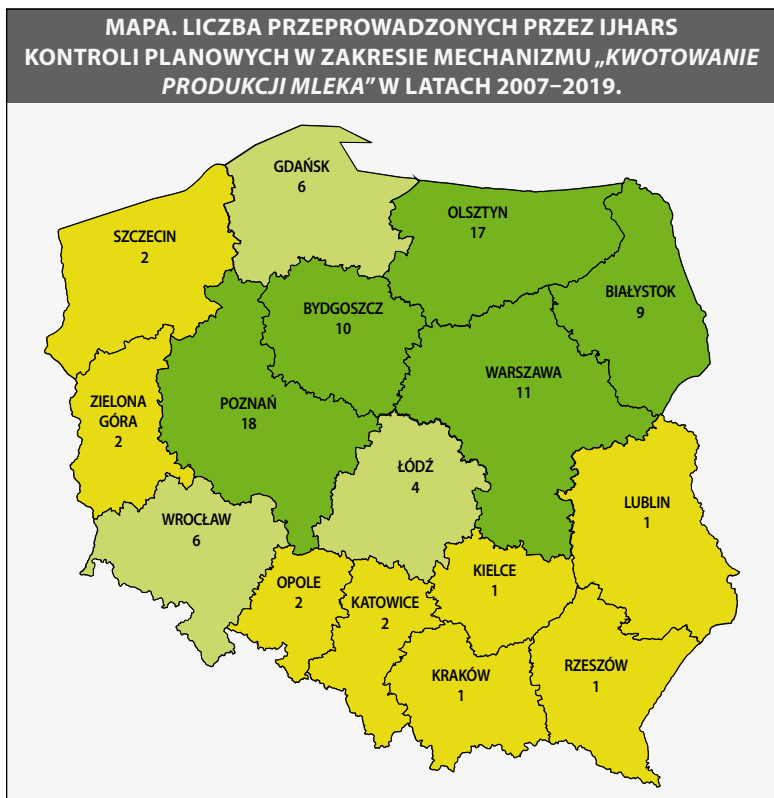
Na mapie przedstawione zostały ilości kontroli planowych wykonanych i zaplanowanych do wykonania przez poszczególne WIJHARS – w sumie 93 kontrole ex-post.

Najwięcej kontroli ex-post planowych dotyczących kwot mlecznych zostało wykonanych przez WIJHARS w Poznaniu (woj. wielkopolskie) i WIJHARS w Olsztynie (woj. warmińsko-mazurskie). Duża liczba kontroli w powyższym zakresie była przeprowadzona również przez WIJHARS w: Warszawie, Bydgoszczy i Białymstoku.

W zakresie mechanizmu „Kwotowanie produkcji mleka” Inspekcja skontrolowała prawidłowość spłaty 28 179 102,89 złotych z tytułu przekroczenia kwot mlecznych.

W zakresie programu *Kwotowanie produkcji mleka* wykonano łącznie 136 kontroli ex-post krzyżowych. Najwięcej kontroli przeprowadziły WIJHARS w Poznaniu, Bydgoszczy i Olsztynie. Nadmienić należy, że kontrole nadal trwają i ich liczba może ulec zmianie. Kolorem czerwonym na mapie zostały zaznaczone kontrole ex-post zagraniczne zlecone na wniosek strony niemieckiej. Najwięcej tego rodzaju kontroli wykonały WIJHARS w Poznaniu i Warszawie.

Kontrole ex-post wykonywane są przez IJHARS zgodnie z art. 17c ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1306/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie finansowania wspólnej polityki rolnej, zarządzania nią i monitorowania jej oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 352/78, (WE) nr 165/94, (WE) nr 2799/98, (WE) nr 814/2000, (WE) nr 1290/2005 i (WE) nr 485/2008. Celem kontroli ex-post jest ustalenie, czy transakcje stanowiące część systemu finansowania przez EFRG, rzeczywiście zostały przeprowadzone i wykonane prawidłowo.



Źródło: Główny Inspektorat JHARS, Biuro Kontroli Ex-post.



Źródło: Główny Inspektorat JHARS, Biuro Kontroli Ex-post.

MALTA – KRAJ MIODEM PŁYNĄCY

Anna Obel

Starożytni Grecy nazywali wyspę „Μελίτη” (Melite) co oznaczało „słodki jak miód/kraina miodu” ze względu na produkcję delikatnego, bardzo aromatycznego miodu, który masowo eksportowano do państw w basenie Morza Śródziemnego. Nazwa wyspy Melite była również używana w czasach rzymskich. Pod panowaniem arabskim – nazwa ewoluowała do słowa Malta. Wiele nazw miejscowości posiada powiązanie z pszczelarstwem, np. „Wied in-Għasel” oznacza Dolinę Miodu, a „Imġiebaħ” oznacza Pasieki.

Mimo bliskości Sycylii (Włochy), to w Fenicjanach upatruje się nauczycieli pszczelnictwa jaskiniowego, gdyż właśnie w taki sposób na Malcie od wieków pozyskuje się miód. W skałach o ekspozycji południowej wykuwano okienka (zdjęcie 1) – otwory, w których umieszczano wyloty glinianych naczyń ceramicznych (zdjęcie 2) otrzymywanych z gliny obecnej na wyspie, wypalanych w piecach w celu utwardzenia.



Zdjęcie 1. Okienka starożytnej pasieki



Zdjęcie 2. Gliniane naczynie ceramiczne

Wewnątrz skał budowano specjalne jaskinie skalne (zdjęcia 3 i 4), w których na półkach skalnych układano słoje, do których można było dokładać kolejne, gliniane kręgi.



Zdjęcie 3. Starożytna pasieka, ściana południowa z wejściem do jaskini



Zdjęcie 4. Jaskinia od środka z widokiem na ścianę z okienkami

Takie usytuowanie „pasieki” pozwalało na utrzymanie optymalnych warunków temperaturowych dla pszczół: w ziemie jaskinie miały wyższą temperaturę niż była na zewnątrz a w trakcie okresu letniego odpowiednio niska. Dodatkowo pasieki były zakładane poza jaskiniami przy skalnych ścianach i zabezpieczone odpowiednimi konstrukcjami drewnianymi (zdjęcie 5).



Zdjęcie 5. Słoje gliniane z konstrukcją z drewna

Zmniejsza ich ilość przed zimą i latem, a zwiększa w okresie wiosny i jesieni.

Pszczoły budują w pierwszej części słoja gniazdo od strony szyjki z otworkami, a następnie idą w kierunku rozszerzenia słoja. Po wypełnieniu tej części, pszczelarze dokładają kolejne gliniane kręgi, które pszczoły

przytwierdzają woskiem i dalej rozbudowują plastry. Pozyskiwanie miodu polega na wyjęciu z dodatkowych kręgów całych plastrów miodu przy pomocy narzędzia w kształcie „pogrzebacza”. W czasach starożytnych dookoła jaskiń sadzono drzewa figowe lub karobu, aby ocieniały wloty do pasiek. Maltańskie pszczoły są bardzo pracowite – mogą pracować w wietrzne dni oraz w trakcie wysokich upałów. Zawsze przechowują w gnieździe odpowiednią ilość miodu, która pozwala na brak konieczności dokarmiania w okresie zimowym.

Na Malcie okres kwitnienia, a co za tym idzie zbierania nektaru, trwa cały rok. Wczesną wiosną, pod koniec maja zbierany jest miód wielokwiatowy, głównie z kwiatów typu ostroźnia, czerwonej koniczyny, ogórecznika lekarskiego.

Drugi raz miód jest zbierany na przełomie czerwca i lipca – jest to najbardziej znany rodzaj maltańskiego miodu: z dzikiego tymianku, który gęsto porasta duże obszary wysp Malty i Gozo. Miody z jesiennych zbiorów są zróżnicowane. Pod koniec sierpnia zaczyna się zbieranie miodu eukaliptusowego, następnie w październiku po kwitnieniu drzew karobu – pozyskiwany jest miód karobowy.

Niektórzy pszczelarze potrafią pozyskać oba miody pojedynczo jako odmianowe ściśle przestrzegając czasów kwitnienia obu rodzajów drzew. Niektórzy natomiast zbierają miód tylko raz, na koniec sezonu – wielokwiatowy będący mieszanką eukaliptusowo-karobową z dodatkiem nektaru z kwiatów wczesnej jesieni (zdjęcie 6).



Zdjęcie 6. Miód wielokwiatowy jesienny

Pszczelnictwo jaskiniowo-słojowe jest w dalszym ciągu spotykane na wyspie, ale już nie stanowi głównego źródła miodu i wosku. Wieloletnie wpływy brytyjskie w latach pięćdziesiątych odcisnęły piętno na pszczelarstwie Malty. Zaczęły pojawiać się typowe drewniane ule ramowe w stylu brytyjskim oraz cały osprzęt niezbędny do hodowli pszczół i pozyskiwania produktów pszczelich.

(Na podstawie wystąpienia Adriana Bugeja Douglas w dniu 08.05.2019 r. na otwarciu kongresu.)

W dniach 7–10 maja Malta pełniła rolę gospodarza 5. Edycji Międzynarodowego Sympozjum Produktów Pszczelich oraz Corocznego Spotkania International Honey Commission. Maltańskie Stowarzyszenie Pszczelarzy, Apimondia, IHC przy współpracy z Ministerstwem Edukacji i Zatrudnienia, Sekretarzem parlamentarnym dla Organizacji Młodzieżowych, Sportowych i Wolontariatu oraz Sekretarzem Parlamentarnym ds. Rolnictwa, Hodowli Ryb i Praw zwierząt, zorganizowali niezapomniane spotkanie skupiające w jednym miejscu naukowców i pszczelarzy z Unii Europejskiej i spoza jej granic. Około 100 osób wymieniało się swoimi doświadczeniami w zakresie badania i potwierdzania autentyczności produktów pszczelich: miodu, propolisu, jadu pszczelego, wosku, mleczka pszczelego. Omawiano nowe trendy w hodowli pszczół oraz wyzwania jakie wiążą się z zagrożeniami, które dotyczą pszczół, czyli chorób oraz destrukcję naturalnego środowiska, w którym pracują pszczoły, a które zmodernizowane rolnictwo bardzo zmienia poprzez używanie chemii rolnej. Kolejny raz zwracano uwagę na wpływ pszczół na światową produkcję owoców i warzyw, która jest nieodzownym elementem w łańcuchu pokarmowym człowieka. Omawiano m.in. aspekty zastosowania produktów pszczelich nie tylko jako artykułów spożywczych ale również w kosmetyce i medycynie. (zdjęcie 7).



Zdjęcie 7. Oryginalne maltańskie kosmetyki na bazie produktów pszczelich

Nowością była silna promocja osiągnięć naukowych oraz produktów pszczelich pochodzących z Turcji.



Zdjęcie 8. Anna Obel, autorka artykułu

była zróżnicowana i wynosiła 1 szyling od beczki i 7 i pół pensa od półbeczki.

Akt określał także sposób podziału tusz zwierząt oraz klasy jakości mięsa. I tak wołowina powinna być porcjowana w kawałkach zbliżonych do kwadratu o wadze między 4 a 8 funtów w czterech klasach: I – „Mess”, II – „Prime Mess”, III – „Prime” i IV – „Cargo Beef”. Na klasę „Mess Beef” składały się wyłącznie najlepsze kawałki mięsa, do jakich zaliczano: mostek, skrzydło, polędwicę oraz krzyż wołowy z dobrze otłuszczonych wołów i krów.

Z kolei wieprzowina była porcjowana w kawałkach zbliżonych do kwadratu o wadze między 4 a 6 funtów także w czterech klasach: I – „Mess”, II – „Prime Mess”, III – „Prime” i IV – „Cargo Pork”. Na klasę I – „Mess Pork” składały się boczne elementy tuszy z żeberkami od sztuk o wadze co najmniej 200 funtów. Co ciekawe szynki zaliczane były do niższych klas i tak w beczce II klasy mogły być dwie szynki, III klasy – trzy i IV klasy – cztery. O klasie mięsa decydowała przede wszystkim waga tucznika, a nie rodzaj mięsa. Im tucznik był cięższy tym mięso było wyższej klasy. Była to konsekwencja wysokiego zapotrzebowania na tłuszcz, a ten dostarczały przede wszystkim tuczniaki ciężkie.

Kontrola ryb

Regulacje prawne posiadał również handel rybami i olejami rybnymi. Pierwsza podstawa do ustanowienia stosownych kontroli pojawiła się w ustawie pod tytułem *An Act to make temporary Provision for the Government of Lower Canada* z 1838 r. (Vict. 1&2, Chapter 9)². Jak informuje sam tytuł był to akt tymczasowy uchwalony przez Parlament Brytyjski w związku z faktem bliskiego terminu „wyekspirowania” sporej liczby aktów prawnych odnoszących się do Dolnej Kanady. Akt prawny dotyczący już bezpośrednio wyłącznej kontroli ryb uchwalono w 1839 r. (Vict. 2&3, Chapter LXV) pod tytułem *An Ordinance to provide for the Inspection of Fish and Oil*³. Akt dotyczył Dolnej Kanady.

Akt wymieniał enumeratywnie 4 gatunki ryb podlegające kontroli. Były to: łososie, makrele, śledzie i aloza (złotośledź), porcjowane, marynowane i solone, wolne od zepsucia, uszkodzeń, oleju i przebarwień.

Obowiązywało pakowanie do czterech rodzajów beczek: pełna beczka (200 funtów), pół-beczka (100 funtów), *tierce* (300 funtów), i *half tierce* (150 funtów). W oznakowaniu beczki podawano nazwę gatunkową ryby, nazwę miasta, pierwszą literę imienia i pełne nazwisko inspektora, określenie „*inspected*” i „*merchantable*” oraz miesiąc i rok inspekcji.

Za fałszowanie i zmienianie oznaczeń naniesionych przez inspektora, znakowanie pustych beczek lub próbę eksportu innych gatunków ryb, niż zezwalało prawo, groziła kara w wysokości do 20 funtów. Handel rybami przez samych inspektorów ds. ryb i oleju był karany w wysokości 100 funtów, czyli 5-krotnie wyżej, niż fałszowanie oznaczeń i gatunków ryb (!).

Akt dopuszczał także handel suszonymi dorszami. Najwyższej jakości suszone dorsze znakowane były jak „Madeira”⁴, te drugiej jakości „West India”⁵.

Jeżeli podczas inspekcji okazało się, że w jednej beczce znajdują się ryby więcej niż jednego gatunku, beczki było znakowane słowami: „*rejected*” oraz „*mixed*”. Co ciekawe jeżeli inspektor nie podjął kontroli w ciągu dwóch godzin od zgłoszenia, płacił wnioskodawcy odszkodowanie w wysokości 5 funtów.

² *Ordinances Made and Passed by His Excellency the Governor General, and Special Council*, op., cit. s. 640.

³ *Ordinances Made and Passed by His Excellency the Governor General, and Special Council*, op., cit. ss. 640-656.

⁴ Madera (wyspa należąca do Portugalii), czyli już w połowie XIX w. dorsze poławiane u wybrzeży Afryki uważane były za dobre jakościowo. Także współcześnie właśnie portugalskie solone i suszone dorsze *bacalhau*, cieszą się wyjątkowym uznaniem konsumentów.

⁵ Indie Zachodnie, czyli rejon Północnego Atlantyku (Karaiby).

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (36):

THE CANADIAN ADULTERATION ACT (1884), Część II: PRAWO KOLONII I PROWINCJI

Wstęp

W okresie funkcjonowania kolonii brytyjskich (tj. przed 1791 r.) oraz prowincji Dolnej i Górnej Kanady (1791-1841), odpowiedzialność za stanowanie prawa spoczywała na Parlamencie Brytyjskim. Regionalne parlamenty i organy poszczególnych prowincji miały bowiem bardzo ograniczone prawa ustawodawcze. Do kompetencji władz lokalnych należało raczej egzekwowanie prawa, a nie jego stanowanie.

Kontrola mąki

Jednak już w tym okresie wydawane były dla poszczególnych prowincji (kolonii) akty prawne dotyczące żywności, a konkretnie najważniejszych wówczas produktów spożywczych oraz regulujące produkcję i handel nimi. Do aktów, które mają jedną z dłuższych historii należy prawo dotyczące kontroli handlu mąką i produkcji chleba. Ustawa, której nazwa brzmiała *An Ordinance to prevent the exportation of unmerchantable Flour, and the false taring of Bread and Flour Casks, to regulate the packing and inspection of Flour and Indian Meal, and to provide for ascertaining the quality of Biscuit in future*, dotyczyła prowincji Quebec (Dolna Kanada) i została uchwalona w 25. roku panowania króla Jerzego III, czyli w 1785 r. W prowincji Górna Kanada obowiązywał w tym zakresie akt z 9 lipca 1801 r.

Akt z 1785 r. był poświęcony kontrolom jakości mąki i mączki kukurydzianej, głównie tej eksportowanej do innych krajów, powoływaniu inspektorów ds. kontroli mąki (*Inspector of Flour and Meal*), określeniu kwalifikacji jakie powinni oni posiadać, kontroli beczek do przechowywania i transportu mąki oraz jakości ciastek (!).

Akt wprowadził cztery klasy jakości mąki:

- najprzedniejsza ekstra (*extra superfine*),
- najprzedniejsza (*superfine*),
- dobra (*fine*),
- średnio dobra (*fine middling*) (sec. XII)

Dyskwalifikowano mąkę, która nie miała dostatecznej kwasowości lub miała jakiekolwiek wady

w związku z czym traciła walory handlowe i stawała się nieprzydatna do dalszego przetwórstwa (*unmerchantable*). Taka mąka była znakowana jako „odrzucona” (*rejected*).

Co ciekawe akt zawierał także przepisy penalizujące fałszowanie mąki. Nie zdefiniowano wprawdzie tej kategorii wprost – zwrot „*adulterated flour*” (zafałszowana mąka) pojawia się tylko na marginesie Aktu, jako informacja o zawartości sąsiedniej XVI sekcji (paragrafu) – lecz określono, że ktoś „*umyślnie i nieuczciwie*” (*wilfully and fraudulently*) *miesza lub dodaje do mąki jakąkolwiek obcą substancję* winien być ukarany w wysokości do 20 funtów, a taki towar był konfiskowany. Wyniki kontroli były podawane przez inspektorów do publicznej wiadomości (co miesiąc). Odstąpienie od tego obowiązku przez inspektora karane było w wysokości 5 funtów.

Kontrola mięsa

Stosowne regulacje posiadał także rynek mięsny (wołowiny i wieprzowiny). Regulacja pod tytułem *An Act to regulate the curing, packing and inspection of Beef and Pork, to be exported from the Province of Lower Canada*, weszła w życie w 1804 r. (Chapter 9) i dotyczyła Dolnej Kanady¹. Akt pod wieloma względami przypominał regulacje w sprawie kontroli mąki.

Kontrola dotyczyła wszelkich partii wołowiny i wieprzowiny przeznaczonej do wywozu z prowincji Dolnej Kanady w szczególności w zakresie prawidłowości rozbioru tuszy zwierzęcia, zawartości soli, sposobu pakowania i stanu sanitarnego partii. Kontrolą objęte było także mięso przywożone z Prowincji Górnej Kanady oraz USA. Partia, która przeszła kontrole pozytywnie była znakowana słowem „*Soft*”, dyskwalifikowana – „*Rejected*”. Opłata za kontrole

¹ *Ordinances Made and Passed by His Excellency the Governor General, and Special Council, for the Affairs of the Province of Lower Canada*, Volume Fourth, Printed by John Charlton Fisher & William Kemble, Quebec, Anno Domini 1839, s. 144. Dla prowincji Górnej Kanady odpowiedni akt ukazał się w 2 marca 1805 r. (Chapter VIII).