

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 2 (67)/2022

ISSN 1896-9569

**Nowe
przepisy UE**
str. 9–10

**Rolnictwo ekologiczne
w 2021 roku**
str. 7–8



**Międzynarodowy
Dzień Bezpieczeństwa Żywności**
str. 25–26

WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora JHARS 1

WYDARZENIA

Wydarzenia kwiecień – czerwiec 2022 2

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Rolnictwo ekologiczne w Polsce w 2021 r.
Karina Markowska 7

Wino bezalkoholowe czy odalkoholizowane, czyli nowe przepisy UE dotyczące rynku wina
Dorota Balińska-Hajduk 9

Szerokiej drogi, czyli kontrola warunków transportu
Anna Dominiak 11

„Witaminki, witaminki dla chłopczyka i dziewczynki...”, czyli nazewnictwo witamin w składzie wyrobu gotowego według TSUE
Anna Dominiak 12

System znakowania Nutri-Score
Małgorzata Stańczuk 14

Jaki produkt może być sprzedawany pod nazwą czekolada?
Antonina Kowalczyk 16

Znakowanie terminem przydatności do spożycia po otwarciu opakowania
Laura Koenig 18

Jajka – wszystko co warto wiedzieć
Milena Grajko 20

Prastare zboża czyli samopsza, płaskurka, orkisz
Katarzyna Ostrowska 22

WSPÓŁPRACA MIĘDZYNARODOWA

Bezpieczna żywność to lepsze zdrowie
Joanna Maryniak-Szpilarska 25

32. sesja Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy
Marzena Chacińska 26

49. sesja Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Sadzeniaków Ziemiaka – przebieg i najważniejsze decyzje
Anna Janasik 29

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (48):
Wieś i żywność w uniwersałach poborowych drugiej połowy XVI i pierwszej połowy XVII wieku
Część II: Merytoryczna zawartość uniwersału z 1629 r.
Stanisław Kowalczyk 32

Autorzy:

Marzena Chacińska

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

Anna Dominiak

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

Milena Grajko

Absolwentka Kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Z WIJHARS związana od 2020 r., obecnie starszy inspektor w Wydziale Kontroli WIJHARS w Olsztynie.

Dorota Balińska-Hajduk

Absolwentka Technologii Żywności na SGGW w Warszawie oraz studiów podyplomowych na SGH „Menadżer jakości”. Z GIJHARS związana od początku jego powstania (2003 r.), wcześniej pracownik Centralnego Inspektoratu Standaryzacji. Od 1 stycznia 2010 roku dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej w Głównym Inspektoracie JHARS.

Anna Janasik

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

Laura Koenig

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

Antonina Kowalczyk

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

Stanisław Kowalczyk

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

Karina Markowska

Absolwentka Wydziału Rolniczego Uniwersytetu Przyrodniczo-Humanistycznego w Siedlcach, specjalizacja Zootechnika. Związana z GIJHARS od 2007 r., obecnie na stanowisku specjalista w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w Wydziale Nadzoru nad Jednostkami Certyfikującymi i Produkcją.

Katarzyna Ostrowska

Absolwentka Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Specjalność – Technologia produktów roślinnych. Ukończyła studia podyplomowe „Menadżer jakości” na Wydziale Nauk Ekonomicznych Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Pracuje w WIJHARS w Olsztynie od 2010 r., obecnie główny specjalista w Wydziale Kontroli.

Małgorzata Stańczuk

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

Joanna Maryniak-Szpilarska

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



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

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

Zdjęcie na okładce:
Pixabay.com

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

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



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

W bieżącym numerze prezentujemy dane dotyczące rolnictwa ekologicznego w Polsce w 2021 roku: liczba producentów znacząco wzrosła i wynosiła 21 795 (20 274 w 2020 r.). Podobnie jak w latach ubiegłych, także i w 2021 r. najwięcej producentów ekologicznych znajduje się w województwach: warmińsko-mazurskim (3501), podlaskim (3426) oraz mazowieckim (2812). W 2021 roku wzrosła również ogólna powierzchnia ekologicznych użytków rolnych i wynosiła 549 443 ha, czyli o 7,9% więcej niż w 2020 roku.

Obowiązkową lekturą każdego producenta wyrobów winiarskich jest artykuł „Wino bezalkoholowe czy odalkoholizowane, czyli nowe przepisy UE dotyczące rynku wina”. 7 grudnia 2021 r. weszło życie rozporządzenie PEiR nr 2021/2117 wprowadzające zmiany dotyczące znakowania wina, w tym kategorii wina odalkoholizowanego i częściowo odalkoholizowanego oraz obowiązek podawania wykazu składników i informacji o wartości odżywczej. Z artykułu dowiedzą się Państwo także: co to jest dealkoholizacja, czy w Polsce możemy kupić wino bezalkoholowe oraz jakie dodatkowe informacje powinny znaleźć się na etykietach win od 8 grudnia 2023 roku.

Pracownicy Głównego Inspektoratu JHARS bardzo aktywnie uczestniczą w spotkaniach na arenie międzynarodowej. W sekcji poświęconej tym wydarzeniom przygotowaliśmy materiały dotyczące: 32. sesji Regionalnego Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy oraz 49. sesji Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Sadzeniak Ziemniaka.

Zachęcam także do przeczytania artykułu poświęconego obchodom Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności 2022, w których jak zawsze aktywnie uczestniczyli pracownicy GIJHARS.

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS



Źródło: pixabay.com

WYDARZENIA KWIECIEŃ – CZERWIEC 2022

22. SESJA KOMITETU KKŻ FAO/WHO DS. ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW

W dniach od 25 kwietnia do 4 maja odbyła się 22. Sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Świeżych Owoców i Warzyw w formie wirtualnej. W sesji udział wzięły 83 państwa członkowskie, 4 organizacje o statusie obserwatora oraz Palestyna. Podczas spotkania omówiono i przedstawiono do zatwierdzenia projekty norm dla takich owoców i warzyw jak cebula oraz szalotka, owoce jagodowe, świeże daktyle. Podjęto również decyzję o rozpoczęciu nowych prac nad opracowaniem normy dla świeżych liści curry oraz normy dla Castilla lulo (Psianka lulo). W spotkaniu udział wzięła przedstawicielka Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS.



SZKOLENIE DLA DORADCÓW ROLNYCH

27 kwietnia z inicjatywy Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, zostało przeprowadzone szkolenie dla doradców rolnych. Swoją prezentację pt. „Znakowanie produktów żywnościowych wytworzonych w gospodarstwie” przedstawiła Beata Bakalarska naczelnik w BKJ. Celem wydarzenia było przekazanie wiedzy i informacji na temat aktualnych wymagań prawnych, obowiązkowych i dobrowolnych elementów znakowania żywności oraz analiza najczęściej popełnianych błędów w znakowaniu.



MIĘDZYNARODOWA KONFERENCJA DROBIARSKA

Polski Związek Zrzeszeń Hodowców i Producentów Drobiu zorganizował w dniach 28-29 kwietnia konferencję pod hasłem „Przyszłość rodzinnych gospodarstw drobiarskich w aspekcie zachodzących zmian w Unii Europejskiej i na świecie”. W spotkaniu wziął udział Lech Kołakowski Sekretarz Stanu

w MRiRW. Z ramienia GIJHARS w wydarzeniu uczestniczył Główny Inspektor JHARS Andrzej Romaniuk.



SESJA KOMITETU KKŻ DS. ZANIECZYSZCZEŃ ŻYWNOCI

15. sesja Komitetu KKŻ do spraw Zanieczyszczeń Żywności odbyła się w formie wideokonferencji od 9 do 24 maja. W posiedzeniu udział wzięła przedstawicielka Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH-PIB. Agenda spotkania obejmowała między innymi takie kwestie jak: maksymalne poziomy ołowiu, w niektórych kategoriach żywności, zanieczyszczenia proszku kakaowego kadmem czy aflatoksyny w produktach zbożowych. Spotkanie było poprzedzone posiedzeniem Grupy Roboczej Rady UE do spraw Międzynarodowych Kwestii Żywnościowych i Rolnych (Kodeks Żywnościowy), które odbyło się online 27 kwietnia. W spotkaniu na poziomie UE udział z Polski wzięły przedstawicielki PZH-PIB oraz Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS.



SEMINARIUM POLBISCO

10 maja Karolina Kaszewska-Romańczuk, główny specjalista w BKJ, wygłosiła prezentację pt. „Podawanie informacji o pochodzeniu produktów spożywczych, w tym składników podstawowych w świetle aktualnych przepisów i wytycznych” w ramach seminarium online zorganizowanego przez Stowarzyszenie Polskich Producentów Wyrobów Czekoladowych i Cukierniczych – POLBISCO. W czasie spotkania zostały omówione przepisy prawne i wytyczne dotyczące pochodzenia środka spożywczego oraz składnika podstawowego, a także przedstawiono wyniki kontroli IJHARS w powyższym zakresie.



33. KONFERENCJA REGIONALNA FAO DLA EUROPY

33. Konferencja Regionalna FAO dla Europy, organizowana po raz drugi w historii przez polski rząd, odbyła się w Łodzi od 10 do 13 maja. Główne tematy obrad to: „Droga do przekształconych systemów żywnościowych w Europie i Azji Środkowej”, „Zrównoważone łańcuchy żywnościowe dla żywienia, praktyczne podejście do przekształcenia systemów żywnościowych w kierunku zdrowego odżywiania w Europie i Azji Środkowej”. Delegaci z ponad 50 państw członkowskich podsumowali prace w regionie oraz przedyskutowali priorytet działań na lata 2022-2025 z uwzględnieniem wpływu pandemii COVID-19 i nowych Ram strategicznych FAO. Ważnym tematem poruszonym na sesji FAO była nieuzasadniona agresja Federacji Rosyjskiej na Ukrainę oraz jej wpływ na światowe bezpieczeństwo żywnościowe i rolnictwo, w tym światowe ceny żywności. 33. Konferencja FAO podjęła, w drodze głosowania, decyzję wzywającą FAO między innymi do „ochrony wszystkich praw Ukrainy jako państwa członkowskiego FAO w obrębie uznanych na arenie międzynarodowej granic Ukrainy, rozciągających się na jej wody terytorialne i przylegające do niej wyłączne strefy ekonomiczne”. W uroczystym rozpoczęciu sesji FAO – na zaproszenie Henryka Kowalczyka, Wicepremiera, Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi – udział wziął Andrzej Romaniuk, Główny Inspektor JHARS.



70. SESJA SEKCJI BRANŻOWEJ DS. STANDARYZACJI ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW

W dniach 16–18 maja w Genewie odbyła się 70. Sesja Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Świeżych Owoców i Warzyw, Grupy Roboczej ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych EKG/ONZ (GE.1). Sesja prowadzona była w trybie hybrydowym. Polskę reprezentowali (w trybie on-line) przedstawiciele Biura BKJ. Najważniejsze tematy omawiane na tegorocznej sesji dotyczyły: raportu z analizy wpływu norm jakości handlowej na rynek świeżych owoców

i warzyw, możliwości stosowania elektronicznych świadectw jakości dla świeżych owoców i warzyw, wymiany doświadczeń w zakresie stosowania rejestru kodów podmiotów wysyłających/pakujących owoce i warzyw prowadzonego przez EKG/ONZ. Podczas rewizji norm handlowych omawiano normy dla: fasoli i grochu, cebuli, czereśni, owoców jagodowych, warzyw liściastych, melonów oraz owoców cytrusowych. Ponadto, omówiono propozycje zmian do układu normy oraz nowych norm handlowych dla: słodkich ziemniaków, niektórych „małych owoców”.



32. SESJA KOMITETU KOORDYNACYJNEGO FAO/WHO

32. sesja Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO do spraw Europy odbyła się w formie wirtualnej od 16 do 20 maja. Obradom przewodniczył Kazachstan. Uczestnicy spotkania dyskutowali nad rolą Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ) w zapewnieniu zrównoważonego rozwoju systemów żywnościowych, bezpieczeństwem i jakością żywności w regionie oraz problemami ważnymi dla regionu, wśród których wskazano rolę nauki w podejmowaniu decyzji, podejście „Jedno Zdrowie”, problem ustanawiania maksymalnych limitów dla zilpaterolu czy też zapewnienie transmisji internetowych spotkań kodeksowych. Komitet proponował aktualizację wymagań dotyczących etykietowania pojemników niedetalicznych w Regionalnej Normie KKŻ dla Kurek, a także jednomyślnie nominował Niemcy na kolejnego koordynatora dla regionu. W sesji uczestniczyły przedstawicielki Punktu Kontaktowego KKŻ dla Polski działającego w Biurze Współpracy Międzynarodowej GIJHARS. Więcej szczegółów na temat spotkania w sekcji „Współpraca międzynarodowa” na stronie 26.



FORUM EKSPORTU 2022

17 maja odbyło się Forum Eksportu 2022 „Gospodarka i przemysł rolno-spożywczy – Współczesne wyzwania” zorganizowane przez Krajowe Stowarzyszenie Eksporterzy Rzeczypospolitej Polskiej. Podczas forum medalem „Zasłużony dla Eksportu RP”

odznaczono: w kategorii osobowości doc. Henryka Stefanka, Prezydenta i Kanclerza Akademii Nauk Stosowanych Wincentego Pola w Lublinie w kategorii samorząd Starostwo Powiatowe w Grójcu. Z ramienia IJHARS w wydarzeniu uczestniczyły Dorota Balińska-Hajduk dyrektor BKJ oraz Agnieszka Jarońska Lubelski Wojewódzki Inspektor JHARS.



100-LECIE STOWARZYSZENIA RZEŹNIKÓW I WĘDLINIARZY RP

Z okazji obchodów 100-lecia Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP 19 maja 2022 r. odbyła się konferencja prasowa w Polskiej Agencji Prasowej. W debacie o aktualnym stanie i przyszłości polskiej branży mięsnej udział wzięła zastępca Głównego Inspektora JHARS Agnieszka Sudoł. Wśród zaproszonych gości znaleźli się m.in. Lech Kołakowski, Sekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Paweł Niemczuk – Główny Lekarz Weterynarii, Marcin Wroński – zastępca dyrektora generalnego KOWR oraz przedstawiciele SRW.



SPOTKANIE PRZYJACIOŁ POLSKIEJ WÓDKI

19 maja zastępca Głównego Inspektora Agnieszka Sudoł oraz dyrektor BKJ Dorota Balińska-Hajduk uczestniczyły w „Spotkaniu Przyjaciół Polskiej Wódki” zorganizowanym przez Stowarzyszenie Polska Wódka oraz Muzeum Polskiej Wódki.



KONFERENCJA UPEMI

Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego (UPEMI) 20 maja zorganizowała konferencję pt. „Branża mięsna – szanse i wyzwania”. W trakcie wydarzenia poruszane były tematy związane z sytuacją branży mięsnej w obliczu skutków wywołanych pandemią i wojną na Ukrainie. Wśród zaproszonych gości była Dorota Balińska-Hajduk dyrektor BKJ.



FORUM PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO

Największe forum wymiany informacji z zakresu prawa żywnościowego w Polsce, jak określili je organizatorzy, wydarzenie pt. „Prawo w systemach żywności” odbyło się 24 maja w Warszawie oraz online. Forum dla wszystkich zainteresowanych z branży rolo-spożywczej zorganizowano zarówno w formie tradycyjnej, jak i wirtualnej. Wiodący eksperci i doradcy z zakresu prawa żywnościowego przedstawili aktualne zmiany prawa krajowego i Unii Europejskiej. Nie zabrakło podczas forum wstępnych zapowiedzi inicjatyw prawnych, które jeszcze przed nami. Wśród wielu interesujących tematów, obok zagadnienia zrównoważonych systemów żywnościowych i spojrzenia na nie z różnej perspektywy, uczestnicy mogli poznać zbliżającą się „rewolucję antyplastikową”, narzędzie SOLVIT do rozstrzygania transgranicznych sporów z zakresu stosowania prawa żywnościowego oraz dowiedzieć się jak – w kontekście prawnym – przeciwdziałać nieuczciwemu wykorzystaniu przewagi kontraktowej oraz w jaki sposób chronić innowacje w przemyśle spożywczym. Udział w forum prawnym wzięły przedstawicielki Biura Orzecznictwa i Laboratoriów, Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS.



SPOTKANIE GRUPY ROBOCZEJ RADY UE

Pierwsze – od czasu wybuchu pandemii COVID-19 – fizyczne spotkanie Grupy Roboczej Rady UE do spraw Międzynarodowych Kwestii Żywnościowych i Rolnych (Kodeks Żywnościowy) miało miejsce w Brukseli, 1 czerwca. Spotkanie poświęcone było przygotowaniu państw członkowskich Unii Europejskiej do 53. sesji Komitetu KKŻ FAO/WHO do spraw Pozostałości Pesticydów. Podczas posiedzenia dyskutowano nad stanowiskiem UE w zakresie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności oraz środkach żywienia zwierząt. W Grupie Roboczej Rady UE udział wzięła przedstawicielka Punktu Kontaktowego KKŻ dla Polski działającego w Biurze Współpracy Międzynarodowej GIJHARS.



SPOTKANIE BRANŻY CHMIELARSKIEJ

2 czerwca Katarzyna Trojnar p.o. naczelnika w BKJ wzięła udział w spotkaniu uczestników rynku chmielu przeprowadzonym przez MRiRW. Celem dyskusji było: omówienie sytuacji na rynku chmielu w Polsce, potencjału produkcyjnego sektora uprawy chmielu, możliwości zwiększenia wykorzystania polskiego chmielu przez browary działające w Polsce oraz dotychczasowych działań podjętych w tej sprawie.



XI LETNIA SZKOŁA PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO

Letnia Szkoła Prawa Żywnościowego już po raz 11. zgromadziła, od 7 do 9 czerwca, pod Warszawą grono zainteresowanych przedstawicieli branży rolo-spożywczej oraz ekspertów z dziedziny prawa żywnościowego, znakowania żywności oraz kontroli i nadzoru rynku produktów rolno-spożywczych. Uczestnicy mieli okazję wysłuchać najnowszych doniesień z dziedziny prawa żywnościowego, ale także poznać jak branża spożywcza postrzegana jest przez przyszłych dietetyków, czy też w jaki sposób współpracować z wszechobecnymi w mediach społecznościowych influencerami, tak chętnie rekomendującymi wybrane środki spożywcze i suplementy diety.

W charakterze prelegentów wystąpiły: Dorota Bałińska-Hajduk dyrektor BKJ, która wygłosiła wykład na temat kontroli żywności prowadzonej przez IJHARS oraz pracownicy Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS. Przedstawiając informacje na temat kontroli znaczenia prac Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla sektora spożywczego. Prezentacje GIJHARS doskonale wpisywały się w krajowe obchody Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności.



MIĘDZYNARODOWY DZIEŃ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

Już po raz czwarty – 7 czerwca – obchodziliśmy Międzynarodowy Dzień Bezpieczeństwa Żywności,

który został ustanowiony w 2018 roku na podstawie rezolucji Zgromadzenia Ogólnego Narodów Zjednoczonych, z inicjatywy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Tegoroczne wydarzenie odbywało się pod hasłem „Bezpieczna żywność to lepsze zdrowie”. Przedstawicielki Punktu Kontaktowego KKŻ dla Polski – działającego w Biurze Współpracy Międzynarodowej GIJHARS – uczestniczyły w obchodach w charakterze prelegentek. Zachęcamy do przeczytania więcej na ten temat w dziale „Współpraca międzynarodowa” na stronie 25.



SPOTKANIE W MSWIA

8 czerwca odbyło się III posiedzenie Zespołu ds. Zintegrowanego Zarządzania Granicą Państwową. Spotkaniu przewodniczył Bartosz Grodecki Podsekretarz Stanu w Ministerstwie Spraw Wewnętrznych i Administracji. W posiedzeniu zespołu uczestniczyli przedstawiciele GIJHARS.

Tematem spotkania były sprawy dotyczące organizacji ruchu w drogowych przejściach granicznych na granicy polsko-ukraińskiej.



HARMONIZATION MEETING 2022

Międzynarodowe szkolenie dotyczące harmonizacji zasad kontroli jakości świeżych owoców i warzyw Harmonization Meeting 2022 miało miejsce od 14 do 16 czerwca w Zoetermeer w Holandii. Głównym celem tych cyklicznie organizowanych spotkań jest ujednoczenie interpretacji norm handlowych stosowanych przez urzędowe organy kontroli. Przedmiotem tegorocznego szkolenia były normy handlowe dla pomidorów, owoców cytrusowych, jabłek, cebuli, czosnku, porów, szparagów oraz winogron stołowych. Dodatkowo, organizatorzy zaplanowali wizytę techniczną w Floriade Park. Uczestnicy szkolenia mieli okazję odwiedzić organizowaną raz na dziesięć lat Międzynarodową Wystawę Ogrodniczą Floriade 2022. W szkoleniu wziął udział przedstawiciel WIJHARS w Gdańsku.



PASZPORTYZACJA POLSKIEJ ŻYWNOCICI

15 czerwca Beata Bakalarska naczelnik w BKJ uczestniczyła w VIII Posiedzeniu Komitetu Sterującego w ramach pilotażowego projektu „Paszportyzacja polskiej żywności” zorganizowanym przez KOWR w formie online. W trakcie posiedzenia przedstawiono informacje podsumowujące prace badawcze w ramach poszczególnych produktów zrealizowanych w ramach Etapu I Pilotażu tj. raporty z prac badawczych dla rynku ziemniaka, wołowiny oraz wieprzowiny.



69. SESJA SEKCJI BRANŻOWEJ EKG/ONZ DS. STANDARYZACJI PRODUKTÓW SUCHYCH I SUSZONYCH

W formie hybrydowej od 15 do 17 czerwca odbyła się 69. sesja Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Produktów Suchych i Suszonych funkcjonującej w ramach Grupy Roboczej EKG/ONZ do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych. Podczas sesji dokonano przeglądu zaleceń na: suszoną persymonę (kaki), orzechy pekan w/bez łupiny, świeże i prażone orzechy piniowe w/bez łupiny, plany pobierania próbek orzechów z drzew orzechowych i produktów suszonych oraz wytyczne dotyczące kontroli produktów suchych i suszonych.



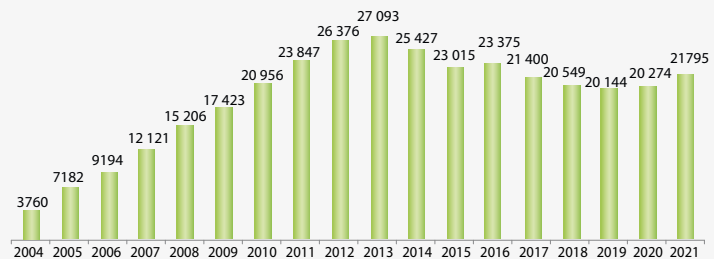
Zródło: pixabay.com

ROLNICTWO EKOLOGICZNE W POLSCE W 2021 R.

Karina Markowska

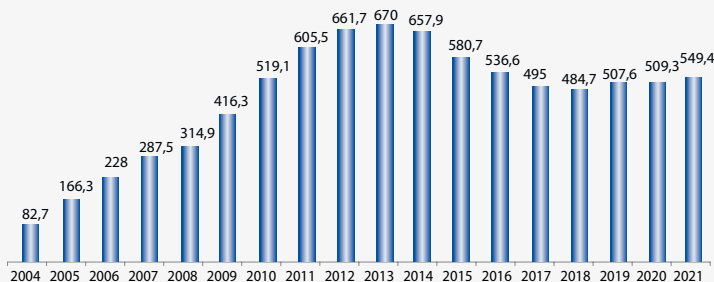
W roku 2021 nastąpił znaczny wzrost ogólnej liczby producentów ekologicznych w Polsce. W odniesieniu do 2020 r. liczba producentów ekologicznych wzrosła o 7,5%. Według stanu na 31 grudnia 2021 r. działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego prowadziło 21 795 producentów (tj. o 1521 więcej niż w 2020 r.). Najliczniejszą grupę producentów ekologicznych stanowią producenci rolni. W 2021 r. działalność w tym zakresie prowadziło 19 986 producentów, o 7,6% więcej niż w 2020 r. Przybywa producentów ekologicznych prowadzących działalność w zakresie przygotowania¹. W 2021 r. było ich 1174, o 6,3% więcej niż na koniec 2020 r., co może świadczyć o niezmiennym rozwoju sektora przetwórstwa ekologicznego. W 2021 r. najwięcej producentów ekologicznych było w województwach: warmińsko-mazurskim (3501), podlaskim (3426) oraz mazowieckim (2812), natomiast w przypadku producentów zajmujących się przygotowaniem ponad połowa z całkowitej liczby producentów prowadziła działalność na terenie następujących województw: mazowieckie (285), wielkopolskie (147), lubelskie (109) oraz małopolskie (102). W 2021 r. odnotowano również wzrost ogólnej powierzchni ekologicznych użytków rolnych. Wyniosła ona 549 443 ha, o 7,9% więcej w odniesieniu do 2020 r. Województwami, w których stwierdzono największą łączną powierzchnię ekologicznych użytków rolnych w 2021 r. były: warmińsko-mazurskie (114 399 ha), zachodniopomorskie (109 368 ha) i podlaskie (60 741 ha).

WYKRES 1. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH W POLSCE W LATACH 2004–2021



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

WYKRES 2. POWIERZCHNIA EKOLOGICZNYCH UŻYTKÓW ROLNYCH W POLSCE W LATACH 2004–2021 [TYS. HA]



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

¹ Przygotowanie oznacza działania polegające na konserwowaniu lub przetwarzaniu produktów ekologicznych lub produktów w okresie konwersji albo każde inne działanie, któremu poddawany jest nieprzetworzony produkt, niezmieniający produktu wyjściowego, takie jak ubój, rozbiór, czyszczenie lub młócenie jak również pakowanie, znakowanie lub wprowadzanie zmian w znakowaniu odnoszących się do produkcji ekologicznej

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 2021 R.			
Województwo	Liczba producentów ekologicznych	W tym	
		Producenci ekologiczni prowadzący działalność w zakresie	
		produkcji rolnej	przygotowania
dolnośląskie	804	724	45
kujawsko-pomorskie	489	407	57
lubelskie	2084	1938	109
lubuskie	1111	1082	24
łódzkie	642	527	74
małopolskie	821	665	102
mazowieckie	2812	2311	285
opolskie	87	72	9
podkarpackie	1005	935	52
podlaskie	3426	3370	37
pomorskie	655	564	60
śląskie	225	136	54
świętokrzyskie	641	596	35
warmińsko-mazurskie	3501	3466	31
wielkopolskie	1017	782	147
zachodniopomorskie	2475	2411	53
Polska 2021 r.	21 795	19 986	1174

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



Źródło: pixabay.com

WINO BEZALKOHOLOWE CZY ODALKOHOLIZOWANE, CZYLI NOWE PRZEPISY UE DOTYCZĄCE RYNKU WINA

W poprzednim numerze biuletynu „Wiedza i Jakość” (nr 1(66)/2022) opublikowaliśmy artykuł dotyczący nowych przepisów krajowych obowiązujących na rynku wina. Nadszedł czas na kilka słów na temat przepisów wspólnotowych.

7 grudnia 2021 roku weszło w życie rozporządzenie PEiR nr 2021/2117¹ wprowadzające zmiany dotyczące znakowania wina, w tym kategorii wina odalkoholizowanego i częściowo odalkoholizowanego oraz obowiązek podawania wykazu składników i informacji o wartości odżywczej.

Wino bezalkoholowe – dozwolone czy nie?

W przepisach UE i w polskim prawodawstwie nie została określona definicja „wina bezalkoholowego”. Zgodnie z rozporządzeniem nr 1308/2013² Państwa członkowskie mogą zezwolić na używanie terminu „wino”, jeżeli:

- występuje ono w połączeniu z nazwą owocu w formie nazwy złożonej w odniesieniu do wprowadzanych na rynek produktów otrzymywanych w procesie fermentacji owocu innego niż winogrona; lub
- jest ono częścią nazwy złożonej.

Dodatkowo należy unikać jakiegokolwiek pomyłki z produktami odpowiadającymi kategoriom win wymienionym w przepisach.

Na podstawie ww. regulacji, państwa członkowskie mają możliwość ustanowienia swoich przepisów krajowych dotyczących używania określenia „wino” jako części nazwy złożonej danego produktu. W Polsce nie istnieją regulacje dotyczące stosowania takiej nazwy

złożonej, czyli znakowanie wyrobu jako „wino bezalkoholowe” na terenie naszego kraju nie jest możliwe.

W takim przypadku zgodnie z wymaganiami rozporządzenia nr 1169/2011³ wyrób powinien posiadać w oznakowaniu nazwę opisową, która nie może zawierać słowa „wino”.

Natomiast jeżeli w danym państwie członkowskim istnieją regulacje dotyczące używania nazwy „wino bezalkoholowe”, należy mieć na uwadze zasadę wzajemnego uznawania, według której państwa członkowskie nie mogą zakazać sprzedaży na swoich terytoriach towarów, które zgodnie z prawem wprowadzono do obrotu w innym państwie członkowskim.

Wino odalkoholizowane – co to takiego?

Nowe rozporządzenie PEiR nr 2021/2117 dopuściło jako jedną z praktyk enologicznych proces dealkoholizacji. Ponadto, nałożyło obowiązek znakowania wyrobów poddanych procesowi dealkoholizacji dodatkowym określeniem:

- odalkoholizowany – jeżeli rzeczywista zawartość alkoholu produktu nie jest większa niż 0,5% obj.; oraz
- częściowo odalkoholizowany – jeżeli rzeczywista zawartość alkoholu produktu jest większa niż 0,5% obj. i znajduje się poniżej minimalnej rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu w danej kategorii przed dealkoholizacją, np. w przypadku wina – zawartość alkoholu powinna mieścić się w przedziale od 0,5 do 8,5% obj.

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/2117 z dnia 2 grudnia 2021 r. zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych, (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, (UE) nr 251/2014 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych aromatyzowanych produktów sektora wina i (UE) nr 228/2013 ustanawiające szczególne środki w dziedzinie rolnictwa na rzecz regionów najbardziej oddalonych w Unii Europejskiej (Dz. Urz. UE L 435 z 6.12.2021, str. 262)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671 ze zm.)

³ 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, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, str. 18 ze zm.)

Co to jest dealkoholizacja?

To jeden z wymienionych procesów stosowany indywidualnie lub w połączeniu z innym, którego celem jest obniżenie lub niemal całkowita eliminacja zawartości etanolu:

- częściowe odparowywanie w warunkach próżniowych,
- techniki membranowe,
- destylacja.

Dealkoholizacji mogą podlegać następujące kategorie produktów sektora wina:

- wino,
- wino musujące,
- gatunkowe wino musujące,
- aromatyzowane gatunkowe wino musujące,
- gazowane wino musujące,
- wino półmusujące,
- gazowane wino półmusujące.

Stosowane procesy dealkoholizacji nie mogą powodować wad organoleptycznych. Dodatkowo, eliminacja etanolu nie może być prowadzona w połączeniu ze zwiększeniem zawartości cukru w moszczu winogronowym.

Inne zmiany dotyczące znakowania win

Od 8 grudnia 2023 roku⁴ rozszerzona zostanie lista danych obowiązkowych umieszczanych na etykietach win o:

- informację o wartości odżywczej,
- wykaz składników,
- datę minimalnej trwałości – w przypadku produktów poddanych procesowi dealkoholizacji, jeżeli zawartość alkoholu będzie niższa niż 10% obj.

Informacja o wartości odżywczej umieszczona na opakowaniu lub na załączonej do niego etykiecie może ograniczać się do podania wartości energetycznej, którą można wyrazić za pomocą symbolu „E” oznaczającego energię. W takich przypadkach pełną informację o wartości odżywczej podaje się za pomocą środków elektronicznych wskazanych na opakowaniu lub na załączonej do niego etykiecie.

Wykaz składników może być podany za pomocą środków elektronicznych wskazanych na opakowaniu lub na załączonej do niego etykiecie, jednakże informacja o substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji umieszcza się bezpośrednio na opakowaniu lub załączonej do niego etykiecie i poprzedza wyrazem „zawiera”.



Źródło: pixabay.com

⁴ Zmiana art. 119 rozporządzenia 1308/2013 wprowadzona rozporządzeniem 2021/2117

SZEROKIEJ DROGI, CZYLI KONTROLA WARUNKÓW TRANSPORTU

Jednym z wielu zadań Inspekcji JHARS jest kontrola warunków transportu artykułów rolno-spożywczych. Ma ona na celu sprawdzenie, czy produkty transportowane są w sposób zapewniający zachowanie ich właściwej jakości handlowej.

Prawo jazdy

Dobry stan techniczny i czystość środków transportu są podstawą dla zapewnienia higienicznych warunków transportu żywności. Przewoźnicy zobowiązani są także do minimalizowania ryzyka zanieczyszczenia przewożonych artykułów rolno-spożywczych oraz zapewnienia odpowiednich warunków ich przewozu¹. Środki spożywcze, które dla zachowania właściwej jakości należy przechowywać w określonej temperaturze powinny być przewożone środkami transportu odpowiednio przystosowanymi do utrzymania i monitorowania wymaganej temperatury. Warunki właściwe dla transportu danego artykułu rolno-spożywczego określa jego producent. Wyjątek stanowią produkty głęboko mrożone oraz surowce pochodzenia zwierzęcego przeznaczone do dalszej obróbki, dla których wymagania w zakresie składowania i transportu określają przepisy².

Stop – drogówka

Kontrole warunków transportu Inspekcja IJHARS realizuje przy współpracy z Inspekcją Transportu Drogowego (ITD), która zatrzymuje samochody mogące potencjalnie przewozić żywność. Kontrole prowadzone są na mniejszą (lokalnie z inicjatywy przez wojewódzkich inspektorów JHARS) i większą skalę (skoordynowane kontrole zlecane przez Głównego Inspektora JHARS na terenie całego kraju).

W trakcie ostatniej kontroli doraźnej (przeprowadzonej 12 kwietnia 2022 r.) ITD zatrzymała 163 środki transportu. W 116 przypadkach (71,2% zatrzymanych samochodów) Inspekcja JHARS odstąpiła od przeprowadzenia kontroli. Przyczyną było przede

wszystkim przewożenie produktów niepodlegających kontroli (artykułów przemysłowych, surowców do dalszego przetwórstwa) lub brak produktów (puste samochody). Podobnie było podczas poprzedniej szeroko zakrojonej kontroli doraźnej, która odbyła się jesienią 2017 r. Wówczas ITD zatrzymała 318 samochodów, z czego w 231 (72,6%) przypadkach Inspekcja JHARS nie podjęła czynności kontrolnych.

Mapa drogowa

W 2022 r. inspektorzy JHARS skontrolowali 47 środków transportu (28,8% zatrzymanych samochodów). Nieprawidłowości stwierdzili w 6 samochodach (12,8% skontrolowanych środków transportu), przy czym w 1 przypadku nie miały one wpływu na jakość przewożonego towaru. Poziom niezgodności utrzymuje się na stałym poziomie, bo w 2017 r. warunki transportu zakwestionowano w 11 samochodach na 87 poddanych kontroli (12,6%).

Wykryte nieprawidłowości dotyczyły przewożenia artykułów rolno-spożywczych w nieodpowiedniej temperaturze (np. produktów głęboko mrożonych w temperaturze +17°C), a także niewłaściwego stanu higienicznego środków transportu (np. obcy zapach, trociny, worki ze śmieciami, brudne skrzynki z cechami sensorycznymi charakterystycznymi dla rozkładu substancji organicznej). Wypadek przy pracy czy umyślnie zaniechanie? Oto jest pytanie...

Będzie mandacik

„Nie ma winy bez kary”, więc przewoźnicy transportujący artykuły rolno-spożywcze w sposób niezapewniający utrzymania ich właściwej jakości handlowej zostali obciążeni mandatami karnymi³. W 2022 r. inspektorzy JHARS nałożyli na nich 5 grzywien na łączną kwotę 700 zł, a w 2017 r. – 11 grzywien na łączną kwotę 2250 zł. Nie są to może zawrotne sumy, ale na pewno zwiększą

¹ Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

² Rozporządzenie MRiRW z dnia 19 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie składowania i transportu głęboko mrożonych artykułów rolno-spożywczych; rozporządzenie (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego

³ Art. 40 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

świadomość kierowców odnośnie ich obowiązków. Muszą oni bowiem zwracać uwagę nie tylko na znaki drogowe i przestrzegać przepisów kodeksu drogowego, ale też pamiętać o zapewnieniu właściwej jakości handlowej i bezpieczeństwa przewożonej żywności.

Autostrada jakości

W 2022 r. dodatkowo w trakcie kontroli drogowych dokonano oględzin i zweryfikowano oznakowanie 39 przewożonych artykułów rolno-spożywczych. Na miejscu sprawdzono także cechy organoleptyczne 4 produktów. Nie wniesiono zastrzeżeń do ich jakości handlowej.

Jakość handlową transportowanych towarów sprawdzono w niemal połowie samochodów, w których kontrolowano warunki transportu. W pozostałych przypadkach odstąpiono od weryfikacji jakości handlowej, m.in. ze względu na brak wystarczającego dostępu do przewożonego towaru (szczelnie zafoliowane palety,

których rozformowanie narażałoby towar na uszkodzenie w dalszym transporcie; palety z towarem składowane były na całej powierzchni przestrzeni ładunkowej, co przy jednoczesnym braku opuszczanych ramp w pojazdach uniemożliwiało przeprowadzenie kontroli z zachowaniem odpowiednich warunków BHP).

Ruch uliczny

Czy to „Krokodylki”? Nie, to Inspekcja JHARS pędzi drogą jakości... Jakość handlowa żywności zależy od wielu czynników, z których jednym jest jej składowanie i transportowanie w odpowiednich warunkach. Owocna współpraca z ITD wykazała, że co dziesiąty skontrolowany przewoźnik ma z tym problem. Zawsze może być lepiej, więc kontrole drogowe (zakrojone na mniejszą i większą skalę) będą kontynuowane. Kierowcy miejcie się więc na baczności, bo Inspekcja JHARS czuwa i będzie robić okresowe „przeeglądy” pojazdów mknących po polskich drogach.

Anna Dominiak

„WITAMINKI, WITAMINKI DLA CHŁOPCZYKA I DZIEWCZYNNKI...”,

czyli nazewnictwo witamin w składzie wyrobu gotowego według TSUE.

Witaminy stosowane w procesie produkcji należy wymienić w wykazie składników. Problematyczne było jednak ich poprawne nazywanie. Wątpliwości w tej sprawie rozwiązał ostatecznie wyrok Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej.

Bomba witaminowa

Składniki użyte w procesie produkcji trzeba wymienić w składzie wyrobu gotowego (mając na uwadze określone wyjątki od tej reguły). To oczywiste... Schody zaczynają się jednak, kiedy te składniki trzeba poprawnie nazwać. Przepisy¹ mówią, że składniki oznacza się ich szczegółowymi nazwami (o ile mają one zastosowanie) biorąc pod uwagę nazwę przewidzianą w przepisach, a w przypadku jej braku nazwę zwyczajową albo opisową.

¹ Art. 18 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)

Obowiązujące przepisy² jasno określają rodzaje form chemicznych dla poszczególnych witamin (a także składników mineralnych), które mogą być dodawane do żywności. I tu pojawia się wątpliwość, czy formę chemiczną należy traktować jako nazwę przewidzianą w przepisach? Innymi słowy – czy w wykazie składników wyrobu gotowego wystarczy wymienić np. „witaminę E” (tak jak na potrzeby wartości odżywczej) czy trzeba podać szczegółową nazwę związku chemicznego (np. „bursztynian D-alfa-tokoferylu”)?

Do odważnych świat należy

Odpowiedź na to pytanie od lat spędzała sen z powiek podmiotów działających na rynku spożywczym oraz kontrolujących ich inspekcji, a także sądów rozstrzygających spory między nimi. Przykładowo

² Załącznik I i II do rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji

w 2015 r. Naczelny Sąd Administracyjny (odmiennie niż Wojewódzki Sąd Administracyjny) stwierdził, że nazwy form chemicznych witamin nie stanowią nazw składników przewidzianych przepisami szczególnie i nie ma potrzeby ich stosowania na potrzeby wykazu składników³. Jednak 4 lata później ten sam NSA (zgodzając się z wyrokiem WSA) wyraził pogląd, że podanie formy chemicznej ma istotne znaczenie dla przekazania prawidłowej informacji konsumentowi o wyrobie gotowym⁴.

Podobna „dyskusja” toczyła się także na Węgrzech. Tamtejszy organ kontrolny⁵ zakwestionował wyszczególnienie w składzie margaryny „witamin (A, D)”, gdyż jego zdaniem powinny być podane ich formy chemiczne. Podmiot wprowadzający dany produkt do obrotu wniósł skargę do sądu, który stwierdził, że obowiązujące unijne przepisy nie stoją na przeszkodzie stosowania w oznakowaniu nazw „witamina A” i „witamina D”. Węgierska „inspekcja” nie zgodziła się z takim podejściem i złożyła skargę kasacyjną do Sądu Najwyższego⁶. Ten (nie będąc pewnym w jaki sposób należy interpretować pojęcie „nazwy szczególowej”) zwrócił się do TSUE o rozwianie nasuwających się wątpliwości i ostateczne rozstrzygnięcie sporu dotyczącego prawidłowego nazewnictwa witamin w składzie wyrobu gotowego.

Koniec końców

TSUE szczegółowo przeanalizował obowiązujące przepisy prawa żywnościowego. Wskazał, że na podstawie wymagań rozporządzenia nr 1169/2011 witaminy w wartości odżywczej podawane są pod

nazwami zwyczajowymi jak „witamina A” czy „witamina D”. Dla zapewnienia spójnej wykładni i jednolitego stosowania poszczególnych przepisów tego rozporządzenia uznał więc, że pod tymi samymi nazwami powinny być wymienione w wykazie składników wyrobu gotowego.

Stosowanie w oznakowaniu (tj. w wykazie składników i wartości odżywczej) takich samych nazw witamin gwarantuje bowiem, że przekazywane informacje są rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia dla przeciętnego konsumenta. Podawanie w składzie form chemicznych takich jak „octan retinolu” czy „cholekalcyferol” (zważywszy na ich stosunkowo zawyży i nieznany szerokiemu kręgowi odbiorców charakter) stwarzałoby ryzyko, że informacje te będą bardziej złożone (techniczne), a w konsekwencji mniej jasne i zrozumiałe.

Ostatecznie TSUE w wyroku z 24 marca 2022 r.⁷ stwierdził, że w przypadku dodania do środka spożywczego witaminy wykaz składników (poza wskazaniem nazwy zwyczajowej danej witaminy) nie musi zawierać informacji o jej użytej formie chemicznej.

Naszym zdaniem takie podejście należy również przyjąć w przypadku dodawania do żywności składników mineralnych. Ponadto, biorąc pod uwagę, że wyrok TSUE stanowi interpretację przepisów rozporządzenia nr 1169/2011 (mającego zastosowanie do wszystkich środków spożywczych wprowadzanych do obrotu na terytorium Unii Europejskiej) należy uznać, że ma on zastosowanie także do żywności objętej zakresem rozporządzenia nr 609/2013⁸ oraz suplementów diety.

³ Sprawa II OSK 660/14

⁴ Sprawa II OSK 2522/17

⁵ Somogy Megyei Kormányhivatal (urząd administracji dla komitatu Somogy, Węgry) – jego zadaniem jest m.in. czuwanie nad przestrzeganiem przepisów w zakresie ochrony konsumentów

⁶ Sąd Najwyższy Republiki Węgierskiej (Kúria)

⁷ Sprawa C-533/20

⁸ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała (...)

SYSTEM ZNAKOWANIA NUTRI-SCORE

Pomimo szczegółowego oznakowania w zakresie wartości odżywczej znajdującego się na etykietach środków spożywczych, konsumenci oczekują intuicyjnej i szybkiej informacji, która ułatwi dokonanie wyborów produktów korzystnych dla zdrowej i zbilansowanej diety i jednocześnie skróci proces decyzyjny do minimum.

Aktualnie w Unii Europejskiej trwają prace zmierzające do wprowadzenia jednolitego systemu oznaczania produktów wartością odżywczą na froncie opakowania. Jedną z rozważanych opcji jest implementacja opracowanego przez francuskich naukowców systemu Nutri-Score.

Założenia systemu

Istotą systemu jest dostarczenie konsumentom prostej i zrozumiałej informacji o wartościach odżywczych środków spożywczych, co pozwoli ocenić produkt już „na pierwszy rzut oka”.

Nutri-Score polega na wyliczeniu na podstawie szeregu kryteriów, wskaźnika, który stanowi o profilu żywieniowym danego produktu. W efekcie produkt zostaje oznaczony prezentowaną na froncie opakowania literą w odpowiednim kolorze: od A (ciemnozielona) poprzez B (jasnozielona), C (żółta), D (pomarańczowa) aż do E (czerwona).

Produkty oznaczone kolorem zielonym i literami A, B to produkty o wysokiej wartości odżywczej, które warto spożywać częściej lub w największej ilości. Produkty oznaczone kolorem pomarańczowym, czerwonym i literami D, E to produkty, które należy spożywać rzadziej lub w mniejszej ilości ponieważ zawierają większą ilość składników, które powinny być ograniczane w codziennej diecie.



Intuicyjny system oceny żywności Nutri-Score¹

Sposób wyliczenia²

Nutri-Score opiera się na algorytmie i odnosi się zawsze do 100 g lub 100 ml produktu. Ocenie podlega zarówno zawartość niekorzystnych składników, takich jak: cukier, sól (sód) wraz z całkowitą wartością energetyczną, jak i zawartość korzystnych składników, takich jak: błonnik, białko, owoce, warzywa, orzechy.

¹ <https://pl.wikipedia.org/wiki/Nutri-Score>

² Więcej informacji w dokumencie Q&A Nutri-Score: https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/150263/file/2021_07_21_QR_scientifique_et_technique_V41_EN.pdf

W zależności od zawartości poszczególnych składników odżywczych, Nutri-Score przypisuje od 0 do 10 punktów za składniki, które w diecie należy ograniczać, czyli: wartość energetyczną, kwasy tłuszczowe nasycone, cukry i sól oraz od 0 do 5 punktów za składniki korzystne, których spożycie należy promować, takie jak: błonnik, białko, owoce, warzywa, orzechy.

Aby dla danego produktu ustalić wartość żywieniową wyrażoną literą od A do E, należy od sumy punktów, które uzyskały składniki do ograniczenia (N) odjąć sumę punktów, które uzyskały składniki promowane (P) według poniższego wzoru:

Ocena punktowa w skali Rayner'a = całkowita liczba punktów N – całkowita liczba punktów P.

W zależności od punktów jakie żywność otrzymuje za zawartość poszczególnych składników, łączna punktacja mieści się w przedziale od -15 do +40 punktów w skali Rayner'a. Na podstawie tego wyniku produkt zostaje zakwalifikowany do jednej z pięciu klas wartości: od A do E. Im niższy jest wynik w skali Rayner'a, tym ocena Nutri-Score wskazuje na wyższą wartość żywieniową produktu:

Punktacja Rayner'a	Klasyfikacja Nutri-Score
do-1	A – kolor ciemnozielony
0-2	B – kolor jasnozielony
3-10	C – kolor żółty
11-18	D – kolor pomarańczowy
od 19	E – kolor czerwony

Kontrowersje

System Nutri-Score został przyjęty do dobrowolnego stosowania i wdrożony między innymi we Francji, Belgii, Szwajcarii, Niemczech, Luksemburgu i Holandii.

W Polsce, podobnie jak i w niektórych krajach europejskich, toczy się debata na temat ewentualnych

skutków wdrożenia obowiązkowego oznaczenia produktów Systemem Nutri-Score.

Obawy dotyczą w szczególności faktu, że Nutri-Score nie uwzględnia w obliczeniach zawartości cennych składników takich jak na przykład witaminy czy przeciwutleniacze, rodzaju błonnika pokarmowego, stopnia przetworzenia żywności czy zastosowania dodatków do żywności.

Co więcej, zdaniem wielu producentów i organizacji ich zrzeszających, na skutek braku wyjaśnienia na etykiecie, oznakowanie Nutri-Score może być błędnie rozumiane przez konsumentów jako bezwzględna ocena zdrowotności danego produktu. Pojawiają się głosy, że system ocenia żywność jako „dobrą” lub „złą” bez uwzględnienia całościowej diety konkretnej osoby, wielkości zjedzonej porcji, częstotliwości spożycia określonej żywności.

Istnieje ryzyko deprecjonowania produktów naturalnych, tradycyjnych, produktów z oznaczeniem pochodzenia geograficznego, produktów które są promowane w ramach unijnych programów dotyczących produktów regionalnych, lokalnych, ekologicznych, które według klasyfikacji Nutri-Score będą oceniane jako „niezdrowe”. Jednocześnie nieuwzględnienie stopnia przetworzenia czy stosowania dodatków do żywności, sprawia, że system może faworyzować żywność średnio i wysoko przetworzoną.

Wobec tak rozbieżnych stanowisk Komisja Europejska prawdopodobnie wypowie się w najbliższym czasie co do zgodności systemu oznakowania Nutri-Score z rozporządzeniem 1169/2011³.



Zródło: pixabay.com

³ 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 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. L304 z 22.11.2011, str. 18, ze zm.

Antonina Kowalczyk

JAKI PRODUKT MOŻE BYĆ SPRZEDAWANY POD NAZWĄ CZEKOLADA?

Kwestia ta z prawnego punktu widzenia pozostaje nie bez znaczenia, a wymagania odnośnie czekolady będącej środkiem spożywczym, zostały szczegółowo uregulowane zarówno w prawie unijnym, jak i krajowym.

Nazewnictwo w tej kategorii produktów jest niejednorodne, bowiem oprócz klasycznej czekolady, na rynku możemy znaleźć także m.in. czekoladę mleczną, czekoladę śmietankową, czekoladę mleczną familijną, białą, nadziewaną oraz czekoladki (pralinki) itp.

Ponadto, gdy na opakowaniu pojawiają się mniej popularne, obco brzmiące nazwy, takie jak „czekolada familiar a la taza”, „czekolada a la taza” czy też „czekolada orzechowa Gianduja”, konsument może poczuć się zdezorientowany. Na szczęście, wszystkie powyższe produkty mają wspólny mianownik, a mianowicie słowo „czekolada”, a jej wymagania jakościowe zostały określone w przepisach prawa żywnościowego.

Wymagania jakie muszą spełniać wyroby czekoladowe w zakresie jakości handlowej wyrobów czekoladowych, a także dozwolona terminologia zostały uregulowane Dyrektywą 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 czerwca 2000 roku *odnoszącą się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi*¹. Prawo krajowe wdraża ww. Dyrektywę rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 roku *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych*². Ponadto, wymagania dotyczące etykietowania wyrobów czekoladowych zostały również wskazane w § 11 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych*³.

¹ Dyrektywa 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 czerwca 2000 r. *odnosząca się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi* (Dz.U. UE.L.2000.197.19),

² Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 roku *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych* (Dz.U. 2002 nr 214 poz. 1813 ze. zm.),

³ Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* (Dz.U. 2015 poz. 29 ze. zm.).

Ustawodawca w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 roku *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych* wyróżnił 21 kategorii wyrobów czekoladowych i określił szczegółowe wymagania w zakresie ich jakości handlowej. Przy czym w przedmiotowym rozporządzeniu zdefiniowano 15 rodzajów czekolad.

Zgodnie z podstawową definicją zawartą ww. rozporządzeniu klasyczna czekolada „jest wyrobem otrzymanym z wyrobów kakaowych i cukrów, zawierającym nie mniej niż 35% suchej masy kakaowej, w tym: nie mniej niż 18% tłuszczu kakaowego i nie mniej niż 14% suchej odtłuszczonej masy kakaowej”.

Zgodnie z przedmiotowym rozporządzeniem czekolada może zawierać określone tłuszcze roślinne pod warunkiem, że ich dodanie nie obniży minimalnej zawartości tłuszczu kakaowego i minimalnej zawartości suchej masy kakaowej w wyrobie gotowym. Dodatek dopuszczonego tłuszczu roślinnego nie może wynosić więcej niż 5% całkowitej masy produktu końcowego pomniejszonej o masę dodanych składników.

Ustawodawca wskazał, że czekolady mogą zawierać inne składniki spożywcze pod warunkiem, że ich dodatek nie przekracza 40% masy wyrobu końcowego. W produkcji czekolad dopuszczalnym jest również stosowanie substancji aromatycznych, których smak i zapach wyraźnie różnią się od smaku i zapachu czekolady lub tłuszczu mlecznego.

W przypadku czekolad zdefiniowanych, jako: „czekolada familiar a la taza” oraz „czekolada a la taza” dopuszczonym jest dodatek mąki albo skrobi w postaci granulatu lub proszku pod warunkiem, że składniki te są otrzymane z pszenicy, ryżu lub kukurydzy. Spośród składników spożywczych dopuszczonych do produkcji czekolady zostały wykluczone tłuszcze zwierzęce i ich pochodne, inne niż pochodzące z mleka.

Przepisy prawa regulują również wymagania dla czekolady nadziewanej. Czekolada nadziewana (czekolada nadziewana..., czekolada z... w środku, czekolada z nadzieniem...) jest wyrobem nadziewanym, którego zewnętrzna część zawiera czekoladę stanowiącą nie mniej niż 25% całkowitej masy wyrobu.

Nie uznaje się za czekoladę nadziewaną (czekoladę nadziewaną..., czekoladę z... w środku, czekoladę z nadzieniem...) wyrobu, którego wewnętrzna część zawiera: wyroby piekarnicze, wyroby ciastkarskie, herbatniki lub lody.

Minimalne procentowe wartości parametrów fizykochemicznych występujące w czekoladach zdefiniowanych w rozporządzeniu (załącznik nr 1 ust. 6–19), oblicza się, odejmując od całkowitej masy wyrobu końcowego łączną masę dodanych składników spożywczych, a w przypadku czekolady nadziewanej od całkowitej masy wyrobu końcowego odejmując łączną masę dodanych składników spożywczych oraz masę nadzienia.

Natomiast zawartość czekolady w czekoladach nadziewanych oblicza się w odniesieniu do całkowitej masy wyrobu końcowego, łącznie z nadzieniem.

W oznakowaniu czekolady zawartość całkowitej suchej masy kakaowej podaje się przy użyciu określenia „masa kakaowa minimum... %”.

Do oznakowania czekolad spełniających wymagania określone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych stosuje się wyłącznie nazwy określone w tych przepisach, chyba że dodatkowe używanie takich nazw wynika z obowiązujących w tym zakresie przepisów i zwyczajów w państwach członkowskich Unii Europejskiej, w których wyrób jest sprzedawany konsumentowi finalnemu i służy do oznakowania innych wyrobów, pod warunkiem, że te wyroby nie będą mylone z wyrobami kakaowymi i czekoladowymi, o których mowa w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych.

W oznakowaniu czekolad określonych w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych, w których został użyty, jako składnik czekolady tłuszcz roślinny inny niż tłuszcz kakaowy, podaje się dodatkowo informację o tym, że wyrób „oprócz tłuszczu kakaowego zawiera tłuszcze roślinne”. Informacja ta winna być umieszczona w pobliżu nazwy, w tym samym polu widzenia co wykaz składników, w sposób wyraźnie oddzielony od wy-

kazu składników i przy użyciu pogrubionej czcionki o przynajmniej takiej samej wielkości jak czcionka użyta w wykazie składników.

Nazwy „czekolada”, „czekolada mleczna” i czekolada „couverture” mogą być uzupełnione informacjami albo opisem odnoszącymi się do jakości tych środków spożywczych, jeżeli:

- zawartość całkowitej suchej masy kakaowej wynosi nie mniej niż 43%, w tym nie mniej niż 26% tłuszczu kakaowego – w przypadku czekolady;
- zawartość całkowitej suchej masy kakaowej wynosi nie mniej niż 30%, a zawartość suchej masy mlecznej pochodzącej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, półtłustego lub odtłuszczonego lub śmietanki, śmietanki całkowicie lub częściowo odwodnionej, masła lub tłuszczu mlecznego wynosi nie mniej niż 18%, w tym nie mniej niż 4,5% tłuszczu mlecznego – w przypadku czekolady mlecznej;
- zawartość suchej odtłuszczonej masy kakaowej wynosi nie mniej niż 16% – w przypadku czekolady „couverture”.

Na rynku występują czekolady gorzkie o podwyższonej zawartości masy kakaowej, w których producenci deklarują, np.: „Czekolada gorzka 85% kakao”, „Czekolada gorzka 75% kakao”, „Czekolada gorzka 60% kakao”. Takie oznaczenie jest dopuszczalne pod warunkiem, że producent dotrzyma wskazanej deklaracji.

W kwestii poprawności wyżej wskazanego oznakowania wypowiedział się Wojewódzki Sąd Administracyjny w Warszawie w wyroku z dnia 20 października 2020 r., sygn. akt VI SA/Wa 853/20 oddalając skargę na decyzję Głównego Inspektora JHARS utrzymującą w mocy decyzję organu I instancji.

Jak wskazał Sąd: „zgodnie z deklaracją producenta zawartą w dokumencie Specyfikacja wyrobu gotowego Czekolada Gorzka 85% „CHOCOYOCO” 100 g oraz deklaracją wskazaną na etykiecie produktu zawartość suchej masy kakaowej powinna wynosić nie mniej niż 85%. Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały zawartość suchej masy kakaowej na poziomie $63,3 \pm 1,1\%$. Procentowa zawartość masy kakaowej została podkreślona przez producenta również w nazwie czekolady”.

„Przeprowadzone badania wykazały w kontrolowanej partii czekolady znacznie zaniżoną zawartość suchej masy kakaowej, co stanowi ukrycie jej rzeczywistego składu i tym samym stanowi zafałszowanie, o którym mowa w art. 3 pkt 10 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Organy zasadnie, zatem uznały, że wyrób o nazwie: „Czekolada Gorzka 85% kakao”, jest artykułem rolno-spożywczym zafałszowanym.

Nazewnictwo wyrobów czekoladowych nie może być stosowane w oznakowaniu produktów, które nie spełniają wymagań określonych w przepisach prawa.

Przykładowo, niedopuszczalnym jest nazywanie „czekoladą” wyrobu tzw. czekoladopodobnego, w którym tłuszcz kakaowy został zastąpiony tłuszczem roślinnym w ilości procentowo wyższej niż tej wskazanej przez rozporządzenie bądź też, jako substytut wykorzystano tłuszcz roślinny inny niż wskazują przepisy.

Laura Koenig

ZNAKOWANIE TERMINEM PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA PO OTWARCIU OPAKOWANIA

Wychodząc naprzeciw konsumentom oraz ich zmieniającym się potrzebom, producenci działający na rynku spożywczym stosują coraz to bardziej innowacyjne techniki nie tylko produkcji czy modyfikacji składników, ale również utrwalania żywności.

Stosuje się nie tylko naturalne metody utrwalania żywności (np. pasteryzacja, tyndalizacja, sterylizacja, liofilizacja, suszenie, mrożenie itd.), ale również możliwe jest chemiczne utrwalanie żywności za pomocą specjalnie dedykowanych substancji, tj. konserwantów. Warunki ich stosowania zawarte są w *Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności*.

Utrwalanie żywności oczywiście ma na celu przedłużenie jej przydatności do celów konsumpcyjnych, jednak o ile i na jak długo?

Tu z pomocą przychodzi *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności*, który definiuje datę minimalnej trwałości środka spożywczego jako datę, do której dany **środek spożywczy zachowuje swoje szczególne właściwości pod warunkiem jego właściwego przechowywania** (art. 2 ust. 2 lit. r).

W przypadku środków spożywczych, które z mikrobiologicznego punktu widzenia szybko się psują i z tego względu już po krótkim czasie mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, datę minimalnej trwałości zastępuje się terminem przydatności do spożycia. Po upływie terminu przydatności do spożycia środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny zgodnie z art. 14 ust. 2–5

rozporządzenia (WE) nr 178/2002 (art. 24 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011).

Z powyższych przepisów wynika jednoznacznie, że producenci są zobligowani do znakowania produktów datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia. Ponadto, aby umożliwić odpowiednie przechowywanie lub użycie żywności po otwarciu opakowania, w stosownych przypadkach podaje się warunki przechowywania lub termin przydatności do spożycia (art. 25 ust. 2 *rozporządzenia (UE) nr 1169/2011*). Co oznacza określenie *stosowne przypadki* i kiedy ten przepis ma zastosowanie?

Kwestia umieszczania w oznakowaniu informacji w zakresie warunków przechowywania produktu po jego otwarciu była rozważana przez Naczelny Sąd Administracyjny w wyroku z dnia 28.04.2022 r., sygnatura akt: II GSK 1923/18. Badana sprawa dotyczyła przechowywania przetworów mięsnych – kiełbasy, pakowanej w atmosferze ochronnej oraz zapakowanej w hermetyczne opakowanie. Jak wynikało z ustaleń kontroli, w oznakowaniu nie zamieszczono informacji w zakresie daty minimalnej trwałości po otwarciu opakowania.

„Organy i Sąd zasadnie przyjęły, że okres przydatności do spożycia wyrobów mięsnych po otwarciu opakowania jest krótszy, niż okres przydatności do spożycia w przypadku nienaruszenia szczelności opakowania, wynoszący dla poszczególnych wyrobów

od 35 do 50 dni. **Nie trzeba badań laboratoryjnych, analizy przeprowadzonej na podstawie literatury fachowej, badań konsumenckich czy opinii ekspertów, lecz wiedzy nawet niewydukanego konsumenta, że trwałość produktów mięsnych zarówno świeżych, jak i wyjętych ze szczelnych opakowań jest znacznie krótsza niż 35 dni.** Konsument nie musi mieć jednak szczegółowej wiedzy, czy ten okres wynosi kilkanaście godzin czy kilka dni. To zadaniem wprowadzającego produkt do obrotu jest poczynienie stosownych, profesjonalnych ustaleń co do określenia tego okresu przydatności do spożycia danego produktu po otwarciu opakowania. Nie wymagało też badań konsumenckich czy innych dowodów, że przedmiotowe opakowania wyrobów zawierały ilości większe niż do jednorazowego spożycia, zwłaszcza w przypadku jednoosobowych gospodarstw domowych. Nieracjonalne wręcz jest domniemanie autora skargi kasacyjnej, że przedmiotowe wyroby będą zwykle spożywane jednorazowo po otwarciu. Nawet w gospodarstwie domowym składającym się z kilku osób nie można zakładać, że ich gusty konsumencie są na tyle zbieżne, że będą spożywać wszyscy jednorazowo ten sam produkt po otwarciu opakowania zawierającego kilka porcji do spożycia. Zatem przyjęcie przez Organy na podstawie zebranego w sprawie materiału dowodowego, że przydatność do spożycia przedmiotowych wyrobów mięsnych po ich otwarciu jest krótsza, niż wskazana data przydatności do spożycia w szczelnie zamkniętych opakowaniach, nie naruszało wynikających z art. 7, art. 77 § 1 i art. 80 kpa obowiązków organów do dokładnego wyjaśnienia stanu faktycznego, w oparciu o wyczerpująco zebrany i rozpatrzony materiał dowodowy.”

NSA odniósł się również do pojęcia stosownego przypadku, wskazując, że: „pojęcie *stosownego przypadku* nie może być rozumiane jako sytuacja wy-

jątkowa. Stosowny przypadek to sytuacja, gdy dany produkt ze względu na swój charakter, zróżnicowanie terminu przydatności do spożycia w zależności od tego, czy produkt znajduje się w hermetycznym opakowaniu przedłużającym okres przydatności do spożycia, czy jest rozpakowany z tego opakowania, ilość produktu w opakowaniu wskazująca na spożycie natychmiast po otwarciu, czy też zawierająca ilość wskazującą na możliwość spożycia w kilku czy więcej porcjach w różnych okresach od otwarcia. I taka prawidłowa wykładnia i zastosowanie tego przepisu zostały dokonane przez organy administracji i zaakceptowane przez Sąd I instancji w odniesieniu do przedmiotowych wyrobów mięsnych, umieszczonych w opakowaniach zawierających co najmniej kilka porcji do spożycia, gdzie dla tego rodzaju produktów okres przydatności do spożycia w hermetycznych opakowaniach (kilkudziesięciodniowy) jest istotnie różny od przydatności do spożycia produktu po otwarciu opakowania (co najwyżej kilka dni).

Informacja ta jest szczególnie przydatna dla osób prowadzących jednoosobowe gospodarstwa domowe i spożywających niniejsze ilości jedzenia, gdyż produkt który zostanie otwarty na początku okresu przechowywania może być niezdatny do spożycia do końca terminu wskazanego na opakowaniu, biorąc pod uwagę ilości produktu w przedmiotowych opakowaniach”.

Zgodnie z powyższym, zasadne jest umieszczanie na opakowaniach przetworów mięsnych informacji w zakresie ich przydatności do spożycia po otwarciu opakowania i takiej informacji należy się w oznakowaniu spodziewać. Niemniej jednak, nie należy tego obowiązku przenosić automatycznie na wszystkie środki spożywcze znajdujące się w obrocie. Każda sprawa, zarówno przez organy IJHARS jak i przez sądy administracyjne, analizowana jest indywidualnie.



Źródło: pixabay.com

Milena Grajko

JAJKA – WSZYSTKO CO WARTO WIEDZIEĆ

Jaja są jednym z najpowszechniejszych źródeł pożywienia i są spożywane przez ludzi na całym świecie od tysięcy lat.

Jaja jako komórki rozrodcze są składane przez samice wielu gatunków, w tym przez ptaki. Jeśli chodzi o żywienie ludzi to właśnie jaja ptaków, a dokładnie jaja kurze są zazwyczaj spożywane. Czemu zawdzięczamy ich korzystny wpływ na zdrowie człowieka? Przede wszystkim jajka są źródłem pełnowartościowego białka, które jest łatwo przyswajalne przez organizm. Ponadto, są źródłem ważnych dla zdrowia nienasyconych kwasów tłuszczowych, a także witamin A, E i D oraz luteiny, która wpływa pozytywnie na wzrok.

Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 589/2008¹ „jaja” oznaczają jaja w skorupkach – inne niż jaja wylętki, jaja inkubowane lub jaja gotowane – od kur z gatunku Gallus gallus i nadające się do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do przygotowania produktów jajecznych.

Na rynku mamy dostęp do szerokiej oferty tego rodzaju produktu, w tym do jaj w opakowaniach jednostkowych oraz sprzedawanych luzem, więc na co zwrócić uwagę przy wyborze?

Przede wszystkim pierwszym elementem na jaki uwagę zwraca konsument jest nazwa danego produktu. Według rozporządzenia 1169/2011² nazwą środka spożywczego jest jego nazwa przewidziana w przepisach. W przypadku braku takiej nazwy nazwą środka spożywczego jest jego nazwa zwyczajowa, a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę opisową tego środka spożywczego. Przepisy nakładają obowiązek stosowania pełnej nazwy „jaja kurze”, jednak w Polsce częściej używa się nazwy zwyczajowej „jaja”, bez dookreślenia, że chodzi o kurze. Jest to wynikiem wieloletnie-

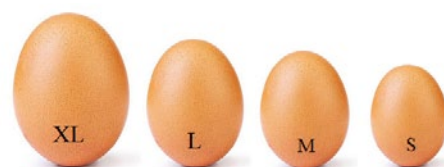
go przyzwyczajenia konsumentów, którzy pod nazwą jaja, spodziewają się wyłącznie jaj kurzych.

Przed sprzedażą jaja są poddawane klasyfikacji jakościowej i wagowej. Wyróżniamy dwie klasy, tj. A i B. W sprzedaży detalicznej są oferowane jaja klasy A. Oznaczenie klasy jakości jaj zakwalifikowanych do klasy „A” powinno być wyrażone słowami: „klasa A” lub za pomocą litery „A”. W obu wypadkach oznaczenie można uzupełnić słowem: „świeże”.

- klasa A – są to świeże jaja, które nie mogą zostać umyte ani w żaden inny sposób czyszczone przed sprzedażą. Ich skorupka nie została w żaden sposób uszkodzona, a białko jest przezroczyste, przejrzyste. A ponieważ jaja te są przeznaczone do sprzedaży detalicznej, to i wymagania wobec nich są zdecydowanie najostrożniejsze, a mianowicie: wysokość komory powietrznej nie może przekroczyć 6 mm, żółtko musi być słabo widoczne w trakcie prześwietlenia, tarcza zarodkowa nie powinna być rozwinięta, a samo jajo musi być pozbawione obcych zapachów. Prawdziwym delikatesem są jaja zaliczane do kategorii „A-ekstra”. Jest ona zarezerwowana dla jaj zapakowanych nie później niż w ciągu 9 dni od zniesienia, z komorą powietrzną nie większą niż 4 mm;
- klasa B – to jaja, które nie posiadają lub przestały posiadać cechy jakościowe określone dla klasy A. Przeznaczone są do stosowania w przemyśle – spożywczym i niespożywczym.

Drugą klasyfikację jaką przechodzą jaja klasy A jest klasyfikacja wagowa ze względu na masę. Wyróżnia się 4 klasy wagowe:

- XL – bardzo duże: masa $\geq 73\text{g}$;
- L – duże: $73\text{g} > \text{masa} \geq 63\text{g}$;
- M – średnie: $63\text{g} > \text{masa} \geq 53\text{g}$;
- S – małe: masa $< 53\text{g}$.



Źródło: opracowanie własne

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj

² Rozporządzenie 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

Na skorupkach jaj klasy A dostępnych w sprzedaży detalicznej znajduje się kod producenta, tj. szereg cyfr i liczb, które powinny być czytelne i o wysokości co najmniej 2 mm. Nie jest to przypadkowy zapis.



Źródło: opracowanie własne

Zapis ten składa się z:

- Numeru oznaczającego metodę chowu, który określa w jakich warunkach kury są utrzymywane, od których pochodzą jaja. Wyróżnia się 4 systemy, tj. 0 – produkcja ekologiczna, 1 – jaja z chowu na wolnym wybiegu, 2 – jaja z chowu ściółkowego, 3 – jaja z chowu klatkowego,
- Kodu państwa z którego pochodzą jaja, w przypadku Polski to jest „PL”,
- WNI, czyli weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego fermy, z której pochodzą jaja.

Objaśnienie poszczególnych elementów tego zapisu może znajdować się zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz opakowania jednostkowego jaj.

W przypadku jaj wyprodukowanych przez producenta utrzymującego maksymalnie 50 kur i sprzedawanych bezpośrednio dla konsumenta finalnego w miejscu ich produkcji można pominąć w oznakowaniu informacje dotyczące klasyfikacji jakościowej i wagowej oraz oznaczenie kodu producenta. Takie jaja zatem w oznakowaniu powinny posiadać informacje dot. danych producenta.

W przypadku natomiast producenta sprzedającego do 2450 sztuk jaj tygodniowo w miejscu ich produkcji w oznakowaniu można także pominąć klasyfikację jakościową i wagową, jednak istnieje obowiązek oznaczenia kodu producenta na skorupkach jaj.

Idąc dalej, na opakowaniu jednostkowym jaj z obowiązkowych informacji powinien znaleźć się zapis dotyczący:

- Danej producenta – nazwa firmy lub imię i nazwisko oraz adres,
- Liczby sztuk jaj znajdujących się w opakowaniu,
- Klasy jakości – oznaczonej jako „klasa A” lub litery „A” – występujących samodzielnie lub w powiązaniu ze słowem „świeże”,
- Klasy wagowej jaj,
- Metody chowu,
- Daty minimalnej trwałości – ustalana jest na 28 dni od daty zniesienia jaj. Składa się kolejno z dnia, miesiąca i roku, chociaż może zostać podany wyłącznie dzień i miesiąc. Datę minimalnej trwałości poprzedza wyrażenie „Najlepiej spożyć przed”, któremu bezpośrednio towarzyszy data, bądź odniesienie gdzie data znajduje się na opakowaniu,
- Warunków przechowywania jaj po zakupie – w przypadku jaj klasy „A” opakowanie powinno zawierać informację zalecającą przechowywanie tego produktu w warunkach chłodniczych,
- Numeru partii produkcyjnej – często stosuje się zapis, że data minimalnej trwałości jest jednocześnie numerem partii produkcyjnej,
- Objasnienia znaczenia kodu producenta – umieszczone na zewnętrznej lub wewnętrznej powierzchni opakowania,
- Kodu zakładu pakowania jaj – kod musi wskazywać nazwę kraju, w którym zlokalizowany jest zakład wraz z numerem identyfikacyjnym tego zakładu.

Jaja kurze mogą być także wprowadzane do obrotu w formie luzu, w takim przypadku oznakowanie powinno zawierać:

- klasę jakości,
- klasę wagową,
- oznaczenie metody chowu kur,
- objaśnienie znaczenia kodu producenta,
- datę minimalnej trwałości.



Źródło: pixabay.com

Katarzyna Ostrowska

PRASTARE ZBOŻA CZYLI SAMOPSZA, PŁASKURKA, ORKISZ

Polscy producenci żywności coraz częściej sięgają po zapomniane odmiany roślin uprawnych.

Sprzyja temu wzrastająca z roku na rok moda na produkty niskoprzetworzone, ekologiczne. Stan pandemii SARS-COV-2 i przerwanie łańcuchów dostaw dodatkowo przyczynił się do zwrócenia uwagi konsumentów na rodzimą produkcję żywności dostępnej na rynku lokalnym.

Wszystko co stare jest naszym dziedzictwem i ponownie wraca do łask. Tak dzieje się również z pożywieniem, które dzięki bogatej i długiej historii ponownie zaczyna gościć na naszych stołach. Powrót do korzeni obok wegetarianizmu jest ogólnosiwiatowym trendem wpływającym na kształtowanie się produkcji oraz konsumpcji, również w Polsce.

Na sklepowych półkach możemy już spotkać zapomniane warzywa jak karczochy, topinambur, skorzonę, salsefię, brukiew, a jarmuż jest dostępny powszechnie nawet w dyskontach.

Pradawne ziarna również zaczynają pojawiać się w większej ilości produktów spożywczych przede wszystkim w sklepach internetowych, ale również w większych marketach czy sklepach oferujących żywność ekologiczną.

Mimo braku oficjalnej definicji pradawnych zbóż, uznaje się, że są to rośliny uprawiane przez stulecia w taki sam sposób i pozostałe niezmienione do czasów obecnych. Dlatego też współczesna pszenica zwyczajna, która na przestrzeni lat była nieustannie krzyżowana w celu uzyskania odmian o wyższym plonowaniu, odporności na czynniki zewnętrzne oraz lepszej przydatności do przetwórstwa nie może być nazwana zbożem pradawnym.

Samopsza, pszenica płaskurka, pszenica orkisz należą do tego samego rodzaju tj. *Triticum*, z którego pochodzi dobrze nam znana pszenica zwyczajna (*Triticum aestivum L.*), choć dzięki ich niezmienionej formie gatunki te są rozpoznawane powszechnie jako ziarna starożytnie.

W przeciwieństwie do pszenicy zwyczajnej pradawne ziarna pszenicy zanim zostaną zmielone na mąkę lub przetworzone na inne produkty muszą zostać pozdebawione łusek. Niestety ziarna z łuskami mają wyższe koszty przetwarzania, dlatego też w czasach nowożytnych pszenica bezłuskowa prześcignęła uprawę

orkiszu, płaskurki i samopszy. Pomimo tego faktu pradawne ziarna są wysokowartościowymi gatunkami zbóż, a właśnie ze względu na obecność łusek, które otaczają ziarno są bardziej odporne na warunki klimatyczne oraz choroby i nie wymagają stosowania nawozów ani środków ochrony roślin jak gatunki pszenicy uprawiane przemysłowo.

Tradycje uprawy pradawnych ziaren wywodzą się z rejonu Żółtego Półksiężycza – pasa żyznych ziem, mających kształt wielkiego półksiężycza, ciągnącego się od Egiptu poprzez Palestynę i Syrię po Mezopotamię, choć występowały one również na terenie Kaukazu, Iranu, Azji Mniejszej, Afganistanu, czy w rejonie Bałkanów oraz Krymu.

W czasach teraźniejszych pradawne zboża zyskały popularność najpierw w Stanach Zjednoczonych dzięki modzie na dietę opartą na produktach roślinnych.

Żyjemy w globalnej wiosce tak więc trend zapoczątkowany w USA dotarł również do Europy Zachodniej najpierw Wielkiej Brytanii, Francji, Niemczech, Hiszpanii jak i Europy Wschodniej – również Litwy oraz Polski. Pradawne pszenice możemy spotkać w sklepach głównie w postaci ziaren, mąki, makaronu.

Pszenica samopsza (*Triticum monococcum L.*) – znana na świecie również jako einkorn (Niemcy) czy farro piccolo (Włochy) jest diploidem, czyli zawiera w swoim genomie podwójny zestaw chromosomów homologicznych, z 14 chromosomami, w porównaniu do 42 we współczesnej pszenicy.

Einkorn w języku niemieckim znaczy dosłownie pojedyncze ziarno. Rośnie dziko na terenach górzystych w północnej części Żyznego Półksiężycza, ale jest rozpowszechniona także na Bałkanach, w Jordanii w pobliżu Morza Martwego. Pszenica einkorn była jedną z pierwszych roślin udomowionych i uprawianych. Najwcześniejsze dowody udomowienia samopszy pochodzą z około 10 000 lat p.n.e. z południowej Turcji, choć zbieranie samopszy rozpoczęto już 30 000 lat temu. Pszenica samopsza znajdowała się w żołądku Ötziego czyli „człowieka lodu” żyjącego ponad 5300 lat p.n.e., którego zmumifikowane ciało znaleziono w południowym Tyrolu w 1991 roku. Sa-

mopsza jest pszenicą mało wydajną, ale w odróżnieniu od innych gatunków pszenicy potrafi przetrwać na ubogich w wodę i składniki odżywcze glebach.

Ziarno to ma wyższą zawartość białka niż współczesna pszenica i jest uważane za bardziej pożywne. Istnieją dowody, że obecne w samopszy białko gliadyna odznacza się mniejszą szkodliwością dla osób nadwrażliwych na gluten.

Samopszę można stosować jak każdą inną pszenicę: zmielić ją na mąkę do pieczenia lub spożywać jako ziarno w całości po usunięciu łuski. Mąkę z tego zboża można stosować zamiast mąki pełnoziarnistej w prawie każdej potrawie od wypieku chleba po ciasta czy gofry. Bogaty smak z orzechowym aromatem tego historycznego zboża jest ceniony w wielu wypiekach.

Innym z kolei ziarnem starożytnym jest pszenica płaskurka (*Triticum dicoccum*) znana pod nazwami emmer lub farro medio. Emmer to gatunek tetraploidalny (liczba chromosomów $2n = 28$). Podobnie jak samopsza pochodzi z rejonu Żyznego Półksiężycza gdzie rośnie dziko do dziś. Uprawy płaskurki można spotkać na całym świecie, szczególnie w basenie Morza Śródziemnego, niemniej nie są one tak powszechne jak pszenicy zwyczajnej. Emmer jest uprawiany do dziś we włoskich Apeninach ze względu na jego wysoką zdolność do przystosowania się do trudnych warunków środowiskowych.

Płaskurka jest uważana za żywność prozdrowotną ze względu na wyższy w porównaniu z pszenicą zwyczajną poziom białka, błonnika oraz potencjał antyoksydacyjny. Jej zdolność do adaptacji do surowych warunków uprawy wykorzystuje się obecnie w produkcji ekologicznej, a tym samym do certyfikacji jako żywność ekologiczna.

Zastosowanie ziaren płaskurki jest podobne jak większości zbóż. Pszenica płaskurka sprzedawana jest w formie różnego rodzaju kasz, czyli ziarna pozbawionego łuski, polerowanego, więc bez otrębów, dzięki temu wymaga mniej czasu gotowania niż całe ziarno, w którym otręby są nienaruszone. Stanowi szczególnie dobrą alternatywę dla ryżu, jako dodatek do sałatek, czy zup ze względu na bogaty lekko orzechowy smak oraz elastyczną konsystencję po ugotowaniu.

Mąka z płaskurki może zastąpić mąkę z pszenicy zwyczajnej w większości wyrobów piekarniczych takich jak pieczywo, makarony, słodkie i słone wypieki. Obecnie na nowo odkrywana jest pełnia smaku pełnoziarnistego makaronu z płaskurki, czy chleba, a wiele restauracji, szczególnie w regionie północno-

zachodniej Toskanii serwuje dania z wykorzystaniem pszenicy płaskurki tradycyjnie uprawianej na tych ziemiach i zarejestrowanej w unijnym systemie chronionych oznaczeń geograficznych pod nazwą *Farro della Garfagnana* (ChOG).

Pszenica orkisz (*Triticum spelta* L.) popularnie zwana orkiszem lub szpelcem. Jest jedną z pszenic heksaploidalnych podobnie jak pszenica zwyczajna (liczba chromosomów $6n = 42$). Spośród trzech pradawnych odmian pszenicy jej uprawa rozpoczęła się stosunkowo niedawno – około 8000 lat temu. W czasach prehistorycznych była uprawiana głównie na Bliskim Wschodzie, a obecnie przede wszystkim w krajach europejskich jak Belgia, Niemcy, Austria, Słowenia i północne części Włoch, także w Kanadzie i USA.

W porównaniu do samopszy i płaskurki orkisz jest bardziej wydajny w uprawach na obszarach nizinnych.

Pszenica orkisz cechuje się wyższą zawartością białka, tłuszczu (w tym nienasyconych kwasów tłuszczowych), błonnika pokarmowego oraz niższą wartością energetyczną w porównaniu do pszenicy zwyczajnej. To pradawne ziarno ma również łagodniejszy smak niż pszenica zwyczajna, jest nieco słodsze, z orzechowym posmakiem. Mąkę z pszenicy orkisz można używać w taki sam sposób, jak mąki z pszenicy zwyczajnej zarówno jako składnik mieszanki mąk do wypieku chleba czy innych wypieków. Płatki pszenne orkiszowe są szeroko stosowane w różnego rodzaju musli śniadaniowych, natomiast kasze z ziarna pszenicy orkisz stosuje się również jako składnik dań wytrawnych.

Warto dodać, że pochodząca z Jasieni czerkieska mąka orkiszowa została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jasień to miejscowość zlokalizowana w Polsce z długą historią, niegdyś nazywana Czerkiesy, gdzie ze względu na słabe gleby od wieków pielęgnowana jest tradycja uprawiania prastarej pszenicy orkisz, która ma niskie wymagania glebowe i nawozowe.

Warto wiedzieć

- „Chleb pszenny orkiszowy”, „chleb pszenny z płaskurki”, „chleb pszenny z samopszy” – to taki, w którym mąka pszenna: orkiszowa, z płaskurki, z samopszy użyta do jego produkcji jest głównym składnikiem lub występuje w przewadze w stosunku do użytej mąki z pszenicy zwyczajnej. W przypadku, gdy „chleb pszenny orkiszowy” jest wytwarzany zarówno z mąki z pszenicy orkisz jak

i z pszenicy zwyczajnej to w jego nazwie lub w wykazie składników przy mące pszennej orkiszowej należy wskazać jej procentową zawartość w przeliczeniu na masę wyrobu gotowego, tj. chleba. Jeśli w chlebie pszennym przeważa mąka z pszenicy zwyczajnej a mąka pszenna orkiszowa lub inne produkty otrzymane z pszenicy orkisz stanowią niewielki dodatek to nazwa opisowa powinna właściwie charakteryzować taki wyrób i nie wprowadzać konsumenta w błąd co do użytych składników. W takim przypadku właściwą nazwą będzie np. „chleb pszenny z dodatkiem mąki pszennej orkiszowej”, „Chleb pszenny z mąką pszenną orkiszową”.

- Pszenica jak również produkty z niej otrzymane są składnikami alergennymi. Dlatego w wykazie składników pieczywa lub innych produktów zbożowych należy podać poprawnie nazwę użytego składnika alergennego z odniesieniem do rodzaju zboża, np. pszenicy. A zatem jeśli producent użył

mąkę orkiszową to w składzie ma podać „mąka **pszenna** orkiszowa”, „mąka z **pszenicy** orkisz” a nie „mąka **orkiszowa**”. Podkreśla się składnik alergenny czyli „**pszenicę**”. Fakultatywnie do określonego rodzaju zboża można dodać słowo „gluten”, np. mąka **pszenna** orkiszowa (zawiera gluten) lub mąka **pszenna** orkiszowa (gluten).

Źródła:

- „5,300 Years Ago, Ötzi the Iceman Died. Now We Know His Last Meal”. *Science & Innovation*. 2018-07-12. Retrieved 2019-07-31.
- Nadzwyczajna moc orkiszu – mgr inż. Paula Nagel
- Emmer (*Triticum dicoccon*) Production and Market Potential in Marginal Mountainous Areas of Turkey – autor Alessandra Giuliani, Alptekin Karagöz and Nusret Zencirci
- <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>
- <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12>



Źródło: pixabay.com

BEZPIECZNA ŻYWNOSĆ TO LEPSZE ZDROWIE

Joanna
Maryniak-Szpilarska

Obchody Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności 2022

Bezpieczeństwo żywności ratuje życie

Już po raz czwarty, 7 czerwca, obchodziliśmy Międzynarodowy Dzień Bezpieczeństwa Żywności, który został ustanowiony w 2018 roku na podstawie rezolucji Zgromadzenia Ogólnego Narodów Zjednoczonych, z inicjatywy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ). Tegoroczne obchody odbywały się pod hasłem „Bezpieczna żywność to lepsze zdrowie”, nawiązując do powracającego przesłania wydarzenia „Bezpieczeństwo żywności leży w naszym wspólnym interesie”.

Bezpieczeństwo żywności jest niezbędne dla zdrowia i dobrego samopoczucia człowieka, odgrywa też istotną rolę w ograniczaniu chorób przenoszonych drogą pokarmową. Każdego roku 600 milionów ludzi choruje na około 200 różnych rodzajów chorób przenoszonych przez żywność. Ponadto, wspomniane choroby są przyczyną 420 000 zgonów rocznie, którym można było zapobiec. Bez bezpiecznej żywności nie ma mowy o bezpieczeństwie żywnościowym.

Dlatego Międzynarodowy Dzień Bezpieczeństwa Żywności (WFSD) to dobra okazja aby:

- podnieść świadomość jak istotne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności,
- pokazać, jak można zapobiegać chorobom dzięki bezpiecznej żywności,
- omówić wspólne podejście do poprawy bezpieczeństwa żywności we wszystkich sektorach,
- promować rozwiązania i sposoby zwiększania bezpieczeństwa żywności.

WFSD 2022 na świecie

Jak co roku wszystkie państwa członkowskie Komisji Kodeksu Żywnościowego zaangażowały się w obchody WFSD. Zorganizowano wiele konferencji i webinarów, ale także takie wydarzenia jak *Bieg dla bezpieczeństwa żywności* (Salwador), konkursy tematyczne dla dzieci i młodzieży czy wystawy naukowe.

Ponadto, 7 czerwca odbył się panel dyskusyjny organizowany przez Organizację Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa, Światową Organizację Zdrowia i Sekretariat Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO – poświęcony wpływo-

wi bezpieczeństwa żywności na zdrowie człowieka.

W panelu wzięło udział czterech prelegentów, którzy wielokrotnie podkreślali rolę bezpieczeństwa żywności na różnych etapach łańcucha dostaw żywności. Tan Han Kiat z Singapuru opisał transformację tradycyjnych rynków żywności. Suresh Kumar wyjaśnił, w jaki sposób w Indiach wprowadzono najlepsze praktyki w zakresie bezpieczeństwa żywności, aby sprostać wyzwaniom związanym z żywieniem w szkołach. Constanza Vergara z Chile opowiedziała o programach edukacyjnych, które łączą wielozmysłowe doświadczenia w celu przekazania nawyków związanych z bezpieczeństwem żywności, a Nicole Sharon Affrifah pokazała, jak na uniwersytecie w Ghanie przygotowuje się kolejne pokolenie pracowników sektora spożywczego.

Dr Tom Heilandt, Sekretarz Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, zakończył sesję związłym przesłaniem: „Musimy być nieustannie czujni, pracując nad tym, by nasza żywność była bezpieczna, pamiętając jednocześnie, że choroby spowodowane przez żywność nigdy nie powinny być czymś normalnym”.

Obchody WFSD 2022 w Polsce

W ramach obchodów Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności w Polsce, 6 czerwca po raz kolejny rozpoczął się pięciodniowy cykl webinarów – pod wspólną nazwą FoodFakty Safety Week (FFSW) – zorganizowanych przez profesjonalny portal informacyjny dla branży spożywczej przy współpracy z ekspertami administracji publicznej, instytucji państwowych, jednostek naukowo-badawczych oraz przedstawicielami przemysłu spożywczego i handlowców. Ideą FFSW było stworzenie przestrzeni do debaty w jak najszerszej perspektywie, stąd obecność różnych stron, które realizują swoją działalność na zupełnie innych etapach łańcucha żywnościowego i wnoszą do niego różną wiedzę. Wydarzenie zostało objęte po raz drugi patronatem przez Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, który odpowiada w Polsce za koordynację współpracy z Komisją Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

W całym cyklu FFSW wzięło udział ponad 3000 uczestników, którzy wysłuchali przeszło 40 wykładów podzielonych na następujące bloki tematyczne:

- Zapewnij, że żywność jest bezpieczna – Kultura bezpieczeństwa żywności.
- Produkuj bezpiecznie – Biologiczne i chemiczne zanieczyszczenia.
- Zapewnij bezpieczeństwo – Systemy bezpieczeństwa.
- Informuj, co jest bezpieczne – Znakowanie żywności.
- Połącz siły dla bezpieczeństwa żywności – Optymalizacja procesów.

Gościem specjalnym wydarzenia była Mary Kenny z Regionalnego Biura FAO dla Europy i Azji Centralnej, która mówiła na temat wspólnej pracy na rzecz bezpiecznej żywności i lepszego zdrowia. W swoim wystąpieniu przybliżyła również główne założenia Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności. Wśród prelegentów cztery prezentacje wygłosili

pracownicy zlokalizowanego w GIJHARS Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Polski. Wystąpienia dotyczyły takich zagadnień jak: zapobieganie oszustwom żywnościowym i ich kontrola, zasady higieny żywności w produkcji, znakowanie żywności oraz nowe źródła żywności i systemy produkcji – wszystkie rozpatrywane w kontekście prac KKŻ.

Wystąpienia spotkały się z dużym zainteresowaniem i pozytywnym odbiorem. Każdy dzień wykładów zakończony był sesją pytań i odpowiedzi, która pozwoliła na rozwinięcie omówionych tematów i interakcję z uczestnikami.

Więcej informacji na temat obchodów WFS2022, materiałów informacyjnych, w tym nagrań, znajduje się na stronie [Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa](#). Zachęcamy do jej odwiedzenia i do działania na rzecz bezpieczeństwa żywności przez cały rok.

Marzena Chacińska

32. SESJA KOMITETU KOORDYNACYJNEGO FAO/WHO DLA EUROPY

Goście spoza regionu

32. sesja Regionalnego Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy (CCEURO32) odbyła się



wirtualnie, od 16 do 21 maja 2022 r. Sesji przewodniczyła dr Nailya Karsybekova, Regionalny Koordynator CCEURO z Kazachstanu. W posiedzeniu wzięło udział 38 państw członkowskich (na 51 państwach) i jedna organizacja członkowska z regionu europejskiego (UE), 9 organizacji obserwatorów oraz przedstawiciele Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) i Światowej Organizacji Zdrowia (WHO). Należy zauważyć wyjątkowo duże zainteresowanie sesją państw spoza regionu. 13 delegacji członków KKŻ (Chile, Chiny, Irak, Japonia, Jordania, Kanada, Kenia, Mauritius, Nowa Zelandia, Paragwaj, Ruanda, Uganda, USA), nienależących do CCEURO, wzięło udział w spotkaniu w charakterze obserwatorów. Polska na sesji reprezentowana była przez pracowników Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego (KKŻ) FAO/WHO dla Polski działającego w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Zrównoważone systemy żywnościowe i rola Kodeksu

Przemówienie inauguracyjne na temat zrównoważonych systemów żywnościowych wygłosiła dr Marta Hugas były Kierownik Naukowy Europejskiej Agencji do spraw Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). Uczestnicy sesji z zainteresowaniem przyjęli przemówienie i podkreślili znaczenie tego tematu dla obecnych i przyszłych prac KKŻ. Zwrócono także uwagę na fakt, że zrównoważone systemy żywnościowe mają kluczowe znaczenie dla osiągnięcia Celów Zrównoważonego Rozwoju Organizacji Narodów Zjednoczonych (SDG). W konkluzjach z tej części spotkania podkreślono potrzebę kontynuowania dyskusji na forum KKŻ na temat przekształcania systemów żywnościowych w systemy zrównoważone oraz wzmocnienia roli tej organizacji w promowaniu tych systemów.

Dyskusja na temat przyszłości Kodeksu

CCEURO zwrócił się do Komitetu Wykonawczego KKŻ (CCEXEC) o uwzględnienie poglądów członków europejskiego regionu podczas prowadzenia dyskusji na temat przyszłości Kodeksu. Komitet podkreślił istotną rolę, jaką spotkania fizyczne odegrały i wciąż odgrywają w budowaniu relacji między uczestnikami obrad oraz konieczność uwzględnienia spotkań fizycznych w rozważaniach na temat przyszłości prac na forum organizacji. CCEURO uznaje wartości dodaną, jaką narzędzia wirtualne mogą zapewnić wszystkim spotkaniom fizycznym w przyszłości oraz rolę wspomagającą, jaką mogą odegrać wirtualne mechanizmy robocze stosowane między spotkaniami fizycznymi. Komitet zachęcił wszystkich członków i obserwatorów do jak najszybszego rozpoczęcia planowania działań i wydarzeń z okazji 60. rocznicy powstania Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, która przypada w 2023 roku.

W świetle zmian przyjętych w 2021 roku przez KKŻ dotyczących znakowania, CCEURO zaproponował aktualizację sekcji 8.2 – Etykietowanie pojemników niedetalicznych w Regionalnej Normie dla Kurek (CXS 40R-1981, rev. 2012), która zostanie przedłożona do przyjęcia na 45. sesji KKŻ w listopadzie 2022 r.

Bezpieczeństwo i jakość żywności w regionie a wojna w Ukrainie

Komitet uznał, że pojawiające się ważne kwestie związane z bezpieczeństwem i jakością żywności, określone na poprzedniej sesji CCEURO31, to jest oszustwa żywnościowe, oporność na środki przeciwdrobnoustrojowe, zanieczyszczenia i dodatki do żyw-



ności, zmiany klimatu są nadal aktualne i odnotował trwające w regionie prace nad ich rozwiązaniem.

CCEURO na sesji wskazał dodatkowe kwestie mające wpływ na bezpieczeństwo i jakość żywności, takie jak pandemia COVID-19, sytuacje nadzwyczajne, zmiana zachowań i preferencji konsumentów, zastępowanie składników żywności i elastyczność etykietowania. Uzgodniono, że Komitet Koordynacyjny powinien nadal identyfikować i dzielić się informacjami na temat pojawiających się kwestii wpływających na bezpieczeństwo i jakość żywności.

W tym miejscu należy odnotować fakt, że poza stricte techniczną dyskusją i regularnymi pracami komitetu, w ramach punktu agendy dotyczącego bezpieczeństwa i jakości żywności w regionie – nawiązując do przygotowanego [dokumentu konferencyjnego na temat agresji Federacji Rosyjskiej na Ukrainę](#) – przedstawiciel Ukrainy miał poruszające wystąpienie o skutkach nieuzasadnionego ataku Federacji Rosyjskiej. W przemówieniu zawniósł o wstrzymanie wszelkiej współpracy na poziomie merytorycznym i technicznym z Rosją. Zaapelował do FAO i WHO, a także do kolejnego Koordynatora dla Europy, aby przerwać wszelkie inicjatywy współpracy, w tym szkolenia, konferencje i inne elementy wsparcia dla Federacji Rosyjskiej. Wystąpienie to spotkało się z wyrazami solidarności dla Ukrainy ze strony Unii Europejskiej i jej państw członkowskich, Norwegii oraz Zjednoczonego Królestwa. Przedstawiciel Polski w dodatkowym wstąpieniu, wspierającym stanowisko UE, wyraził duże zaniepokojenie agresją Federacji Rosyjskiej na Ukrainę oraz krótko- i długoterminowymi skutkami, jakie może ona mieć dla bezpieczeństwa żywnościowego, jakości i bezpieczeństwa żywności na Ukrainie oraz poza jej granicami. Przedstawiciel Polski na-

wiązał także do dyskusji i wyników 33. Konferencji Regionalnej FAO dla Europy, która miała miejsce od 10 do 13 maja 2022 roku w Łodzi. Podczas uroczystego otwarcia Konferencji Wicepremier, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Henryk Kowalczyk nawiązał do trudnej sytuacji ekonomicznej i politycznej, w jakiej znalazł się świat oraz region. Konflikt zbrojny na Ukrainie wywołany przez Rosję wygenerował nowe wyzwania dla rolnictwa i bezpieczeństwa żywnościowego w skali globalnej. Z inicjatywy grupy państw członkowskich do agendy Konferencji FAO został włączony punkt dotyczący wpływu agresji Federacji Rosyjskiej na Ukrainę na światowe bezpieczeństwo żywnościowe i rolnictwo, w tym ceny żywności. Delegaci Konferencji w Polsce, w drodze głosowania, przyjęli decyzję, w której między innymi wezwali do natychmiastowego przerwania agresji przez Federację Rosyjską oraz podjęcia działań przez FAO w celu ochrony wszystkich praw Ukrainy jako państwa członkowskiego organizacji, w tym praw wynikających z instrumentów prawnych przyjętych zgodnie z artykułem XIV Konstytucji FAO, w granicach Ukrainy uznanych na arenie międzynarodowej, obejmujących jej wody terytorialne i przyległą do nich wyłączną strefę ekonomiczną. Zwrócono się z apelem o niezbędną ocenę szkód wyrządzonych rolnictwu oraz sektorowi rolno-spożywczemu na Ukrainie w granicach uznanych przez społeczność międzynarodową, a także kosztów odbudowy i rehabilitacji ukraińskiego rolnictwa w związku ze stratami i szkodami spowodowanymi agresji rosyjskiej. [Raport z 33. Regionalnej Konferencji FAO dla Europy ERC/22/REP](#) dostępny jest na stronie internetowej FAO.

Priorytety działań i zadania dla członków regionu

Na tegorocznym posiedzeniu Komitetu CCEURO zauważono, że [platforma internetowa FAO/WHO dotycząca systemów kontroli żywności](#) jest dobrą inicjatywą, która umożliwia dostarczanie krajom aktualnych informacji na temat zmian w krajowych systemach kontroli żywności.

CCEURO zachęcił członków Kodeksu w regionie europejskim do dalszej współpracy z FAO i WHO w zakresie wdrażania programów i inicjatyw regionalnych oraz krajowych, a także do współpracy, partnerstwa i inwestowania we wdrażanie nadchodzących nowych strategii bezpieczeństwa żywności opracowanych przez FAO i WHO.

Komitet uzgodnił ponadto, że będzie nadal przekazywać Regionalnemu Koordynatorowi informacje, które pozytywnie przyczynią się do trwających w CCE-

XEC dyskusji na temat funkcjonowania deklaracji zasad dotyczących roli nauki w podejmowaniu decyzji, co jest ściśle związane z poszukiwaniem rozwiązania kwestii NDP dla zilpaterolu. CCEURO zachęcił do szerszej dyskusji w sprawie zilpaterolu w ramach Kodeksu w sposób włączający wszystkie zainteresowane strony, w tym także poprzez rozpatrzenie tego zagadnienia na posiedzeniu Komitetu do spraw Zasad Ogólnych (CCGP), oraz do udziału w nieformalnych konsultacjach ze wszystkimi zainteresowanymi stronami w celu osiągnięcia konsensusu przed sesją CAC45. CCEURO zwrócił się z formalnym wnioskiem, aby KKŻ przeprowadziła podczas ostatniej sesji otwartą dyskusję na temat całego zakresu dostępnych opcji w celu znalezienia rozwiązania kwestii NDP dla chlorowodoru zilpaterolu, w tym zaprzestania prac nad tym tematem.

Komitet zachęcił członków do uwzględnienia nowych tekstów Komisji Kodeksu Żywnościowego dotyczących oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe (AMR) oraz do dalszego rozwijania krajowych strategii dotyczących zwalczania AMR.

Komitet zalecił Komisji stosowanie bardziej zrównoważonego podziału pracy pomiędzy Komitety KKŻ, w tym CCGP oraz zwrócił się do Sekretariatu Kodeksu o dalsze zbadanie możliwości transmitowania posiedzeń Kodeksu w Internecie, w tym obrad Komitetu Wykonawczego KKŻ w celu zwiększenia transparentności podejmowanych decyzji.

CCEURO zatwierdził na sesji działania, które mają być realizowane w regionie europejskim w celu wsparcia osiągnięcia priorytetowych celów i zadań w ramach Planu Strategicznego dla Kodeksu na lata 2020-2025. Za priorytetowe cele strategii na najbliższe dwa lata, na których Komitet skupi swoją uwagę, uznano:

1. Zwiększanie wpływu poprzez poznanie i stosowanie norm Kodeksu;
2. Wspieranie uczestnictwa wszystkich członków KKŻ w całym procesie ustanawiania norm.

Nowy koordynator regionalny Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy na swojej 32. sesji jednogłośnie zarekomendował, aby Niemcy na najbliższej sesji KKŻ zostały wyznaczone na kolejnego Koordynatora Regionalnego dla Europy. Delegaci wyrazili również uznanie dla Republiki Kazachstanu za doskonałą pracę w charakterze Regionalnego Koordynatora.

[Oficjalny, szczegółowy raport z sesji CCEURO](#) dostępny jest na stronie internetowej KKŻ.

49. SESJA SEKCJI BRANŻOWEJ DO SPRAW STANDARYZACJI SADZENIAKÓW ZIEMNIAKA

Anna Janasik

Przebieg i najważniejsze decyzje.

Już po raz 49. eksperci związani z branżą ziemniaczaną spotkali się w ramach Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Sadzeniaków Ziemniaka (GE.6), która działa w ramach Grupy Roboczej do Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (WP.7) przy Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ. Posiedzenie odbyło się w formie hybrydowej od 17 do 18 marca 2022 roku. Uczestniczyło w nim prawie 50 delegatów z ponad 20 państw z całego świata, w tym przedstawiciele Polski reprezentujący Główny Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Spotkanie otworzyła Pani Hanna Kortemaa z Finlandii, wieloletnia przewodnicząca sekcji. W swoim wystąpieniu podkreśliła, że wirtualna forma spotkania pozwala na kontynuację prowadzonych spraw, pomimo pandemii Covid-19, jak i na pracę w tak liczonym gronie ekspertów z całego świata.

Z kolei Pan Mika Vepsäläinen Kierownik sekcji do spraw Dostępu do Rynku w dziale do spraw Współpracy Gospodarczej oraz Handlu Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ przekazał, że sesja przebiega w trudnym okresie, z uwagi na wojnę na Ukrainie oraz zagrożenie kryzysem żywności. Delegaci zapoznali się z decyzjami podjętymi przez Komitet Sterujący do spraw Wzmocnienia Handlu i Norm oraz Grupy Roboczej WP.7 mających wpływ na prace Sekcji GE.6.

Zaproponowany porządek obrad sesji był bardzo obszerny, dlatego też z uwagi na ograniczenia czasowe, zdecydowano o przesunięciu na kolejne posiedzenie Sekcji omówienie metod badania bulw w stanie spoczynku na obecność wirusów oraz problemów z wirusem the potato mop top.

Artykuł prezentuje tylko wybrane zagadnienia poruszane podczas posiedzenia. Są to informacje związane z normą na sadzeniaki ziemniaka, wytycznymi dotyczącymi minibulw, rozważania nad wielkością partii, także aktualne inicjatywy realizowane w ramach Sekcji oraz plan pracy na 2023 rok.

Norma EKG/ONZ na sadzeniaki ziemniaka

Norma na sadzeniaki ziemniaka to najważniejszy dokument opracowany w ramach Sekcji do spraw Standaryzacji Sadzeniaków Ziemniaka. Dokument określa wspólną terminologię i minimalne wymagania w zakresie jakości handlowej do celów certyfikacji wysokiej jakości sadzeniaków ziemniaków przeznaczonych do obrotu międzynarodowego. Stanowi ona jedyny w swoim rodzaju międzynarodowy punkt odniesienia, obejmujący wszystkie aspekty związane z kwalifikacją sadzeniaków ziemniaka.

Jaka jest historia powstania normy?

Kiedy w 1958 roku podczas 9. sesji Grupy Roboczej EKG/ONZ do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych zostały zasygnalizowane pewne wątpliwości odnośnie stosowanego nazewnictwa dla różnych odmian sadzeniaków ziemniaka, zdecydowano o przygotowaniu analizy istniejących przepisów krajowych oraz o opracowywaniu zaleceń dotyczących międzynarodowej normalizacji. Grupa ekspertów, w składzie: Niemcy, Holandia oraz Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej, podjęła się opracowania wstępnych zaleceń, które przyjęto na okres próbny w 1960 roku. Ostatecznie, pierwsza wersja normy EKG/ONZ na sadzeniaki ziemniaka została przyjęta dopiero podczas 16. sesji Grupy Roboczej do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych.

Jaki jest cel i zakres normy?

Głównym celem tego dokumentu jest wsparcie międzynarodowej wymiany handlowej z zachowaniem zasady uczciwego handlu poprzez:

- stworzenie zharmonizowanego systemu certyfikacji jakości handlowej,
- promowanie stosowania tego systemu,
- zdefiniowanie jednolitych wymagań w zakresie jakości sadzeniaków ziemniaka.

Norma obejmuje następujące wymagania stanowiące elementy systemu kwalifikacji:

- tożsamość i czystość odmianowa,
- genealogia i pochodzenie,
- choroby i agrofagi,
- zewnętrzne cechy jakości i fizjologia,
- kalibracja i etykietowanie.

Warto podkreślić, że zakres normy dotyczy zagadnień objętych porozumieniami Światowej Organizacji Handlu w zakresie barier technicznych oraz środków sanitarnych i fitosanitarnych.

Jaki jest aktualny stan prac nad normą?

Od czasu pierwszego zatwierdzenia normy na sadzeniaki ziemniaka w 1965 roku była ona wielokrotnie aktualizowana. Podczas ostatniej sesji Sekcji GE.6 przewodnicząca poinformowała, że Grupa Robocza WP.7 zatwierdziła dwa zaktualizowane załączniki (nr I. Minimalne warunki, które muszą być spełnione przy produkcji sadzoniaków w kategorii przedbazowy KT oraz nr VII. Definicje terminów stosowanych w normie). Jednakże na tym nie koniec, normę czeka całościowy przegląd, dlatego podczas już poprzedniej sesji w 2021 roku zapadła w tej sprawie decyzja. W związku z tym, powołano grupę sprawozdawców, pod przewodnictwem Finlandii, w ramach której realizowane są wszystkie działania. Wstępnie, grupa zaproponowała zmiany dotyczące uproszczenia struktury normy, w tym przesunięcia sekcji dotyczącej historii powstawania normy do oddzielnego dokumentu oraz przeglądu poszczególnych sekcji w kierunku usunięcia zbędnych opisów. Podczas prac zaplanowanych na rok bieżący grupa sprawozdawców rozważyła dodanie do normy informacji o nasionach ziemniaka oraz uprawie sadzonek ziemniaka zarówno z nasion, jak i sadzonek. Przeglądu również wymagają informacje o odmianach ziemniaków oraz pozostałe załączniki ujęte w normie. Według delegatów należy rozważyć przesunięcie do oddzielnego dokumentu również załącznika nr IX. Pobieranie prób bulw do badania pod kątem wirusów.

Z uwagi na konieczność przeglądu dokumentu paragraf po paragrafie prace będą realizowane w formie czterech półdniowych spotkań online, tak aby norma z zaproponowanymi zmianami była gotowa do końca bieżącego roku i przedstawiona na następnej sesji sekcji GE.6/WP.7 w 2023 roku.

Czy już możemy korzystać z wytycznych dotyczących produkcji minibulw?

Niestety nie. Wytyczne dotyczące produkcji minibulw nie są jeszcze przyjęte. Pomimo tego, że zapro-

ponowane zmiany do Wytycznych zostały omówione podczas sesji w 2021 roku, jednakże z uwagi na prowadzoną w tym czasie aktualizację załącznika nr I do normy EKG/ONZ na sadzeniaki ziemniaka, wymagały one ponownego przeglądu. Prace nad dokumentem były realizowane w ramach grupy sprawozdawców pod przewodnictwem Australii oraz przy współpracy Francji, Holandii, Republiki Południowej Afryki, Nowej Zelandii oraz Europejskiego Stowarzyszenia Producentów Nasion. Podczas tegorocznej sesji sprawozdawca przedstawił, sekcja po sekcji, zaproponowane zmiany w dokumencie. Jednakże delegaci zauważyli, że warto urozmaicić dokument poprzez dołączenie zdjęć laboratoriów hodowli tkanek, urządzeń infrastrukturalnych, etykiet i minibulw. W związku z tym, ostateczne zmiany zostaną omówione na spotkaniu online w maju oraz przedstawione na sesji w 2023 roku.

Czy istotna jest wielkość partii sadzoniaków ziemniaka?

Pierwsze sygnały do omówienia wielkości partii sadzoniaków ziemniaka padły podczas sesji w 2019 roku. Zauważono, że w międzynarodowych normach opracowanych przez Międzynarodowe Stowarzyszenie Badania Nasion (ISTA) i Organizację Współpracy Gospodarczej i Rozwoju (OECD) zostały ujęte zasady związane z określeniem największej wielkości partii dla nasion, ale nie dla sadzoniaków. Podczas tegorocznej sesji podjęto decyzję, że warto ustalić wymagania co do wielkości partii. Zauważono, że czasami wielkość partii jest powiązana z wielkością próbki np. 20 kg/10 ton. Na pewno zebrane informacje, o tym jak państwa członkowskie podchodzą do zakresu wielkości partii i wielkości próbki, będą użyteczne dla wszystkich zainteresowanych stron. W ramach sekcji zostanie przeprowadzona ankieta, a wyniki przedstawione na sesji w 2023 roku.

Jakie inicjatywy realizowane są przez ekspertów Sekcji?

Platforma wymiany informacji

Z inicjatywy przedstawiciela Australii została utworzona **platforma**, która umożliwi wymianę informacji oraz wiedzy związanej z sadzoniakami ziemniaka. Platforma po zarejestrowaniu jest dostępna dla ekspertów uczestniczących w pracach sekcji GE.6/WP.7. Na platformie znajdują się zdjęcia i filmy dotyczące działań związanych z sadzoniakami ziemniaka w różnych krajach i regionach świata. Z uwagi na bezpie-

czeństwo danych, Sekretariat WP.7 sprawdzi możliwości nadzorowania platformy przez EKG/ONZ.

Broszura dotycząca korzyści stosowania kwalifikowanych materiałów do produkcji sadzeniaków ziemniaka

Broszura została przyjęta podczas sesji w 2021 roku oraz zatwierdzona na Grupie Roboczej EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych. Choć podczas tegorocznej sesji delegaci zaproponowali drobne zmiany edycyjne, dodanie odniesienia do normy na sadzeniaki ziemniaka, czy też zdjęć przedstawiających zdrowe i wysokiej jakości sadzeniaki ziemniaka, to warto zaznaczyć, że [broszura jest dostępna na stronie EKG/ONZ](#) i można z niej korzystać.

Jakie prace będą realizowane w ramach Sekcji w 2023 roku?

Sekcja postanowiła wprowadzić następujące punkty do porządku obrad:

- Rewizja normy na sadzeniaki ziemniaka;
- Finalizacja prac nad projektem wytycznych dotyczących produkcji minibułw;
- Wymiana wiedzy, budowanie potencjału i wytyczne;
- Wielkość partii i wielkość próbki sadzeniaków ziemniaka;

- Omówienie doświadczeń z wirusem: The potato mop top-PMTV;
- Metody badań bulw w stanie spoczynku na obecność wirusów;
- Nasiona ziemniaków i uprawa sadzonek ziemniaków;
- Omówienie chorób i agrofagów: Liberibacter i Tomato Potato Psyllid;
- Dyskusja nad projektem stanowiska w zakresie przenoszenia herbicydów i sadzeniaków ziemniaka.

Podsumowanie

Forma wirtualna spotkania zapewniła podjęcie decyzji o rozpoczęciu nowych działań, czy też kontynuację prowadzonych prac nad przeglądem już istniejących dokumentów w celu ich aktualizacji. Warto zaznaczyć, że z opracowywanych norm, wytycznych, czy też broszur korzysta wiele krajów na świecie, które z niecierpliwością czekają na zakończenie prac sekcji. [Ostatnie wersje dokumentów opracowanych w ramach Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Ziemniaków dostępne są na stronie EKG/ONZ](#). Zapraszam do śledzenia bieżących informacji o pracach Sekcji Branżowej do spraw Sadzeniaków Ziemniaka zamieszczanych na stronie EKG/ONZ.



Zródło: pixabay.com

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCICI (48):

WIEŚ I ŻYWNOCIEĆ W UNIWERSAŁACH POBOROWYCH DRUGIEJ POŁOWY XVI I PIERWSZEJ POŁOWY XVII WIEKU

Część II: Merytoryczna zawartość uniwersału z 1629 r.

Podatki od rzemiosł

Kolejnym podatkiem był podatek od posiadanej ziemi. Płacili go także mieszczanie i przedmieszczanie [sic!]. W 1629 r. podstawowa stawka wynosiła 30 groszy od jednej włóki¹. Następnie *Uniwersał* z tego roku wymienia 28 rodzajów rzemiosł na które nałożono podatek w wysokości 2 zł. Do grupy tej należały takie zawody jak: aptekarze, kuśnierze, malarze, krawcy (*co szyją z jedwabiu*) kotlarze, sukiennicy oraz piekarze, rzeźnicy i rostrucharze (handlarze końmi). Po 1 zł płaciły takie rzemiosła jak: krawcy, bibliopole (antykwariusze), stolarze, kowale, kaletnicy, bednarze, grzebiennicy i garnarze. Razem 33 rzemiosła. Furmani jeżdżący za granicę – 20 groszy od konia, furmani krajowi – po 10 groszy. Z kolei kupcy zagraniczni bez praw przynależnych obywatelom polskim (*bez: jura Civitais*) płacili po 4 złote, a polscy – 1 złoty.

Dodatkowymi poza cłem i mytem podatkami obłożone były towary wywożone za granicę i przywożone z innych krajów. Był to tzw. czwarty grosz i wynosił 1/3 cła królewskiego. Przykładowo, od wywozu wołów i jałowic obowiązywała opłata w wysokości 15 groszy. Stawki tzw. czopowego stanowiły kolejną ważną z uwagi na swoją skalę dla ówczesnego skarbu, część uniwersałów. Postanowienie o nałożeniu podatku czopowego zawierała konstytucja sejmowa, w uniwersałe były natomiast z reguły stanowione stawki dla konkretnych napojów alkoholowych².

¹ Włoka – średniowieczna miara powierzchni. Jak podaje Z. Gloger: włóka, „czyli jutrzyną nazwano taką przestrzeń roli, którą można było parą wołów zorać przez dzień od rana”. Z Gloger, *Encyklopedia staropolska*, t. IV, s. 456. Włoka równała się z reguły 16,8 ha (tzw. włoka nowopolska). Biorąc pod uwagę wydajność „orną” sprzężaju wołowego, zorać 16 ha w ciągu jednego dnia nie było raczej możliwe.

² Postanowienia o nałożeniu nie tylko czopowego, lecz także innych podatków, jak podymnego, czy podatków kupieckich, odpowiadające współczesnemu podatkowi obrotowemu (czy podatkowi VAT), nakładane były przez konstytucje sejmowe.

Podatki od napojów alkoholowych

Czopowe nakładane było na wyrób oraz sprzedaż napojów alkoholowych, tj. gorzałki, likierów, piwa i wina. Wysokość czopowego uzależniona była bądź od zużytego surowca np. zboża czy słodu lub od ilości wyprodukowanego napoju. *Uniwersał z 1629 r.* stanowił, że: ...nie od kornca, ani ćwiertni, ani od żadnej miary słodu, ale od beczki, Czopowe wybierane być ma³. Czopowe zobowiązani byli płacić także szlachta i ci mieszczanie, którzy mieli majątki ziemskie i z nich dostarczali zboże do miast w celu warzenia piwa i produkcji gorzałki. Produkcja słodu także obłożona była podatkiem. W 1629 r. w wysokości 2 złotych rocznie. Zasadnicza stawka czopowego dla piwa wynosiła 1 gr od beczki⁴.

Import wyrobów alkoholowych tj. głównie win i małmazji miał ściśle określone trasy przewozu, tak by można było pobierać stosowne podatki i opłaty. Przykładowo, najbardziej popularne w Polsce szlacheckiej wina węgierskie (tzw. węgrzyny, węgry, madziary, tokaje) według *Uniwersału z 1629 r.* przewożone musiały być trasą przez takie miasta jak: Jaśliska, Dukla, Rymanów, Sądecz (Stary Sącz), Biecz, Żmigród, Nowy Targ, Grybów, Krosno, Sambor, Lesko, Stryj, Dynów, Rybotycze⁵. Gdyby ktoś transportował wina węgierskie inną trasą narażał się na ich konfiskatę, przy czym połowę zarekwirowanego wina przypadała na skarb królewski, a druga połowa na

³ „Volumina Legum”, Volumen Tertium: Ab Anno 1609. Ad Annum 1640... op. cit., s. 634. Korzec – dawna [jednostka objętości](#), stosowana dla ciał sypkich. W różnych okresach i miastach w użyciu było około 300 rodzajów kornców lokalnych. Przykładowo korniec gdański wynosił 54,7 l, a korniec wrocławski – 74,1 l. Korniec dzielił się na 4 ćwiertnie.

⁴ S. Dryja, *Podatki i opłaty pobierane od piwowarów krakowskich w XVI i pierwszej połowie XVII wieku: Reforma czopowego z czasów panowania Stefana Batorego i jej wpływ na piwowarstwo krakowskie*, „Roczniki Dziejów Społecznych i Gospodarczych”, 2017, nr 78, s. 77.

⁵ „Volumina Legum”, Volumen Tertium: Ab Anno 1609. Ad Annum 1640...op., cit., s. 635.

osobę, która poinformowała o takim procederze władze (delator). Dostarczone do miejsca przeznaczenia wina musiały być obowiązkowo złożone do specjalnego składu, za co właściciel wina płacił stosowne opłaty (składowe, w 1629 r. taksa wynosiła 2 zł od pułkufka⁶). Identyczną opłatę wnosił ten, który nabywał ze składu wina na handel. Tak więc działalność ta obciążona była stosownymi do zarobków daninami. Z kolei na wina hiszpańskie, francuskie, włoskie i pinioty (wina zamorskie), importowane drogą morską nakładane było składowe w wysokości 24 gr od baryłki i czopowe w wysokości 28 gr od baryłki (*Uniwersał z 1629 r.*).

Z kolei takie wina jak małmazja, muszkatel (muscat), alakant (wino hiszpańskie z Alicante), kanar (wino z Wysp Kanaryjskich), petersimen (Peter Simen, Pedro Ximenez wino hiszpańskie) obłożone były w tym czasie podatkiem w wysokości 5 zł od kufy. Tyle samo płacił nabywca tych win w celach handlowych. Wina morawskie i reńskie obłożone były składowym w wysokości 15 gr od wiadra⁷ i czopowym „drugie tyle”. Wina endenburskie i świętojurskie (wina węgierskie, edenburskie – białe i czerwone, świętojurskie białe) – 20 gr składowe i podwójne czopowe, a wina wołoskie – składowe 16 gr od baryłki i podwójnie tyle czopowe. Składy win były pod stałą kontrolą władz (...rewizja wina nie ma być nigdzie brioniona... *Uniwersał z 1629 r.* s. 636).

Podatki naturalnie obowiązywały także w stosunku do piwa. Piwo gdańskie, wrocławskie, świdnickie, i głogowskie przywożone do Korony obłożone było podatkiem w wysokości 15 gr od achtela⁸. Takim samym podatkiem obłożone było każde inne piwo importowane. Z kolei na popularny w tym czasie miód pitny nałożono podatek w wysokości 12 gr od beczki miodu syconego, od miodu starego 24 gr od beczki i 12 od półbeczki. W przypadku miodów, jak i win obowiązywał jeszcze dodatkowy podatek tzw. czwarty grosz⁹.

Od czopowego, jak i łanowego i podwodowego, zwolnione były miasta, w których w ostatnim roku miał miejsce pożar.

Pobór wodny

Kolejny fragment uniwersałów dotyczył opodatkowania towarów transportowanych ciekami wodnymi. Był to tzw. pobór (pobor) wodny (podatek wodny, cło wodne). Jego znaczenie wynikało przede wszystkim z faktu, że w wiekach średnich tj. od XVI do XIX w. była to podstawowa forma transportu tzw. towarów masowych. O roli tego transportu w ówczesnej Polsce świadczy fakt, że przewozy na Wiśle na początku XVII w. osiągały wielkość 250 tys. ton rocznie, przez komorę celną we Włocławku przechodziło rocznie około 1000 statków, a w 1751 r. do Gdańska zawinęło 2222 statki¹⁰.

Według *Uniwersału z 1629 r.* podatek od zbóż i wszelkiej żywności wynosił 1 zł za każdy łaszt gdański masy towaru¹¹. Z płacenia tego podatku zwolniona była naturalnie szlachta. Jeżeli ktoś próbowałby transportować towary podając, że są one własnością szlachecką, był karany karą w wysokości 500 grzywien¹². Była to wyjątkowo dotkliwa kara. Jedna grzywna przez stulecia odpowiadała bowiem 48 groszom¹³. Tak więc kara wynosiła 24 000 groszy. Tymczasem w latach 1627–1630 koń kosztował przeciętnie 1150 groszy, wół w latach 1621–1630 kosztował 495 groszy, a czynsz z dzierżawy młyna w 1629 r. wynosił w granicach od 600 do 6000 groszy¹⁴. To oznacza, że grzywna ta była równoważna cenie około 20 koni, prawie 50 wołów i czynszowi z dzierżawy młyna za okres od 4 do nawet 40 lat, w przypadku małych młynów.

Osobną grupę stanowiły taksy podatkowe na ryby. Obrotem handlowym objęte były takie gatunki jak śledzie, łososie, jesiotry, węgorze, flądry czy ryby lwowskie (solone i suszone ryby takie jak szczupaki, czy liny; lokalna specjalność z okolic Lwowa w wiekach średnich). Handlowano także tranem.

Opłaty przewozowe nakładane były także na inne poza produktami rolnymi i spożywczymi. Przykładowo, na potaż (potasz), wańczos, czyli polskie hity eksportowe tego czasu, ale także smołę, cembrowinę, tarcicę, ołów, miedź i siarkę.

⁶ Pułkufek (półkufek) – starodawna miara pojemności, głównie wina. Znane były różne rodzaje tej miary od ok. 225 l, do ponad 500 l. Dwa pułkufki stanowiły kufę.

⁷ Wiadro – miara objętości cieczy równa w tym przypadku 12,3 l.

⁸ Achtel (ośmina, ósmak) – dawna miara głównie objętości stanowiąca 1/8 część większej jednostki. W różnych okresach i regionach achtel wynosił od 3,75 l (achtel pruski) do 155–163 l (nowy achtel od 1565 r.).

⁹ Czwarty grosz – dodatek do cła królewskiego, wprowadzony po 1590 r., płacony przez kupców od wywożonych i przywożonych do Rzeczypospolitej towarów. Wynosił 1/3 cła królewskiego.

¹⁰ J. Kulczyk, J. Winter, *Śródlądowy transport wodny*, Wrocław 2003, s. 19.

¹¹ Łaszt – dawna [jednostka miary](#) objętości dla towarów sypkich, głównie [zboża](#), stosowana w portach nadbałtyckich. Liczyła od 3000 do 4000 [litrów](#). Łaszt gdański liczył 3283 l.

¹² „Volumina Legum”, Volumen Tertium: Ab Anno 1609. Ad Annum 1640... op. cit., s. 637.

¹³ T. Korzon, *System monetarny w Polsce*, s. 5. <http://www.denary.com.pl/pdf/16.pdf>.

¹⁴ S. Hoszowski, *Ceny we Lwowie w XVI i XVII wieku*, Badania z dziejów społecznych i gospodarczych, Zeszyt 4, Lwów, 1928. <http://bibliotekacyfrowa.eu/dlibra/doccontent?id=41635>.

Wpływy ze składowego, czopowego i z tytułu tzw. czwartego grosza kierowane były do dyspozycji podczesnego koronnego.

Terminy poboru podatków

Końcowe zazwyczaj części uniwersału zawierały postanowienia w zakresie terminu poboru podatków, ilości rat w ciągu roku, wskazania poborców podatkowych oraz ich przywilejów i praw w zakresie egzekucji podatków, a wreszcie wynagrodzenia poborców.

Przykładowo, *Uniwersał z 1629 r.* stanowił, że pobór nowych podatków powinien nastąpić pomiędzy 10 kwietnia a 10 maja, natomiast podatków stałych w terminach ustalonych w konstytucji sejmowej¹⁵. Wynagrodzenie poborcy podatkowego Konstytucja sejmowa (z 27 listopada 1629 r.) ustaliła na 1 grosz

od złotówki pobranego podatku, z obowiązkiem odstawienia go do skarbu¹⁶. Jeżeli chodzi o ilość rat podatkowych to dla podatku łanowego i szosu były to z zasady cztery raty, dla czopowego – dwie. Jednak częstotliwość ta była stanowiona oddzielnie dla poszczególnych powiatów, ziem i województw, przede wszystkim w przypadku zaległości podatkowych z lat wcześniejszych. I tak, Konstytucja sejmowa z 1629 r. stanowiła osiem rat (poborów) łanowego w województwie nowogródzkim w tym dwa z roku 1626, dwa z roku 1628 i cztery bieżące z 1629 r.

Uniwersały, jak wiadomo, zawierały postanowienia w zakresie podatków osobistych, czyli nakładanych na poszczególne grupy społeczne mieszkańców oraz poszczególne grupy zawodowe, ale o tym w następnej części *Historii walki z fałszowaniem żywności*.

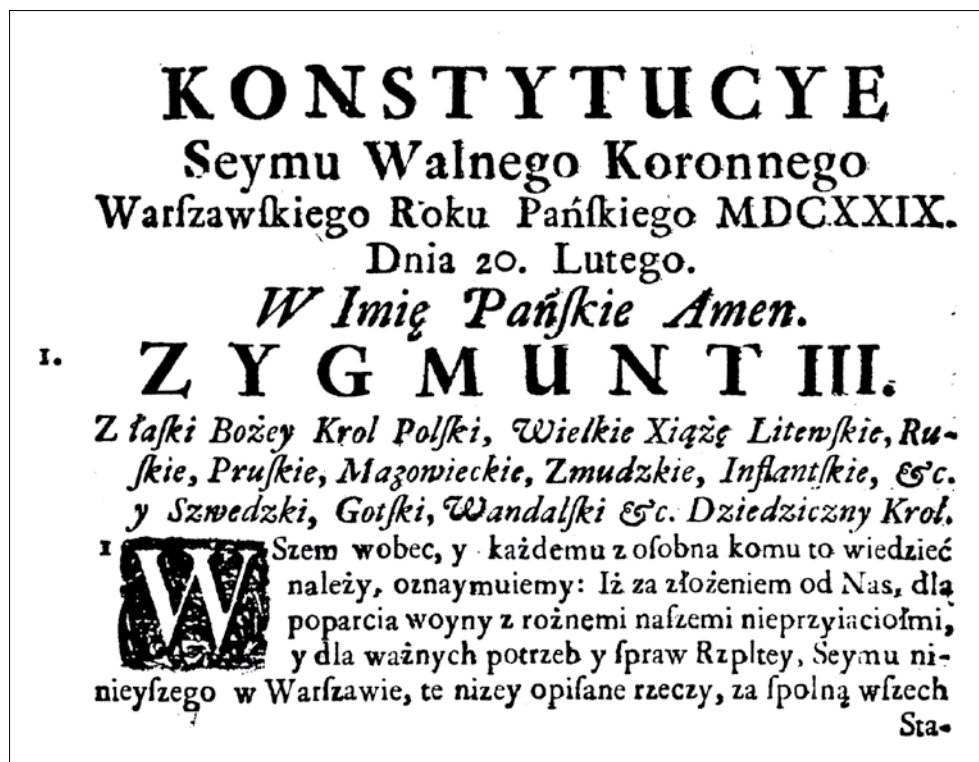


Foto 1. Pierwsza strona Uniwersału z 1629 r.

¹⁵ Konstytucja sejmowa to zbiór decyzji podjętych w czasie posiedzenia sejmu w danym roku. Konstytucja rangą odpowiadała współczesnej ustawie sejmowej. Od XVI w. rozpoczęto ich druk, od 1543 r. w języku polskim.

¹⁶ „Volumina Legum”, Volumen Tertium: Ab Anno 1609. Ad Annum 1640...op., cit., s. 657.