

# WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 1 (29)/2013

ISSN 1896-9569

**Znakowanie  
produktów  
ekologicznych – str. 22**

**Badanie  
sensoryczne  
żywności – str. 24**

**Przetwory  
mleczne  
typu „light” – str. 10**



## WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora ..... 1

## WYDARZENIA

Wydarzenia styczeń–luty 2013 ..... 1

## KALENDARIUM 2012

Najważniejsze wydarzenia w 2012 roku ..... 3

## DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Podsumowanie działalności IJHARS w 2012 r.

*Iwona Kowalska* ..... 8

Lekkie jak piórko czyli jakość handlowa przetworów mlecznych o obniżonej zawartości tłuszczu

*Anna Dominiak* ..... 10

Klasyfikacja tusz wieprzowych – komu przynosi korzyści

*Romana Agnieszka Pawelec* ..... 12

Żywność pod ciśnieniem

*Anna Wojtkowiak* ..... 14

System ChNP, ChOG i GTS w Polsce

– podsumowanie 2012 roku

*Małgorzata Laskowska-Pomorska* ..... 16

Szlakiem polskich produktów regionalnych

– województwo dolnośląskie

*Izabella Kamińska* ..... 17

Działalność laboratoriów GIJHARS w 2012 roku

*Aleksandra Józefowicz* ..... 20

Znakowanie produktów ekologicznych

*Karolina Socha* ..... 22

## SPECJALISTYCZNE LABORATORIA GIJHARS

Badanie sensoryczne żywności

*Ewa Bajdas, Beata Marosz-Jakubowska* ..... 24

## CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (12):

Frederick Accum (1769–1838)

*Stanisław Kowalczyk* ..... IV str. okładki

## Autorzy:

### Ewa Bajdas

Absolwentka Medycznego Studium Zawodowego – Wydział Analityki. Z Laboratorium w Gdyni związana od 1995 r. Jest starszym laborantem w Pracowni Sensorycznej.

### Anna Dominiak

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

### Aleksandra Józefowicz

Absolwentka Chemii Spożywczej i Biotechnologii Politechniki Łódzkiej. Od 2007 r. specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

### Izabella Kamińska

Absolwentka Międzywydziałowego Studium Ochrony Środowiska w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego oraz podyplomowych studiów praktycznej psychologii społecznej w Szkole Wyższej Psychologii Społecznej. Od 2005 r. pracownik Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w GIJHARS. Od września 2009 r. – naczelnik Wydziału Produktów Regionalnych.

### Stanisław Kowalczyk

Z dniem 17 stycznia 2009 r. powołany na stanowisko Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Od października 2006 r. pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora JHARS. Profesor nadzwyczajny nauk ekonomicznych. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie.

### Iwona Kowalska

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2010 r. pracownik Biura Kontroli Wewnętrznej w GIJHARS.

### Romana Agnieszka Pawelec

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 w Biurze Kontroli Jakości Handlowej zajmuje się tematyką klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych w systemie EUROP.

### Małgorzata Laskowska-Pomorska

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracownik Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych na stanowisku starszego inspektora.

### Beata Marosz-Jakubowska

Absolwentka Wyższej Szkoły Rolniczej w Pławdiu. Od 1999 r. pracownik Centralnego Inspektoratu Standaryzacji, po jego włączeniu w strukturę IJHARS pracownik Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni. Obecnie Kierownik Pracowni Sensorycznej.

### Karolina Socha

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii (Technologii Żywności i Żywienia Człowieka) Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Od września 2011 r. starszy inspektor w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

### Anna Wojtkowiak

Absolwentka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (specjalność Technologia Żywności i Żywienia Człowieka). Od stycznia 2013 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.



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

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

**Zdjęcie na okładce:**  
Fotolia

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów  
Oddano do druku: 5 marca 2013 r.



## SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Inspekcja JHARS w 2012 roku przeprowadziła ogółem 104 500 kontroli jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych i środków produkcji, w tym 90 800 kontrole w obrocie z zagranicą oraz 13 700 kontrole na rynku krajowym. W tym samym okresie laboratoria GIJHARS zbadały 5400 próbek i wykonały ogółem 40 435 oznaczeń. Dla porównania w 2011 roku zbadano 5900 próbek i wykonano 31 800 oznaczeń.

Badania laboratoryjne próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym wykazały, że 14,5% skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych była niezgodna z przepisami lub deklaracją producenta. Najczęściej kwestionowano jakość

handlową: napojów bezalkoholowych, przetworów z mięsa czerwonego, miodu. Zachęcam do lektury artykułów podsumowujących działania Inspekcji JHARS w 2012 roku.

Wielkim krokami zbliża się wiosna. Pora roku kiedy wszystko budzi się do życia, robi się coraz cieplej a my czujemy, że powinniśmy intensywniej zadbać o naszą kondycję – zaczynamy uprawiać sport, stosować diety odchudzające. Gwarancją naszego dobrego samopoczucia i zdrowia jest zbilansowana dieta, w której nie może zabraknąć przetworów mlecznych. Konsumenci coraz częściej i coraz chętniej zamiast zwykłego jogurtu wybierają jogurt o obniżonej zawartości tłuszczu typu *light*. Jednak czy możemy mieć pewność, że nasz ulubiony jogurt *fit* zawiera tyle tłuszczu ile zadeklarował producent? Czy na opakowaniach jogurtów naturalnych powinna pojawiać się informacja „bez dodatku cukru”? Na wszystkie te pytania znajdą Państwo odpowiedzi w artykule „Lekkie jak piórko, czyli jakość handlowa przetworów mlecznych o obniżonej zawartości tłuszczu”.

Polscy konsumenci coraz chętniej sięgają po produkty ekologiczne – są skłonni zapłacić więcej, ale chcą mieć pewność, że kupują artykuły pochodzące od producentów ekologicznych. Czy sięgając po ekologiczny sok wiemy jakie informacje powinny się znaleźć na jego opakowaniu? W jaki sposób konsument może zidentyfikować produkt ekologiczny? W artykule „Znakowanie produktów ekologicznych” autorka wyjaśnia między innymi, że prawidłowo oznakowany produkt ekologiczny powinien zawierać między innymi: unijne logo produkcji ekologicznej oraz numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej.

Serdecznie zapraszam do lektury „Najważniejszych wydarzeń 2012 roku” oraz do systematycznego odwiedzania strony internetowej [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl), gdzie publikowane są wszystkie bieżące informacje o działaniach Inspekcji.

Stanisław Kowalczyk  
Główny Inspektor Jakości Handlowej  
Artykułów Rolno-Spożywczych

## WYDARZENIA STYCZEŃ–LUTY 2013

### NOWE ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY UE NR 1151/2012

W dniu 3 stycznia 2013 r. weszło w życie rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. U. L 343 z 14.12.2012, str. 1), które uchyla do tej pory obowiązujące rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami oraz rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r.

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 scala dotychczasowe regulacje dotyczące unijnych systemów jakości żywności w jednolite ramy prawne. Kluczowe kwestie zawarte w nowym rozporządzeniu dotyczą wzmocnienia istniejącego systemu chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych, wprowadzenia istotnych zmian do systemu gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz ustanowienia ram nowego systemu określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie.

Więcej informacji na stronie [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl) w zakładce aktualności.



## LABORATORIUM SPECJALISTYCZNE W GDYNI

W okresie grudzień 2012 – luty 2013 Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni wdrożyło 12 kolejnych oznaczeń pestycydów w niskotłuszczowych artykułach rolno-spożywczych pochodzenia roślinnego. Rozszerzenie możliwości analitycznych w przedmiotowym zakresie pozwoli na oznaczanie większej liczby związków przy najbliższej kontroli w zakresie nadzoru nad rolnictwem ekologicznym.

Jest to bardzo ważne z uwagi na fakt, że różnorodność związków stosowanych jako środki ochrony roślin jest bardzo duża, a korzyści z ich stosowania w produkcji rolnej wymierne. Stąd im większe możliwości laboratorium w tym zakresie, tym wyższa skuteczność kontroli.

Laboratorium uzyskało akredytację na oznaczanie pestycydów w stałym zakresie, a podczas oceny we wrześniu 2013 r. będzie ubiegać się o akredytację w zakresie elastycznym.



## NOWA DEFINICJA POLSKIEJ WÓDKI/POLISH VODKA

W dniu 13 stycznia weszła w życie ustawa z dnia 25 maja 2012 r. o zmianie ustawy o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych (Dz.U. Nr 0 poz. 800). W przedmiotowym akcie prawnym ustanowione zostały nowe wymagania, których spełnienie pozwala na stosowanie na etykiecie napoju spirytusowego oznaczenia Polska Wódka/Polish Vodka. Wprowadzone zmiany dotyczą przede wszystkim surowców używanych do produkcji tego wyrobu.

Zgodnie z nową definicją Polska Wódka/Polish Vodka otrzymywana jest z alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego uzyskanego z żyta, pszenicy, jęczmienia, owsa lub pszenżyta albo ziemniaków, uprawianych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Wszystkie etapy jej produkcji muszą odbywać się w naszym kraju. Polska Wódka/Polish Vodka może być leżakowana w celu nadania jej szczególnych właściwości organoleptycznych. Oznaczenie Polska Wódka/Polish Vodka może być stosowane w przypadku wódki tzw.

„czystej” jak i wódki smakowej, zawierającej w składzie naturalne środki aromatyczne.



## WIZYTA PRZEDSTAWICIELI Z HOLANDII

W dniu 18.02.2013 r. odbyło się w GIJHARS robocze spotkanie z przedstawicielami Holandii na temat zadań Koordynatora FAO/WHO dla Regionu Europy. W spotkaniu wzięli udział pracownicy Biura Współpracy Międzynarodowej oraz Panowie Martijn Weijters i Hieronymus Friedericy z Ministerstwa Gospodarki, Rolnictwa i Postępu Holandii.

Polska pełni funkcję Koordynatora FAO/WHO dla Regionu Europy od 2009 r., obecnie przez drugą kadencję do końca czerwca 2013 r. Według procedur Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO) państwo członkowskie może być koordynatorem regionalnym maksymalnie przez dwie kolejne kadencje. Podczas sesji Komitetu Koordynacyjnego KKŻ FAO/WHO dla Regionu Europy (CCEURO) Holandia otrzymała jednogłośnie nominację na nowego koordynatora.



Podczas spotkania omówiono dotychczasowe działania i doświadczenia Polski związane z rolą koordynatora regionalnego, organizacją sesji komitetu CCEURO, a także warsztatów związanych z tematyką KKŻ FAO/WHO przeznaczonych dla państw regionu. Ponadto, przedyskutowano możliwe kierunki działań nowego koordynatora. Strona holenderska zadeklarowała kontynuację aktywności Polski na rzecz zwiększenia zaangażowania państw spoza UE w prace kodeksowe. Wyrażono chęć dalszej bliskiej współpracy obecnego i przyszłego koordynatora w celu zwiększenia znaczenia regionu na forum KKŻ FAO/WHO.

# NAJWAŻNIEJSZE WYDARZENIA W 2012 ROKU

## STYCZEŃ



### 77. Międzynarodowe Targi żywności „Zielony Tydzień w Berlinie”

W dniach 20–29 stycznia w Berlinie odbyły się największe na świecie targi żywności. W wydarzeniu tym uczestniczyło ponad 70 ministrów rolnictwa, politycy, przedstawiciele Parlamentu Europejskiego i parlamentów krajowych. Na targach swoje produkty zaprezentowało ponad 1600 wystawców z 59 krajów.

„Zielony Tydzień” w Berlinie był także okazją do dyskusji dotyczących polityki rolnej. Odbyło się tu Światowe Forum dla Wyżywienia i Rolnictwa, któremu towarzyszył Berliński Szczyt Ministrów Rolnictwa, zorganizowany przez Federalne Ministerstwo Żywności, Rolnictwa i Ochrony Konsumentów.

W drugim dniu targów, 21 stycznia, odbyła się konferencja na temat obecnej sytuacji i przyszłości rynku mleka zorganizowana przez Federalny Związek Niemieckich Hodowców Bydła Mlecznego. Stanowisko Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi przedstawił Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.

### Fasola wrzawska



Dnia 13 stycznia fasola wrzawska została zarejestrowana przez Komisję Europejską jako chroniona nazwa pochodzenia (rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 22/2012 z dn. 11.01.2012). Fasola wrzawska to 33. polski produkt zarejestrowany w UE.

### Miód z Sejneńszczyzny/ Łódziejszczyzny/ Seinų / Lazdijų krašto medus

Dnia 31 stycznia miód z Sejneńszczyzny został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako chroniona nazwa pochodzenia (rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 75/2012 z dn. 30.01.2012). Jest to 34. polski produkt zarejestrowany w UE.

## LUTY

### Targi produktów ekologicznych BioFach 2012 w Norymberdze

W dniach 15–18 lutego w Norymberdze odbyła się 23. edycja międzynarodowych targów żywności ekologicznej BioFach 2012. Swoje wyroby prezentowało 2420 wystawców (70% spoza Niemiec), wśród których byli również producenci ekologiczni z Polski. Równoległe z targami BioFach 2012 odbyły się targi kosmetyków naturalnych Vivaness 2012.

Organizatorzy szacują, że targi BioFach 2012 odwiedziło ok. 40 000 tys. osób ze 130 państw. W trakcie targów oprócz wystawy produktów ekologicznych, w ramach Kongresu BioFach odbyły się liczne konferencje skierowane do producentów, przetwórców z branży ekologicznej oraz wszystkich specjalizujących się w tematyce rolnictwa ekologicznego, wśród których nie zabrakło przedstawicieli Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.



## MARZEC

### Spotkanie z Krajową Radą Winiarstwa i Miodosytnictwa

Dnia 9 marca w Warszawie odbyło się spotkanie dotyczące prawidłowego znakowania wyrobów wi-

niarskich zorganizowanym przez Krajową Radę Winiarstwa i Miodosytnictwa Prezentację „Nieprawidłowości w oznakowaniu fermentowanych napojów winiarskich (na podstawie wyników kontroli IJHARS)” wygłosiła Dorota Balińska-Hajduk – Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS.

### Pozytywny wynik audytu w Inspekcji JHARS

W dniach 26–29 marca w Inspekcji JHARS odbył się kolejny audyt w nadzorze, przeprowadzony przez jednostkę certyfikującą BSI Group Polska Sp. z o.o. Audytor udzielił rekomendacji do **utrzymania ważności certyfikatu** potwierdzającego, że system zarządzania jakością, funkcjonujący w Inspekcji od 2005 roku, jest zgodny z wymaganiami międzynarodowej normy PN-EN ISO 9001:2009, w zakresie nadzoru nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych i środków produkcji, w tym wywożonych i sprowadzanych z zagranicy oraz wykonywania zadań wynikających z polityki rolnej państwa. Jednocześnie audytor udzielił rekomendacji do **rozszerzenia zakresu certyfikacji o przeciwdziałanie zagrożeniom korupcyjnym w Inspekcji JHARS**, potwierdzając tym samym, że system antykorupcyjny wdrożony w IJHARS działa efektywnie, zgodnie z ideą: „IJHARS Urzędem wolnym od korupcji”.

## KWIECIEŃ

### Konferencja „Jakość wyrobów mięsnych – perspektywy rozwoju i przyszłość branży”

Główny Inspektor JHARS objął honorowy patronat nad konferencją „Jakość wyrobów mięsnych – perspektywy rozwoju i przyszłość branży” zorganizowaną przez Biuro Promocji Jakości. Spotkanie odbyło się 17 kwietnia w Warszawie i przeznaczone było dla przedstawicieli zakładów mięsnych oraz firm współpracujących z sektorem mięsnym, a jego głównym celem była dyskusja i wymiana poglądów na temat



konieczności stworzenia norm i standardów jakościowych dla wyrobów mięsnych, które pozwolą na zaferowanie na rynku wyrobów najwyższej jakości. W czasie trwania konferencji pracownicy IJHARS przedstawili 3 prezentacje, w tym: Beata Majchrzak „Jakość handlowa przetworów mięsnych na podstawie przeprowadzonych kontroli”, Dorota Bocheńska „Identyfikacja surowców mięsnych – metoda PCR” oraz Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS „Jakość handlowa przetworów mięsnych, wyniki kontroli w latach 2005–2011 – branża mięsna na tle sektora spożywczego: rzeczywistość i wyzwania”.

### Szkolenie PCBC

Dnia 18 kwietnia w Warszawie odbyło się szkolenie „Unijny system oceny zgodności nawozów z światłem proponowanych zmian Komisji Europejskiej”. W spotkaniu organizowanym przez polskie Centrum Badań i Certyfikacji, udział wzięła Aleksandra Szymańska przedstawiając prezentację „Nadzór, kontrola i obrót nawozów w świetle obowiązujących przepisów prawnych”.

### Warsztaty w Wielkiej Brytanii

Pracownik Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Gdyni w dniach 19–20.04 uczestniczył w warsztatach dla operatorów chromatografów gazowych i spektrometrów mas organizowanych przez Anthias Consulting. Spotkanie odbyło się w Glamorgan University w Pontypridd w Wielkiej Brytanii.

## MAJ

### Konferencja Polskiej Izby Mleka „Współpraca – kluczowym czynnikiem sukcesu do wysokiej jakości i bezpieczeństwa produktów mleczarskich”

Główny Inspektor JHARS objął honorowy patronat nad konferencją „Współpraca – kluczowym czynnikiem sukcesu do wysokiej jakości i bezpieczeństwa produktów mleczarskich”. Spotkanie zorganizowane przez Polską Izbę Mleka odbyło się w dniach 7–9 maja w Augustowie. Konferencja skierowana była do przedstawicieli zakładów mleczarskich odpowiedzialnych za zapewnienie bezpieczeństwa i kontrolę jakości przetworów mlecznych, jak również firm współpracujących z branżą mleczarską. Podczas spotkania omówiono m.in. obowiązujące oraz nowe wymagania prawne dotyczące sektora spożywczego.

### Patronat Głównego Inspektora JHARS

Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, objął patronat nad „II Letnią Szkołą Prawa Żywnościowego” zorganizowaną przez IGI Food Consulting. Warsztaty odbyły się w dniach 21–25 maja w Zdunowie. Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej przedstawiła prezentację „Kontrola znakowania środków spożywczych prowadzona przez IJHARS. W spotkaniu wzięł udział Andrzej Królikowski, Zastępca Głównego Inspektora JHARS.



### IX warsztaty dla mediów

Dnia 27 czerwca odbyły się kolejne warsztaty dla mediów, w których uczestniczyli dziennikarze z prasy ogólnopolskiej oraz branżowej. Spotkanie poświęcone było „Znakowaniu środków spożywczych w świetle nowych przepisów prawnych”.

Gospodarzem spotkania był Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.



## CZERWIEC

### 18. Międzynarodowe szkolenie w zakresie kontroli jakości świeżych owoców i warzyw

W dniach 12 – 14 czerwca w Slaughman Manor w Wielkiej Brytanii odbyło się szkolenie zorganizowane przez organ rządowy Wielkiej Brytanii, Rural Payment Agency, pełniący funkcje koordynujące i kontrolne w zakresie jakości handlowej świeżych owoców i warzyw. W szkoleniu uczestniczyli delegaci z całego świata, zarówno z państw członkowskich UE, jak i państw trzecich. Polskę reprezentowali: Łukasz Karnowski z WIJHARS w Krakowie, Katarzyna Trojnar z Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS oraz Marta Dziubiak z Departamentu Rynków Rolnych MRiRW. Celem szkolenia było ujednoczenie interpretacji norm handlowych UE, norm EKG/ONZ oraz metod kontroli określonych w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011, na podstawie wymiany doświadczeń delegatów z różnych państw.

### VII Konwent Polskich Winiarzy

Spotkanie odbyło się w dniach 23–24 czerwca w Łańcutcie i zostało zorganizowane przez Polski Instytut Winorośli i Wina, magazyn „Wino” oraz Stowarzyszenie Winiarzy Podkarpacia.

Prezentację „Zadania Inspekcji JHARS na rynku wina” wygłosiła Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej.

## LIPIEC

### III Krajowe Forum Grup Producentów Owoców i Warzyw

W dniu 25 lipca w Mszczonowie odbyło się III Krajowe Forum Grup Producentów Owoców i Warzyw. Celem spotkania był m.in. przegląd unijnego systemu regulacji sektora owoców i warzyw, w ramach konsultacji społecznych w sprawie oceny efektów wdrażania Rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 oraz wariantów strategicznych na przyszły okres budżetowy i oceny ich skutków, prowadzonych przez Komisję Europejską. Uczestnikami forum byli przedstawiciele ponad 100 grup i organizacji producentów z całego kraju, pracownicy urzędów marszałkowskich i pracowników Oddziałów Regionalnych ARiMR. W forum uczestniczyła Wioleta Perlińska z GIJHARS, która zaprezentowała uczestnikom spotkania zagadnienia dotyczące celów kontroli ex-post, wniosków dla grup i organizacji wynikających z przeprowadzonych kontroli.

## SIERPIEŃ

### Cyfryzacja w urzędach staje się faktem!

#### – e-Dok w WIJHARS w Bydgoszczy

WIJHARS w Bydgoszczy uczestniczy w projekcie „Budowa narzędzi e-Administracji w oparciu o zintegrowany system zarządzania sprawami dla rządowej administracji zespolonej województwa kujawsko-pomorskiego.

Projekt polegający na optymalizacji działań jednostek administracji zespolonej poprzez zbudowanie i wdrożenie systemu zarządzania sprawami, obejmuje między innymi prezentację statusu sprawy w Internecie, uruchomienie wspólnego dla tych jednostek portalu tematycznego oraz integrację z platformą ePUAP.

### Ser koryciński swojski

W dniu 10 sierpnia ser koryciński swojski został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako chronione oznaczenie geograficzne (rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 728/2012 z dnia 7 sierpnia 2012 r). Jest to 35. polski produkt zarejestrowany w UE.



## WRZESIEŃ

### Szkolenie „Zagadnienia kontrolne w systemach jakości żywności”

W dniach 19–20 września w Paprotni odbyło się szkolenie: „Zagadnienia kontrolne w systemach jakości żywności”. Organizatorem dwudniowego spotkania było MRiRW we współpracy z GIJHARS. Przedsięwzięcie zrealizowano w ramach projektu „Europejski Fundusz Rolny na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w zakresie pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013. Uczestnikami szkolenia byli przedstawiciele WIJHARS, jednostek certyfikujących, UOKiK oraz PCA. Organizatorzy szkolenia poruszyli tematy dotyczące systemu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności, jak również uczestnictwa rolników w systemach jakości żywności oraz działań informacyjno-promocyjnych w PROW 2007–2013.

## PAŹDZIERNIK

### Polagra Food 2012

W dniach 8–11 października odbyły się największe i najważniejsze polskie targi branży spożywczej Polagra Food.

Podczas trwania *Targów Smaki Regionów* MRiRW wspólnie z Kancelarią Prezydenta zorganizowało debatę publiczną „Czy produkt lokalny musi być niszowy?”. Przed debatą odbyło się seminarium nt. „Wymagania przy wprowadzaniu na rynek żywności lokalnej”. Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS przedstawił referat pt.: „Wprowadzanie do obrotu produktów regionalnych i tradycyjnych”.

Dnia 8 października odbyła się międzynarodowa konferencja „Potencjał eksportowy branży polskich specjalności żywnościowych” zorganizowana przez Agencję Rynku Rolnego. W spotkaniu tym wzięli udział przedstawiciele: firm z branży spożywczej, organizacji branżowych, zagraniczni kontrahenci, polskie i zagraniczne media. W konferencji uczestniczył Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, przedstawiając referat „Bezpieczna polska żywność – system nadzoru nad jakością żywności”.

### Forum Technologii Serowarskich

W dniach 25–26 października w Nałęczowie odbyło się Forum Technologii Serowarskich zorganizowane przez redakcję „AgroIndustry”. W spotkaniu udział wzięła Dorota Balińska-Hajduk przedstawiając prezentację „Wyniki kontroli jakości handlowej przetworów mlecznych”. Patronat nad forum objął Główny Inspektor JHARS.

### GIJHARS partnerem w unijnym projekcie szkoleniowym BTSF

Pracownicy GIJHARS wystąpili w roli krajowych ekspertów w zakresie systemów jakości żywności (rolnictwo ekologiczne i oznaczenia geograficzne) w projekcie realizowanym przez Komisję Europejską Better Training for Safer Food (BTSF).

W Warszawie, w okresie od kwietnia do października 2012 roku, odbyło się sześć sesji szkoleniowych skierowanych do kadry organów kontrolnych i jednostek certyfikujących. Uczestnikami szkoleń byli pracow-





nicy instytucji działających głównie w UE, ale także funkcjonujących w państwach trzecich. Umożliwiło to stworzenie międzynarodowego forum wymiany wiedzy i doświadczeń, w ramach którego poruszane były kwestie dotyczące sprawiedliwego handlu pomiędzy UE i państwami spoza UE.

Nadrzędnym celem projektu BTSF było stworzenie wspólnotowej strategii szkoleniowej w obszarach prawa żywnościowego i paszowego, zdrowia oraz dobrostanu zwierząt.

### Kongres Języka Urzędowego

W ramach kampanii społecznej „Język urzędowy przyjazny obywatelom”, w dniach 30–31 października w Senacie odbył się I Kongres Języka Urzędowego. W wydarzeniu tym uczestniczyli językoznawcy, prawnicy, przedstawiciele mediów, administracji rządowej i samorządowej. Nad wspólną inicjatywą Rzecznika Praw Obywatelskich, Senatu RP, Wojewody Mazowieckiego, Szefa Służby Cywilnej, Rady Języka Polskiego, Narodowego Centrum Kultury i Fundacji Języka Polskiego patronat honorowy objął Prezydent Bronisław Komorowski.

W czasie trwania kongresu dyskutowano na temat obecnego stanu języka urzędowego, który bardzo często jest niezrozumiały i skomplikowany. Dyskusję moderowali prof. Jerzy Bralczyk i prof. Jan Miodek.

W I Kongresie Języka Urzędowego udział wzięli między innymi: Maria Pańczyk-Pozdziej, Wicemarszałek Senatu; Irena Lipowicz, Rzecznik Praw Obywatelskich; Sławomir Brudziński, Szef Służby Cywilnej; Dariusz Piątek, Wicewojewoda Mazowiecki; Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor IJHARS.

### Jagnięcina podhalańska



W dniu 11 października jagnięcina podhalańska została zarejestrowana jako chronione oznaczenie geograficzne (rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 929/2012 z dnia 8 października 2012 r.). Jest to 36. polski produkt zarejestrowany w UE.

## LISTOPAD

### Szkolenie Agencji Rynku Rolnego

W dniu 16 listopada Agencja Rynku Rolnego zorganizowała szkolenie skierowane do przedsiębiorców sektora spożywczego „Skuteczny marketing, promocja i handel na rynku francuskim i rosyjskim”. W spotkaniu udział wzięła Agnieszka Sudoł przedstawiając prezentację „Kontrola jakości handlowej świeżych owoców i warzyw eksportowanych do Federacji Rosyjskiej”.

### Nowy członek Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO

Do licznego grona członków Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dołączył **Turkmenistan**. Aktualnie członkami Komisji jest już **185** państw i Unia Europejska.

Przystąpienie Turkmenistanu do szeroko rozumianego kodeksowego regionu Europy jest ważne dla Polski ze względu na pełnioną funkcję Regionalnego Koordynatora FAO/WHO dla Europy. Region Europy tworzy obecnie 51 państw oraz Unia Europejska.

## GRUDZIEŃ

### Wykłady dla studentów SGGW w Warszawie

Dnia 4 grudnia studenci SGGW w Warszawie mieli okazję wysłuchać Beaty Majchrzak, która przedstawiła wykład „Jakość handlowa żywności na podstawie wyników kontroli IJHARS”.

### Wizyta przedstawicieli z Litwy

Dnia 5 grudnia Główny Inspektorat JHARS gościł delegację ekspertów administracji publicznej z Litwy. Podczas spotkania pracownicy GIJHARS zaprezentowali swoje doświadczenie wynikające z polskiego Przewodnictwa w radzie Unii Europejskiej.

### Nowa procedura badawcza w laboratorium w Kielcach

W IV kwartale 2012 roku Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Kielcach wdrożyło metodę określania zawartości mięsa w wędzonkach. Wdrożenie metody poprzedzone było wieloma badaniami składu mięsa surowego, przetworów mięsnych oraz białek dodawanych do tych przetworów. Metoda ta pozwala na wykrycie przypadków fałszowania przetworów mięsnych poprzez deklarowanie w oznakowaniu produktów wyższej od rzeczywistej zawartości mięsa.

Iwona Kowalska

## PODSUMOWANIE DZIAŁALNOŚCI IJHARS W 2012 R.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) realizuje zadania określone w ustawie *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* oraz w 14 innych ustawach i w ponad 40 rozporządzeniach zarówno krajowych jak i unijnych. Oprócz kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych na rynku krajowym i w obrocie z zagranicą IJHARS nadzoruje wybrane rynki związane z produkcją żywności i środków do produkcji rolnej (mięso, drób, owoce, warzywa, wino, chmiel, nawozy), realizuje zadania wynikające ze Wspólnej Polityki Rolnej (rolnictwo ekologiczne, produkty regionalne i tradycyjne, rynek mięsa wołowego, kontrole beneficjentów otrzymujących płatności z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji w obszarze mechanizmów WPR administrowanych przez agencje płatnicze) oraz przeprowadza czynności kontrolne na wniosek producenta lub przedsiębiorcy umożliwiając w ten sposób między innymi eksport polskiej żywności do krajów trzecich. Kontrolą zajmuje się bezpośrednio 379 inspektorów WIJHARS oraz 110 pracowników zatrudnionych w 6 laboratoriach GIJHARS, wyspecjalizowanych w badaniu żywności. W 2012 r. IJHARS przeprowadziła ogółem 104 466 kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i środków produkcji, w tym: 90 762 kontrole w obrocie z zagranicą oraz 13 704 kontrole na rynku krajowym. W porównaniu do 2011 r. liczba przeprowadzonych kontroli ogółem zwiększyła się o ponad 19 tys., tj. 22,8%.

W obrocie z zagranicą IJHARS kontroluje świeże owoce i warzywa przywożone i wywożone z kraju oraz importowane artykuły rolno-spożywcze, których wykaz i minimalne ilości wskazane zostały w przepisach. Kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wywożonych z kraju jest dobrowolna i odbywa się na wniosek handlowca. W 2012 r. kontroli IJHARS podlegało ogółem 1273,4 tys. t importowanych artykułów rolno-spożywczych (głównie nasiona roślin oleistych, przetwory owocowo-warzywne, ryby i przetwory rybne, zboża i przetwory zbożowe oraz kawa i herbata), 654,8 tys. hl napojów bezalkoholowych, alkoholowych i wina oraz 1351,5 tys. t importowanych i eksportowanych świeżych owoców i warzyw.

Liczba urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym i doraźnym wyniosła ogółem 7519, a ich zakres dotyczył jako-

ści handlowej produktów będących podstawą diety w żywieniu człowieka (przetwory mleczne, mięsne, drobiowe, rybne, zbożowe, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, itp.) ze szczególnym uwzględnieniem wyrobów typu „light” oraz przeznaczonych dla dzieci. Realizowano także działania doraźne w celu skontrolowania produktów wskazanych przez inne instytucje, media i konsumentów.

Kontrolując jakość handlową żywności inspektor zobowiązany jest do sprawdzenia dokumentacji technologicznej w zakładzie produkcyjnym lub towarzyszącej importowanym produktom, dokonania wstępnej oceny organoleptycznej (wygląd, zapach, smak), oceny oznakowania oraz pobrania próbek w celu wykonania badań fizykochemicznych w laboratoriach GIJHARS. W przypadku 66 tys. kontroli (głównie w obrocie z zagranicą) zbadano jakość handlową artykułów rolno-spożywczych na podstawie cech organoleptycznych, w ponad 13 tys. kontroli sprawdzono prawidłowość oznakowania opakowań jednostkowych, a do badań laboratoryjnych przekazano 5,4 tys. próbek reprezentujących partie wyrobów skontrolowanych na rynku krajowym.

Ustalenia z urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym wykazały, że jakość handlową artykułów rolno-spożywczych kwestionowano najczęściej z powodu nieprawidłowego oznakowania produktów, co stwierdzono w przypadku 25,9% skontrolowanych partii. Najwięcej zastrzeżeń w tym zakresie dotyczyło: koncentratów spożywczych, majonezów i sosów majonezowych, olejów roślinnych, napojów alkoholowych, przetworów z mięsa czerwonego, napojów bezalkoholowych, a także świeżych owoców i warzyw.

Badania laboratoryjne próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym wykazały, że 14,5% skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych było niezgodnych z przepisami lub deklaracją producenta. Najczęściej kwestionowano jakość handlową: napojów bezalkoholowych, przetworów z mięsa czerwonego, miodu, przetworów z mięsa drobiowego i piwa.

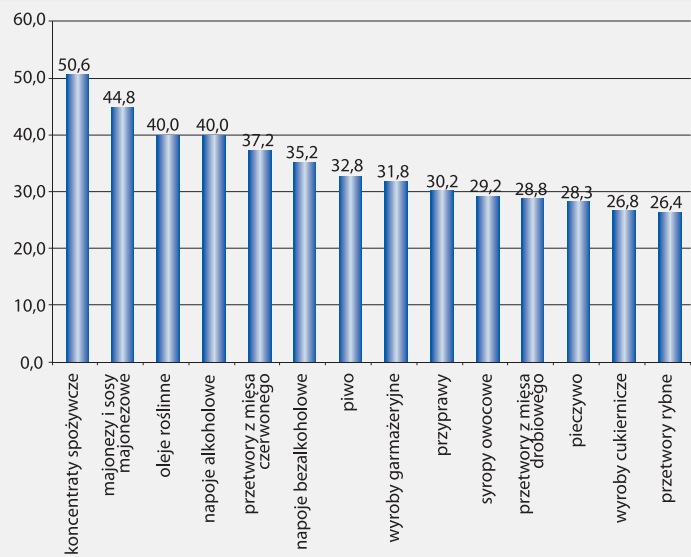
Powodem zakwestionowania jakości handlowej 1,4% skontrolowanych partii wyrobów były niewłaściwe cechy organoleptyczne, przy czym najczęściej dotyczyło to przypraw, napojów bezalkoholowych, mięsa drobiowego, koncentratów spożywczych, przetworów rybnych i przetworów mlecznych.

Artykuły rolno-spożywcze niespełniające wymagań jakościowych określonych w przepisach lub deklarowanych przez producenta były podstawą wydania przez organy IJHARS 1478 decyzji administracyjnych, w tym: 945 nakładających kary pieniężne na kwotę ogółem 2997,9 tys. zł oraz 533 nakazujących przedsiębiorcy wykonanie określonych czynności w odniesieniu do kontrolowanej partii towaru (np. zmiana oznakowania, przeklasyfikowanie, zakaz wprowadzenia do obrotu). Ponadto, przekazano zalecenia pokontrolne obligujące do wyeliminowania w określonym terminie nieprawidłowości związanych z procesem produkcji lub oznakowaniem wyrobu. W przypadku 909 przedsiębiorców naruszających formalno-prawne aspekty działalności gospodarczej nałożono grzywny w drodze mandatu karnego na ogólną kwotę 192,3 tys. zł.

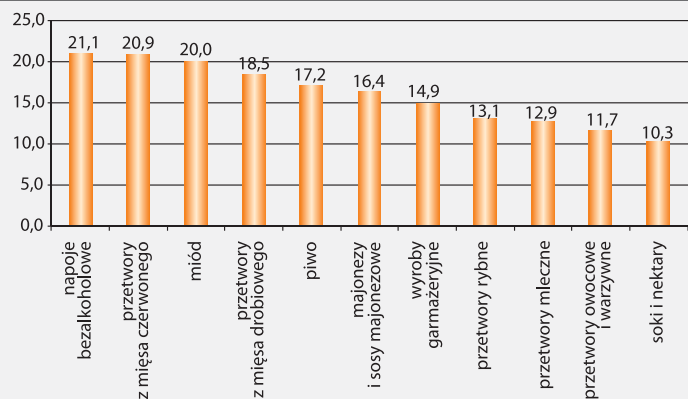
Oprócz kontroli wykonywanych z urzędu w 2012 r. przeprowadzono 6185 czynności kontrolnych na wnioski producenta składany do IJHARS. W wyniku czynności kontrolnych przeprowadzonych przez inspektorów IJHARS wydano:

- 3903 świadectwa potwierdzające pochodzenie mięsa wołowego z dorosłego bydła płci męskiej, będące podstawą ubiegania się o refundacje wywozowe w przypadku eksportu mięsa do krajów trzecich,
- 2331 świadectw jakości handlowej, potwierdzających spełnienie wymagań jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, ułatwiających eksport polskich wyrobów na rynki zagraniczne oraz ich obrót na rynku krajowym,
- 2252 decyzje w sprawie odstępstw od warunków produkcji ekologicznej, umożliwiające (w uzasadnionych przypadkach) producentom rolnym kontynuację produkcji, pomimo wystąpienia czasowych problemów z dotrzymaniem wszystkich warunków upraw lub hodowli metodami ekologicznymi,
- 879 certyfikatów na chmiel lub produkty chmielowe, potwierdzających spełnienie określonych wymagań jakościowych, umożliwiających wprowadzenie chmielu lub jego produktów do obrotu handlowego,
- 220 świadectw jakości dla produktów rolnych i środków spożywczych posiadających Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chronioną Nazwę Pochodzenia lub będące Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością, potwierdzających zgodność procesu produkcji ze specyfikacją określoną dla produktów regionalnych i tradycyjnych. Więcej informacji o realizacji zadań ustawowych zawartych zostanie w Sprawozdaniu z działalności IJHARS za 2012 r.

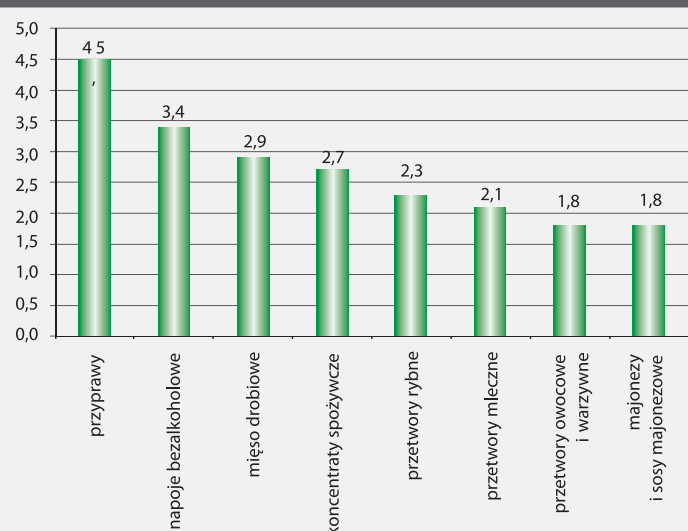
**RYСУNEK 1. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W ZAKRESIE ZNAKOWANIA PRZEZ IJHARS W 2012 R.**



**RYСУNEK 2. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W WYNIKU BADAŃ PARAMETRÓW FIZYKOCHEMICZNYCH PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2012 R.**



**RYСУNEK 3. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W WYNIKU BADAŃ CECH ORGANOLEPTYCZNYCH PRZEZ WIJHARS W 2012 R.**



Anna Dominiak

# LEKKIE JAK PIÓRKO

## czyli jakość handlowa przetworów mlecznych o obniżonej zawartości tłuszczu

Coraz więcej konsumentów stara się prowadzić zdrowy tryb życia. Aktywność fizyczna i zbilansowana dieta to podstawa w dbaniu o szczupłą sylwetkę. Przetwory mleczne są cennym składnikiem codziennej diety i mogą być również jednym ze sposobów walki z nadwagą. Dlatego też coraz większą popularnością cieszą się przetwory mleczne typu „light”. IJHARS postanowiła przyjrzeć się ich jakości.

### Działania kontrolne

Stojąc na straży interesów ekonomicznych konsumentów Inspekcja JHARS systematycznie kontroluje jakość handlową przetworów mlecznych, które są ważnym elementem codziennej diety.

Mając na uwadze zmiany trendów żywieniowych i coraz popularniejszą modę na „bycie fit”, w IV kwartale 2012 roku po raz pierwszy przeprowadzono odrębną kontrolę przetworów mlecznych o obniżonej zawartości tłuszczu, tj. zawierających na opakowaniu informację typu „0% tłuszczu”, „light”, „fit”, „chudy” itp. Inspektorzy przede wszystkim sprawdzili jakość serów twarogowych, mlecznych napojów fermentowanych (w tym głównie jogurtów) oraz różnego rodzaju serków (w tym serków „wiejskich”, homogenizowanych i twarożków). Ponadto kontrolą objęto pojedyncze partie mleka, mleka zagęszczonego, serów podpuszczkowych, pleśniowych, solankowych i serków topionych, które również należały do kategorii produktów typu „light”.

Oznakowanie jest dla konsumenta podstawowym źródłem informacji o żywności. Na podstawie danych podanych na opakowaniu konsument wybiera produkty zgodnie z własnymi preferencjami i oczekiwaniami. Dlatego też elementem każdej kontroli Inspekcji JHARS, w tym przetworów mlecznych o obniżonej zawartości tłuszczu, jest weryfikacja oznakowania wyrobów gotowych pod kątem zgodności z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego oraz deklaracją producenta.

Dla większości konsumentów podstawowym kryterium wyboru przetworów mlecznych typu „light”

jest ich „kaloryczność”. Dlatego też w ramach badań laboratoryjnych przedmiotowej grupy produktów sprawdzono przede wszystkim, czy faktycznie zawierają tyle tłuszczu, ile zadeklarował ich producent.

Ponadto w trakcie kontroli sprawdzono czy „jogurt” to na pewno „jogurt”, tj. czy zawiera mikroflorę charakterystyczną dla danego rodzaju mlecznego napoju fermentowanego. Zbadano również czy „zawiera żywe kultury bakterii”, jeżeli taką deklarację podał na opakowaniu jego producent.

### Ustalenia IJHARS

Działania kontrolne przeprowadzono w 59 zakładach przetwórstwa mlecznego. Wyniki kontroli wskazują, że nie wszyscy producenci wywiązują się ze swoich obowiązków. Nieprawidłowości stwierdzono bowiem w niemal co trzecim skontrolowanym podmiocie.

Wymagań w zakresie parametrów fizykochemicznych nie spełniło 12,1% kontrolowanych partii produktów. W przedmiotowym zakresie zakwestionowano jakość handlową mleka, serków, serów twarogowych i pleśniowych. Nieprawidłowości dotyczyły przede wszystkim zawyżonej zawartości tłuszczu, tj. do 4,6 p.p. w przypadku tłuszczu ogółem oraz 6,2 p.p. w przypadku tłuszczu w suchej masie.

Nieprawidłowości w zakresie znakowania stwierdzono w przypadku 15,3% partii wyrobów poddanych kontroli. Polegały one m.in. na podawaniu zawyżonej zawartości składników charakterystycznych. Na przykład producent „pomylił się” i na opakowaniu zadeklarował zawartość owocu na poziomie 4%,

podczas gdy jego faktyczna zawartość w produkcji wynosiła 0,9%.

Inspektorzy JHARS zakwestionowali również stosowanie sformułowań, które sugerowały szczególne cechy danego wyrobu, podczas gdy wszystkie tego rodzaju produkty mają takie same właściwości. Przykładowo na opakowaniu „jogurtu naturalnego” umieszczono informację „bez dodatku cukru”, podczas gdy zgodnie z obowiązującymi przepisami do przedmiotowego przetworu mlecznego cukier nie może być dodawany. Nie jest bowiem substancją konieczną do jego wyprodukowania. Taka informacja stanowi zatem niedozwolony chwyt marketingowy, bo „jogurt naturalny bez cukru” w niczym nie różni się od zwykłego „jogurtu naturalnego”.

Czasem zdarza się, że producenci aby „ułatwić sobie życie” i mniejszym nakładem pracy uzyskać wyroby o określonych cechach (np. organoleptycznych), stosują niedozwolone dla poszczególnych rodzajów przetworów mlecznych składniki i dodatki. W trakcie przeprowadzonej kontroli zakwestionowano np. stosowanie karagenu w przypadku mleka UHT czy cukru w fermentowanych napojach mlecznych bez dodatków smakowych.

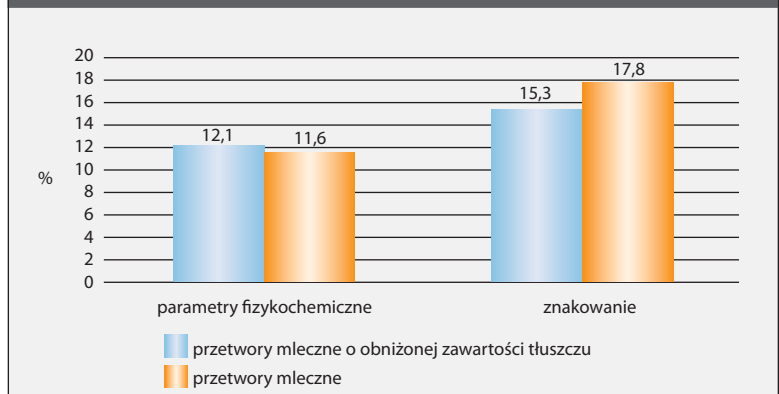
W zakresie mikroflory charakterystycznej nie stwierdzono nieprawidłowości. Wszystkie skontrolowane w tym zakresie partie produktów były zgodne z deklaracją producenta.

W IV kwartale 2012 roku przeprowadzono dwie równoległe kontrole jakości handlowej przetworów mlecznych. W trakcie jednej z nich inspektorzy JHARS pod lupę wzięli produkty typu „light”. Podczas drugiej kontroli sprawdzili jakość handlową przetworów mlecznych skierowanych do wszystkich konsumentów, którzy niekoniecznie są aktualnie „na diecie”.

Wyniki przedmiotowych kontroli wskazują, że jakość wyrobów mlecznych o obniżonej zawartości tłuszczu na tle pozostałych przetworów mlecznych w zakresie parametrów fizykochemicznych kształtuje się na podobnym poziomie, tj. zakwestionowano odpowiednio 12,1% i 11,6% skontrolowanych partii (wykres 1).

Z kolei w zakresie znakowania udział liczby partii przetworów mlecznych typu „light” niewłaściwie oznakowanych był mniejszy o 2,5 p.p. w stosunku do liczby partii pozostałych produktów mlecznych zakwestionowanych w 2012 roku.

**WYKRES 1. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANEJ LICZBY PARTII PRZETWORÓW MLECZNYCH ORAZ PRZETWORÓW MLECZNYCH O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI TŁUSZCZU SKONTROLOWANYCH W 2012 ROKU (W %)**



### Słowo końcowe

Nie wszyscy kontrolowani producenci dokładali należytej staranności przy produkcji swoich wyrobów. Nie należy jednak wyciągać pochopnych wniosków odnośnie jakości przetworów mlecznych i zmieniać nawyków żywieniowych. Inspekcja JHARS w przyszłości będzie kontrolować jakość przetworów mlecznych typu „light”, tak aby konsumenci mogli po nie sięgać bez obaw.

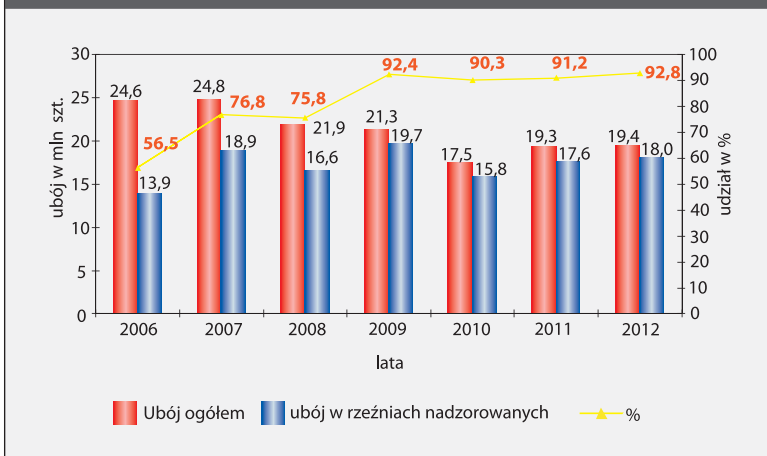


Romana Agnieszka  
Pawelec

# KLASYFIKACJA TUSZ WIEPRZOWYCH – komu przynosi korzyści

System klasyfikacji tusz wieprzowych został stworzony w celu zapewnienia godziwej zapłaty producentom za dostarczone zwierzęta, opartej na rzetelnej ocenie jakości tusz. Producenci zwierząt rzeźnych dostarczając je do ubojni mogą żądać zapłaty w oparciu o rozliczenie uwzględniające wyniki klasyfikacji tusz. W przepisach nie ma jednak nałożonego na ubojnie obowiązku stosowania wyników klasyfikacji do rozliczeń zakupu zwierząt rzeźnych z dostawcami (tj. producentami i pośrednikami). Nasuwa się zatem pytanie, jaka część zakładów wykorzystuje wyniki klasyfikacji do rozliczeń zakupu trzody oraz jakiej części zakupionej trzody to rozliczenie dotyczy?

**WYKRES 1. UBÓJ TRZODY W POLSCE ORAZ W ZAKŁADACH NADZOROWANYCH W LATACH 2006–2012**



Przepisy dotyczące klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych określają obowiązek podjęcia klasyfikacji przez ubojnie oraz obowiązek prowadzenia nadzoru nad klasyfikacją przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Inspekcja JHARS nadzoruje zakłady, które ubijają powyżej 200 szt. trzody tygodniowo, średnio w roku. W 2012 roku takich zakładów było 263 i stanowiły one 44,7% wszystkich ubojni prowadzących ubój trzody chlewnej w kraju.

## Uboj trzody chlewnej w Polsce i w zakładach nadzorowanych

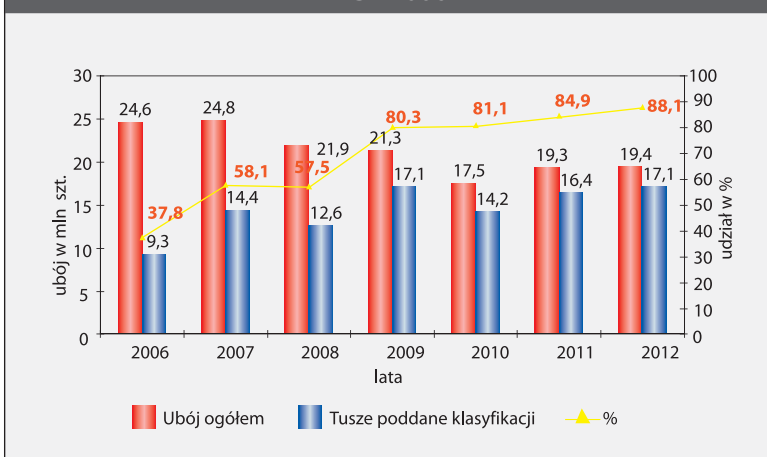
Z danych posiadanych przez Inspekcję JHARS wynika, że w 2012 roku ubój trzody chlewnej wyniósł 19,4 mln szt., z czego w zakładach nadzorowanych w zakresie klasyfikacji poddano ubojowi 18,0 mln szt., co stanowiło 92,8% uboju całkowitego na terenie kraju (wykres 1). Klasy jakości handlowej nadano 17,1 mln szt. tusz wieprzowych, tj. 95,4% wszystkich tusz użytych z uboju trzody w zakładach nadzorowanych.

Coraz większa część uboju trzody realizowana jest w ubojniach, które podlegają obowiązkowi klasyfikacji tusz wieprzowych. Udział uboju realizowanego w zakładach nadzorowanych wzrósł z 56,5% w 2006 roku do 92,8% w 2012 roku.

## Tusze poddane klasyfikacji i ich mięsność

Jak zatem kształtował się w tym czasie udział tusz poddanych klasyfikacji w całkowitej liczbie tusz użytych z uboju? Udział tusz klasyfikowanych wy-

**WYKRES 2. UBÓJ TRZODY W POLSCE ORAZ LICZBA TUSZ PODDANYCH KLASYFIKACJI W LATACH 2006–2012**



nosił 37,8% w 2006 roku i wzrastał systematycznie osiągając 88,1% w 2012 roku (wykres 2).

System klasyfikacji obejmuje zatem coraz większą liczbę tusz wieprzowych. Czy jednak wpływa na wartość chudego mięsa w tuszy?

Z danych Zintegrowanego Systemu Rolniczej Informacji Rynkowej wynika, że średnia mięsność trzody chlewnej skupowanej przez zakłady ubojowe konsekwentnie rośnie i w 2012 roku wynosiła 56,6%. Od 2006 roku wzrost mięsności wyniósł 3,1 punktu procentowego.

Wysoka zawartość chudego mięsa w tuszy powoduje, że w procesie rozbioru i wykrawania uzyskuje się większą masę mięsa w cennych elementach kulinarnych. Potwierdzają to badania Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego. Zatem tusza o dużej mięsności ma większą wartość (wyrażoną w PLN) niż tusza o niskiej mięsności.

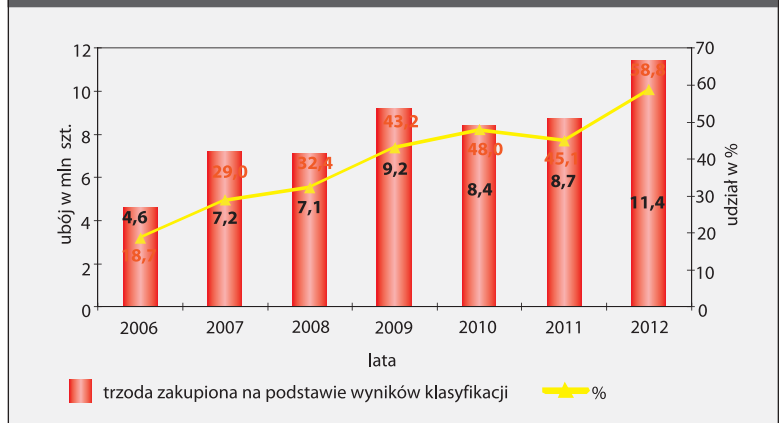
### Stosowane sposoby rozliczeń za trzodę chlewną

Stale rosnąca średnia mięsność tusz w pogłowie masowym powinna przynosić korzyści finansowe wszystkim uczestnikom rynku, zarówno zakładom ubojowym jak i dostawcom żywca wieprzowego. Czy tak jest w praktyce?

Inspekcja IJHARS dysponuje danymi dotyczącymi sposobu rozliczeń z dostawcami trzody stosowanymi przez zakłady ubojowe, które podlegają obowiązkowi klasyfikowania tusz wieprzowych. Z danych tych wynika, że liczba zakładów, które rozliczają zakupy trzody wyłącznie na podstawie masy poubojowej ciepłej tusz oraz wyników klasyfikacji wynosiła w 2008 roku 28, (tj. 9,0% wszystkich nadzorowanych) i rosła powoli do 2011 roku, kiedy wynosiła 38 (tj. 14,35% nadzorowanych). W 2012 roku liczba tych zakładów zmniejszyła się do 32, czyli do 12,2% wszystkich nadzorowanych.

Funkcjonuje również od lat grupa zakładów, które rozliczają zakupy trzody w taki sposób, jakiego zażąda dostawca, czyli na podstawie masy poubojowej ciepłej i wyników klasyfikacji lub masy żywych zwierząt. Udział tej grupy w zakładach nadzorowanych utrzymywał się na podobnym poziomie ok. 20% na przestrzeni analizowanych lat, jednakże w 2012 roku zmniejszył się i wynosił 17,5%.

**WYKRES 3. LICZBA TRZODY ROZLICZONEJ NA PODSTAWIE WYNIKÓW KLASYFIKACJI ORAZ JEJ UDZIAŁ W CAŁKOWITEJ LICZBIE TUSZ UZYSKANYCH Z UBOJU, W LATACH 2006–2012**



Przeważająca większość zakładów, które podlegają obowiązkowi klasyfikowania tusz wieprzowych kupuje trzodę chlewną na podstawie masy żywych zwierząt. W 2012 roku zakłady te stanowiły ok. 70%.

W związku z tym jaka część trzody chlewnej została zakupiona na podstawie masy poubojowej ciepłej oraz wyników klasyfikacji? Czy liczba tusz rozliczonych z wykorzystaniem wyników klasyfikacji zmniejsza się tak jak liczba zakładów?

Liczba tusz rozliczona na podstawie wyników klasyfikacji oraz masy poubojowej ciepłej zwiększyła się od 2006 roku o 6,8 mln szt. i wynosiła w 2012 roku 11,4 mln szt. (wykres 3). Potroił się również udział tusz rozliczonych w ten sposób, w analizowanym okresie.

### Podsumowanie

Wracając do pytań postawionych na wstępie tego artykułu stwierdzić należy, że w 2012 roku mniejsza niż w latach poprzednich liczba zakładów była zainteresowana rozliczaniem zakupu trzody na podstawie wyników klasyfikacji. Nie spowodowało to jednak spadku liczby tusz zakupionych w ten sposób. Przeciwnie, w 2012 roku zdecydowanie więcej tusz wieprzowych zakupionych zostało z wykorzystaniem wyników klasyfikacji. Można zatem przypuszczać, że trzoda rozliczana na podstawie wyników klasyfikacji została dostarczona głównie przez dużych producentów.

Z analizy przedstawionych powyżej informacji wynika konkluzja, że najwięcej korzyści z systemu klasyfikacji tusz wieprzowych czerpią duże zakłady ubojowe oraz dostawcy, którzy dostarczają trzodę tym zakładom.

# ZYWNOSĆ POD CIŚNIENIEM

Spółeczeństwo oczekuje tworzenia i udoskonalania takich metod utrwalania żywności, które pozwolą uzyskać nieskończenie długą stabilność jakościową produktu, a zachowanie jego wartości odżywczej będzie wysokie. Chcąc zaspokoić wymagającego konsumenta, naukowcy ciągle pracują nad coraz to lepszymi metodami utrwalania żywności. Zastosowanie wysokich ciśnień daje nadzieję, że uda się sprostać tym oczekiwaniom.

## Utrwalanie żywności kiedyś

Przyroda podarowała ludziom pierwsze metody utrwalania żywności. Dzięki działaniu promieni słonecznych i oddziaływaniu wiatru nasi przodkowie mogli suszyć np. mięso, a przy pomocy lodu i śniegu, poznali dobroczynne działanie niskich temperatur na przechowywaną żywność. Utrwalanie żywności było od dawna kluczowym zagadnieniem, którego rozwiązanie gwarantowało ludziom przetrwanie. Pozyskanie przez człowieka ognia i nabycie wiedzy o możliwości opiekania nad nim mięsa, z całą pewnością było przełomem w dziedzinie obróbki żywności. Tylko krok dzielił od tego aby zacząć utrwalac i jednocześnie nadać specyficzne walory aromatyczne żywności przetrzymywanej w dymie, co dzisiaj nazywamy wędzeniem. Również stosowanie niskich temperatur, jako metody utrwalania żywności, było znane człowiekowi już od dawna. Szybko poznano dobroczynne działanie chłodu na przedłużenie świeżości mięsa, złowionej ryby, czy upolowanego zwierzęcia. W miarę postępu cywilizacji, przełomowym wydarzeniem było opracowanie na początku XIX wieku techniki utrwalenia żywności polegającej na szczelnym zamknięciu produktu w szklanym słoju i gotowaniu całości przez kilkanaście minut. Pomysł okazał się na tyle skuteczny, że ostatecznie jego pomysłodawca, Nikolas Appert został nazwany „ojcem konserwowania”, gdyż tym osiągnięciem zapoczątkował metodę utrwalania z zastosowaniem wysokiej temperatury używaną na całym świecie do dzisiaj.

## Utrwalanie żywności dziś

Dzięki temu, że ludzkość uparcie dąży do celu podejmując wyzwania, tradycyjne techniki utrwalania żywności są ciągle unowocześniane, a nowe kierunki mają szansę zaistnieć.

Jedną z nowych, fizycznych metod utrwalania żywności, jest metoda wykorzystująca wysokie ciśnienie hydrostatyczne. Do jej opisanja stosuje się określenia takie jak: *UHP* (ultra high pressure), *HP* (high pressure), *HPP* (high pressure processing lub high pressure pasteurization), jak również *proces wysokociśnieniowy*, *wysokie ciśnienie hydrostatyczne*, *ultrawysokie ciśnienie*, *paskalizacja*, *presuryzacja*, *ciśnieniowanie*, *prasowanie izostaticzne*.

Pierwsze wzmianki na temat wykorzystania wysokiego ciśnienia do utrwalania żywności pojawiły się pod koniec XIX wieku. Na początku lat 90. XX wieku, w Japonii na rynku pojawiły się po raz pierwszy produkty spożywcze utrwalone metodą wysokociśnieniową. Obecnie na skalę przemysłową proces wysokociśnieniowy wykorzystuje się przy utrwalaniu m.in. soków owocowych w tym soków świeżych, konfitur, deserów i koncentratów owocowych, produktów mlecznych, przetworów mięsnych, czy sosów mięsnych, przez takie kraje jak Japonia, Stany Zjednoczone, Hiszpania, Francja. Na polskim rynku na chwilę obecną, nie ma produktów utrwalonych metodą wysokociśnieniową, jednak badania w tym kierunku prowadzone są m.in. przez Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego, czy Instytut Wysokich Ciśnień PAN w Warszawie.

## Metoda z zastosowaniem wysokiego ciśnienia – na czym polega?

Metoda wysokich ciśnień opiera się na zastosowaniu jednocześnie trzech parametrów fizycznych: ciśnienia, czasu i temperatury, z czego kluczowe znaczenie ma ciśnienie. W przemyśle spożywczym wykorzystywane są ciśnienia od 100 do 1000 MPa, natomiast czas ciśnieniowania waha się od kilku sekund do kilkunastu minut. Podczas prowadzenia procesu, ciśnienie





rozchodzi się jednakowo we wszystkich kierunkach utrwalanego produktu, czyli cały produkt otrzymuje taką samą dawkę ciśnienia bez powstawania zmian lokalnych. Na zwrócenie uwagi zasługuje fakt, że proces ten można prowadzić w tzw. temperaturze pokojowej, chociaż często ze względu na lepszy efekt inaktywacji drobnoustrojów, proces ten prowadzi się w wyższych warunkach temperaturowych.

Efektom działania wysokiego ciśnienia, jest:

- inaktywacja form wegetatywnych drobnoustrojów,
- inaktywacja enzymów,
- denaturacja białek,
- zmiany kinetyki niektórych reakcji,
- zmiany właściwości polimerów (węglowodanów, lipidów).

Wpływ wysokiego ciśnienia na komórki drobnoustrojów jest złożony, a efekt działania ciśnienia zależy od wielu czynników, np. od właściwości drobnoustrojów, ich fazy wzrostu, czy od pH i składu środowiska, w którym drobnoustroje się znajdują. W celu unieczynnienia form przetrwalnikujących, należy zastosować zarówno nieco wyższe ciśnienie (powyżej 600 MPa) jak i temperaturę. Należy przy tym zaznaczyć, że minimalne ciśnienie, przy którym rozpoczyna się niszczenie form wegetatywnych drobnoustrojów wynosi ok. 200 MPa.

Dodatkowo warto wspomnieć, że przy prowadzeniu procesu w temperaturze pokojowej lub niższej, nie dochodzi do obniżenia wartości odżywczej produktu

ciśnieniowanego związanego z rozkładem witamin i aminokwasów. Również walory smakowe i zapachowe utrwalanego produktu pozostają bez zmian. Inną zaletą obróbki wysokociśnieniowej, są korzyści ekonomiczne płynące z możliwości skrócenia czasu trwania procesu technologicznego w porównaniu z innymi tradycyjnymi metodami utrwalania, np. wykorzystującymi niskie i wysokie temperatury.

Ze względu na swoje destrukcyjne działanie na mikroorganizmy, wykorzystanie wysokiego ciśnienia jest przedmiotem badań w medycynie m.in. do inaktywacji wirusów, pasożytów oraz bakterii wywołujących wiele niebezpiecznych chorób. Prowadzone są badania nad możliwością zastosowania UHP do inaktywacji wirusa HIV. Opracowano również dzięki tej metodzie technikę inaktywacji *Trichinelli Spiralis* obleńca wywołującego włośnicę, chorobę mogącą w skrajnych przypadkach prowadzić nawet do śmierci zakażonej osoby.

### Podsumowując

Metoda wysokich ciśnień daje duże możliwości w kreowaniu żywności o długim okresie przydatności do spożycia, o wysokiej wartości odżywczej oraz dobrej jakości sensorycznej. Spełnienie tych oczekiwań i tym samym zadowolenie współczesnego konsumenta stało się dla technologów i producentów żywności podstawowym celem, a nowy kierunek działań jakim jest metoda utrwalania wykorzystująca wysokie ciśnienia, stwarza duże pole manewru i rozwoju w technologii żywności.

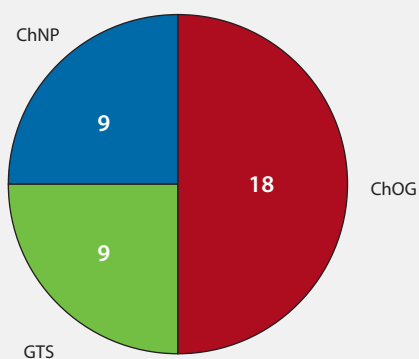


Małgorzata  
Laskowska-Pomorska

## SYSTEM CHNP, CHOG I GTS W POLSCE – podsumowanie 2012 roku

Miniony 2012 rok jest szóstym<sup>1</sup> rokiem czynnego udziału Polski w systemie chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności.

**WYKRES 1. LICZBA POLSKICH NAZW ZAREJESTROWANYCH PRZEZ KE JAKO ChNP, ChOG I GTS (STAN NA DZIEŃ 08.02.13)**

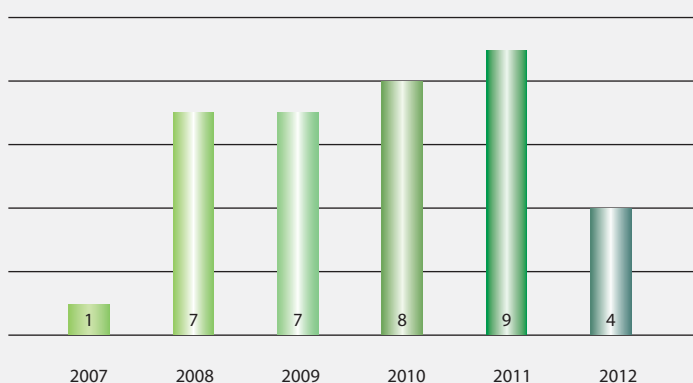


Rok 2012 Polska rozpoczęła z 32, a zakończyła z 36 nazwami zarejestrowanymi przez Komisję Europejską. Do produktów chronionych na szczeblu unijnym dołączyły: fasola wrzawska ChNP, miód z Sejneńszczyzny/ Łódzieszczyzny ChNP (produkt zarejestrowany wraz z Litwą jako transgraniczny), ser koryciński swojski ChOG oraz jagnięcina podhalańska ChOG.

W unijnym rejestrze chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności aktualnie zarejestrowanych jest 1139 nazw. Polskie produkty stanowią ponad 3% tej puli (źródło: rejestr DOOR, 08.02.2013). Najwięcej zarejestrowanych nazw mają wciąż takie kraje jak: Włochy, Francja oraz Hiszpania i Portugalia. Polska w zestawieniu tym plasuje się na 8. miejscu, zaraz za Wielką Brytanią, a tuż przed Czechami (wykres 3).

W 2012 r. polscy producenci wnioskujący o kontrolę zgodności procesu produkcji ze specyfikacją otrzymali w sumie 330 świadectw jakości (wydawanych przez WIJHARS) lub certyfikatów zgodności (wydawanych przez jednostki certyfikujące). Wojewódzkie inspektoraty JHARS wydały 220 świadectw jakości, czyli o 52 więcej niż przed rokiem. Upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi jednostki certyfikujące wydały łącznie 110 certyfikatów zgodności, co stanowi liczbę prawie dwukrotnie wyższą niż w 2011 roku (wykres 4).

**WYKRES 2. LICZBA POLSKICH NAZW ZAREJESTROWANYCH W LATACH 2007–2012**



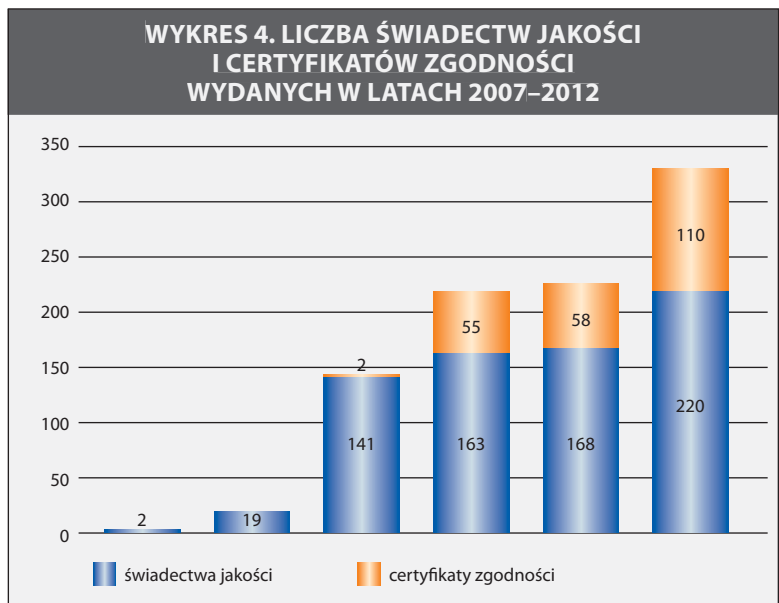
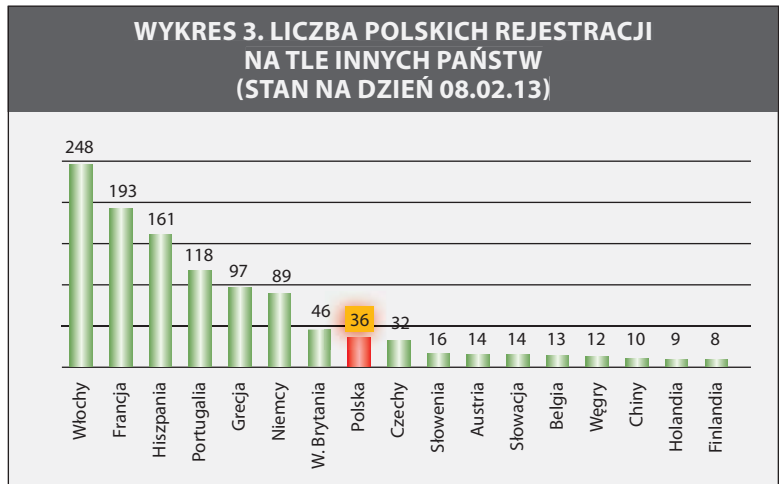
<sup>1</sup> Pierwszym polskim produktem zarejestrowanym przez KE w 2007 r. była *bryndza podhalańska*. W tym samym roku odbyły się pierwsze kontrole producentów *bryndzy podhalańskiej ChNP* i wydane zostały dwa świadectwa jakości potwierdzające zgodność procesu produkcji ze specyfikacją.

Liczba świadectw i certyfikatów	2	19	143	218	226	330
Rok	2007	2008	2009	2010	2011	2012

Po raz pierwszy w minionym roku skontrolowano proces produkcji 7 produktów: kabanosów GTS, kiełbasy jałowcowej GTS, kiełbasy myśliwskiej GTS, miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny ChNP, suski sechlońskiej ChOG, fasoli wrzawskiej ChNP oraz sera korycińskiego swojskiego ChOG.

Suma wszystkich świadectw jakości i certyfikatów zgodności, które były ważne w 2012 roku (suma świadectw jakości i certyfikatów zgodności wydanych w danym roku oraz ważnych świadectw i certyfikatów wydanych w latach ubiegłych) wyniosła 373. Dla porównania w roku 2011 suma ważnych świadectw i certyfikatów wyniosła 263.

Więcej statystyk i analiz dotyczących polskich produktów ChNP, ChOG i GTS dostępnych jest na stronie [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl) w zakładce: produkty regionalne i tradycyjne.



## SZLAKIEM POLSKICH PRODUKTÓW REGIONALNYCH – WOJEWÓDZTWO DOLNOŚLĄSKIE

Izabella Kamińska

Na południowym zachodzie Polski, przy granicy z Niemcami i Czechami znajduje się województwo dolnośląskie ze stolicą we Wrocławiu.

Region ten obejmuje znaczną część historycznego Śląska (tzw. Dolny Śląsk) oraz wschodnie Łużyce Górne. Jest to doskonałe miejsce dla tych, którzy chcą połączyć aktywną turystykę z testowaniem kuchni różnorodnej, której smak ukształtowany został w następstwie przeplatających się kultur różnych narodów. Można tu

zauważyć wpływ Kresów Wschodnich, Bośni i Hercegowiny, Czech, Słowacji, Łemków. Stąd też charakter kuchni województwa dolnośląskiego jest niejednorodny i nie można go w prosty sposób określić. Ale właśnie to bogactwo kultur, ta różnorodność obyczajów urzeka i wabi turystów z Polski i z zagranicy.

Z województwa dolnośląskiego pochodzi 35 produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych, 6 produktów posiadających znak Jakość Tradycja, a jeden produkt został wpisany do unijnego systemu chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych.

Mając na uwadze potencjał tego regionu, którego siła tkwi zarówno w warunkach naturalnych, takich jak klimat, ukształtowanie terenu, jak i w bogatej, zróżnicowanej kulturze i historii, to na razie niewiele produktów zostało w ten sposób wyróżnionych. Najwyraźniej perły smaku, czekają jeszcze na odkrycie.

Te produkty, które już zostały zidentyfikowane i docenione, stanowią niewątpliwą atrakcję turystyczną, która kusci nawet najbardziej wybrednych smakoszy. Poznawanie smaku tego regionu zaczniemy od jednego produktu z województwa dolnośląskiego zarejestrowanego w UE, jako chronione oznaczenie geograficzne, czyli od miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich.

## Wrzosowa kraina

Renoma miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich wynika z długoletniej tradycji bartnictwa. Pierwsze wzmianki o produkcji miodu na tym terenie pochodzą z przełomu VIII i IX wieku. Powierzchnia, cenionych przez pszczelarzy wrzosowisk, uległa znacznemu zwiększeniu po olbrzymich pożarach lasów w 1900 r. Doprowadziło to do degradacji drzewostanu w Borach Dolnośląskich i rozrastania się wrzosowisk. W badaniach miodów wrzosowych z 1958 r. stwierdzono, że w miodach wrzosowych z Borów Dolnośląskich występowała największa zawartość pyłków wrzosowych jako pyłków przewodnich i kształtowała się od 59 do 98%.

Długa tradycja zbierania miodu na tym obszarze oraz jego wysoka jakość są podstawowymi czynnikami, które wpłynęły na renomę wytwarzanego tu miodu wrzosowego. Renomę tę potwierdzają zdobywane przez ten miód nagrody, wyniki przeprowadzonych



ankiet wśród konsumentów i gości, a także jego cena, która jest od 3 do 8 zł za 1 kg miodu wyższa niż innych miodów wrzosowych. Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich jest sztandarowym produktem, który reprezentuje województwo dolnośląskie na licznych targach i wystawach.

Dzisiaj miód ten powstaje dzięki rozległym wrzosowiskom, które porastają głównie tereny byłych poligonów wojskowych w Świętoszowie i Przemkowie i stanowią obszar 10 tys. ha. Teren ten charakteryzuje szczególny mikroklimat. W Borach Dolnośląskich odnotowuje się najwyższą średnią temperaturę w roku i dobre nasłonecznienie, co gwarantuje obfite nektarowanie wrzosów. Dzięki tym czynnikom możliwe jest uzyskanie miodu wrzosowego o wyjątkowych walorach smakowych i jakościowych.

Niepowtarzalne cechy miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich doceniła Komisja Europejska włączając go w 2008 roku do prestiżowego rejestru chronionych oznaczeń geograficznych.

Ale miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich to nie jedyny miód jaki wytwarzany jest na tym obszarze. Można tu znaleźć wiele innych rodzajów tego słodkiego przysmaku. Mieszkańcy województwa dolnośląskiego od lat wytwarzają różne rodzaje miodów, które dzięki swej wyjątkowości zasilają Listę Produktów Tradycyjnych. Jest tu wielokwiatowy miód z Do-

liny Baryczy, sudecki miód wielokwiatowy, sudecki miód gryczany, a także inne miodowe wariacje, takie jak: orzechy w miodzie, plaster pszczeli w miodzie, Brzozownik – napój z soku brzozy i miodu, czy miodowe pierniczki z Przemkowa.

We wrześniu każdego roku, pszczelarzy i amatorów miodu gromadzi impreza „Dolnośląskie Święto Miodu i Wina” organizowana w Przemkowie. Święto wpisało się już na stałe w tradycje Dolnego Śląska. I nie bez przyczyny, ponieważ co roku Przemków skupia tysiące osób zaciekawionych miodami i polskimi winami najlepszej jakości.

### **Nieprzeciętne dolnośląskie trunki: wino, cydr, piwo, juha**

Dolny Śląsk, to oprócz miodu również rozmaite trunki: wina gronowe, cydr, piwo Lwówek, juha. W 2007 roku Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi podjął decyzję o wpisaniu wina śląskiego na Listę Produktów Tradycyjnych. Tym samym potwierdził, że produkt ten stanowi element tożsamości społeczności lokalnej i jest dziedzictwem kulturowym tego regionu.

Okazuje się, że nie tylko Francja, Portugalia czy słoneczne Włochy mogą poszczycić się doskonałym bukietem smaku i aromatu krajowych win. Również i u nas konsejerzy tego trunku mogą znaleźć coś dla siebie. W okolicach Środy Śląskiej powstają wina regionalne z odmian typowych dla tego obszaru, białe, tj.: Chardonnay, Traminer, Sauvignon Blanc, Riesling i wina czerwone: Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt, Gamay, a także miody pitne na bazie soku gronowego.

Bardzo orzeźwiającym napojem wytwarzanym w procesie fermentacji dojrzałych jabłek jest jablecznik trzebnicki, czyli cydr, z którego Dolny Śląsk jest dumny. Jego smak tworzy połączenie jabłek słodkich, kwaskowatych i słodko-gorzkwawych. W sumie daje to orzeźwiający lekki napój, który najlepiej smakuje w upalne dni.

Dolny Śląsk oferuje także regionalne piwo książęce Lwówek, które produkowane jest w browarze z 800-letnią tradycją. Do jego produkcji wykorzystywane są naturalne surowce (nie używa się stabilizatorów ani enzymów), dzięki czemu piwo Książęce jest wyjątkowe i ma rzeszę wielbicieli, zarówno w kraju jak i zagranicą.

Typowym napojem wywodzącym się z tradycji kuchni łemkowskiej jest juha, czyli kompot z suszonych owoców, takich jak: jabłka, gruszki i śliwki. Juha to napój postny, przygotowywany głównie w okresie

wigilijnym i wielkanocnym. Dzisiaj juha przyrządzana jest przez pokolenie Łemków, urodzonych i wychowanych już na Dolnym Śląsku.

### **Kraina pstrąga i lipienia**

W Sudetach Środkowych znajduje się Kotlina Kłodzka otoczona Górami Stołowymi, Bardzkimi, Złotymi, Bystrzyckimi i Masywem Śnieżnika. Krainę przecinają krystalicznie czyste potoki i rzeki górskie, stanowiące idealne środowisko dla ryb wymagających niezanieczyszczonego środowiska. Dlatego hodowla pstrąga i lipienia należy tu do tradycji kultywowanej od wielu pokoleń. Dzisiaj hodowla ryb prowadzona jest w stawach zasilanych z naturalnych źródeł.

Pstrąg kłodzki najlepiej smakuje jako wędzony lub smażony obtaczany w suchej panierce i podawany z masłem czosnkowym.

### **Raj dla podniebienia: śląskie niebo, kysielnica, ciasto z kruszonką z Ziemi Kłodzkiej**

Dla turystów zmęczonych wyprawami po okolicznych owianych tajemnicą Górach Sowich z kompleksem podziemi i bunkrów czy spacerami po labiryntach błędnych skał w Górach Stołowych, Dolny Śląsk oferuje prawdziwą ucztę, którą otwiera śląskie niebo. Śląskie niebo, to typowe dla Ziemi Kłodzkiej danie przygotowywane najczęściej z okazji świąt i różnych uroczystości. Jest to wędzony schab i boczek, polane sosem z suszonych owoców (jabłek, śliwek, moreli i gruszek), które podawane są z kluskami gotowanymi na parze lub knedlami drożdżowymi w plastrach. Kolejnym daniem, które należy spróbować będąc na Dolnym Śląsku jest kysielnica/kysielnica/kysylycia. Jest to tradycyjna potrawa kuchni łemkowskiej, czyli żur przygotowany na zakwasie z mąki i chleba, przyprawiony solą, czosnkiem i pieprzem. Kysielnicę podaje się najczęściej do ziemniaków okraszanych tłuszczem.

Na deser można skosztować ciasto z kruszonką Ziemi Kłodzkiej przygotowane zgodnie z przepisem z książki „Grafschaft Glatzer Kochbuch”, która składa się z przepisów potraw przyrządzanych na Ziemi Kłodzkiej przed II wojną światową. Ciasto to było bardzo popularne w przedwojennym Wrocławiu, o czym pisze Grzegorz Sobel w książce „Przy wrocławskim stole” – „Jednym ze śląskich przysmaków, które przypadło do smaku koronowanym głowom, było ciasto drożdżowe z cynamonową kruszonką zwane Streuselkuchen”<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Źródło: „Grzegorz Sobel „Przy wrocławskim stole”.

Dzisiaj na obszarze województwa dolnośląskiego możemy znaleźć produkty, które łączą ze sobą tradycje różnych narodowości. Tradycja kulinarna została przywieziona z różnych stron Europy, która obecnie pielęgnowana jest przez kolejne pokolenia zamieszkujące już od lat Dolny Śląsk. Cechą charakterystyczną tego regionu, będącą dla jednych wadą, dla drugich zaletą, jest brak jednorodności kulinarnej, brak swoistych dla niego produktów. Zamiast tego można tu znaleźć zróżnicowanie w smakach, w sposobie

przygotowywania, w tradycji spożywania. Wielokulturowość to potencjał, który dzisiaj jest doceniany i stanowi wartość dodaną, z której mieszkańcy Dolnego Śląska są dumni.

W następnym artykule tego cyklu odwiedzimy sąsiednie województwo opolskie oraz województwo śląskie, gdzie można znaleźć m.in. takie produkty jak: kołacz śląski, owcze sery górskie i wiele innych potraw typowych dla kultury śląskiej.

Aleksandra Józefowicz

## DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIÓW GIJHARS W 2012 ROKU

Laboratoria Głównego Inspektoratu JHARS spełniają wymagania stawiane przez Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt. Laboratoria dysponują odpowiednim potencjałem analitycznym i szerokim zakresem wykonywanych badań, co umożliwia realizację zadań wynikających z szeregu ustaw i przepisów wykonawczych. Posiadają kompetencje potwierdzone poprzez akredytację zgodnie z **normą PN-EN ISO/IEC 17025**, a wdrożony i utrzymywany system zarządzania właściwy dla zakresu ich działalności, zapewnia wysoką jakość wyników badań.

Laboratoria Głównego Inspektoratu JHARS przeprowadzają badania cech artykułów rolno-spożywczych w ramach urzędowej kontroli na podstawie kwartalnych planów kontroli oraz kontroli doraźnych, w ramach współpracy z państwowymi jednostkami organizacyjnymi, realizującymi politykę rolną państwa oraz na wniosek zainteresowanego przedsiębiorcy. Badania laboratoryjne artykułów rolno-spożywczych obejmują ich właściwości organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagań wynikających ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania.

Aktualnie bazę laboratoryjną Głównego Inspektoratu IJHARS stanowi 6 laboratoriów – Centralne La-

boratorium w Poznaniu oraz 5 laboratoriów specjalistycznych: w Białymstoku, Gdyni, Kielcach, Lublinie, Szczecinie<sup>1</sup>.

Laboratoria GIJHARS sukcesywnie poszerzają możliwości analityczne oraz zakres metodyk objętych akredytacją, które są niezbędne do realizacji ustawowych zadań, natomiast biegłość analityczną weryfikują poprzez udział w badaniach międzylaboratoryjnych, zarówno krajowych, jak i zagranicznych. W 2012 roku laboratoria GIJHARS rozszerzyły zakresy akredytacji o kolejne 117 metodyk.

Stały rozwój bazy laboratoryjnej zmierza w kierunku wdrażania nowych metodyk badań istotnych z powodu konieczności objęcia badaniami laboratoryjnymi obszarów ważnych dla oceny jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, a w szczególności wykrywania zafałszowań w artykułach rolno-spożywczych.

Budując specjalizację w zakresie badania przetworów mięsnych, Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Kielcach w 2012 roku wdrożyło metodę wykrywania dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) oraz obliczania zawartości mięsa w wędzonkach w oparciu o wyniki badania ich składu. Metody te wraz ze stosowanymi w laboratorium metodami identyfikacji surowców pozwalają na pełniejsze poznanie rzeczywistego składu produktów i wykrywa-

<sup>1</sup> W 2012 roku w strukturach GIJHARS funkcjonowało Laboratorium Specjalistyczne w Rzeszowie, które zlikwidowano z dniem 31 października 2012 roku.

nie niezgodnych ze stanem faktycznym deklaracji jakościowych.

Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni wdrożyło w 2012 roku metodę identyfikacji gatunkowej 16 gatunków ryb. Metoda ma zastosowanie do identyfikacji gatunków **ryb świeżych i mrożonych**.

W 2012 roku laboratoria Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zbadały ogółem – 5397 próbek, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 4417 próbek,
- w ramach oceny jakości handlowej – 516 próbek,
- w ramach zadań delegowanych przez Agencję Rynku Rolnego – 464 próbki.

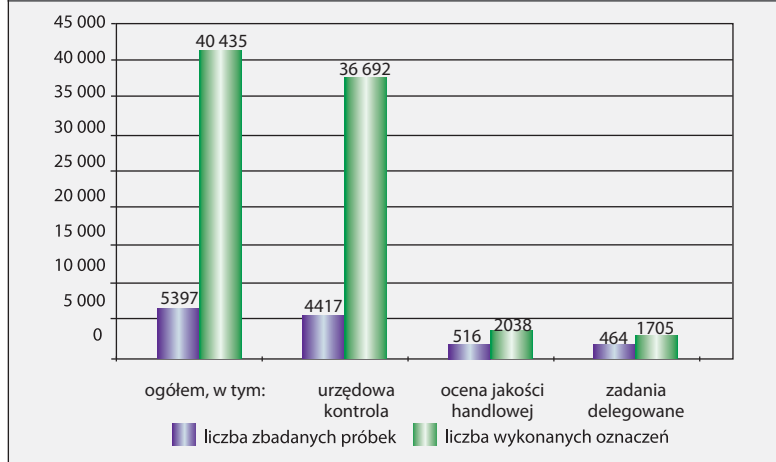
Wykonano ogółem – 40 435 oznaczeń, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli – 36 692 oznaczenia,
- w ramach oceny jakości handlowej – 2038 oznaczeń,
- w ramach zadań delegowanych przez Agencję Rynku Rolnego – 1705 oznaczeń.

Udział procentowy oznaczeń wykonanych przez laboratoria GIJHARS w 2012 r. w ramach urzędowej kontroli, oceny jakości handlowej i zadań delegowanych przez Agencję Rynku Rolnego z podziałem na rodzaj wykonywanych badań, kształtował się następująco:

- oznaczenia organoleptyczne – **13,5%**,
- oznaczenia fizykochemiczne – **84,7%**,
- oznaczenia mikrobiologiczne – **1,4%**,
- oznaczenia sensoryczne – **0,4%**.

**RYСУNEK 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2012 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ DELEGOWANYCH**



W 2012 roku udział procentowy próbek o jakości niezgodnej z przepisem lub deklaracją producenta stanowił 17,2% próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli (wyłączając próbki chmielu). W ramach urzędowej kontroli laboratoria GIJHARS zbadały 943 próbki chmielu i jego przetworów, z których 10 próbek było niezgodnych z przepisem lub deklaracją producenta.

Wśród próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli, 79 próbek sprawdzono w zakresie obecności organizmów zmodyfikowanych genetycznie (GMO). W zbadanych próbkach nie stwierdzono obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych.



# ZNAKOWANIE PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH

## Żywność ekologiczna

Żywność ekologiczna jest szczególnym rodzajem żywności, której cechy wynikają ze sposobu produkcji. Producent, który dokonał zgłoszenia podjęcia działalności w zakresie rolnictwa ekologicznego i znajduje się pod kontrolą upoważnionej jednostki certyfikującej jest zobowiązany na każdym etapie produkcji, przygotowania i dystrybucji produktów, które zamierza wprowadzać do obrotu jako ekologiczne, stosować ekologiczną metodę produkcji zgodną z zasadami określonymi w przepisach prawa. Spełnianie tych wymogów potwierdzone jest przez jednostkę certyfikującą w procesie kontroli i certyfikacji.

Współcześni konsumenci coraz częściej sięgają po produkty ekologiczne, doceniając ich wysoką jakość związaną z ww. sposobem produkcji, który gwarantuje, że żywność ta została wytworzona z poszanowaniem procesów zachodzących w środowisku otaczającym producentów i przetwórców, natomiast kolor, smak i zapach są wynikiem procesów zachodzących w przyrodzie, czy naturalnym przetwórstwie, a nie efektem syntetycznych dodatków.

## Jak rozpoznać produkt ekologiczny?

Produkty ekologiczne są oznakowane zgodnie z przepisami krajowymi oraz wspólnotowymi regulującymi kwestie znakowania środków spożywczych oraz dodatkowo zgodnie z przepisami dotyczącymi rolnictwa ekologicznego tj. rozporządzeniem Rady (WE) nr 834/2007 oraz rozporządzeniem Komisji (WE) nr 889/2008.

Etykieta prawidłowo oznakowanego produktu ekologicznego, poza innymi elementami oznakowania wymaganymi w przepisach prawa, powinna zawierać:

- unijne logo produkcji ekologicznej,
- numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej, której podlega podmiot gospodarczy, który przeprowadził ostatnie działania produkcyjne lub przygotowawcze,
- oznaczenie miejsca, w którym wyprodukowano nieprzetworzone produkty rolnicze, z których wytworzono końcowy produkt.

## Unijne logo produkcji ekologicznej

Unijne logo produkcji ekologicznej stanowi połączenie dwóch dobrze znanych symboli: flagi europejskiej

– oficjalnego emblematu Unii Europejskiej od 1986 roku – oraz liścia, który symbolizuje naturę i ideę zrównoważonego rozwoju. Zestawienie tych dwóch elementów tworzy logo produkcji ekologicznej.



Poza wzorcową wersją logo jaką jest biały liść na zielonym tle, o wymiarach 9 x 13,5 mm, dopuszczalne są ściśle określone odstępstwa w postaci zmiany kolorystyki, rozmiaru oraz dodawaniu obramowania, w celu wyeksponowania go na opakowaniu produktu ekologicznego. Ponadto przepisy w zakresie rolnictwa ekologicznego dopuszczają możliwość stosowania wraz z unijnym logo produkcji ekologicznej elementów graficznych lub tekstowych odnoszących się do rolnictwa ekologicznego, pod warunkiem że nie modyfikują one lub całkowicie nie zmieniają charakteru unijnego logo produkcji ekologicznej, ani oznaczeń miejsca pochodzenia.





### Numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej

Numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej, której podlega podmiot gospodarczy, przeprowadzający ostatnie działania produkcyjne lub przygotowawcze np. **PL-EKO-00**, składa się z trzech elementów, gdzie:

**PL** – stanowi akronim określający państwo członkowskie, lub kraj trzeciej zgodnie z międzynarodową normą ISO 3166,

**EKO** – stanowi termin stanowiący odniesienie do zastosowanej ekologicznej metody produkcji,

**00** – stanowi numer referencyjny nadany przez właściwy organ państwa członkowskiego.

Numer ten zamieszczany jest w tym samym polu widzenia co unijne logo produkcji ekologicznej.

**TABELA 1. NUMERY IDENTYFIKACYJNE JEDNOSTEK CERTYFIKUJĄCYCH PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W POLSCE**

Numer upoważnionej jednostki certyfikującej	Nazwa upoważnionej jednostki certyfikującej
PL-EKO-01	EKOGWARANCJA PTRE Sp. z o.o.
PL-EKO-02	PNG Sp. z o.o.
PL-EKO-03	COBICO Sp. z o.o.
PL-EKO-04	BIOEKSPERT Sp. z o.o.
PL-EKO-05	BIOCERT MAŁOPOLSKA Sp. z o.o.
PL-EKO-06	Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A.
PL-EKO-07	AGRO BIO TEST Sp. z o.o.
PL-EKO-08	TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.
PL-EKO-09	Centrum Jakości AgroEko Sp. z o.o.
PL-EKO-10	SGS Polska Sp. z o.o.

### Oznaczenie miejsca

Oznaczenie miejsca, w którym wyprodukowano nieprzetworzone produkty rolnicze, z których wytworzono końcowy produkt, umieszczane jest bezpośrednio poniżej numeru identyfikacyjnego jednostki certyfikującej i przyjmuje jedną z następujących form:

- „rolnictwo UE”, gdy surowiec rolniczy został wyprodukowany w UE,
- „rolnictwo spoza UE”, gdy surowiec rolniczy został wyprodukowany w kraju trzecim,
- „rolnictwo UE/spoza UE”, gdy część surowców wyprodukowano w UE, a część w kraju trzecim.

Ww. oznaczenie może być zastąpione lub uzupełnione nazwą kraju np.: „Rolnictwo Polska”, jeśli wszystkie surowce, z których wytworzono produkt, wyprodukowano w tym kraju.

**RYСУNEK 3. OZNACZENIE MIEJSCA**



Dodatkowo, oznaczenie nie może odróżniać się kolorem, rozmiarem ani formatem czcionki od opisu handlowego produktu oraz musi znajdować się na etykiecie w eksponowanym miejscu, tak aby było dobrze widoczne, czytelne i nieusuwalne.

Stosowanie unijnego logo produkcji ekologicznej nie jest obowiązkowe dla ekologicznych produktów importowanych z krajów trzecich. Jeśli jednak na oznakowaniu importowanego produktu ekologicznego zamieszczone zostanie unijne logo produkcji ekologicznej, to w takim wypadku powinno również zostać zamieszczone oznaczenie miejsca wyprodukowania nieprzetworzonych produktów rolniczych, z których wytworzono końcowy produkt.

### Bezprawne znakowanie produktów konwencjonalnych jako ekologiczne

Wraz z wyraźnym wzrostem zapotrzebowania konsumentów na produkty rolnictwa ekologicznego, na rynku pojawiają się nieuczciwi producenci oferujący produkty konwencjonalne oznakowane w sposób sugerujący ekologiczną metodę produkcji.

Należy pamiętać, że żywność może być uznana i znakowana jako ekologiczna wyłącznie jeżeli przy jej produkcji spełnione zostały wymagania określone w przepisach dotyczących rolnictwa ekologicznego. Niedozwolone jest używanie terminów sugerujących ekologiczną metodę produkcji w oznakowaniu konwencjonalnych artykułów rolno-spożywczych. Odpowiednie sankcje w tym zakresie zostały wprowadzone na mocy ustawy o *rolnictwie ekologicznym*. IJHARS stale podejmuje działania polegające na zwalczaniu ww. nieuczciwej praktyki stosowanej przez producentów, w celu zagwarantowania uczciwej konkurencji i właściwego funkcjonowania rynku wewnętrznego produktów ekologicznych, a także utrzymania zaufania konsumentów w stosunku do produktów oznakowanych jako ekologiczne.

Ewa Bajdas  
Beata Marosz-  
Jakubowska

# BADANIE SENSORYCZNE ŻYWNOSCI

Jakość jest to zespół cech i charakterystyk produktu lub usługi decydujących o ich zdolności do zaspokojenia istniejących lub wywołanych potrzeb (PN-ISO 5492:1997).

Jakość produktu odnosi się nie tylko do stopnia jego zdrowotności, ale również atrakcyjności sensorycznej. Badanie sensoryczne produktów żywnościowych jest to pomiar i ocena cech jakościowych produktu za pomocą jednego lub kilku zmysłów, przy zachowaniu właściwego doboru zespołu oceniającego, odpowiednich warunków przeprowadzania badania oraz przy użyciu metod adekwatnych do zadania stawianego badaniu, zapewniających dokładność i powtarzalność otrzymywanych wyników.

W badaniu sensorycznym aparatem pomiarowym jest zespół oceniający. Zespół oceniający (ang. „panel”) to grupa osób o ustalonej wrażliwości sensorycznej, która jest w stanie dostarczyć precyzyjną informację o sensorycznej jakości badanego produktu. Kandydaci na oceniających powinni odznaczać się m.in. pamięcią cech sensorycznych, zdolnością podawania jasnych i logicznych uwag i wybierani są w drodze selekcji wstępnej. Zespół oceniający poddawany jest stałemu monitorowaniu sprawności ocen.

W badaniu sensorycznym żywności za wynik badania przyjmuje się zawsze średni wynik zespołu oceniającego, a nie wynik pojedynczego członka zespołu. Istotnym czynnikiem wpływającym na przebieg i dokładność badania sensorycznego są warunki przeprowadzania badania, które zapewniają:

- odpowiednie pomieszczenia z oddzielnymi, indywidualnymi stanowiskami „boksami” do przeprowadzania badania,
- pomieszczenie przygotowawcze służące do przygotowywania i zakodowania próbek do badania,
- optymalne warunki fizyczne w pomieszczeniach, w których prowadzone są badania (temperatura w granicach 18–24°C; wilgotność względna powietrza w granicach 60–80%; równomierne oświetlenie z możliwością regulacji natężenia barwy; pomieszczenia neutralne w kolorze, wolne od hałasu oraz obcych zapachów).

Dobra Praktyka Laboratoryjna w laboratorium sensorycznym stawia oceniającym wymagania m.in. w zakresie wstrzymywania się od spożywania posiłków i palenia tytoniu co najmniej na godzinę przed przystąpieniem do

badania. W dniu przeprowadzania badania oceniający powinni używać wyłącznie bezwonných środków higieny osobistej. Od lidera zespołu oceniającego wymaga się wiedzy w obszarach metodologii badań sensorycznych, wiedzy towaroznawczej oraz znajomości czynników wpływających na badane wyróżniki sensoryczne.

W badaniu sensorycznym żywności stosuje się zróżnicowane metody badania. Najczęściej stosowane metody są podzielone na trzy grupy:

- metody różnicowe, do których zalicza się metodę parzystą, metodę trójkątową, metodę duo-trio, metodę „dwóch z pięciu”, metodę „A” – nie „A”,
- metody z zastosowaniem skal i kategorii, do których zalicza się metodę szeregowania, metodę klasyfikacji, metodę oszacowania, metodę punktową, metodę stopniowania,
- metody analityczne lub opisowe, do których zalicza się metodę opisową prostą, ilościową analizę opisową i metodę profilowania sensorycznego.

Do stwierdzenia, czy pomiędzy próbkami istnieje istotna różnica dla danej cechy oraz jaki jest kierunek ewentualnej różnicy stosuje się metody różnicowe oraz metody z zastosowaniem skal i kategorii. Do opisu jakości ogólnej lub poszczególnych cech produktu stosuje się metodę opisową prostą lub ilościową analizę opisową, lub metodę profilowania. Wybrane metody, z przedstawionych powyżej stosuje się również do selekcji, monitorowania wrażliwości sensorycznej oceniających.

Badania sensoryczne żywności mają szerokie zastosowanie. Wykorzystywane są m.in. do oceny jakości produktów żywnościowych, do badań marketingowych nad preferencjami konsumenckimi oraz do badań przechowalniczych.

W latach 2011–2012 Pracownia Sensoryczna Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni oceniła łącznie 822 próbki z wykorzystaniem metody opisowej prostej i metody punktowej. Z przebadanych próbek ok. 6% stanowiły próbki nienormatywne.

Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Gdyni Pracownię Sensoryczną posiada od 1999 roku. Jest to pierwsza w Polsce Pracownia Sensoryczna, która uzyskała akredytację Polskiego Centrum Akredytacji.

Jednak dziełem życia F. Accum'a, a jednocześnie powodem jego angielskich kłopotów stała się książka pt. *Traktat o fałszowaniu żywności i kulinarnych truciznach (Treatise on Adulterations of Food and Culinary Poisons)*, wydana w 1820 r.

### Traktat fałszowaniu żywności

Praca F. Accum'a ze stycznia 1820 r. cieszyła się tak wielkim zainteresowaniem, że pierwsze wydanie w ilości 1000 egzemplarzy sprzedano w ciągu jednego miesiąca<sup>4</sup> i jeszcze w tym samym roku (1820) w kwietniu ukazało się jej drugie wydanie, w 1821 r. – trzecie, a w 1824 r. – czwarte wydanie. Można także mówić o światowym sukcesie książki, bowiem jeszcze w 1820 r. ukazał się reprint w USA, a dwa lata po pierwszym wydaniu (w 1822 r.) pracę przetłumaczono na język niemiecki.

Traktat Accum'a o fałszowaniu żywności popularnie nazywany był „Śmierć w garnku” (*There is death in the pot*) z uwagi na rysunek zamieszczony na okładce książki, przedstawiający czaszkę<sup>5</sup> z napisem o powyższej treści<sup>6</sup>.

Jak zaznaczył F. Accum we wstępie do *Traktatu*, jego celem było *pokazanie prostych sposobów wykrywania nieuczciwych praktyk fałszowania żywności (...) substancjami szkodliwymi dla zdrowia. Traktat rozpoczynają uwagi na temat fałszowania żywności o charakterze bardziej ogólnym. Rozpoczyna go zdanie wyjątkowo znamienne: Ze wszystkich oszustw praktykowanych przez wyrachowanych sprzedawców, nie ma bardziej nagannych i jednocześnie bardziej rozpowszechnionych, niż te wyrefinowane (oszustwa) różnych artykułów żywnościowych.* Dalej F. Accum stwierdza, że sytuacja taka w ostatnim czasie dotyczy prawie każdego artykułu spożywczego (...almost every commodity...) i w coraz bardziej alarmującym stopniu każdego regionu W. Brytanii. System fałszowania żywności doprowadzono wręcz do perfekcji, a wskazanie produktu, który nie był fałszowany było naprawdę trudne. Substancje używane do takich celów nie wszystkie były oczywiście szkodliwe dla zdrowia – bowiem generalnie zastępowano składniki bardziej wartościowe, składnikami mniej wartości-

wymi – lecz zawsze były one „szkodliwe” dla portfeli konsumentów.

W części szczegółowej F. Accum analizuje sposoby fałszowania 22 produktów w tym takich jak: wino, chleb, piwo, śmietana, herbata, kawa, pieprz, ser, marynaty, wyroby cukiernicze, keczup. To co sprawiło, że F. Accum może być uważany za indywidualnego pioniera walki z fałszowaniem żywności to dwie rzeczy: pierwsza, to precyzyjne opisanie fałszowania, podrabiania i zatruwania głównych artykułów spożywczych ówczesnej Anglii, i po drugie, podanie do publicznej wiadomości nazwisk i firm parających się tak niegodziwymi praktykami i skazanymi za nie prawomocnymi wyrokami sądowymi.

Wśród skazanych było wielu bogatych i prominentnych sprzedawców i przetwórców. F. Accum podał nazwiska skazanych w trzech grupach asortymentowych. Fałszujących piwo – najwięcej, bo 110 osób<sup>7</sup>, herbatę – 11 osób i kawę – 13 osób. Łącznie zatem ujawnił nazwiska 134 osób. Co ciekawe nie opierał się tu na własnych badaniach – chociaż i takie prowadził – lecz informacje w tej sprawie czerpał z dwóch źródeł: z raportów Izby Gmin i z gazet (*The Times*). Wydawałoby się zatem, że treści *Traktatu* nie powinny wzbudzić takich namietności, czy wręcz złości i nienawiści. Nazwiska osób wskazanych przez Accum'a jako fałszerze żywności, były przecież powszechnie dostępne. Jednak ich zebranie, opisanie i podanie w zwartej pracy, jak się okazało miało konsekwencje i moc niewyobrażalną. Tak dla ogółu społeczeństwa, jak i samego F. Accum'a.

F. Accum jak wiadomo uległ i powrócił do Niemiec, lecz wiedza i świadomość o fałszowaniu, a nawet truciści żywności pozostała. Na owoce jego działalności należało jednak czekać jeszcze 40 lat, do 1860 r., kiedy to parlament brytyjski uchwalił pierwszy całościowy akt o przeciwdziałaniu fałszowaniu żywności. Nie bez wpływu na długość tego okresu były działania podejmowanych przez wrogów Accum'a, mające na celu ośmieszenie jego samego, jak i naukowych metod wykrywania oszustw żywnościowych.

<sup>4</sup> P. Shears, *Food fraud – a current issue but an old problem*, Plymouth Law Review (2008), No 1., s. 121. <http://www.pbs.plymouth.ac.uk>

<sup>5</sup> Na rysunku znajduje się także dwanaście węży, cztery strzały, wieńiec, a w części centralnej pajęczyna z wielkim pajakiem.

<sup>6</sup> F. Accum nawiązał tu do fragmentu Biblii *śmierć jest w kotle, mężu Boży (O man of God, there is death in the pot)*, jaki występuje w *Drugiej Księdze Królewskiej* (rozdział 4, wers 40). F. Accum fragment ten przytacza na zakończenie wstępu do swej pracy.

<sup>7</sup> Jak wyżej zaznaczyłem, część prawdopodobnie powtarzających się.

Stanisław Kowalczyk

# HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (12): FREDERICK ACCUM (1769–1838)

## Życie

Frederick Accum, a właściwie Friedrich Christian Accum był niemieckim chemikiem – lecz także jak pisał C.A. Browne *nauczycielem, autorem, ekspertem technicznym i wreszcie sprzedawcą sprzętu laboratoryjnego*<sup>1</sup>. Ch. Hamlin określił F. Accum'a nawet jako krzyżowca walczącego z fałszowaniem żywności (*food-adulteration crusader*)<sup>2</sup>.

F. Accum urodził się 29 marca 1769 r. w Bückeburg (Dolna Saksonia), zmarł natomiast w Berlinie 28 czerwca 1838 r. Pochodził z rodziny żydowskiej. Jego ojciec – Herz Marcus – przyjął chrześcijaństwo i zmienił nazwisko na Christian Accum<sup>3</sup>. Jeszcze w okresie szkolnym F. Accum terminował w firmie farmaceutycznej William Brande, która zaopatrywała dwór Jerzego III, króla Anglii i księcia, a potem także króla Hanoweru. Brande posiadała składy w Londynie i Hanowerze. W 1793 roku Accum przeniósł się do londyńskiej ekspozytury firmy, wpraw jako asystent, potem jako chemik.

W 1801 r. zatrudnił się w Instytucie Królewskim (*Royal Institution in London*), a od 1803 w *The Surrey Institution*. Lata 1803 do początku 1821 to okres największej aktywności zawodowej F. Accum'a. Prowadzi własne laboratorium, zajęcia teoretyczne i praktyczne dla studentów chemii.

Obserwując z perspektywy *The Royal Institution* rozwój nauki oraz rosnący popyt na jej wyniki, F. Accum zdecydował się wejść w takie obszary, z których Instytut wycofał się. Do takich należała technologia żywności. F. Accum może być uważany za jednego z pionierów wdrożenia naukowych metod do produkcji żywności i napojów, lecz także do wykrywania niepożądanych praktyk stosowanych przez producentów żywności.

<sup>1</sup> C.A. Browne, *The life and chemical services of Fredrick Accum*, Journal of Chemical Education, December 1925, vol. 2, issue 12, s. 1140.

<sup>2</sup> Ch. Hamlin, *A Science of Impurity: Water Analysis in Nineteenth Century Britain*, University of California Press, Berkeley Los Angeles-Oxford, 1990, s. 52. [www.publishing.cdlib.org](http://www.publishing.cdlib.org).

<sup>3</sup> Accum według niektórych źródeł znaczy „goy” lub „aryjczyk”. Zob: F. C. Bing, *Fredrick Accum – A biographical sketch*, The Journal of Nutrition, 1966, May, 89 (1), s. 4.

Prace Accum'a, a zwłaszcza *Traktach o fałszowaniu żywności*, cieszyły się niebywałą popularnością, lecz wielu uczyniły jego wrogami w następstwie mniejszych i większych kłopotów wywołanych prezentowanymi tam tezami i faktami. W efekcie w grudniu 1820 r. doprowadziło to do tzw. incydentu w bibliotece *The Royal Institution*, w następstwie, którego Accum został posądzony o niszczenie książek. Nie czekając na rozprawę sądową, podjął decyzję o natychmiastowym wyjeździe z Anglii. Po powrocie do Niemiec był dalej aktywny i zaangażowany w swoją pracę. Współpracował jako profesor z dwoma instytucjami technicznymi w Berlinie: *the Royal Industrial Institute (Gewerbeinstitut)* oraz *Berliner Bauakademie*.

## Dorobek naukowy

F. Accum był niezwykle płodnym autorem. W latach 1803–1821 wydał 20 książek w większości poświęconych zastosowaniom chemii w tworzącej się – na fali rewolucji przemysłowej – gospodarce. W dorobku naukowym, czy może raczej publicystycznym z obszaru produkcji żywności F. Accum ma kilka prac, wśród których są trzy traktaty: Traktat o sztuce produkcji wina z miejscowych owoców z 1820 r., Traktat o sztuce warzenia piwa z 1820 r. i Traktat o sztuce pieczenia dobrego, zdrowego chleba z 1821 r. Poza wymienionymi traktatami w dorobku F. Accum'a znajduje się także jedna z pierwszych (rok wydania – 1821) prac na temat odżywiania się, porad kucharskich, i wpływu żywności na życie ludzi, zatytułowana dość oryginalnie bo *Culinary Chemistry* (Kulinarna chemia). Wynikało to z tego, że F. Accum uważał, iż *Sztuka przygotowania dobrej i zdrowej żywności jest bez wątpienia częścią chemii; kuchnia jest chemicznym laboratorium, wszystkie procesy występujące w związku z przygotowaniem pożywienia są procesami chemicznymi*. Tezy te powtarza zresztą w pierwszym rozdziale pracy, zatytułowanym nie inaczej jak: *Kucharstwo jest częścią chemii*.