

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 1 (74)/2024

ISSN 1896-9569

**Podsumowanie działalności
kontrolnej IJHARS w 2023 r.**

str. 4–7

**STOP marnowaniu
żywności!**

str. 25–28



**Statystyki Punktu
Kontaktowego
ds. oszustw
żywnościowych
za 2023 r.**
str. 12–14

**Jakie obowiązki
informacyjne
wobec
konsumentów
mają
restauratorzy**
str. 29–33

**Oregano czy nie oregano?
Oto jest pytanie**
str. 19–21

SPIS TREŚCI

Słowo od Głównego Inspektora IJHARS	3
Podsumowanie działalności kontrolnej IJHARS w 2023 roku Jarosław Doliński, Katarzyna Piotrowicz, Biuro Strategii i Kontroli Wewnętrznej	4
Egzamin z jakości, czyli wyniki planowych kontroli IJHARS z 2023 roku Anna Dominiak, Biuro Kontroli Jakości Handlowej	8
Statystyki Punktu Kontaktowego ds. oszustw żywnościowych za 2023 rok Rafał Pakoca, Biuro Orzecznictwa i Legislacji	12
Współpraca różnych instytucji w ramach działalności Punktu Kontaktowego ds. oszustw żywnościowych Klaudia Kreft, Biuro Orzecznictwa i Legislacji	15
Wykrywanie i zwalczanie oszustw żywnościowych o charakterze transgranicznym Weronika Koszewska, Biuro Orzecznictwa i Legislacji	17
Oregano czy nie oregano? Oto jest pytanie Agnieszka Aftyka, Ewelina Korulczyk, Laboratorium w Lublinie	19
Kodeks Żywnościowy A.D. 2024 – patrząc wstecz, spoglądając w przyszłość Joanna Maryniak-Szpilarska, Biuro Współpracy Międzynarodowej	22
STOP marnowaniu żywności! Sylwia Zielińska, Laboratorium w Warszawie	25
Jakie obowiązki informacyjne wobec konsumentów mają restauratorzy Monika Ewa Wardyn, Ryszard Piórkowski, WIJHARS Olsztyn	29
Twaróg wędzony (GTS) – 46. polska nazwa zarejestrowana w systemie ChNP, ChOG i GTS Piotr Wojcieszek, Biuro Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych	34
Wykaz składników prawdę Ci powie Joanna Wiercioch, WIJHARS Olsztyn	36
Moc ćwierkania, czyli nowe oblicze komunikacji IJHARS Joanna Narożniak, Biuro Strategii i Kontroli Wewnętrznej	41



Redakcja:
Główny Inspektorat Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych
Aleje Jerozolimskie 98
00-807 Warszawa
tel.: (22) 25 57 800
www.ijhars.gov.pl

Redaktor naczelny:
Wiktor Szczepaniak
e-mail: wszczepaniak@ijhars.gov.pl

Grafika na okładce: Depositphotos
Zdjęcia ilustracyjne: Depositphotos, zasoby własne

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

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



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA IJHARS

Szanowni Państwo!

Początek roku 2024 upłynął pod znakiem rolniczych protestów, nie tylko w Polsce, ale i całej UE. Rolnicy zgodnie protestują z jednej strony przeciwko napływowi taniej żywności zza wschodniej granicy, a z drugiej strony przeciwko wprowadzaniu w życie tzw. Zielonego Ładu.

Rząd, konsumenci, branża spożywcza, a także instytucje tworzące urzędowy system kontroli żywności, w tym także IJHARS, wyrażają daleko idące zrozumienie i solidarność z protestującymi rolnikami, którym w obecnej sytuacji makroekonomicznej i geopolitycznej coraz trudniej jest gospodarować i uzyskiwać zadowalające efekty swojej działalności.

Niestety, trwające protesty rolników oraz związane z nimi napięcia społeczno-ekonomiczne, są przez niektórych „aktorów” wewnętrznych i zewnętrznych wykorzystywane do szerzenia dezinformacji, która negatywnie odbija się na wizerunku polskiej żywności.

IJHARS, którego misją jest ochrona konsumenta poprzez kontrolę jakości produktów rolno-spożywczych, przeciwdziałanie zafałszowaniom żywności i różnego rodzaju oszustwom żywnościowym, a także innym nieprawidłowościom i nadużyciom, które godzą w interesy obywateli oraz uczciwych producentów, nie może się takiemu obrotowi spraw biernie przyglądać.

Dlatego, w marcu zainicjowaliśmy utworzenie koalicji skupiającej głównych interesariuszy polskiego sektora rolno-spożywczego, z udziałem m.in. przedstawicieli Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, państwowych służb zajmujących się kontrolą żywności, a także organizacji branżowych, w celu wyrażenia wspólnego sprzeciwu wobec dezinformacji dotyczącej jakości i bezpieczeństwa polskiej żywności.

Uczestnicy tej koalicji zgodzili się współpracować nad przygotowaniem i realizacją szeregu działań, mających bronić dobrego imienia polskiej żywności oraz ludzi zaangażowanych w jej ochronę, w ramach kampanii medialnej pod hasłem #STOPdezinformacjiżywnościowej!

Oprócz tego rodzaju, bieżących i „gorących” działań medialnych, podejmowanych z potrzeby chwili, IJHARS rzecz jasna cały czas realizuje swoje statutowe działania, do których należy m.in. graniczna kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych napływających do naszego kraju spoza UE. Od lat realizujemy ją w trybie 24/7, a jej skutkiem są liczne zakazy wprowadzania do obrotu na teren Polski i UE importowanych produktów, które nie spełniają standardów jakości handlowej. Ponadto, oczywiście cały czas realizujemy planowe i doraźne kontrole jakości handlowej na rynku krajowym.

Jakie są konkretne efekty tych działań? Tego można się dowiedzieć m.in. z lektury niniejszego wydania naszego biuletynu, w którym znalazły się artykuły podsumowujące wyniki działalności kontrolnej prowadzonej przez IJHARS w 2023 r. Są w nim również inne ciekawe teksty, m.in. na temat Punktu Kontaktowego ds. oszustw żywnościowych czy też nowego polskiego produktu zarejestrowanego w unijnym systemie chronionych nazw ChNP, CHOG i GTS. Zapraszam do lektury!

Z wyrazami szacunku

Przemysław Redkiewicz

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

PODSUMOWANIE DZIAŁALNOŚCI KONTROLNEJ IJHARS W 2023 ROKU

W ubiegłym roku Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) przeprowadziła ogółem ponad 82 tys. różnego rodzaju kontroli. W ich realizację łącznie zaangażowanych było blisko 600 wykwalifikowanych pracowników Inspekcji z całej Polski. Jakich kontroli było najwięcej? Co było przedmiotem analiz? Jakie wnioski wypływają z przeprowadzonych czynności kontrolnych? Odpowiedzi na te pytania można znaleźć w poniższym opracowaniu.

IJHARS jako urząd odpowiedzialny za kontrolę żywności w zakresie jakości handlowej – zarówno na etapie produkcji, jak i obrotu detalicznego – przeprowadza kontrole artykułów rolno-spożywczych m.in. u producentów żywności, na giełdach żywności prowadzących sprzedaż hurtową, w sklepach, w placówkach gastronomicznych, a także na przejściach granicznych (co w przypadku granicy z Ukrainą od 2022 r. odbywa się w trybie całodobowym, w związku z zaistniałą tam sytuacją nadzwyczajną). Oprócz tego, IJHARS realizuje też inne zadania kontrolne, wynikające z różnych ustaw i rozporządzeń, zarówno krajowych, jak i unijnych.

Działalność kontrolna w statystykach

W realizację wszystkich ustawowych zadań kontrolnych IJHARS w ubiegłym roku zaangażowanych było w sumie 594 pracowników Inspekcji, w tym 147 osób zatrudnionych w 7 laboratoriach Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (GIJHARS).

Ogółem, w 2023 r. IJHARS przeprowadziła 82 268 kontroli, w tym:

- 72 692 kontrole urzędowe w obrocie z zagranicą,
- 7381 kontrole urzędowych na rynku krajowym,
- 2195 czynności kontrolnych wykonanych na wniosek przedsiębiorcy.





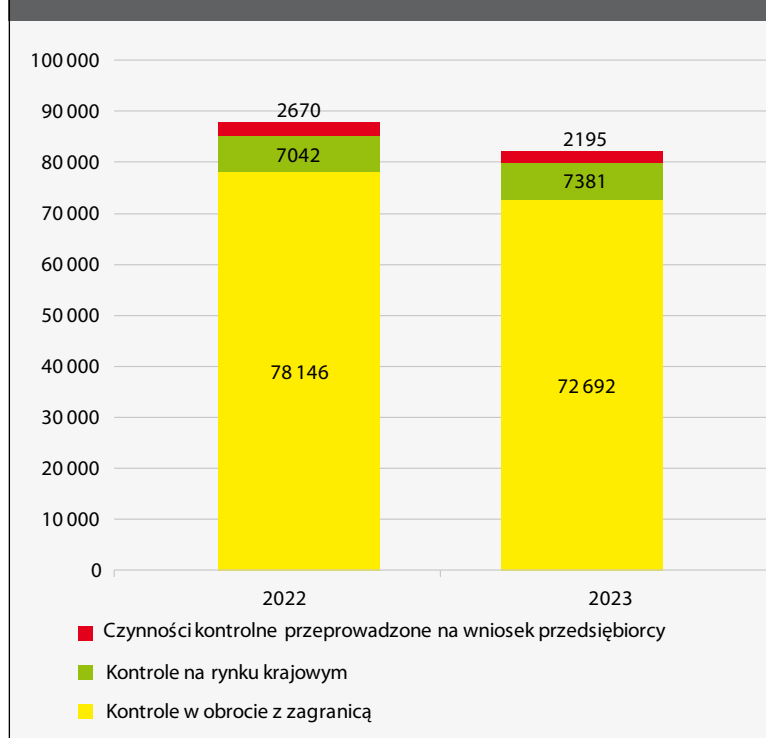
W porównaniu do 2022 r. liczba przeprowadzonych kontroli ogółem zmniejszyła się o 5590 (czyli o 6,4%), głównie za sprawą kontroli w obrocie z zagranicą (spadek o 7,0%) oraz czynności kontrolnych wykonanych na wniosek przedsiębiorcy (spadek o 17,8%). Natomiast liczba kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym zwiększyła się o 4,8% (rys. 1). Spadek liczby przeprowadzonych kontroli ogółem w 2023 r., w tym kontroli w obrocie z zagranicą, spowodowany był m.in. trwającymi działaniami wojennymi na Ukrainie oraz zaburzeniami w międzynarodowym transporcie i handlu artykułami rolno-spożywczymi. W 2023 r. na mocy przepisów krajowych oraz unijnych wprowadzono kolejno zakazy przywozu wybranych produktów z Ukrainy do Polski, co przełożyło się na zmniejszenie liczby skontrolowanych przez IJHARS partii – z 32 397 skontrolowanych partii w 2022 r. do 19 632 skontrolowanych partii w 2023 r.

Dzięki prowadzeniu na granicy z Ukrainą przez IJHARS kontroli w trybie całodobowym możliwe jest bieżące monitorowanie przepływu towarów, a także przekazywanie istotnych raportów na ten temat do właściwych organów.

Jak już wcześniej wspomniano, w 2023 r. w ramach granicznych kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych sprowadzanych z Ukrainy do Polski IJHARS skontrolowała ogółem 19 632 partie

takich produktów. Były to głównie: nasiona roślin oleistych, przetwory z owoców lub warzyw, wyroby ciastkarskie i cukiernicze, przetwory zbożowe, drób i przetwory drobiowe, jaja, cukier oraz inne produkty przemysłu cukrowniczego. W tym kontekście

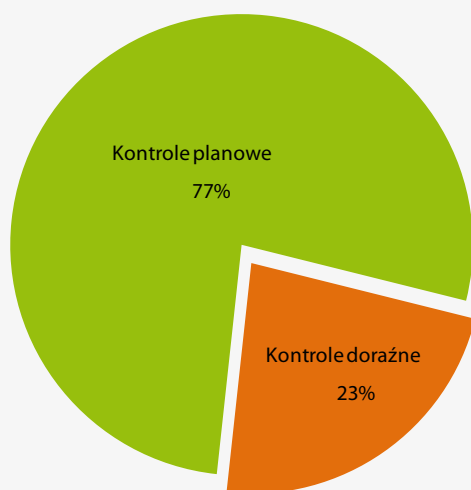
RYСУNEK 1. LICZBA KONTROLI PRZEPROWADZONYCH OGÓŁEM NA RYNKU KRAJOWYM I W OBROTCIE Z ZAGRANICĄ PRZEZ IJHARS W LATACH 2022-2023



warto jeszcze dodać, że w ubiegłym roku IJHARS wydała 253 decyzje zakazujące wprowadzenia do obrotu łącznie 272 partii produktów pochodzących z Ukrainy, niespełniających wymagań jakości handlowej.

Odnosząc się z kolei do przytoczonej wcześniej liczby urzędowych kontroli przeprowadzonych przez IJHARS w 2023 r. na rynku krajowym należy wyjaśnić, że obejmuje ona kontrole realizowane w dwóch trybach: planowym i doraźnym (rys. 2).

RYSUNEK 2. URZĘDOWE KONTROLE REALIZOWANE NA RYNKU KRAJOWYM PRZEZ IJHARS W 2023 R.



Zakres planowych kontroli jakości handlowej dotyczył szerokiego asortymentu artykułów rolno-spożywczych (paczkowanych lub/i oferowanych „luzem”), w tym m.in.: mięsa i jego przetworów, serów, produktów rybołówstwa, wyrobów garmazeryjnych, pieczywa, ciast, wyrobów ciastkarskich, cukierków, bułki tartej, kebabów, przetworów owocowych i warzywnych, soków i nektarów, koncentratów spożywczych (majonezów, musztard i sosów), fermentowanych napojów winiarskich, tłuszczów do smarowania i do celów kulinarnych, piwa i gotowych drinków smakowych, napojów bezalkoholowych, dań i deserów oferowanych w parkach rozrywki i ogrodach zoologicznych, miodu, przetworów grzybowych, oliwy z oliwek, jaj, świeżych owoców i warzyw, ziemniaków oraz karmy dla zwierząt domowych. Sprawdzano również prawidłowość wprowadzania do obrotu oraz oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2023 r. podejmowano także kontrole doraźne zlecane przez organy IJHARS oraz działania kontrolne produktów wskazanych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a także przez producentów żywności i konsumentów. Przeprowadzono również 31 kontroli na wniosek administracji innego państwa Unii Europejskiej – w ramach działalności Punktu Kontaktowego ds. oszustw żywnościowych.

Co wykazały kontrole: najczęstsze nieprawidłowości

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 32,0% skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych, 18,9% skontrolowanych partii ziemniaków oraz 17,6% skontrolowanych partii świeżych owoców i warzyw. Najczęściej kwestionowano oznakowanie dań i deserów oferowanych w parkach rozrywki i ogrodach zoologicznych, kebabów oraz lodów.

W porównaniu do 2022 r. udział partii artykułów rolno-spożywczych nieprawidłowo oznakowanych zwiększył się o 6,9 punktu procentowego, lecz w przypadku świeżych owoców i warzyw zmniejszył się o 5,4 punktu procentowego, a w odniesieniu do ziemniaków zmniejszył się o 11,3 punktu procentowego.

W przypadku badań laboratoryjnych próbek produktów, pobranych w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym, stwierdzono, że 17,5% z nich było niezgodnych z przepisami lub deklaracją producenta pod względem parametrów fizykochemicznych. Najwięcej zastrzeżeń w tym zakresie dotyczyło kebabów, przetworów grzybowych oraz bułki tartej. W porównaniu do 2022 r. udział partii o nieprawidłowych parametrach fizykochemicznych zwiększył się o 5,2 punktu procentowego.

Kolejnym powodem kwestionowania jakości handlowej ocenianych produktów były ich niewłaściwe cechy organoleptyczne, co stwierdzono w przypadku 8,4% skontrolowanych partii. Zastrzeżenia tego typu dotyczyły głównie oliwy z oliwek, przetworów grzybowych oraz bułki tartej. W porównaniu do 2022 r. udział partii nieodpowiadających określonym

cechom organoleptycznym zwiększył się o 4,8 punktu procentowego.

Efekty kontroli krajowych: sankcje, decyzje administracyjne i certyfikaty

Artykuły rolno-spożywcze niespełniające wymagań jakościowych określonych w przepisach lub deklarowanych przez producenta były w 2023 r. podstawą wydania przez organy IJHARS 2342 decyzji administracyjnych, w tym 1622 decyzji nakładających na podmioty odpowiedzialne kary pieniężne. Ponadto, 1367 przedsiębiorcom przekazano zalecenia pokontrolne, obligujące do wyeliminowania w określonym terminie nieprawidłowości związanych z procesem produkcji lub oznakowaniem produktu, a na 636 przedsiębiorców naruszających formalno-prawne aspekty działalności gospodarczej nałożono grzywny w drodze mandatu karnego.

Z kolei w wyniku 2195 czynności kontrolnych przeprowadzonych przez IJHARS w 2023 r. na wnioszek producenta wydano:

- 1457 certyfikatów na chmiel lub produkty chmielowe, potwierdzających spełnienie określonych wymagań jakościowych (posiadanie certyfikatu jest warunkiem wprowadzenia chmielu lub jego produktów do obrotu handlowego),
- 509 decyzji administracyjnych, w tym m.in.: 272 zezwalające na zastosowania odstępstw od warunków produkcji ekologicznej, 135 w sprawie nadania numeru identyfikacyjnego każdej partii wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli, 73 zwalniające podmiot z obowiązku znakowania jaj przeznaczonych bezpośrednio do produkcji, 21 zezwalających na korzystanie ze specjalnego oznakowania opakowań świeżych owoców i warzyw, 5 decyzji odmawiających wydania zezwolenia na zastosowanie odstępstw od warunków produkcji ekologicznej,
- 1126 świadectw jakości handlowej, potwierdzających spełnienie wymagań jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (posiadanie świadectwa jakości handlowej ułatwia eksport polskich wyrobów na rynki zagraniczne oraz ich obrót na rynku krajowym),
- 110 świadectw jakości dla produktów rolnych i środków spożywczych posiadających Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chronioną Nazwę Pochodzenia lub będących Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością.

Żywność z importu pod lupą Inspekcji

W wyniku kontroli urzędowych w 2023 r. IJHARS zakwestionowała łącznie 339 partii artykułów rolno-spożywczych przywożonych do Polski.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły głównie:

- obecności żywych i martwych szkodników (np. w zbożach, nasionach roślin oleistych),
- obecności GMO i braku oznakowania w tym zakresie,
- błędnego znakowania dotyczącego: ilości nominalnej, dodatków do żywności, warunków przechowywania, daty minimalnej trwałości, alergenów, funkcji technologicznej, określenia „bez GMO”,
- występowania owoców z objawami chorób, z widoczną pleśnią i o nietypowej barwie (dot. owoców mrożonych),
- zawyżonej zawartości cukrów, białka, popiołu lub zawyżonej wilgotności,
- zaniżonej: wilgotności, liczby diastazowej, zawartości sacharozy lub białka.

W efekcie urzędowych kontroli świeżych owoców i warzyw, realizowanych w obrocie z zagranicą (na etapie wywozu do krajów trzecich oraz na etapie przywozu z krajów trzecich) zakwestionowano łącznie 36 partii owoców i warzyw, w tym 30 partii na etapie importu oraz 6 partii na etapie eksportu.

W tym przypadku niezgodności dotyczyły:

- całkowitego braku oznakowania, braku informacji o wielkości i klasie jakości (w przypadku produktów objętych szczegółowymi normami handlowymi), braku oznakowania w języku polskim, braku wskazania kraju pochodzenia,
- braku spełnienia wymagań minimalnych (występowanie objawów pleśni, zgnilizny, zepsucia),
- niespełnienia wymagań dotyczących dojrzałości oraz wielkości, mających istotny wpływ na niespełnienie wymagań dotyczących deklarowanej klasy,
- braku niektórych istotnych informacji w dokumentach towarzyszących.

Więcej informacji szczegółowych o realizacji zadań ustawowych przedstawionych zostanie w Sprawozdaniu rocznym z działalności IJHARS (za 2023 r.), które zostanie opublikowane na stronie internetowej Inspekcji pod adresem: www.gov.pl/web/ijhars.

EGZAMIN Z JAKOŚCI, CZYLI WYNIKI PLANOWYCH KONTROLI IJHARS Z 2023 ROKU

20 lat minęło jak jeden dzień... W 2023 r. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) hucznie obchodziła 20-lecie swojej działalności. Nie spoczęła jednak na laurach i w swym jubileuszowym roku, zgodnie z planem, zweryfikowała jakość handlową kilkudziesięciu grup asortymentowych produktów oferowanych na krajowym rynku spożywczym. Które produkty wzbudziły najwięcej zastrzeżeń inspektorów i jakie były najczęściej stwierdzane nieprawidłowości?

Lista artykułów rolno-spożywczych (opakowanych lub/i oferowanych „luzem”), które w 2023 r. sprawdziła pod kątem jakości handlowej IJHARS jest naprawdę długa i urozmaicona. Znalazły się na niej m.in.: pieczywo, ciasta i ciastka, cukierki, mięso i jego przetwory, sery, produkty rybactwa, wyroby garmazeryjne, bułka tarta, przetwory owocowe i warzywne, soki i nektary, koncentraty spożywcze (majonezy, musztardy, sosy), napoje bezalkoholowe i alkoholowe (fermentowane napoje winiarskie, piwa smakowe i gotowe „drinki”), tłuszcze do smarowania (inne niż tłuszcze mleczne) i tłuszcze do celów kulinarnych, miody, przetwory grzybowe, oliwy z oliwek, jaja, kebaby, lody, a także dania i desery oferowane w parkach rozrywki i ogrodach zoologicznych. Kontroli poddano także świeże owoce i warzywa oraz

ziemniaki, na różnych etapach produkcji i dystrybucji, karmę (pełnoporcjową – suchą i mokrą – dla psów i kotów) sprzedawaną w sklepach, a także materiały i wyroby do kontaktu z żywnością (zarówno oferowane w sklepach, jak i używane w lokalach gastronomicznych).

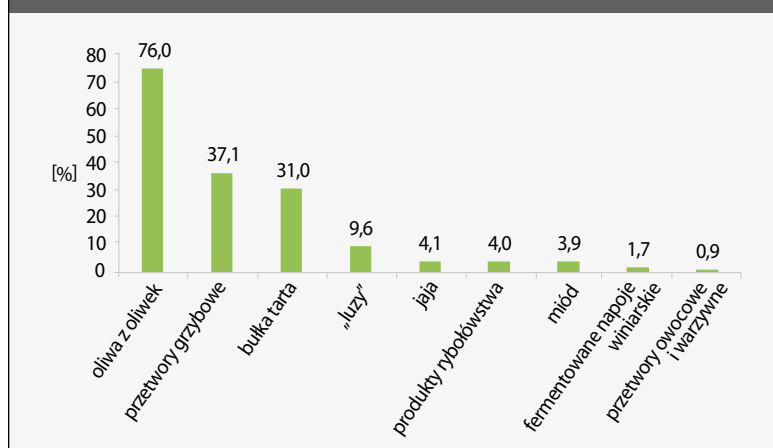
Inspektorzy JHARS przeprowadzili „sprawdziany” z jakości handlowej łącznie w ponad 2 tys. podmiotów działających na różnych etapach krajowego łańcucha żywnościowego. Ich zakres obejmował przede wszystkim weryfikację cech organoleptycznych, parametrów fizykochemicznych i znakowania produktów, ze szczególnym naciskiem na wykrywanie zafałszowań.

Wyniki oceny organoleptycznej

Niewłaściwe cechy organoleptyczne stwierdzono w niemal co dziesiątej partii poddanej kontroli (osiągając rekordowe 8,4%¹). Udział niezgodności był zróżnicowany zarówno w zależności od etapu kontroli (w lokalach gastronomicznych nie stwierdzono uchybień, podczas gdy u producentów zakwestionowano 3,4% partii, a w sklepach 15,9%), jak i rodzaju kontrolowanej grupy asortymentowej (od 0,9% do 76,0%) (rys. 1).

Uwagę inspektorów przykuł przede wszystkim niewłaściwy wygląd kontrolowanych produktów (w tym m.in. niedeklarowany olej na pierogach czy obecność

RYСУNEK 1. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W WYNIKU OCENY CECH ORGANOLEPTYCZNYCH W 2023 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)



¹ Udział partii zakwestionowanych w zakresie cech organoleptycznych (kontrole planowe): 2023 r. – 8,4%, 2022 r. – 3,6%, 2021 r. – 2,7%, 2020 r. – 1,4%, 2019 r. – 1,4%, 2018 r. – 1,9%, 2017 r. – 2,5%, 2016 r. – 1,2%, 2015 r. – 0,9%, 2014 r. – 1,2%

oobjczyka i chrząstki mostka w przypadku filetów z piersi kurczaka oferowanych w sprzedaży „bez kości”). Najwięcej (a zarazem najpoważniejszy) nieprawidłowości stwierdzono w przypadku oliwy z oliwek (głównie niedozwolone wady) oraz przetworów grzybowych (np. obecność grzybów z widocznymi objawami pleśni i larwami czy niezgodna zawartość opakowania z deklarowanym w oznakowaniu gatunkiem). Wymagań jakościowych nie spełniało także 1,3% partii świeżych owoców i warzyw (objawy zepsucia, pleśni i gnicia, utrata jędrności, obecność szkodników, uszkodzeń mechanicznych) oraz 0,3% partii ziemniaków (utrata jędrności i świeżości, zażółcenie bulwy).

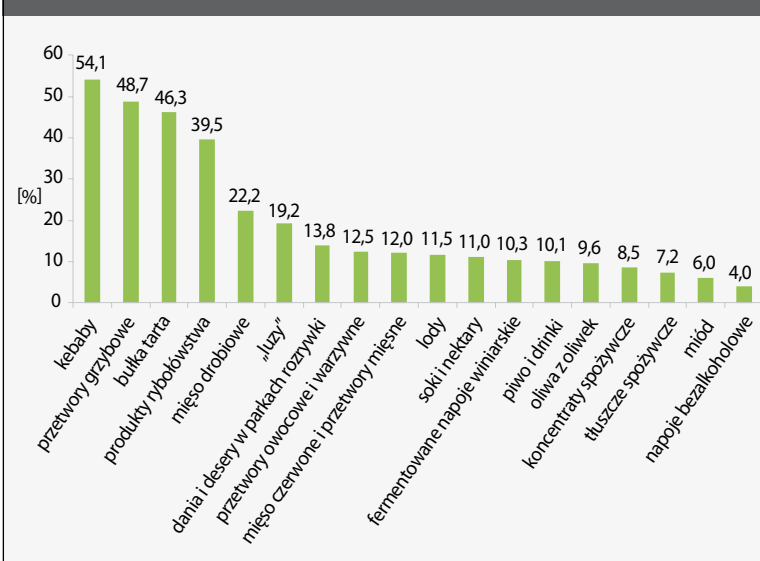
Wyniki badań laboratoryjnych

Niezgodne z przepisami lub z deklaracją jakościową parametry fizykochemiczne wykryto w niemal co piątej partii żywności (17,5%) zbadanej laboratoryjnie². Nieprawidłowości stwierdzono w każdej skontrolowanej grupie asortymentowej, ale ich udział w poszczególnych branżach był dość zróżnicowany (od 4,0% do 54,1%) (rys. 2).

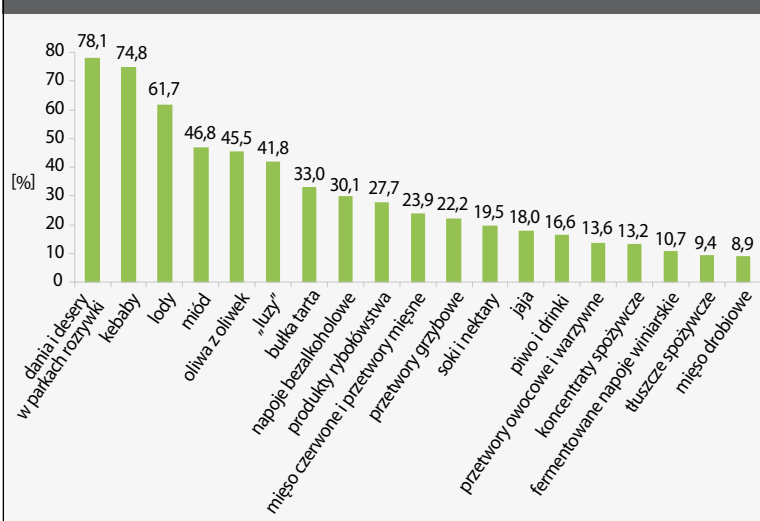
W lokalach gastronomicznych zakwestionowano niemal jedną trzecią skontrolowanych partii (31,3%), podczas gdy u producentów i w sklepach niezgodności odnotowano dwukrotnie mniej (odpowiednio 15,5% i 16,4%). W przypadku karmy dla zwierząt domowych zakwestionowano prawie połowę (48,4%) przebadanych partii.

Ujawnione niezgodności dotyczyły przede wszystkim podstawowych parametrów jakościowych (np. zawartości tłuszczu, cukrów i soli, kwasowości, masy, danych w tabeli wartości odżywczej czy składników analitycznych w przypadku karmy dla zwierząt domowych). Zdarzały się jednak poważniejsze nieprawidłowości świadczące o fałszowaniu produktów (np. wykrycie niedeklarowanych składników, bądź brak obecności surowców deklarowanych w składzie). Ponadto, nie potwierdzono pochodzenia botanicznego co czwartej partii miodów odmianowych zweryfikowanych pod mikroskopem w ramach analizy pyłkowej (ze względu na brak przewagi pyłku przewodniego wskazującego na daną odmianę).

RYSUNEK 2. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W WYNIKU BADAŃ PARAMETRÓW FIZYKOCHEMICZNYCH W 2023 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)



RYSUNEK 3. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W ZAKRESIE ZNAKOWANIA W 2023 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)



Etykiety produktów pod lupą

Jedna trzecia (32,0%)³ skontrolowanych partii była nieprawidłowo oznakowana. Mniej lub bardziej poważne niezgodności stwierdzono w każdej skontrolowanej grupie produktów. Ich odsetek w poszczególnych branżach wahał się od 8,9% do 78,1%, a w lokalach gastronomicznych (71,2%) był znacząco wyższy niż u producentów i w sklepach (odpowiednio: 28,9% i 24,9%) – rys. 3. W przypadku karmy dla

² Udział partii zakwestionowanych w zakresie parametrów fizykochemicznych (kontrole planowe): 2023 r. – 17,5%, 2022 r. – 12,3%, 2021 r. – 11,5%, 2020 r. – 14,4%, 2019 r. – 14,5%, 2018 r. – 17,9%, 2017 r. – 14,4%, 2016 r. – 12,7%, 2015 r. – 11,9%, 2014 r. – 16,1%

³ Udział partii zakwestionowanych w zakresie znakowania (kontrole planowe): 2023 r. – 32,0%, 2022 r. – 25,1%, 2021 r. – 28,3%, 2020 r. – 21,9%, 2019 r. – 20,3%, 2018 r. – 24,1%, 2017 r. – 25,1%, 2016 r. – 21,3%, 2015 r. – 25,7%, 2014 r. – 23,8%



zwierząt domowych zakwestionowano 41,7% skontrolowanych partii.

Wyniki przeprowadzonych kontroli wskazują, że w przypadku produktów opakowanych najczęściej problemów stwarza prawidłowe podanie nazwy wyrobu i jego składu, a także dodatkowych informacji, tak aby nie wprowadzały konsumenta w błąd.

Na „czarnej liście” w inspekcyjnym „dzienniku kontrolnym” znalazły się przede wszystkim:

- podawanie niepełnej (w tym tylko fantazyjnej, np. „ciasto dnia”) lub niezgodnej z przepisami nazwy użytych składników (np. „mleko sojowe”) i wyrobu gotowego (np. „dżem” dla produktu niespełniającego wymagań określonych w przepisach);
- stosowanie nazwy produktu nieadekwatnej do jego składu, np. kebab „jagnięcina”, który w rzeczywistości był wołowo-drobiowy, „rogalik maślany” dla produktu niezawierającego masła czy „rurki ze śmietaną” do produkcji których wykorzystano krem zawierający w składzie tłuszcz roślinny;
- brak wykazu składników lub nieprawidłowe jego podanie, np. brak wyszczególnienia wszystkich składników użytych do produkcji (w tym kompo-

nentów składnika złożonego i alergenów), podawanie składników nieużytych do produkcji;

- zastępowanie składników ich tańszymi zamiennikami (tzw. „podmiana asortymentowa”), np. zamiast sera Feta oferowano ser sałatkowy lub analog zawierający olej palmowy, polewę czekoladową zastąpiono sosem deserowym o smaku czekoladowym, a zamiast bułki maślanej zastosowano bułkę w stylu brioche niezawierającą masła;
- brak obowiązkowego wskazania kraju pochodzenia wraz z grafiką przedstawiającą flagę państwa pochodzenia (w przypadku mięsa) bądź podawanie deklaracji pochodzenia niezgodnie z prawdą (np. podano „Polska”, podczas gdy mięso pochodziło z Hiszpanii lub Niemiec, a sok z Turcji) lub z obowiązującymi przepisami;
- stosowanie informacji wprowadzających w błąd, np. określeń typu „chłopski”, „babuni”, „tradycyjne”, „rzemieślnicze”, „wiejska” i „wyłącznie naturalne składniki” dla produktów zawierających dodatki do żywności i wysoko przetworzone składniki, deklaracji sugerujących szczególne właściwości produktu (np. „bez konserwantów” na sokach, do których zgodnie z przepisami nie wolno dodawać takich składników) bądź informacji niezgodnych z prawdą (np. „bez konserwantów” na wyrobie zawierającym benzoosan sodu).

Ponadto, w wielu sklepach i lokalach gastronomicznych inspektorzy JHARS na próżno szukali obowiązkowych informacji, które powinny być udostępniane konsumentom. Jeżeli zaś takie informacje były dostępne, to często były podawane nieprawidłowo (niepełne lub niezgodne z prawdą).

Niemal co piąta skontrolowana partia świeżych owoców i warzyw (17,6%) oraz ziemniaków (18,9%) nie spełniała wymagań w zakresie znakowania. Kwestionowano je przede wszystkim z uwagi na całkowity brak oznakowania, niezamieszczanie na opakowaniu obowiązkowych informacji (np. kraju pochodzenia, klasy jakości, odmiany, danych identyfikacyjnych podmiotu pakującego/wysyłającego) lub podawanie błędnych informacji o pochodzeniu.

Kluczowe wnioski z przeprowadzonych „egzaminów jakościowych”

Wyniki zeszłorocznych kontroli jakości handlowej niestety nie napawają optymizmem, bo wielu przedsiębiorców (zwłaszcza prowadzących lokale gastronomiczne i sklepy oferujące do sprzedaży produkty nieopakowane) je „oblało”. Przyczyn można upatrywać w nieznanomości i/lub zawilości prawa żywno-

ściowego (powodującej szereg problemów interpretacyjnych) albo świadomym nieprzestrzeganiu jego zasad. Problematiczne jest również przestrzeganie receptur i zapewnienie właściwego nadzoru nad procesami produkcyjnymi, czego skutkiem są niezgodności cech organoleptycznych i parametrów fizykochemicznych z przepisami czy deklaracją jakościową. Na naukę nigdy nie jest jednak za późno! Pracownicy Inspekcji trzymają więc kciuki za przedsiębiorców, licząc na to, że tym razem odrobiną oni „pracę domową” i w kolejnym roku kontrolnym IJHARS wystawi im „świadczenie z czerwonym paskiem”. Warto śledzić nasz „dziennik ocen” na stronie internetowej i w mediach społecznościowych, aby przekonać się czy nauka nie poszła w las...

IJHARS ma w swoim DNA nie tylko ochronę interesów ekonomicznych konsumentów i zapewnianie uczciwej konkurencji na rynku spożywczym, ale tak-

że działalność informacyjno-edukacyjną. Podawane do publicznej wiadomości wyniki kontroli stanowią swego rodzaju praktyczną bazę wiedzy zarówno dla podmiotów działających na rynku, jak i konsumentów w zakresie szeroko rozumianej jakości handlowej. Jakie praktyki są uznawane za niezgodne z obowiązującymi przepisami? Jakie informacje powinny być podawane w oznakowaniu? Jak czytać etykiety, żeby wybrać produkt zgodny z naszymi oczekiwaniami? Na te i inne pytania znajdziecie Państwo odpowiedź w naszych publikacjach. Zachęcamy więc do lektury! Młodszych konsumentów i ich nauczycieli zapraszamy z kolei do wzięcia udziału w innowacyjnej lekcji opracowanej przez IJHARS, pt. „Etykieta żywności źródłem mądrości”, będącej odpowiedzią na społeczne zapotrzebowanie na praktyczną edukację konsumencką już od najmłodszych lat. Bo w końcu czego Jaś się nie nauczy, tego Jan nie będzie umiał...



STATYSTYKI PUNKTU KONTAKTOWEGO DS. OSZUSTW ŻYWNOŚCIOWYCH ZA 2023 ROK

W ramach działania Punktu Kontaktowego ds. oszustw żywnościowych (FFCP), który funkcjonuje w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, w 2023 r. Polska otrzymała łącznie 281 powiadomień od innych krajów członkowskich UE za pośrednictwem systemu iRASFF. Spośród nich 51% stanowiły powiadomienia wymagające podjęcia działań.

Liczba otrzymanych powiadomień w porównaniu z poprzednim rokiem utrzymała się na podobnym poziomie. Powiadomienia, w przypadku których podejrzewa się stosowanie przez podmioty nieuczciwych praktyk rynkowych dotyczyły 61% spraw.

Polska natomiast przekazała w 2023 r. do innych krajów europejskich łącznie 118 powiadomień za pośrednictwem wspomnianego systemu, co stanowiło wzrost o 170% w porównaniu z rokiem 2022. Z tego 74% stanowiły powiadomienia przekazane w celu podjęcia działań w innych krajach członkowskich UE.

Poniższy wykres ilustruje odsetek wszystkich zgłoszeń (otrzymanych i utworzonych w 2023 r. przez działający w GIJHARS Punkt Kontaktowy ds. oszustw żywnościowych) według kategorii.

Najczęstszą kategorią powiadomień pojawiającą się w FFCP w 2023 r. były nieprawidłowości dot. przemieszczania żywych zwierząt, które stanowiły około 32% wszystkich spraw. Zgłoszenia te dotyczyły przemieszczania zwierząt domowych pomiędzy krajami UE, a także z krajów trzecich. Wysoka liczba zgłaszanych powiadomień związana była z kontynuacją realizacji skoordynowanego planu kontroli dot. zwalczania nielegalnego handlu zwierzętami domowymi.

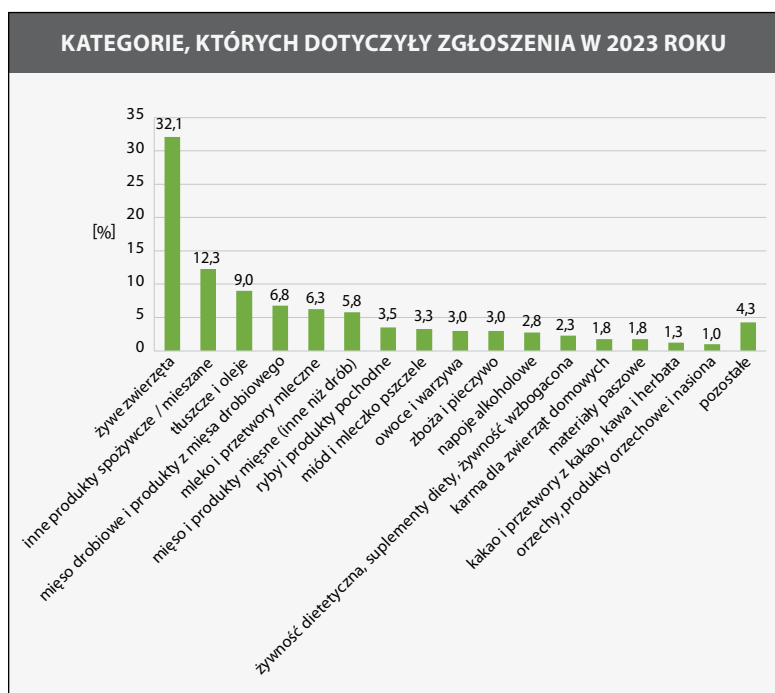
Warto w tym kontekście odnotować, że 20 zgłoszeń dotyczących nielegalnego przemieszczania zwierząt, które zostały następnie przesłane do państw członkowskich UE, przekazała do Punktu Kontaktowego Inspekcja Weterynaryjna. Polskie służby są szczególnie czujne podczas kontroli na przejściach granicznych z krajami takimi jak Rosja, Białoruś i Ukraina, gdyż należą one do istotnych źródeł nielegalnego handlu zwierzętami domowymi w Europie.

Przemieszczane zwierzęta często są zbyt młode, nieszczepione, a także posiadają fałszywą dokumentację, co może prowadzić do rozprzestrzeniania się groźnych chorób w krajach Europy. Ponadto, warto dodać, że jeśli osobom transportującym zwierzęta odmówiono wjazdu na granicy jednego kraju, to często próbują one przekroczyć granicę na przejściach granicznych lub lotniskach w innych krajach. Dzięki sprawnej wymianie informacji między organami poszczególnych państw korzystających z systemu iRASFF, możliwe jest więc efektywniejsze zwalczanie tego procederu.

Najczęściej zgłaszane nieprawidłowości

Drugą pod względem liczby powiadomień (12% wszystkich spraw) była w 2023 r. kategoria „inne produkty spożywcze/mieszane”, zaś zgłoszenia przesłane

KATEGORIE, KTÓRYCH DOTYCZYŁY ZGŁOSZENIA W 2023 ROKU



przez Polskę stanowiły ok. 67% wszystkich powiadomień w tej kategorii. Najczęściej pojawiające się zastrzeżenia w tej kategorii związane były z przetworami z owoców i warzyw, a dotyczyły m.in. zaniżonej masy netto po odsączeniu, braku informacji o procesach jakim podany był produkt (np. pasteryzacja) oraz stwierdzenia obecności niedeklarowanych na etykiecie składników (np. substancje konserwujące). Kolejną zgłaszaną niezgodnością dot. tej kategorii była obecność w produktach pozostałości środków ochrony roślin. Niektóre pozostałości pestycydów w produktach mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego – często są to substancje, które zostały wycofane z użytku już wiele lat temu, właśnie ze względu na ich toksyczność.

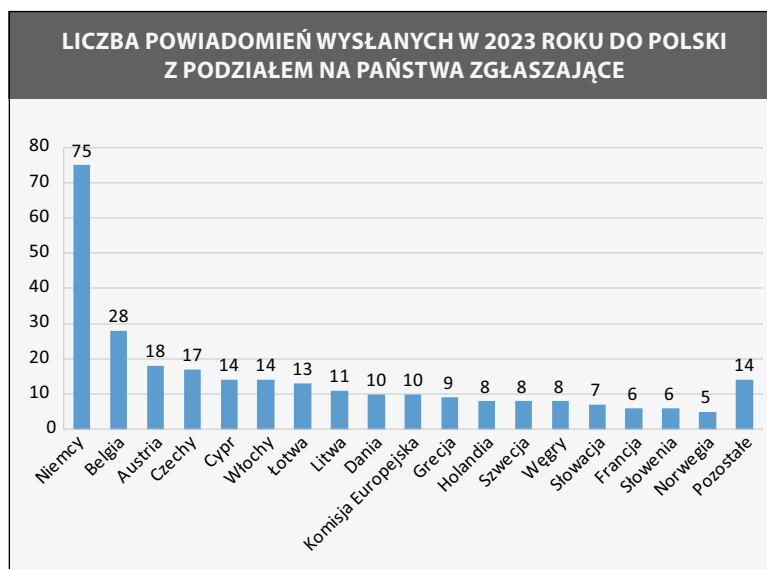
Zgłoszenia dotyczące tłuszczów i olejów stanowiły ok. 9% wszystkich powiadomień. Polska kierowała tego typu sprawy do krajów Europy Południowej, takich jak Włochy, Hiszpania i Portugalia. Dotyczyły one wymaganych przepisami prawa wniosków o weryfikację jakości oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia (extra virgin). Z badań wynikało bowiem, że deklarowana klasa oliwy często nie odpowiadała rzeczywistej jakości produktu. Analizy sensoryczne są niezbędnym elementem badań mających na celu potwierdzenie tożsamości i jakości produktu. Liczba wniosków złożonych przez Polskę o weryfikację może sugerować znaczną liczbę nieprawidłowości. Należy jednak również podkreślić, że na jakość oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia może mieć wpływ niewłaściwe postępowanie z produktem, takie jak złe warunki przechowywania lub niewłaściwe warunki transportu, co niekoniecznie musi wskazywać na nieuczciwe działania producenta lub importera.

Mięso to również produkt, którego dotyczą liczne nieprawidłowości. W przypadku mięsa drobiowego zgłoszenia najczęściej dotyczyły przekroczonego współczynnika wody do białka, a w przypadku innych mięs niż drób, jedną z najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości było zastępowanie w przetworach mięsnych gatunku mięsa, takiego jak dziczyzna, cielęcina czy jagnięcina, tańszymi (np. wieprzowina czy drób). Wśród powiadomień dotyczących kategorii mleko i przetwory mleczne dominowały przypadki nieuprawnionego wykorzystania unijnych oznaczeń, takich jak Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) i Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP). Oznaczenia te chronią produkty pochodzące z określonego regionu i wytwarzane przy użyciu tradycyjnych metod. Ser Halloumi (ChNP) był jednym z najczęściej zgłaszanych produktów

w kategorii przetworów mlecznych. Ser ten jest najważniejszym produktem zwierzęcym na Cyprze, a oprócz wartości kulturowej, produkt ten ma również duże znaczenie gospodarcze dla wyspy. W rezultacie cypryjscy urzędnicy stale monitorują rynki w innych krajach, aby zapewnić, że dostępny w sprzedaży ser Halloumi wyprodukowany został zgodnie z regulowaną prawnie specyfikacją produktu.

Skąd wpłynęło najwięcej zgłoszeń do Polski

Niemcy były w 2023 r. źródłem około jednej czwartej wszystkich powiadomień, które wpłynęły do polskiego Punktu Kontaktowego ds. oszustw żywnościowych działającego w GIJHARS. Z pewnością wpływ na to ma duża ilość eksportowanych przez Polskę do Niemiec towarów rolno-spożywczych. Oprócz licznych powiadomień dotyczących podejrzeń nielegalnego przemieszczania zwierząt domowych (ok. 35% zgłoszeń), zgłoszono również wiele zastrzeżeń dotyczących produktów mięsnych (ok. 20% zgłoszeń). Do najczęściej kwestionowanych produktów mięsnych zaliczyć możemy: kiełbasy, kabanosy, parówki, a także dania typu kebab. Zgłoszone zastrzeżenia związane były przede wszystkim z oznakowaniem ww. wyrobów w języku niemieckim i dotyczyły m.in. zawyżonej zawartości tłuszczu względem deklaracji producenta, używania w języku niemieckim nieprecyzyjnych nazw składników, stosowania nieodpowiedniego kontrastu, koloru i wielkości czcionek utrudniających odczytanie danych na etykiecie. Problem związany z niewłaściwymi danymi umieszczonymi na etykietach dotyczył również innych kategorii produktów, takich jak kawa czy dania gotowe.



Wśród zgłoszeń, które otrzymała Polska z Belgii i Austrii, ok. 50% dotyczyło przemieszczeń zwierząt domowych, głównie braków w dokumentacji przewożonych zwierząt. Wśród innych zgłoszeń z Belgii, najczęstsze niezgodności dotyczyły obecności nieodzwolonych substancji w produktach, np. pozostałości pestycydów wycofanych z rynku lub substancji leczniczych w suplementach diety. Należy zauważyć, że powiadomienia te są zwykle kierowane do wszystkich krajów UE ze względu na możliwość zakupu kwestionowanych środków ochrony roślin lub suplementów w sklepach internetowych.

Powiadomienia otrzymywane z pozostałych krajów dotyczyły różnych towarów, a wiele z nich dotyczyło zdarzeń incydentalnych, które jednak mogą sygnalizować kolejne obszary warte zwiększonej uwagi.

Długa droga od podejrzenia oszustwa do jego udowodnienia

Najczęściej zgłaszane przez Polskę zastrzeżenia jakościowe dotyczyły tłuszczów i olejów (ok. 29%) oraz innych produktów spożywczych/mieszanych

(ok. 28%). Dodatkowo, zastrzeżenia dotyczące przemieszczania zwierząt domowych stanowiły około 17% zgłoszeń. Największą liczbę powiadomień od Polski otrzymały Włochy (około 19%) oraz Hiszpania (około 14%). Większość tych zgłoszeń dotyczyła jakości oliwy z oliwek wyprodukowanej przez te kraje. Niemcy, podobnie jak Hiszpania, również otrzymały około 14% powiadomień, tu jednak zastrzeżenia często dotyczyły nieodpowiedniej masy netto przetworów owocowych i warzywnych albo niezgodnego z deklaracją producenta składu karmy dla zwierząt domowych.

Choć od sygnału o podejrzeniu oszustwa do jego udowodnienia jest długa droga, to gromadzenie danych na temat wykrytych nieprawidłowości pomaga identyfikować obszary wymagające szczególnej uwagi. Pogoń za zyskiem ekonomicznym jest zwykle siłą napędową nieuczciwych przedsiębiorców, jednak muszą się oni liczyć z tym, że coraz lepsza wymiana informacji pomiędzy organami urzędowej kontroli pozwala na skuteczną walkę o bezpieczeństwo i interes ekonomiczny konsumentów.



WSPÓŁPRACA RÓŻNYCH INSTYTUCJI W RAMACH DZIAŁALNOŚCI PUNKTU KONTAKTOWEGO DS. OSZUSTW ŻYWNOŚCIOWYCH

Klaudia Kreft, Biuro
Orzecznictwa i Legislacji

Punkt Kontaktowy ds. oszustw żywnościowych (FFCP), działający w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, pełni funkcję organu łącznikowego w sprawach związanych z niezgodnościami motywowanymi zyskiem ekonomicznym. Aby skutecznie dbać o odpowiednią jakość żywności i chronić interesy konsumentów, w ramach wykrywania i zwalczania oszustw żywnościowych, nasz FFCP pozostaje w stałym kontakcie z Komisją Europejską, innymi państwami członkowskimi UE, a także z różnymi instytucjami i służbami, zarówno zagranicznymi, jak i krajowymi.



Na poziomie unijnym współpraca ta obejmuje między innymi wymianę informacji, wspólne działania kontrolne (np. wspólny udział w skoordynowanych planach kontroli), spotkania, szkolenia, a także systematyczny rozwój metod analitycznych i systemów śledzenia żywności w łańcuchu dostaw.

Warto również w tym kontekście dodać, że w przypadku wykrycia oszustw żywnościowych o charak-

terze transgranicznym Komisja Europejska ściśle współpracuje z unijnymi agencjami egzekwowania prawa, np. Europejskim Urzędem Policji (Europol) i Europejskim Urzędem ds. Zwalczania Nadużyć Finansowych (OLAF), których zadaniem jest między innymi zwiększanie poziomu bezpieczeństwa w Europie, również poprzez zapewnianie pomocy organom ścigania w państwach członkowskich UE.

Współpraca na szczeblu krajowym i regionalnym

W ostatnich latach znacząco zacieśniła się również współpraca pomiędzy różnymi polskimi organami urzędowej kontroli żywności. Ma ona m.in. usprawnić nadzór nad produkcją, przetwarzaniem, dystrybucją i sprzedażą żywności, a także pomóc skuteczniej egzekwować przestrzeganie dotyczących żywności przepisów prawnych i norm jakościowych.

W kwietniu 2022 roku podpisane zostało porozumienie w sprawie współpracy w zakresie zwalczania nielegalnych praktyk handlowych pomiędzy następującymi organami centralnymi w Polsce: Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Głównym Inspektorem Sanitarnym i Głównym Lekarzem Weterynarii.

W ramach tego porozumienia organizowane są spotkania inspekcji, podczas których dochodzi do wymiany informacji i doświadczeń oraz typowane są obszary, na które należy zwrócić szczególną uwagę przy planowaniu i przeprowadzaniu czynności kontrolnych. Współpraca usprawnia też przeprowadzanie działań kontrolnych, które leżą na styku kompetencji poszczególnych inspekcji. Wszystkie te działania mają na celu przede wszystkim sprawniej-

sze reagowanie na sytuacje mające znamiona oszustwa, a tym samym dążenie do eliminowania oszustw w sektorze rolno-spożywczym.

Już w początkowym etapie współpracy w tym zakresie zauważono, że aby osiągnąć zamierzone cele należy zintensyfikować również współdziałanie organów urzędowej kontroli z organami ścigania w Polsce. W związku z powyższym, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zawarł porozumienie z Komendantem Głównym Policji, w sprawie zasad współpracy dotyczącej zwalczania nielegalnych praktyk rynkowych, czym jednocześnie zachęcił podległe jednostki do nawiązania takiej współpracy na poziomie regionalnym. W efekcie, część wojewódzkich inspektorów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych również podpisała porozumienia z Policją na szczeblu wojewódzkim.

Reasumując, należy podkreślić, że wszelkim działaniom i inicjatywom podejmowanym przez polskie organy zaangażowane w kontrole w łańcuchu rolno-spożywczym przyświeca cel ochrony interesów polskiego konsumenta, jak również promowania polskiej żywności jako bezpiecznej, wysokiej jakości i spełniającej wymagania zawarte w przepisach prawa.



WYKRYWANIE I ZWALCZANIE OSZUSTW ŻYWNOŚCIOWYCH O CHARAKTERZE TRANSGRANICZNYM

Weronika Koszewska,
Biuro Orzecznictwa
i Legislacji

W przypadkach, gdy organy kontrolne innych krajów UE pozyskają informację o podejrzeniu wykrycia nieprawidłowości ze znamionami oszustwa, które dotyczą produktów żywnościowych wprowadzonych do obrotu przez polskiego przedsiębiorcę, informacja taka jest niezwłocznie przekazywana do Punktu Kontaktowego ds. oszustw żywnościowych (FFCP) działającego w GIJHARS. Ile było takich zgłoszeń w 2023 r.?

Zarówno w Polsce, jak i w innych państwach UE, podstawą do przeprowadzania urzędowej kontroli żywności jest rozporządzenie (UE) nr 625/2017. Najważniejsze przepisy tego rozporządzenia nastawione są na zwalczanie nielegalnych praktyk w branży spożywczej i zapobieganie im. Podstawą prewencji są częste, niezapowiedziane kontrole przeprowadzane w oparciu o analizę ryzyka, których celem jest identyfikacja nadużyć w łańcuchu rolno-spożywczym.

W celu ujednoczenia podejmowanych przez państwa członkowskie UE działań w zakresie wykrywania i zwalczania nielegalnych praktyk na rynku żywności, Komisja Europejska scharakteryzowała cztery czynniki, które przy wspólnym zaistnieniu wskazują na zjawisko oszustwa żywnościowego. Są to:

- naruszenie przepisów prawa żywnościowego,
- intencjonalność działania przedsiębiorcy,
- zysk ekonomiczny,
- wprowadzenie konsumentów w błąd.

Kontrola urzędowa a dochodzenie

Co się dzieje, gdy do Punktu Kontaktowego ds. oszustw żywnościowych działającego w GIJHARS trafi z innego kraju UE informacja o podejrzeniu wykrycia nieprawidłowości ze znamionami oszustwa, która dotyczy produktu wprowadzonego do obrotu przez polskiego przedsiębiorcę?

W związku z takimi zgłoszeniami, do wyjaśnienia sprawy często niezbędne jest przeprowadzenie urzędowej kontroli. W 2023 r. zostały zlecone 144 tego typu kontrole, w tym 85 dotyczyło podejrzenia celowego działania. Z kolei Polska wystąpiła do innych państw z prośbą o podjęcie czynności wyjaśniających

87 razy, z czego 14 przypadków nosiło znamiona oszustwa.

Należy przy tym mieć na uwadze, że polskie organy urzędowej kontroli żywności nie posiadają kompetencji w zakresie stwierdzania popełnienia przestępstwa oszustwa żywnościowego. Uprawnione do tego są jedynie krajowe organy ścigania (policja, prokuratura), które przeprowadzają szczegółowe dochodzenie w oparciu o dokumentację z przeprowadzonych czynności w ramach urzędowej kontroli żywności.

W ramach swojej działalności Punkt Kontaktowy ds. oszustw żywnościowych przekazuje informacje o możliwości popełnienia przestępstwa do właściwych organów, celem wyeliminowania nielegalnych praktyk z rynku.

Różnice pomiędzy kontrolą urzędową a dochodzeniem prezentuje poniższa tabela.

RÓŻNICE POMIĘDZY KONTROLĄ URZĘDOWĄ A DOCHODZENIEM	
Kontrola (prawo administracyjne)	Dochodzenie
inspekcja/audyt	dochodzenie
prawo rolno-spożywcze/żywnościowe	prawo rolno-spożywcze/prawo karne
weryfikacja zgodności	badania kryminalistyczne, dochodzenie ws. podejrzenia oszustwa
przedsiębiorca chętny do współpracy	przedsiębiorca odmawiający/niechętny do współpracy
dział. jawne (kontrole na miejscu)	dział. niejawne (obserwacje)
charakter naprawczy	charakter przymusowy/karny
prośba o przedstawienie dowodów	przeszukanie i zatrzymanie dowodów
wydarzenia aktualne (na bieżąco)	spojrzenie wstecz/retrospektywa
działania przypadkowe lub zaniedbania	intencjonalność działań

Podsumowanie

Działania podejmowane w ramach FFCP są silnie związane ze współpracą pomiędzy różnymi państwami UE, Komisją Europejską oraz innymi organami urzędowej kontroli. Od organów kontrolnych w państwach członkowskich UE oczekuje się nie tylko wykrywania nieprawidłowości naruszających przepisy prawa żywnościowego, ale również identyfikacji możliwych celowych naruszeń, które mogą być efektem nieuczciwych lub oszukańczych prak-

tyk nastawionych na nienależne korzyści finansowe. Działania podejmowane w ramach tej współpracy i jej transgraniczny charakter wpływają na bardziej skuteczną ochronę interesów konsumentów. Eliminacja nielegalnych praktyk rynkowych wpływa nie tylko na polepszanie renomy produktów, ale również na zacieśnianie stosunków międzynarodowych.

Tekst opracowano przy użyciu materiałów szkoleniowych BTSF – Official Controls Regulation.



OREGANO CZY NIE OREGANO? OTO JEST PYTANIE

Agnieszka Aftyka,
Ewelina Korulczyk,
Laboratorium w Lublinie

Aromatyczne oregano ma wielu amatorów na całym świecie. Jest to bowiem nie tylko popularna przyprawa, np. do pizzy czy dań z pomidorów, lecz także ceniony surowiec leczniczy i kosmetyczny. Niestety, badania wskazują, że oferowane na rynku spożywczym oregano często jest w mniejszym lub większym stopniu zafałszowane!

Lebiodka pospolita (*Origanum vulgare*), czyli inaczej oregano, jest rośliną z rodziny jasnowatych, która występuje powszechnie w Azji, Europie i obu Amerykach. Wyróżniono szereg gatunków tej rośliny: np. oregano uprawiane w Europie, Azji i obu Amerykach to głównie *Origanum vulgare*, w rejonie Morza Śródziemnego *Origanum Majorana*, na Bliskim Wschodzie *Origanum syriacum*, a na Krecie – *Origanum dictamnus*.

W celach przemysłowych zbioru tej rośliny dokonuje się w pełni kwitnienia, ścinając wierzchołki roślin – zarówno liście, jak i pędy. Poddaje się je procesowi suszenia w temperaturze nie przekraczającej 35°C, a następnie rozciera na sitach. Surowiec stanowią liście i kwiaty, dlatego oczyszcza się go z kawałków łodyg przesiewając przez odpowiednie sita.

Skąd się bierze aromat oregano

Cechy organoleptyczne oregano kształtowane są przez takie związki jak: karwakrol, tymol, limonen, pinen, cymen i kariofilen, choć charakterystyczny zapach powiązany jest głównie z zawartością tymolu (do 60% całkowitej zawartości olejków) i karwakrolu (do 15% całkowitej zawartości olejków).

Oregano charakteryzuje aromatyczny, gorzki, ziołowo-korzenny smak i zapach, a za intensywność tego odczucia odpowiadają odmiana i warunki wzrostu rośliny. Oregano (*Origanum vulgare subsp. hirtum*; *Origanum onites*) jest jednym z najpopularniejszych ziół do użytku kulinarnego, szczególnie w krajach Półwyspu Arabskiego, Europy, Afryki Północnej i Ameryki Północnej.

Dobre na kaszel i na infekcje

W składzie chemicznym lebiodki występują: związki fenolowe, flawonoidy, garbniki, makro-, mikroelementy, wielonasycone kwasy tłuszczowe, kwasy fe-



Gałązka oregano – widok pod mikroskopem o wysokiej precyzji.

nolowe i wspomniane już wcześniej olejki eteryczne (m.in. karwakrol, tymol, octan tymolu, p-cymen, linalol).

Właściwości prozdrowotne oregano są znane i opisywane od stuleci. Jako surowiec leczniczy wykorzystywane są zarówno ziele, jak i olejek. Uważa się, że wykazują one działanie: przeciwpasożytnicze, przeciwgrzybiczne, przeciwwirusowe, przeciwbakteryjne (zarówno na bakterie Gram+ i Gram-, jak i na bakterie odporne na antybiotykoterapię), a także hepatoprotekcyjne (chroni wątrobę). Oregano stosowane jest jako środek odkażający, wykrztuśny i żółciopędny. Posiada istotne właściwości antyoksydacyjne, przeciwzapalne i przeciwzakrzepowe. Ponadto zwiększa sekrecję śliny, soku żołądkowego i żółci, usprawniając procesy przyswajania i trawienia pokarmów. Wzmaga również wydzielanie śluzu, zwłaszcza przez błony śluzowe górnych dróg oddechowych, reguluje czynności gruczołów potowych.

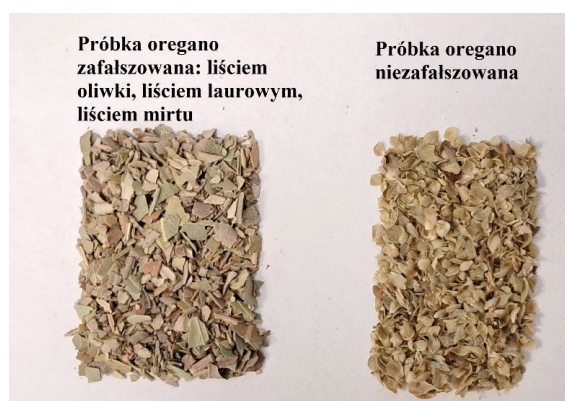
Z uwagi na zawartość flawonoidów roślina ta działa też rozkurczowo na:

- mięśnie gładkie oskrzeli i jelit,
- drogi żółciowe,
- moczowody.

Z uwagi na atrakcyjne cechy organoleptyczne, a także liczne właściwości prozdrowotne, lebiodka chętnie stosowana jest więc nie tylko w przemyśle spożywczym, lecz również w medycynie i kosmetyce.

Oryginał czy podróbka?

Niestety, oregano jest najbardziej fałszowaną – tańszymi materiałami roślinnymi – przyprawą w UE!



Fot. 1. Dwie próbki oregano: z lewej strony próbka zafalszowana, z prawej strony próbka czystego oregano.

Wiele doniesień medialnych opublikowanych w ostatnim czasie informuje o fałszowaniu oregano takimi surowcami roślinnymi, jak np.: liść mirtu (*Myrtus communis*), liść oliwki (*Olea europaea*), liść laurowy (*Laurus nobilis*), liść czystka (*Cistus spp.*), liść leszczyny (*Corylus avellana*), liść majeranku (*Origanum majorana*), liść sumaka (*Rhus spp.*), cząber (*Satureja spp.*) czy tymianek (*Thymus spp.*).

W laboratorium GIJHARS w Lublinie badane są próbki oregano w ramach kontroli jakości handlowej przypraw, w celu wykrywania zafałszowań innymi surowcami roślinnymi. Stosowane są w nim następujące metody analityczne pozwalające na wykrycie zafałszowania oregano obcymi roślinami:

a) metoda mikroskopowa przy użyciu mikroskopu stereoskopowego, za pomocą której identyfikowane są niżej wymienione rośliny:

- cząber (*Satureja sp.*)
- czystek (*Cistus incanus*)
- drzewo truskawkowe liść (*Arbutus unedo*)
- jeżyna liść (*Rubi fruticosi*)
- leszczyna liść (*Corylus avellana*)
- liść laurowy (*Laurus nobilis*)
- majeranek (*Origanum majorana*)
- mięta (*Mentha sp.*)
- liść mirtu (*Myrtus communis*)



Fot. 2. Fragmenty obcych roślin, którymi najczęściej fałszowane jest oregano.

- liść oliwki (*Olea europaea*)
- sumak octowiec liść (*Rhus typhina*)
- sumak garbarski liść (*Rhus coriaria*)
- tymianek (*Thymus sp.*)

b) metoda mikroskopowa przy użyciu mikroskopu biologicznego, przy powiększeniu np. 200x, stosowana jest w przypadku oregano w postaci sproszkowanej, w celu wykrycia zafałszowania dodatkiem mielonego liścia oliwki, identyfikując cechy diagnostyczne liścia oliwki wg Farmakopei Polskiej.



Fot. 3. Próbką mielonego oregano z dodatkiem mielonego liścia oliwki.

Na powyższej fotografii (fot. 3) przedstawiony został preparat próbki mielonego oregano z dodatkiem mielonego liścia oliwki. Do cech diagnostycznych charakterystycznych dla liścia oliwki należy m.in. włoszek tarczowaty, natomiast dla oregano są to m.in. komórki o ścianach falistych oraz włoski okrywowe.



Fot. 4. Próbką mielonego liścia oliwki.

Na powyższej fotografii (fot. 4) widać preparat mielonego liścia oliwki z charakterystycznymi cechami diagnostycznymi dla tej rośliny: włoszek tarczowaty i sklereidy.

TABELA 1. PRÓBKIE OREGANO ZAFALSZOWANE OBCYMI MATERIAŁAMI ROŚLINNYMI.

Badana próbka/Kraj pochodzenia	Rodzaj zafałszowania i jego zawartość %
Oregano/Egipt	liść oliwki 99,8%
Oregano/Turcja	liść oliwki + liść mirtu 97%
Oregano/Turcja	liść oliwki + liść mirtu 96%
Oregano/Turcja	liść oliwki + liść mirtu 95%
Oregano/Turcja	liść oliwki + liść mirtu 93%
Oregano/Turcja	liść mirtu 55%
Oregano/Turcja	liść oliwki 79%, liść laurowy 12%, liść mirtu 8%
Oregano/Turcja	liść oliwki 79%, liść laurowy 10%, liść mirtu 8%
Oregano/Turcja	cząber 28%, liść mirtu 2%

W tabeli 1 przedstawiono przykłady badanych próbek oregano, w których potwierdzono zafałszowania innymi roślinami (w ujęciu procentowym).

c) metoda chromatografii cienkowarstwowej (TLC) – wykorzystuje się ją przy wykrywaniu zafałszowania oregano liściem oliwki na podstawie obecności oleuropeiny (główny związek występujący w liściu oliwki) wg Farmakopei Polskiej.

Badania prowadzone w lubelskim laboratorium Inspekcji na próbkach oregano wskazują, że nadal istnieje problem z autentycznością tej przyprawy na rynku.

Bibliografia:

1. Farmakopea Polska XI 2017, t. II
2. Zafałszowania żywności – Duńska Organizacja Konsumentcka ostrzega – 40% badanych próbek oregano zafałszowana. Food Fakty, 2017
3. Olga Suska, Oliwia Turkot, Kalina Sikorska-Zimny, Oregano – właściwości i wykorzystanie przez ludzi, Innowacje w Pielęgniarstwie i Naukach o Zdrowiu, 2(4)/2020.

KODEKS ŻYWNOŚCIOWY A.D. 2024 – PATRZĄC WSTECZ, SPOGLĄDAJĄC W PRZYSZŁOŚĆ

Ubiegły rok był dla Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ) wyjątkowy, ze względu na przypadającą w nim 60. rocznicę powołania tej największej międzyrządowej organizacji zajmującej się bezpieczeństwem i jakością żywności oraz zasadami uczciwego handlu produktami rolno-spożywczymi. Przy tej okazji pojawiło się też wiele pytań i refleksji dotyczących kolejnych wyzwań stojących przed Komisją.

W 2023 r. zorganizowano wiele krajowych i globalnych wydarzeń mających na celu podkreślenie tego okrągłego jubileuszu. Częściej niż zazwyczaj można też było w minionym roku przeczytać i usłyszeć coś na temat prac KKŻ i jej ciał pomocniczych. Kiedy jednak ostatni kawałek okolicznościowego tortu został już zjedzony, a rok 2023 dobiegł końca, pojawiła się refleksja i pytanie: co dalej? W jaki sposób Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO może iść naprzód, zachowując zdolność do sprawnej odpowiedzi na pojawiające się wyzwania?

Kwestie sporne i znaki zapytania

Ostatnia, 46. sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO zakończyła się przyjęciem blisko 500

nowych i zrewidowanych norm kodeksowych, w tym norm numerycznych, wytycznych i kodeksów praktyki. To imponujący wynik, obrazujący ogrom pracy wszystkich zaangażowanych stron. Jednak ten sukces miał też słodko-gorzki smak.

Wiele emocji wzbudziło m.in. przyjęcie, w drodze głosowania, najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości (MRLs) dla promotora wzrostu: chlorowodoru zilpaterolu. Dla państw Unii Europejskiej, które nie zgadzają się na pozaterapeutyczne stosowanie tego typu substancji, był to zdecydowanie niekorzystny obrót spraw. Pozostawił też obawy, czy wynik wspomnianego głosowania nie otworzy drogi do dyskusji nad wprowadzeniem kolejnych substancji będących promotorami wzrostu pod obrady ko-





deksowego Komitetu do spraw Pozostałości Leków Weterynaryjnych w Żywności. Być może przekonamy się o tym już w październiku bieżącego roku, gdy rozpocznie obrady ten komitet. Jednak stosowanie leków weterynaryjnych to tylko jedno z setek zagadnień, które w najbliższej przyszłości będą omawiane na forum KKŻ.

Chociaż opisany wcześniej przykład, z punktu widzenia UE jest negatywny, to nie można zapominać, że Komisja Kodeksu Żywnościowego skupia blisko 200 państw członkowskich ze wszystkich stron świata. Ich potrzeby, sposób widzenia różnych problemów, ale też możliwości (np. zaplecze legislacyjne i laboratoryjne) różnią się od siebie. Dlatego tematyka podejmowana przez KKŻ jest bardzo różnorodna, czasem wydaje się wręcz egzotyczna z naszej europejskiej perspektywy.

Plany na bliższą i dalszą przyszłość

W 2024 roku odbędzie się łącznie 13 sesji różnych kodeksowych komitetów, których zakres kompetencji obejmuje zarówno tematy horyzontalne, jak i branżowe. Na stronie internetowej Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO można znaleźć aktualizowany na bieżąco wykaz planowanych w 2024 roku sesji.

Wśród wielu opracowywanych lub rewidowanych obecnie dokumentów warto wymienić chociaż kilka, aby zobrazować jak przekrojowe są to prace i podkreślić jak pracowicie zapowiada się rok 2024. Są wśród nich m.in.:

- wytyczne dla wymagań dotyczących informacji o żywności paczkowanej w sprzedaży internetowej,
- wytyczne dla stosowania nowych technologii w celu informowania o żywności,
- normy dla takich przypraw i ziół kulinarnych, jak kardamon, kurkuma czy wanilia,
- włączenie oleju z kalanusa (gatunek widłonoga z rodziny Calanidae) do Normy dla określonych olejów rybnych,
- wytyczne dla środków kontroli higieny żywności na tradycyjnych targowiskach żywności,
- propozycja normalizacji znakowania napojów alkoholowych,
- kodeks praktyki w zakresie zapobiegania zatruciom i redukcji zatruc toksynami morskimi (ciguatoksynami),
- nowe źródła żywności i systemy produkcji – pochodzące z hodowli komórkowych mięso, owoce morza i nabiał, składniki żywności pochodzące z fermentacji, alternatywy białek roślinnych, jadalne owady, wodorosty lub mikroalgi.

Warto podkreślić, że wiele z wymienionych tematów będzie wyzwaniem również dla Unii Europejskiej i jej państw członkowskich – zarówno w kontekście uczestnictwa w pracach KKŻ, jak i unijnej legislacji.

Silniejszy głos UE na forum KKŻ

Realizacja konkluzji Rady UE z 2022 roku pt. „Zaangażowanie UE na rzecz ambitnego oraz dostosowanego do obecnych i przyszłych wyzwań Kodeksu



Żywnościowego” to swoisty drogowskaz i pierwszy z priorytetów belgijskiej prezydencji (w zakresie Kodeksu Żywnościowego), sprawującej przewodnictwo w Radzie Unii Europejskiej od początku 2024 roku. UE będzie musiała nie tylko zastanowić się nad swoją strategią, ale również podjąć działania mające na celu zwiększenie efektywności Unii Europejskiej na forum KKŻ. Jest to szczególnie ważne wobec gwałtownego rozwoju technologii oraz coraz większej uwagi przykładanej do kwestii zrównoważonego rozwoju. Oznacza to w praktyce również konieczność poszukiwania przez UE sojuszników wśród innych państw członkowskich KKŻ, wyznaczenia jasnych priorytetów oraz wychwytywania kluczowych momentów przy omawianiu ważnych zagadnień, szczególnie tych mających znaczenie w dłuższej perspektywie.

Strategiczne kierunki na nowe czasy

Rok 2024 niesie również wiele innych wyzwań, nie tylko o charakterze normalizacyjnym. Jak można zauważyć, KKŻ podejmuje tematy trudne i bardzo aktualne. Tym samym, stara się wychodzić naprzeciw współczesnym problemom sektora rolno-spożywczego, ale również potrzebom konsumentów. Komisja dostrzega postęp technologiczny świata, stąd chociażby prace nad normami związanymi z handlem internetowym czy przekazywaniem informacji o żywności za pomocą środków elektronicznych. Kodeksowe procedury oraz zasady pracy mają już swoje lata, zatem coraz bardziej widoczna jest potrzeba

dostosowania ich do intensywnie zmieniającej się rzeczywistości.

Proces opracowania nowej normy kodeksowej czy też rewizji już istniejącego tekstu może trwać wiele lat – niechlubni „rekordziści” czekają na zatwierdzenie nawet 10 lat. Przy obecnym tempie rozwoju technologii, zmian sposobów produkcji żywności i samych trendów żywieniowych to stanowczo za długo. Dlatego podejmowane są próby zmodernizowania obecnego stanu rzeczy i toczy się szeroka dyskusja na ten temat, która będzie kontynuowana między innymi w ramach opracowywania Planu Strategicznego dla Komisji Kodeksu Żywnościowego na lata 2026-2031. Kolejny ważny aspekt, to dostosowanie kodeksowych dokumentów do obecnych trendów i nowinek technologicznych. Proces ten trwa już od dłuższego czasu. Np. KKŻ od wielu lat nie przygotowuje papierowej wersji dokumentów na swoje posiedzenia, mając na uwadze ochronę środowiska naturalnego. Jednak, jak się okazało, konieczna jest też zmiana formuły dokumentów elektronicznych, np. odświeżenie szaty graficznej najbardziej popularnych norm czy wprowadzenie DOI (identyfikatora cyfrowego obiektu) do monitorowania pobierania i cytowania tekstów kodeksowych. Dostrzeżono, że dokumenty kodeksowe mają nie tylko zawierać istotną treść, ale też być przystępne i dostępne dla odbiorców funkcjonujących w erze szybkiego dostępu do informacji.

Polska prezydencja w Radzie UE na horyzoncie

Niewątpliwie dla Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO oraz jej wszystkich krajów członkowskich będzie to rok pełen interesujących tematów, wyzwań i emocjonujących dyskusji. Dla Polski będzie on wyjątkowo intensywny, ponieważ będzie to czas przygotowań do Prezydencji Rzeczypospolitej Polskiej w Radzie Unii Europejskiej, która rozpocznie się w I połowie 2025 roku. Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, w ramach swoich kompetencji, do których należy koordynacja współpracy z Komisją Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, rozpoczął już przygotowania do przewodnictwa w Grupie Roboczej Rady Unii Europejskiej do spraw Międzynarodowych Kwestii Żywnościowych i Rolnych, która przygotowuje UE i jej państwa członkowskie do udziału w pracach standaryzacyjnych na światowych forach – ale to już temat na oddzielny artykuł.

Źródło fotografii: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>

STOP MARNOWANIU ŻYWNOSCI!

Sylwia Zielińska,
Laboratorium
w Warszawie

Marnotrawstwo żywności przez długi czas było w publicznej debacie marginalizowane. Jednak zjawisko to w ostatnim czasie zostało dostrzeżone i zidentyfikowane jako ogromny problem – zarówno na poziomie światowym, europejskim, krajowym, jak i na poziomie pojedynczego gospodarstwa domowego. Jaka jest skala tego zjawiska i co każdy z nas może zrobić, aby je ograniczyć?

Straty oraz marnowanie żywności mają miejsce na każdym etapie łańcucha rolno-żywnościowego, począwszy od produkcji pierwotnej, poprzez magazynowanie, przetwórstwo, transport, dystrybucję aż do konsumpcji na poziomie gospodarstwa domowego. Według danych FAO (Food and Agriculture Organization) rocznie na świecie dochodzi do marnowania 931 mln ton (czyli około 17%) żywności nadającej się do spożycia¹. W Unii Europejskiej rocznie dochodzi do marnowania 88 mln ton, a więc około 20% żywności wyprodukowanej na terenie Wspólnoty (średnio 173 kg na mieszkańca)².

W Polsce straty żywności szacuje się na 4,8 mln ton rocznie (na podstawie badań przeprowadzonych w ramach projektu PROM). Najwięcej, bo aż 60% strat żywności przypada na gospodarstwa domowe, 15,6% na przetwórstwo, 15,5% na produkcję rolniczą, 6,96% na handel, 1,17% na gastronomię, a 0,65% na transport.

Ambitne cele UE oraz ONZ

Zgromadzenie Ogólne Narodów Zjednoczonych ustanowiło 29 września Międzynarodowym Dniem Świadomości Strat i Marnotrawienia Żywności. Nagłaśnianie tego problemu ma pomóc w osiągnięciu Celu Zrównoważonego Rozwoju nr 12.3, którym jest zmniejszenie o połowę globalnego marnowania żywności na mieszkańca w sklepach detalicznych i na poziomie konsumenta do 2030 r. oraz ograniczenie strat żywności w łańcuchach produkcji i dostaw żywności. Komisja Europejska przyłączyła się do tej inicjatywy. Ograniczanie strat i marnotrawienia żywności stanowi integralną część unijnej strategii „od pola do stołu” na rzecz sprawiedliwego, zdrowego i przyjaznego dla środowiska systemu żywnościowego. Aby przyspieszyć postęp UE w realizacji tego celu,



Komisja zaproponowała, aby do 2030 r. państwa członkowskie ograniczyły marnowanie żywności o 10% w przetwórstwie i produkcji oraz o 30% (na mieszkańca) łącznie w handlu detalicznym i konsumpcji (restauracje, usługi gastronomiczne i gospodarstwa domowe)³.



Źródło: https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/international-day-awareness-food-loss-and-waste_en

³ https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/international-day-awareness-food-loss-and-waste_en

¹ United Nations Environment Programme 2021, UNEP Food Waste Index Report 2021. Nairobi, <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>.

² Projekt FUSIONS Food Use for Social Innovation by Optimising waste Prevention Strategies, <http://www.eu-fusions.org>.



Marnowanie żywności jest nie tylko kwestią etyczną i gospodarczą, ale także ekologiczną, gdyż m.in. uszczupla środowisko z ograniczonych zasobów naturalnych. Zmniejszenie strat żywności pozytywnie wpłynie więc na efektywność rolnictwa i przemysłu spożywczego, stan środowiska oraz poprawi bezpieczeństwo żywnościowe. Nie można też zapominać o tym, że choć w wielu regionach świata obserwuje się nadprodukcję żywności, to jednak w innych występuje problem głodu czy niedożywienia.

„Data minimalnej trwałości” vs. „termin przydatności do spożycia”

Badania ankietowe zrealizowane przez SGGW w 2019 r. w ramach projektu PROM wykazały, że 64% respondentów nie rozróżnia pojęcia „najlepiej spożyć przed” od „należy spożyć do”⁴. Prowadzi to często do tego, że żywność jeszcze przydatna do spożycia łąduje w koszu na śmieci.

Według rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz.U. L 304 z 20.11.2012 ze zm.), „data minimalnej trwałości środka spożywczego” oznacza datę, do której dany środek spożywczy zachowuje swoje szczególne właściwości pod warunkiem jego właściwego przechowywania. W przypadku środków spożywczych, które z mikrobiologicznego punktu widzenia szybko się psują i z tego względu już po krótkim czasie mogą stanowić bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia ludzkiego, datę minimalnej trwałości zastępuje się terminem przydatności do spożycia. Po upływie termi-

⁴ Nie marnuj jedzenia 2019, RAPORT FEDERACJI POLSKICH BANKÓW ŻYWNOCI.

nu przydatności do spożycia środek spożywczy jest uznawany za niebezpieczny.

Data minimalnej trwałości jest oznaczana:

„Najlepiej spożyć przed ...”;

„Najlepiej spożyć przed końcem ...”;

Termin przydatności do spożycia jest oznaczany:

„Należy spożyć do ...”;

Wyniki badań Komisji Europejskiej opublikowane w 2018 r. wykazały, że powstawanie aż 10% odpadów żywnościowych w UE można powiązać z oznaczeniem daty („najlepiej spożyć przed” i „należy spożyć do”). W związku z tym, w strategii „od pola do stołu” zapowiedziano, że Komisja dokona przeglądu istniejących przepisów UE dotyczących oznaczania dat, aby przeciwdziałać nieporozumieniom i niewłaściwemu stosowaniu oznaczeń „należy spożyć do” i „najlepiej spożyć przed”⁵.

Komisja Europejska przeprowadziła konsultacje społeczne, w których 70% respondentów odpowiedziało, że konsumenci będą lepiej rozumieć deklaracje trwałości żywności, jeśli zmieni się terminologia, format i/lub graficzna prezentacja. 68% respondentów oceniło, że w przypadku, gdy produkt spożywczy nie musi być opatrzony datą, lepiej jest, jeśli na opakowaniu nie jest podana data przydatności do spożycia, aby uniknąć marnowania żywności⁶.

Inicjatywy społeczne

Każdy może przyczynić się do ograniczenia marnowania żywności. Często przy minimalnym wysiłku można ograniczyć marnowanie żywności, oszczędzając pieniądze i pomagając chronić środowisko. W związku z rosnącą świadomością społeczną, dotyczącą skutków marnowania żywności, rodzi się wiele oddolnych inicjatyw mających na celu minimalizowanie strat, np.:

Jadłodzielnie i grupy lokalne

Jadłodzielnie są to specjalnie przygotowane miejsca, do których można przynieść nadwyżki żywności. Jest to forma „foodsharingu”, z której korzysta wiele osób, a mapa takich miejsc wciąż zyskuje nowe punkty. Siostrzaną inicjatywą do jadłodzielni są grupy lokalne w mediach społecznościowych. Użytkownicy na forum oferują nadwyżki ze swojej kuchni innym członkom społeczności.

⁵ https://food.ec.europa.eu/safety/labelling-and-nutrition/food-information-consumers-legislation/proposal-revision-regulation-fic_en.

⁶ Ref. Ares(2022)3403916 – 03/05/2022 Factual summary report of the online public consultation in support of the revision of the Food Information to Consumers regulation.

Freeganizm

Według definicji „freeganizm” to antykonsumpcyjny tryb życia, polegający na ograniczeniu udziału w konwencjonalnej ekonomii (wg Wikipedia). W kontekście marnowania żywności oznacza to działania mające na celu pozyskanie żywności zdanej do spożycia spośród takiej, która przez inne osoby została przeznaczona do wyrzucenia. Jej źródłem są w tym przypadku m.in. kontenery przy wielkopowierzchniowych marketach lub restauracjach. Działania te, oprócz samego ograniczania marnotrawienia żywności, mają też na celu zwrócenie uwagi społecznej na problem. W przypadku świata biznesu (m.in. handlu, gastronomii) w grę wchodzi tutaj polityka zarządzania żywnością, która została już wyprodukowana, a także kwestia restrykcyjnych norm sanitarnych oraz prawnych, które nie pozwalają, aby np. „nieświeża” czy „przeterminowana” żywność trafiła do osób w kryzysie.

„Foodsi”, „Too Good To Go” oraz inne aplikacje na telefon

Mawia się, że potrzeba jest matką wynalazku. I tak, z myślą o ograniczeniu marnotrawstwa żywności pojawiły się na rynku darmowe aplikacje na telefon, po zainstalowaniu których mamy możliwość zakupu (po obniżonej cenie) i odbioru określonych partii (paczek) jedzenia z restauracji, kawiarni, piekarni czy nawet sklepów spożywczych. Zazwyczaj jest to żywność, która następnego dnia nie mogłaby już zostać sprzedana, ze względu na obowiązujące przepisy prawa lub wewnętrzne polityki zapewnienia jakości, natomiast w momencie sprzedaży i odbioru jest to jeszcze w pełni wartościowy produkt.

Półki w wyprzedażami w sklepach

Zarówno osiedlowe sklepiki, dyskonty, jak też i hipermarkety udostępniają swoim klientom półki, bądź specjalnie oznakowane regały, na których można znaleźć produkty „na granicy świeżości” albo z kończącym się terminem przydatności do spożycia. Takie rozwiązanie z jednej strony pozwala na redukcję odpadów, a z drugiej strony na oszczędność dla obu stron.

Sposób przechowywania żywności

w gospodarstwie domowym kluczem do zmian

Prawidłowe rozmieszczenie i zapakowanie produktów w lodówce ma wpływ nie tylko na świeżość i jakość, ale także na ich wartość odżywczą oraz bezpieczeństwo zdrowotne. W różnych miejscach lodówki panuje bowiem inna temperatura.



W przypadku towarów paczkowanych, informację o temperaturze przechowywania znajdziemy na etykiecie. Dzięki temu możemy dobrać odpowiedni obszar lodówki do przechowywania każdego z produktów:

- górna półka – ok. 8°C – tu najlepiej odłożyć produkty takie jak jogurty, kefir, masło, śmietanę czy dżem,
- środkowa półka – ok. 4-7°C – powinny się tu znaleźć produkty, które szybciej się psują, np. wędliny, gotowe dania, sery czy twarogi,
- szuflady – ok. 10°C (panuje tu większa wilgotność niż w pozostałych częściach lodówki) – powinny się tu znaleźć warzywa i owoce,
- drzwiczki – ok. 10-15°C – miejsce idealne do przechowywania jajek, soków w kartonach, mleka, oleju lnianego oraz koncentratów spożywczych⁷.

Nie tylko jednak miejsce przechowywania ma znaczenie, ale także rodzaj opakowania. Jest to szczególnie istotne w przypadku tzw. „luzów”, czyli żywności kupowanej na wagę, której nie dotyczy ustawa o towarach paczkowanych. Na rynku znajdziemy bardzo duży wybór pojemników szklanych, ceramicznych, silikonowych czy plastikowych przeznaczonych do przechowywania żywności w lodówce.

Istnieje też spora grupa produktów, których nie należy przechowywać w lodówce, ze względu na to, że tracą one wtedy swoje właściwości odżywcze i organoleptyczne. Do tej grupy należą m.in. pomidory, świeże ogórki, cebula, czosnek, awokado, cukinia, dynia, rośliny strączkowe, cytrusy, jabłka oraz miód. Kolejna kwestia to zamrażalnik. Kiedy wkładamy coś do jego czeluści pamiętajmy o uprzednim zapakowaniu tego do specjalnego pojemnika lub woreczka (przeznaczonego do mrożenia), który w miarę możliwości odpowietrzmy i opiszmy (m.in. datą mrożenia). Być może jest to oczywiste, jednak w wielu domowych zamrażalnikach można znaleźć bliżej

⁷ Vossen van der W., Doreen van C., Storage of food. Fact sheet, Netherlands Nutrition Centre 2016.



niezidentyfikowane obiekty, które nie wiadomo kiedy tam trafiły i co tak naprawdę zawierają.

Jak kupować, aby nie marnować...

W przypadku świadomego, proekologicznego konsumenta, kluczem do sukcesu jest odpowiednia lista zakupów. Warto zacząć w celu jej przygotowania od przejrzania zawartości lodówki, zamrażalnika oraz kuchennych szafek. Szkicując w głowie jadłospis na kolejne dni, prześledźmy też w myślach przepisy, z których będziemy korzystać. Podczas tego etapu pamiętajmy, że niektóre składniki (szczególnie te, których akurat nie mamy) z powodzeniem możemy zastąpić innymi, być może nawet aktualnie posiadanymi.

Sama lista, aby faktycznie ułatwiła nam zakupy, zaoszczędziła pieniądze i czas, powinna być odpowiednio skonstruowana. Warto podzielić ją na kilka części/sekcji, np.: 1. Owoce/warzywa/świeże zioła, 2. Mięso/ryby i owoce morza/wędliny, 3. Nabiał i jaja, 4. Produkty suche (pieczywo, przetwory zbożowe, nasiona roślin strączkowych), 5. Produkty ciekłe (napoje, oleje, sosy), 6. „Chemia” (koncentraty spożywcze, dodatki do żywności, środki czystości), 7. Inne. W każdej sekcji wpisujemy to czego potrzebujemy i to co się nam kończy. Warto taką listę mieć na stałe przypiętą do lodówki lub trzymać ją w innym widocznym miejscu, aby móc uzupełniać na bieżąco podczas tygodnia. Taki system na początku może lekko przerażać, ale po niedługim czasie stosowania okazuje się bardzo pomocny.

Dobrym pomysłem może być też sporządzanie tzw. „listy wstydu”, na którą podczas tygodnia będziemy wpisywać produkty, które się popsuły i trafiły do kosza. Taka lista pozwala dostrzec skalę problemu. Czasem nie zdajemy sobie sprawy, ile tak naprawdę żywności trafia do kosza w naszych domach. Lista wstydu nie ma na celu umartwiania się, ma motywować do lepszego gospodarowania tym, na co wydajemy nasze ciężko zarobione pieniądze.

Na koniec warto przypomnieć jeszcze jedną „złotą radę”: nie róbmy zakupów kiedy jesteśmy głodni, bo to właśnie wtedy do naszych koszyków trafia najwięcej produktów, których w innej sytuacji byśmy nie kupili.

Garść inspiracji z Internetu

Jak wynika z raportu Federacji Polskich Banków Żywności NIE MARNUJĘ ŻYWNOSTCI 2023, w naszych domach najczęściej marnujemy: pieczywo, owoce, warzywa (w tym ziemniaki), a także wędliny. Jak temu zaradzić? Poza wdrożeniem rozwiązań opisanych powyżej warto też zajrzeć do Internetu, który jest pełen praktycznych „zastosowań” dla tego rodzaju produktów, w myśl filozofii less-waste. Oto kilka z nich:

1. Bulion z resztek
<https://www.olgasmile.com/bulion-z-resztek.html>
2. Pasztet z warzyw z rosółu („pasztet z recyklingu”)
<https://www.jadlonomia.com/przepisy/pasztet-z-recyklingu/>
3. Ciasto z resztek po tłoczeniu soku
<https://www.ograniczamsie.com/2018/01/przepis-ciasto-resztek-tloczeniu-soku-z-marchwi.html>
4. Chlebek bananowy z bardzo dojrzałych owoców
<https://ervegan.com/2017/02/najlatwiejszy-chlebek-bananowy-bez-maki/>
5. Pieczona frittata z ziemniakami i porami
<https://lagrandepiccolacuoca.com/pieczona-frittata-z-ziemniakami/>
6. Tosty francuskie
<https://www.pinkenvelope.pl/2020/04/tosty-francuskie-z-cynamonem.html>
<https://www.rozkoszny.pl/tosty-francuskie-z-musem-jablkowym-figami-i-granatem/>

JAKIE OBOWIĄZKI INFORMACYJNE WOBEC KONSUMENTÓW MAJĄ RESTAURATORZY

Monika Ewa Wardyn,
Ryszard Piórkowski,
WIJHARS Olsztyn

Przedsiębiorcy świadczą usługi gastronomiczne stacjonarnie i na wynos w formie restauracji, barów, kawiarni, cukierni, bufetów lub zakładów gastronomicznych, oferując swoje produkty w wieloraki sposób. Niezależnie jednak od formy świadczenia tych usług wszystkie podmioty gastronomiczne mają obowiązek precyzyjnego informowania konsumentów o charakterystyce oferowanych posiłków. Takie same obowiązki co do przekazywania wymaganych prawem informacji ma sieciowy bar, kawiarnia, restauracja czy lokal gastronomiczny organizujący duże imprezy okolicznościowe. O jakie wymagania chodzi?

Przedmiotem działalności firm i osób prowadzących zakłady lub lokale gastronomiczne jest sprzedaż posiłków / potraw gotowych w formie wyrobów kulinarnych, cukierniczych, napojów itp., które pochodzą z produkcji własnej lub też wykonane zostały przez inne podmioty gospodarcze. Mogą one być konsumowane na miejscu w lokalu, zakupione w nim z przeznaczeniem na wynos lub też zamówione przez konsumentów za pomocą platform internetowych czy przez telefon, a więc w sprzedaży na odległość.



Zakres wymaganych informacji dla konsumentów

Prawodawstwo unijne dla żywności nieopakowanej nakłada jedynie obowiązek informowania konsumentów o składnikach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji. Kraje członkowskie UE mają jednak możliwość wprowadzenia dodatkowych obowiązków informacyjnych dla tego rodzaju żywności. W Polsce kwestia udostępniania informacji dotyczących artykułów rolno-spożywczych wprowadzanych do obrotu luzem, bez opakowania lub pakowanych w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego albo pakowanych do bezzwłocznej sprzedaży, zostały uregulowane w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

Obowiązkowo, dla znakowania żywności nieopakowanej, do której zalicza się produkty oferowane w ga-

stronomii, nakłada się obowiązek podawania następujących informacji:

- Nazwa środka spożywczego (nie wystarczy nazwa fantazyjna czy handlowa),
- Wykaz składników – z uwzględnieniem alergenów i substancji powodujących reakcje nietolerancji,
- Nazwa lub imię i nazwisko producenta.

Takie same obowiązki mają lokale gastronomiczne, które oferują swoje posiłki na wynos, jak i te, w których potrawy spożywa się na miejscu.

Jak prawidłowo skonstruować nazwę dania

Oferowana do sprzedaży żywność luzem, w tym posiłki serwowane w gastronomii, musi zawierać prawidłową nazwę potrawy, uwzględniającą sposób jej obróbki. Nazwa środka spożywczego może być nazwą przewidzianą w przepisach prawa, np. *gorąca czekolada*, ale w przypadku braku nazwy zdefiniowanej przepisami prawa, może być to nazwa



zwyczajowa, która konkretnie kojarzy się z daną potrawą, np. *kotlet schabowy z frytkami*. Jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje używa się nazwy opisowej, np. *rolki ciasta pszennego z warzywami (sałata, ogórek, pomidor, rzodkiewka) z sosem czosnkowym*. Nazwa powinna być tak skonstruowana, aby umożliwiła poznanie prawdziwego charakteru dania oraz odróżniała daną potrawę od innych, z którymi może być mylona.

Nie można oferować dania pod nazwą wskazującą na obecność w produkcie konkretnego rodzaju mięsa, np. *kebab wołowy*, podczas gdy do przygotowania tego dania wykorzystano mięso drobiowe, a wołowy był tylko łój, którego również użyto do wyprodukowania tego produktu.

Nazwie zawsze powinna towarzyszyć informacja o warunkach fizycznych środka spożywczego lub szczególnego przetwarzania, jakiemu został on poddany, np. *filet z sandacza smażony*. Nazwie nie powinny towarzyszyć informacje, również te graficzne, które mogą sugerować, że w składzie potrawy znajduje się składnik, który faktycznie został zastąpiony innym komponentem, np. rysunek krowy przy nazwie produktu mięsnego, gdy w jego składzie znajduje się mięso drobiowe i mięso oddzielone mechanicznie albo użycie nazwy gofr z bitą śmietaną, gdy zamiast śmietany użyto wyrobu śmietanopodobnego.

Jak prawidłowo podać skład potrawy

Wykaz składników powinien obejmować wszystkie składniki *środką spożywczego*, w tym składniki podstawowe wchodzące w skład składników złożonych oraz wszystkie występujące w tych składnikach alergeny i substancje powodujące reakcje nietolerancji, które wymienia się w malejącej kolejności, według ich masy, jaką miały w momencie użycia. W przypadku, gdy w skład potrawy, np. *naleśników z sosem truskawkowym*, wchodzi *sos truskawkowy*, stanowiący składnik złożony, składający się oprócz truskawek także z innych składników elementarnych, należy podać wszystkie składniki wchodzące w skład tego sosu. Składniki potrawy stanowiące mniej niż 2% produktu gotowego, mogą być wymienione w dowolnej kolejności, po pozostałych składnikach dania, o ile w ich składzie nie występują alergeny oraz dodatki do żywności.

Użyte przyprawy czy też zioła, w ilości nieprzekraczającej wagowo 2% potrawy, mogą być opisane jako „przyprawy” lub „mieszanka przypraw” bądź „zioła” lub „mieszanka ziół”, o ile w ich składzie nie występują alergeny, np. seler, gorczyca. W przypadku umieszczenia w nazwie produktu – np. *filet z sandacza smażony w panierce z mąki pszennej i jajka z ziemniakami z wody, surówką z marchewki z jabłkiem, z przyprawami* – wszystkich wymaganych prawem informacji, łącznie z zaznaczeniem alergenów, umieszczanie do-

datkowo informacji o składzie dania wydaje się zbędne. Zwolnienie z obowiązku publikacji składu dotyczy m.in. przypadków, kiedy nazwa potrawy jest identyczna z nazwą składnika (np. *jajka na twardo*) lub nazwa umożliwia wyraźne zidentyfikowanie charakteru składnika (np. *tatar z mięsa wołowego, tatar z łososia*). Wskazując na konkretne składniki potrawy, należy zachować szczególną uwagę, aby uniknąć zarzutu wprowadzenia konsumenta w błąd poprzez stosowanie tańszych zamienników, np. poprzez wskazanie, że w skład potrawy wchodzi ser feta, śmietana i cytryna, gdy tymczasem do jej przyrządzenia zostały użyte tańsze zamienniki (wyroby mlekopodobne, zawierające w swoim składzie oprócz tłuszczu mlecznego również tłuszcz roślinny albo koncentrat o smaku cytrynowym, który zawiera też różne dodatki do żywności).

Nazwa lub imię i nazwisko producenta dania

Zgodnie z przepisami, nabywca artykułu rolno-spożywczego powinien wiedzieć kto odpowiada za jego jakość, a także informację o nim. Jakkolwiek obowiązkiem każdego podmiotu gospodarczego prowadzącego lokal gastronomiczny jest wystawienie paragonu, na którym wprost jest uwidocznione nazwisko i adres lub nazwa odpowiedzialnego za sprze-

dane nam danie, to jednak, aby rozwiać wątpliwości, czy skutecznie uwidoczniono te informacje, zawsze warto rozważyć umieszczenie w innym widocznym dla konsumenta miejscu pełnej nazwy i adresu producenta – w tym wypadku właściciela lokalu gastronomicznego. Można np. zamieścić te dane w karcie menu.

Informacje dostępne bezpośrednio dla konsumenta – co to oznacza?

W lokalach gastronomicznych bardzo często zdarza się, że informacje o wykazie składników oraz alergenach są podawane przez personel ustnie, na życzenie konsumenta. Nie jest to praktyka prawidłowa! Polski ustawodawca nakazał bowiem, aby dane obowiązkowe były *podawane w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu*. Zatem konsument nie może być informowany o potrawie sprzedawanej w lokalu gastronomicznym wyłącznie w sposób pośredni lub w sposób wymagający jakiejś szczególnej formy dotarcia do takiej informacji, np. poprzez wyjęcie i przekazanie tej informacji na wyraźne życzenie.

Informacje te powinny być podane niezależnie od formy udostępniania oferty/menu przez lokal tak,





aby były one dostępne bezpośrednio dla konsumenta i nie wprowadzały go w błąd oraz powinny być podane w języku polskim.

Nazwa dania i jego skład oraz zawarte w nim alergeny powinny być podane w karcie menu, choć czasami, z uwagi na niewystarczającą powierzchnię karty menu, umieszczenie takiej informacji dopuszczalne jest również na tablicy, wywieszce albo w katalogu. Odsyłanie konsumenta, który dokonuje zakupu potrawy na miejscu w lokalu do aplikacji, strony internetowej jako jedyne źródła informacji o wykazie składników i zawartych w niej alergenach jest formą nieakceptowalną! W tym przypadku należy bowiem uwzględnić fakt, że nie każdy konsument ma bezpośredni dostęp do Internetu. Zatem oferta lokalu gastronomicznego powinna być dopasowana do każdego potencjalnego konsumenta.

Ważne jest to, aby informacje były dostępne dla klienta bez angażowania obsługi lokalu w sposób bezpośredni, przed dokonaniem przez niego czynności zakupu. Dotyczy to każdej placówki gastronomicznej serwującej dania, niezależnie od jej wielkości czy profilu działalności.

Pełna informacja o daniu – korzyść dla konsumenta czy restauratora?

W pełni realizując obowiązek prawny informowania o parametrach oferowanej żywności, w tym dań w gastronomii, trzeba by zadać sobie pytanie jakie przynosi to korzyści sprzedawcy. Z jednej strony, spełniając obowiązek prawny nie naraża się on na konsekwencje ze strony państwowych organów kontroli. Nie jest to jednak jedyna korzyść.

Dzisiejszy konsument, mając do dyspozycji bogactwo różnych, konkurencyjnych produktów oferowanych na rynku, oczekuje wyczerpujących informacji dotyczących charakteru, właściwości i składu produktu. Tylko bowiem pełne i prawdziwe informacje o oferowanych daniach pozwolą klientowi podjąć świadomą i optymalną decyzję zakupową, a tym samym dadzą mu zadowolenie.

Brak prawidłowej informacji o produkcie może stwarzać wrażenie ukrywania przed konsumentem charakteru oferowanego dania. Często np., oprócz tego, że do przygotowania danej potrawy użyto mięsa drobiowego nabywca oczekuje dodatkowo informacji co do kraju pochodzenia tego mięsa. Wprawdzie informacja o kraju pochodzenia mięsa użytego do przygotowania dania mięsnego nie jest obowiązkowa, ale z pewnością wielu konsumentów zachęci do jego zakupu albo ponownego skorzystania z danego lokalu gastronomicznego. Placówki gastronomiczne niejednokrotnie korzystają z surowców pozyskanych od miejscowych rolników, jednak tak pożądaną i oczekiwaną przez konsumentów informacji często nie udostępniają.

Niestety, w praktyce nierzadko bywa tak, że podana nazwa produktu jest tylko fantazyjna, a w informacji o składzie podane są tylko niektóre potencjalne alergeny. Poza tym o daniu nie wiemy nic. Np. oferując w karcie menu „pierogi szefa” nie dajemy konsumentowi prawie żadnych informacji o charakterze tego produktu. Zarówno brak informacji o składzie, jak również sama nazwa nie dają nam prawie żadnych informacji o charakterystyce produktu. Brak informacji o rodzaju użytej mąki do wyrobu ciasta, ale przede wszystkim brak informacji o rodzaju farszu oraz zastosowanej obróbki termicznej dla wielu konsumentów zdyskwalifikuje taki produkt, a tym samym i lokal gastronomiczny.

Podsumowanie

Ważne jest, aby wymagane prawem informacje o daniu zostały uwidocznione w nazwie produktu lub dostępnym dla konsumenta wykazie składników. Powinny one zawierać wszystkie istotne dane, które w pełni scharakteryzują dany produkt.

Nazwa produktu może być ograniczona do głównego składnika oraz do rodzaju obróbki termicznej jaki został zastosowany, np. *kotlet schabowy smażony*. Informacje o pozostałych składnikach należałoby jednak w takim przypadku uwidocznić w wykazie składników. Alternatywnym sposobem poinformowania konsumenta o charakterze oferowanego dania

jest umieszczenie wszystkich wymaganych informacji w nazwie produktu.

Ważne jest, aby podmiot prowadzący działalność gastronomiczną zapewniał konsumentowi możliwość zapoznania się z nazwą potrawy, wykazem jej składników oraz informacjami o alergenach przed podjęciem przez klienta decyzji dotyczącej zamówienia/zakupu danego posiłku i to w taki sposób, aby informacje o potrawie były rzetelne i nie wprowadzały w błąd. Obowiązkiem, zarówno właściciela dużej restauracji czy też małego baru, jest bieżące aktualizowanie menu lokalu, w ślad za istotnymi zmianami dotyczącymi receptur, sposobu przyrządzenia i składników wykorzystanych do przyrządzenia potraw.

Zakres przekazywanych konsumentom informacji i sposób ich udostępnienia jest oczywiście zależny od rodzaju lokalu gastronomicznego, który serwuje potrawy. W przypadku baru sieciowego przygotowane potrawy są powtarzalne, gdyż są szykowane według określonych receptur i w większej ilości. Dla takich dań, informacja o użytych składnikach jest konieczna, ponieważ konsument nie ma wpływu na produkt oferowany do spożycia. Inna sytuacja występuje w przypadku dań przygotowywanych w restauracjach na indywidualne zamówienie konsumenta, gdzie brakuje powtarzalności, gdyż do dań oferowanych wg. standardowej receptury często wprowadzane są różne modyfikacje, zgodnie z oczekiwaniem konsumenta.



TWARÓG WĘDZONY (GTS) – 46. POLSKA NAZWA ZAREJESTROWANA W SYSTEMIE CHNP, CHOG I GTS

30 sierpnia 2023 r. do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności wpisana została nazwa twaróg wędzony (GTS). To już 46. polski produkt zarejestrowany w unijnym systemie nazw chronionych: ChNP, ChOG i GTS. Przy okazji warto wspomnieć, że w minionym roku minęło równo 15 lat od zarejestrowania pierwszych polskich produktów w systemie gwarantowanych tradycyjnych specjalności. Dodanie do tej prestiżowej listy przez Komisję Europejską twarogu wędzonego (GTS) stanowi więc piękne „zwieńczenie” tego małego jubileuszu.

Historia wędzenia twarogu na ziemiach polskich jest zdecydowanie dłuższa. Pierwsze wzmianki na ten temat znaleźć można w publikacji autorstwa Antoniego Wagi z roku 1837. W opracowaniu czytamy, że *serowi zrobionemu sposobem zwyczajnym można nadać przyjemny smak poprzez wędzenie, a zarazem ochronić go przed pleśnieniem i gniciem*. Jeszcze dłuższe tradycje ma samo wytwarzanie sera twarogowego, sięgające kilkuset lat. Co ciekawe, termin „twaróg” nie posiada odpowiednika w językach państw Europy Zachodniej, a tradycyjne polskie twarogi nie są tam znane. Wyroby mleczarskie powstające w oparciu o zakwaszanie mleka, jego późniejsze podgrzanie, oddzielenie serwatki i prasowanie to specjalia typowe dla krajów z naszej części Europy.



Nowy chroniony specjal z Polski: jak powstaje

Twaróg wędzony to szczególny rodzaj sera twarogowego niedojrzewającego. To właśnie proces wędzenia, przy użyciu wózków wędzarniczych, który nie

jest powszechnie praktykowany w odniesieniu do serów twarogowych (kwasowych) produkowanych w Polsce, nadaje mu specjalny charakter. Unikatość produktu dodatkowo podkreśla proces solenia poprzez nacieranie twarogu solą albo zanurzanie twarogu w solance, co również nie jest powszechną praktyką w kontekście wytwarzania polskich serów twarogowych. Historycznie zabiegi te były najpopularniejszą (obok suszenia) metodą przedłużenia trwałości serów twarogowych. Obecnie, w dobie sterylizacji, konserwacji czy zamrażania, proces tradycyjnego wędzenia wzmacnia szlachetność produktu, nadając mu pierwotny charakter.



Rys. 1. Twaróg wędzony (GTS). Źródło: MRiRW.

Twaróg wędzony, otrzymywany z mleka krowiego, przybiera kształt niewielkiej bryły o kształcie cylindra o średnicy ok. 10 cm i masie 250-300 gramów lub prostopadłościanu o wymiarach podstawy ok. 12 x 8 cm i masie jednostkowej ok. 200 g. Odnacza się barwą od kremowo-żółtej do lekko brązowej, typowej dla produktu poddanego naturalnemu procesowi wędzenia dymem z drewna drzew liściastych

(buk i olcha lub zrębki wędzarnicze bukowe i olchowe). Dawniej używano gałęzi jałowca. Jednakże w miarę postępu technologicznego jałowiec został zastąpiony przez drewno pochodzące z drzew liściastych. Tym bardziej, że wędzenie drewnem drzew iglastych powoduje gorzki smak i ciemny kolor produktu, a także osadzanie się na nim lepkich substancji, co ma negatywny wpływ na zdrowie.

W toku postępu technologicznego zaczęto też wykorzystywać nowe urządzenia służące do wędzenia. Obecnie powszechnie stosowane są wytwornice dymu naturalnego oraz wykorzystywanie zrębków wędzarniczych bukowych i olchowych. Dzięki temu proces jest bezpieczniejszy, a także daje szersze możliwości standaryzacji systemu wędzenia, przy zachowaniu specyficznych cech i właściwości twarogu wędzonego. Dodatkowo, twaróg wędzony może zostać wzbogacony przyprawami – solą czosnkową, czosnkiem, pieprzem, papryką, koprem, czarnuszką lub kminkiem.

Specyficzne walory twarogu wędzonego

Co ważne, termin przydatności do spożycia twarogu wędzonego wynosi 30 dni od daty produkcji. Wydłużenie terminu przydatności, co wyróżnia twaróg wędzony na tle innych serów kwasowych (twarogowych), możliwe jest właśnie dzięki działaniu podwyższonej temperatury podczas procesu wędzenia, właściwościom samego dymu wędzarniczego, a także soleniu produktu.

Gwarantowana tradycyjna specjalność (GTS), to produkt lub środek spożywczy, którego skład, sposób produkcji lub przetwarzania odpowiada tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub też który został wytworzony z surowców lub składników tradycyjnie stosowanych. W odróżnieniu od chronionych nazw pochodzenia (ChNP) i chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG), produkty będące gwarantowaną tradycyjną specjalnością można wytwarzać na terenie całej Polski, pod warunkiem spełniania warunków specyfikacji.

„Specyficzny charakter” oznacza charakterystyczne właściwości procesu produkcji, które wyraźnie wyróżniają dany produkt spośród innych podobnych produktów należących do tej samej kategorii. Natomiast określenie „tradycyjny” oznacza udokumento-

wany jako będący w użyciu na rynku krajowym przez okres umożliwiający przekaz z pokolenia na pokolenie; okres ten ma wynosić co najmniej 30 lat.

Rys. 2. Oficjalny symbol unijny służący do reklamowania systemu gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS).



Źródło: Komisja Europejska.

Technologia produkcji wyrobu pod nazwą „twaróg wędzony” na skalę przemysłową została wdrożona na początku lat 80-tych zeszłego stulecia. Wówczas to Wojewódzki Związek Spółdzielni Mleczarskich w Poznaniu wydał instrukcję technologiczną opisującą technologię wytwarzania sera twarogowego wędzonego oraz normę zakładową określającą wymagania jakościowe produktu. Co ważne, w produkcji twarogu wędzonego do dnia dzisiejszego przestrzega się wszystkich wytycznych technologicznych zawartych w ww. dokumentach. Tym samym zachowano oryginalny charakter i specyficzne cechy produktu, potwierdzając fundamenty jego wyjątkowej jakości cenionej przez konsumentów – proces solenia twarogu i wędzenie dymem z drewna drzew liściastych.

Bibliografia:

1. Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. U. C 160/97 z 5.5.2023).
2. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2023/1689 z dnia 30 sierpnia 2023 r. rejestrujące w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności nazwę „Twaróg wędzony” (GTS) (Dz. U. L 219/4 z 6.9.2023).
3. Aktualną listę wszystkich polskich produktów żywnościowych, których nazwy zostały zarejestrowane w unijnym systemie nazw chronionych można znaleźć m.in. na stronie internetowej IJHARS, pod adresem: <https://www.gov.pl/web/ijhars/produkty-tradycyjne-i-regionalne>

WYKAZ SKŁADNIKÓW PRAWDE CI POWIE

Każdy z nas jest konsumentem i w codziennym życiu dokonuje różnych wyborów zakupowych. Najczęściej dotyczą one produktów spożywczych, które nie tylko stanowią podstawę naszej codziennej diety, lecz także element diety naszych bliskich, a czasem także i naszych znajomych. Niezwykle ważnym kryterium wyborów zakupowych w przypadku żywności są więc dla konsumentów, w tym zwłaszcza dla tych świadomych i dbających o zdrowie, szczegółowe informacje o składzie produktów, które są udostępniane m.in. na ich etykietach. Warto wiedzieć co konkretnie, w świetle prawa, powinno się tam znaleźć.

Rozważając kwestię udostępniania obowiązkowych informacji na temat żywności, w celu umożliwienia konsumentom dokonywania świadomych wyborów zakupowych, prawodawca uwzględnił przede wszystkim powszechne zapotrzebowanie konsumentów na określone dane, które są przez nich uznawane za szczególnie istotne, z uwagi na potencjalne korzyści ekonomiczne i zdrowotne, jakie niesie fakt ich obecności w oznakowaniu.

Prawo żywnościowe gwarantuje więc, że w oznakowaniu środków spożywczych znajdują się w szczególności informacje zaliczane do jednej z następujących kategorii:

- informacje o tożsamości i składzie, właściwościach lub innych cechach danego środka spożywczego;
- informacje o ochronie zdrowia konsumentów i bezpiecznym stosowaniu danego środka spożywczego, w tym informacje na temat cech składu, które mogą być szkodliwe dla zdrowia niektórych grup konsumentów.

Ponadto, umieszczone na etykiecie informacje powinny być rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia, aby umożliwić konsumentom poznanie produktu i dokonanie świadomego wyboru.

Czego szukają Polacy na etykiecie

Jako konsumenci coraz częściej interesujemy się informacjami zamieszczanymi w oznakowaniu produktów. Niemal 40 proc. respondentów w ogólnopolskich badaniach ankietowych z 2022 r. zadeklarowało, że czyta etykiety produktów spożywczych przed dokonaniem zakupu, blisko 32 proc. wskazało,

że czyta na etykietach tylko wybrane informacje, a jedynie 2,4% przyznało, że nie czyta informacji znajdujących się w oznakowaniu produktów (Źródło: Michalina Rakuła, Agata Kiciak, Wiedza konsumentów na temat znakowania żywności. Journal of Education, Health and Sport. 2022;12(8):270-282). Te same badania wykazały, że po dacie ważności produktu, wykaz składników stanowi drugi najważniejszy element oznakowania dla polskich konsumentów – to właśnie z nimi najczęściej się zapoznają (okazało się, że na datę ważności zwraca uwagę 92 proc. ankietowanych, a na skład produktu blisko 82%).

Zasady informowania o składzie środka spożywczego

Niezależnie od tego, czy produkt jest w opakowaniu jednostkowym czy też jest nieopakowany, jak również od tego gdzie jest wprowadzany do obrotu, czy to w supermarkecie, na targowisku, w gastronomii, czy za pomocą platformy internetowej, to muszą mu towarzyszyć wymagane przepisami prawa informacje. Wśród informacji obowiązkowych podawanych na etykietach produktów spożywczych znajduje się **wykaz składników**, który dostarcza konsumentowi informacji o surowcach jakie zostały wykorzystane podczas produkcji. Wskazuje on m.in., czy w danym wyrobie znajdują się składniki mogące powodować alergie lub reakcje nietolerancji. Dzięki informacji zawartej w wykazie składników konsument może zauważyć także istotne różnice jakościowe między produktami posiadającymi tę samą lub podobną nazwę. W przypadku żywności opakowanej, zgodnie z art. 9 ust. 1 lit. b unijnego rozporządzenia nr 1169/2011,



wykaz składników jest informacją obowiązkową, która powinna znaleźć się bezpośrednio na opakowaniu lub na załączony do niego etykiecie, z użyciem znaków o rozmiarze czcionki, której wysokość wynosi co najmniej 1,2 mm lub co najmniej 0,9 mm, gdy największa powierzchnia opakowania ma pole mniejsze niż 80 cm². Minimalny rozmiar czcionki ma zapewnić konsumentowi czytelność informacji dotyczących środka spożywczego.

W przypadku produktów sprzedawanych bez opakowań lub pakowanych na życzenie w miejscu sprzedaży również obowiązkowe jest podanie m.in. wykazu składników. Do żywności bez opakowań mają zastosowanie przepisy krajowe, tj. § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych. Stosownie do wymagań określonych w § 19 ust. 2 ww. rozporządzenia wymagane informacje podaje się w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.

Rozporządzenie w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (art. 14) ustanawia również szczególne zasady informowania o składzie żywności oferowanej do sprzedaży za pośrednictwem środków porozumiewania się na odległość (np. przez Internet). W przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży na odległość wykaz ich składników musi być dostępny przed ostatecznym dokonaniem zakupu oraz w momencie dostawy i musi znajdować się w materiałach towarzyszących sprzedaży na odległość lub być dostarczane z użyciem innych, właściwych środków wyraźnie określonych przez dany podmiot działający na rynku spożywczym, bez obciążania konsumenta finalnego

dotatkowymi kosztami. Robiąc zakupy w sklepie internetowym konsument powinien otrzymać pełną informację o produkcie, taką samą jak w sklepie tradycyjnym.

Co powinien obejmować wykaz składników przekazywany konsumentom

Celem wyróżnienia wykazu składników spośród innych informacji umieszczonych w oznakowaniu produktu jest on poprzedzony nagłówkiem, który zawiera wyraz „składniki”. Zgodnie z art. 18 rozporządzenia 1169/2011, wykaz składników obejmuje wszystkie składniki w malejącej kolejności według ich masy w momencie użycia ich do produkcji. Składniki, z których każdy stanowi mniej niż 2% gotowego środka spożywczego mogą być wymienione w dowolnej kolejności po pozostałych składnikach. Wbrew pozorom, kolejność umieszczenia składników wykorzystanych do produkcji ma istotne znaczenie dla konsumenta. Precyzyjne określenie ilościowej zawartości składników obowiązkowe jest tylko dla wybranych składników, stąd też konsument zwykle może szacować ilość poszczególnych składników w produkcie jedynie na podstawie kolejności w jakiej zostały umieszczone w wykazie składników. Te których jest najwięcej znajdziemy na początku wykazu składników, a te których jest najmniej na jego końcu.

Oznaczanie ilościowe składników

Producent ma obowiązek oznaczania ilości składnika lub kategorii składników użytych do produkcji środka spożywczego wprowadzanego do obrotu w opakowaniu w każdym przypadku, gdy występują one w nazwie środka spożywczego lub są powszechnie kojarzone z tą nazwą przez konsumenta, są podkreślone w etykietowaniu słownie, obrazowo lub gra-

ficznie lub też są istotne w celu scharakteryzowania danego środka spożywczego i odróżnienia go od produktów, z którymi mógłby być mylony, ze względu na jego nazwę lub wygląd. W przypadku żywności wprowadzanej do obrotu bez opakowania, pakowanej na życzenie konsumenta jest to informacja dobrowolna, która może być podana, ale nie musi.

Ilość charakterystycznych składników w produkcie niewątpliwie stanowi jeden z elementów służących do porównania produktów podobnych. Konsumenti porównują m.in. ilość mięsa w przetworach mięsnych, ilość owoców w jogurtach, orzechów w czekoladzie, soków owocowych w napojach itp. Podana na etykiecie procentowa zawartość określonych składników w produkcie wpływa więc na wybór konkretnego produktu. Konsumenti dużo chętniej sięgają po produkty o znacznej zawartości składników charakterystycznych w porównaniu do takich, w których jest ich niewiele, a o walorach smakowo zapachowych produktu decydują głównie barwniki i aromaty.

Oznaczenie ilościowe składników użytych do wytworzenia produktu może znajdować się w wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem lub kategorią składników, ale informacja ta może również zostać podana w nazwie środka spożywczego albo bezpośrednio przy niej. Określenie ilości składnika lub kategorii składników powinno zostać wyrażone wartością procentową, która musi odpowiadać ilości składnika w chwili jego użycia. W przypadku artykułów żywnościowych, które tracą wilgotność, informację o ilościowej zawartości składnika w produkcie podaje się w odniesieniu do produktu gotowego, chyba że ilość ta lub całkowita ilość wszystkich składników określonych w etykietowaniu przekracza 100%. W takim przypadku ilość jest określona na podstawie masy składnika lub składników wykorzystanych do przygotowania 100 g produktu gotowego.

Nazwy składników w wykazie

Zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu 1169/2011 „składnik” oznacza każdą substancję lub produkt, w tym środki aromatyzujące, dodatki do żywności, enzymy spożywcze oraz każdy komponent składnika złożonego, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu danego środka spożywczego i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (pozostałości nie uważa się za składniki). Składniki w wykazie składników oznaczają się ich szczegółowymi nazwami, o ile mają one zastosowanie, zgodnie z zasadami określonymi dla

nazewnictwa środków spożywczych znajdujących się w art. 17 rozporządzenia 1169/2011.

W wykazie tym należy również podać składniki wchodzące w skład składnika złożonego, który sam w sobie jest produktem zawierającym więcej niż jeden składnik. Składnik złożony może być wymieniony w wykazie pod swoją nazwą, gdy jest to nazwa zdefiniowana w przepisach prawa (np. margaryna, marmolada, czekolada) lub jest zwyczajowo rozumiana przez konsumentów, pod warunkiem, że zaraz po tej nazwie będzie wymieniony skład tego składnika złożonego. Innym rozwiązaniem jest niepodawanie nazwy składnika złożonego, a podanie jego składników, które zostają wkomponowane pomiędzy inne składniki gotowego produktu, z zachowaniem kolejności malejącej.

Nie ma obowiązku podawania nazw składników wchodzących w skład składnika złożonego, gdy jego skład jest zdefiniowany w unijnych przepisach i stanowi mniej niż 2% produktu gotowego, lub gdy jest mieszkanką przypraw lub ziół stanowiącą mniej niż 2% produktu gotowego. Nie dotyczy to jednak dodatków do żywności. Reasumując, np. jeśli zawartość czekolady mlecznej w ciastkach stanowi mniej niż 2%, nie musi być wymieniany jej skład. Jeżeli jednak mamy ciastka w czekoladzie i czekolada ta stanowi 30% całego produktu – to niewystarczające jest podanie samej nazwy składnika jakim jest czekolada, lecz należy podać wykaz składników czekolady (w wykazie wszystkich składników).

Wytwórcy żywności, chcąc zatem korzystać z możliwości pomijania składu składników złożonych, których nazwy są regulowane przepisami unijnymi i które występują w produkcie gotowym w ilości nieprzekraczającej 2%, a tym samym chcąc skrócić zamieszczane wykazy składników muszą zachować szczególną ostrożność i umieszczać w oznakowaniu swoich produktów dokładne brzmienia nazw użytych w przepisach. Nie ma obowiązku podawania wykazu składników składnika złożonego także wtedy, gdy składnik złożony jest środkiem spożywczym, w przypadku którego nie wymaga się wykazu składników.

Niektóre składniki wchodzące w skład innych produktów mogą być oznaczane nazwą kategorii, co również umożliwia skrócenie wykazu. Składniki, które należą do jednej z kategorii żywności wymienionej w załączniku VII część B do rozporządzenia nr 1169/2011 i są komponentami innej żywności, mogą być oznaczone nazwą tej kategorii zamiast nazwy szczegółowej. Np. jeśli ilość przypraw nie prze-

kracza wagowo 2% środka spożywczego, zamiast wymieniać poszczególne przyprawy po kolei, można użyć ogólnego określenia „przyprawy” lub „mieszanka przypraw”, w przypadku mieszanek mąki można użyć oznaczenia „mąka” wraz z wykazem zbóż, z których została uzyskana, a różne rodzaje sacharozę mogą być oznaczone jako „cukier”.

Alergeny w wykazie składników

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów, szczególnie osób cierpiących na różnego rodzaju nietolerancje pokarmowe lub alergie, przepisy prawa żywnościowego nakładają na producenta obowiązek wyróżnienia na tle reszty składników w wykazie, za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła, nazw składników mogących powodować alergie lub reakcje nietolerancji. Taki sposób prezentacji nazw składników w wykazie pozwala konsumentowi w szybki sposób dokonać selekcji produktów bez konieczności studiowania całego wykazu składników. Obecnie 14 kategorii takich substancji/produktów uznano za alergenów wymagające specjalnego wyszczególnienia w oznakowaniu gotowych produktów. Ich szczegółowy wykaz stanowi załącznik II do rozporządzenia nr 1169/2011. Wymieniając składniki alergenne obecne w produkcie gotowym (bez względu na to, czy pełnią one funkcję w wyrobie gotowym czy też nie) należy wyróżnić nazwę substancji lub produktu, która odpowiada nazwie wymienionej w przywołanym załączniku. Jeśli nazwa składnika zawiera zarówno nazwę alergenu, jak i inne określenia, podkreślić należy wyłącznie alergen, np. **mleko** w proszku. Jeżeli wszystkie składniki środka spożywczego są substancjami lub produktami powodującymi alergie lub reakcje nietolerancji, muszą zostać wskazane w wykazie składników i wyróżnione na tle innych obowiązkowych informacji, które wprowadza wykaz składników. W przypadku braku wykazu składników obowiązkowe jest wskazanie obecności substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji w danym środku spożywczym poprzez dodanie słowa „zawiera”, po którym pojawi się nazwa substancji lub produktu, które powodują alergie lub reakcje nietolerancji.

Dodatki do żywności

W wykazie składników znajdują się również informacje o substancjach celowo dodanych do produktu, czyli dodatkach do żywności, aromatach i substancjach wzbogacających. Unijne rozporządzenie

1333/2008 w sprawie dodatków do żywności ustanawia wykazy dozwolonych dodatków oraz warunki ich stosowania. Większość dodatków do żywności można stosować wyłącznie w ograniczonych ilościach (maksymalny dozwolony poziom) w określonych środkach spożywczych. Podczas opracowania składu produktu należy zweryfikować, czy dany dodatek może być stosowany w danej kategorii żywności i w jakiej ilości.

Substancje dodatkowe są stosowane w żywności w określonym celu technologicznym. W wyniku ich zastosowania ulegają zmianie niektóre cechy produktu, przez co produkt staje się bardziej atrakcyjny dla konsumenta. Niektóre są również konieczne, jak np. azotyny w przetworach mięsnych (stosuje się je w celu zabezpieczenia przed psuciem i rozwojem bakterii *Clostridium botulinum*, które odpowiedzialne są za wytwarzanie jadu kiełbasianego).

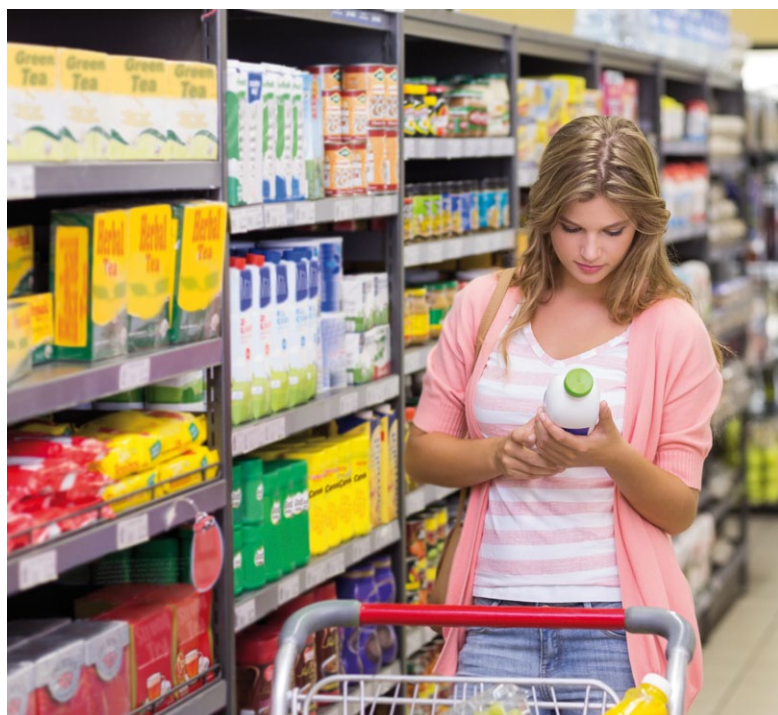
Stosowanie dodatków do żywności musi być bezpieczne, musi być też niezbędne ze względu technologicznego, nie może wprowadzać konsumentów w błąd i musi przynosić im korzyść.

Substancje dodatkowe stosowane jako dodatki do żywności muszą być wymienione w wykazie składników środka spożywczego ze wskazaniem nazwy lub numeru E dodatku oraz funkcji technologicznej (określonej w przepisach), jaką pełni dany dodatek w produkcie. Jeśli dodatek do żywności pełni jednocześnie kilka funkcji technologicznych w produkcie (np. jednocześnie stabilizuje i zagęszcza produkt), to na etykiecie wskazuje się jego zasadniczą funkcję technologiczną.

Wyjątki od reguły: kiedy można pominąć wykaz składników lub niektóre składniki

Przepisy rozporządzenia nr 1169/2011 określają środki spożywcze, w przypadku których nie jest konieczna deklaracja wykazu składników. Są to:

- świeże owoce i warzywa, w tym ziemniaki, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane,
- woda gazowana, której opis wskazuje, że została nasycona dwutlenkiem węgla,
- ocet uzyskany wyłącznie z jednego podstawowego produktu metodą fermentacyjną, pod warunkiem, że nie zostały dodane żadne inne składniki,
- ser, masło, fermentowane mleko i śmietana/śmietanka, do których nie zostały dodane składniki inne niż przetwory mleczne, enzymy spożywcze i kultury drobnoustrojów niezbędne do produkcji lub sól potrzebna do produkcji sera innego niż ser twarogowy i topiony,



- środki spożywcze zawierające jeden składnik, gdy nazwa środka spożywczego jest identyczna z nazwą składnika oraz jeśli nazwa produktu wyraźnie umożliwia zidentyfikowanie charakteru tego jednego składnika.

W wykazie składników nie muszą być uwzględniane komponenty składnika, które zostały tymczasowo oddzielone podczas procesu produkcyjnego i później ponownie dodane w ilości nieprzekraczającej ich pierwotnej zawartości. Możliwe jest również pominięcie w wykazie składników dodatków do żywności i enzymów spożywczych, których obecność w danym środku spożywczym wynika wyłącznie z faktu, że były zawarte w jednym lub większej liczbie składników takiego środka spożywczego zgodnie z zasadą przenoszenia, pod warunkiem, że nie pełnią one żadnej funkcji technologicznej w produkcie gotowym.

W wykazie składników nie trzeba uwzględniać stosowanych w ilościach ściśle niezbędnych, nośników i substancji, które nie są dodatkami do środków spożywczych, lecz są stosowane w taki sam sposób i w tym samym celu co nośniki, jak również substancji nie będących dozwoloną substancją dodatkową, a która została zastosowana jako substancja pomocnicza w przetwórstwie.

Dopuszcza się również pominięcie wody w wykazie składników, jeżeli jest stosowana podczas procesu produkcyjnego wyłącznie do odtworzenia składnika użytego w postaci skoncentrowanej lub odwodnionej oraz w przypadku roztworu wodnego, który nie

jest zwykle spożywany (np. przy produktach w zalewie). Woda nie musi być również uwzględniana jako składnik żywności, jeżeli nie przekracza wagowo 5% produktu gotowego. Odstępstwo to nie ma zastosowania do mięsa, surowych wyrobów mięsnych, nieprzetworzonych produktów rybołówstwa i nieprzetworzonych małąży. Dodana woda w tych produktach zawsze musi być uwzględniona w wykazie składników i to niezależnie od jej ilości.

Podsumowanie

Wykaz składników jest obowiązkową informacją na temat żywności i jest dla konsumentów jednym z najistotniejszych elementów oznakowania. Przede wszystkim jest źródłem wiedzy na temat wykorzystanych do produkcji składników. Prawidłowo podany wykaz składników żywności ułatwia dokonanie właściwego wyboru oraz zakup produktu zgodnego z oczekiwaniami, ułatwia też porównywanie produktów substytucyjnych.

Etykietowanie środków spożywczych wymaga uwagi i skrupulatności oraz dobrej znajomości aktualnych przepisów i wytycznych. Prawidłowe znakowanie żywności stanowi przede wszystkim ochronę interesów konsumenta. Obowiązkiem podmiotów wprowadzających do obrotu środki spożywcze zarówno na etapie produkcji, jak i dystrybucji jest podanie informacji o rzeczywistym składzie produktu. W świetle przytoczonych przepisów producent wprowadzając dany środek spożywczy do obrotu powinien w wykazie składników umieścić nazwy wszystkich składników, również tych wchodzących w skład składników złożonych, a w szczególności składników mogących powodować alergie lub reakcje nietolerancji oraz dozwolonych substancji dodatkowych, w taki sposób aby był on prawdziwy i informował potencjalnego konsumenta o wszystkich składnikach użytych do produkcji danego środka spożywczego i nadal w nim obecnych nawet w zmienionej formie.

Podawanie w oznakowaniu prawdziwych i rzetelnych informacji o użytych w procesie produkcyjnym składnikach pozwala konsumentowi podjąć świadomą i bezpieczną decyzję, co do wyboru zakupionego produktu spośród szerokiego asortymentu produktów znajdujących się na rynku.

Źródła:

1. Michalina Rakuła, Agata Kiciak (2022) Wiedza konsumentów na temat znakowania żywności. *Journal of Education, Health and Sport*. 12(8):270-282.

MOC ĆWIERKANIA, CZYLI NOWE OBLICZE KOMUNIKACJI IJHARS

Joanna Narożniak,
Biuro Strategii i Kontroli
Wewnętrznej

Rok 2023 był wyjątkowy dla IJHARS nie tylko w powodu obchodzonego w nim jubileuszu 20-lecia Inspekcji. W roku tym został także m.in. powołany Zespół ds. Komunikacji i Informacji, opracowana została Strategia Komunikacji IJHARS, a także uruchomione zostały oficjalne profile w najważniejszych mediach społecznościowych. Można więc śmiało mówić o zupełnie nowym, mocnym, medialnym otwarciu IJHARS, którego efekty w pełni uwidoczniły się w tym roku. Oczywiście nie jest to jeszcze nasze ostatnie słowo w tym obszarze...

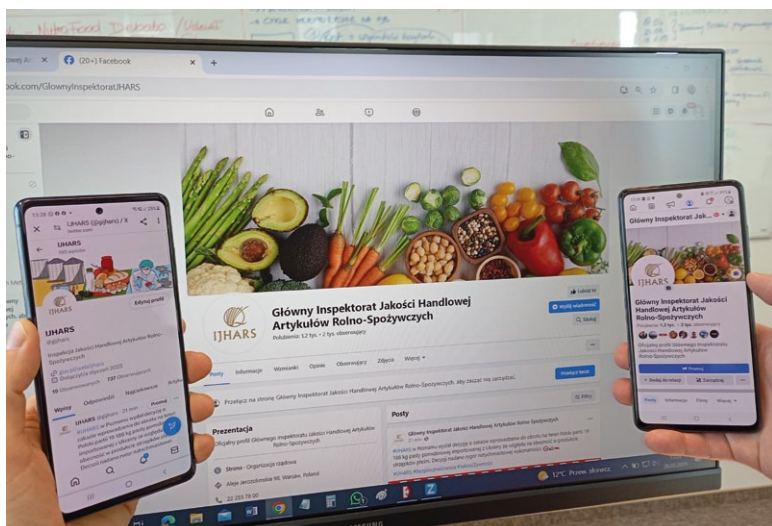
Zanim nowy właściciel dawnej platformy Twitter zmienił jej nazwę na X, logo tego jednego z obecnie najpopularniejszych komunikatorów na świecie, tworzył wizerunek ptaszka. Ćwierkającego ptaszka. To popularne narzędzie komunikacji społecznej umożliwia użytkownikom publikowanie i udostępnianie krótkich treści, filmów oraz zdjęć na różne tematy. Te krótkie wiadomości tekstowe, ograniczone do 280 znaków, nadal zwane „tweetami” mogą w bardzo szybkim czasie roznieść się po przestrzeni internetowej w sposób kontrolowany lub nie, przydając jakiemuś tematowi natychmiast ogromnej popularności i rozpoznawalności. Specyfika X (d. Twittera) wymaga dynamicznych, aktualnych, a przede wszystkim krótkich komunikatów, które obecnie znajdują błyskawiczny oddźwięk poza przestrzenią samego portalu społecznościowego. Zasięg i atrakcyjność tej formy komunikacji szybko znalazły zastosowanie w pracy dziennikarzy na całym świecie. Polscy dziennikarze również intensywnie eksplorują to narzędzie komunikacji, co prowadzi do powstawania nowej jakości i formy przekazu informacji.

W pierwszym kwartale tego roku protesty rolników zwróciły uwagę mediów i konsumentów na graniczne kontrole żywności. W przestrzeni medialnej pojawiło się wiele dyskusji oraz pytań na ten temat. Od lutego br. na profilu IJHARS platformy X rozpoczęliśmy publikację krótkich bieżących postów, opracowanych w jednej spójnej charakterystycznej koncepcji graficznej, które informują o podejmowanych przez IJHARS decyzjach na granicy Polski i UE o zakazach wprowadzania do obrotu artykułów rolno-spożywczych niespełniających wymagań jako-

ści handlowej. Podjęte działanie podyktowane było rozwijającą się sytuacją w kraju i w Europie związaną z protestami rolników i zaogniającą się sytuacją na granicy i odpowiedzią na zapotrzebowanie społeczne dot. rzetelnej bieżącej informacji o podejmowanych przez służby państwowe działaniach. Aktywna współpraca Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych z kierownictwem Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (MRiRW) spowodowała, że nasze tweety jako istotne i ważne komunikaty podają dalej nie tylko media, ale także ważni interesariusze Inspekcji, co w krótkim czasie wywołało silny wzrost liczby publikacji i zasięgów wiadomości o działalności IJHARS.

IJHARS jest coraz bardziej rozpoznawalna, a jej obecność zauważalna obecnie na równi z innymi ważnymi służbami nadzoru żywności: Państwową Inspekcją Sanitarną, Inspekcją Weterynaryjną czy Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Prowadzenie przejrzystej, skutecznej i długofalowej polityki informacyjnej to ważny element bieżącej działalności IJHARS. Codziennie realizujemy działania informacyjno-edukacyjne dla różnych grup odbiorców, kierując je zarówno do producentów i przedsiębiorców sektora rolno-spożywczego, jak i konsumentów. Rozpowszechnianie informacji jest wielopłaszczyznowe. Odbywa się przede wszystkim poprzez bezpośrednią współpracę z mediami, instytucjami i podmiotami partnerskimi, a także poprzez działalność wydawniczą, komunikację na stronie internetowej oraz właśnie poprzez rozwijane od roku media społecznościowe.



Cyfrowe oblicza IJHARS

W ubiegłym roku, z okazji Jubileuszu 20-lecia istnienia, IJHARS otworzyła nowy rozdział w zakresie budowania komunikacji z otoczeniem zewnętrznym.

Została opracowana Strategia komunikacji dla IJHARS, zarówno na poziomie zewnętrznym, jak i wewnętrznym Instytucji. Dokument, zatwierdzony przez Głównego Inspektora, określił działania promocyjne, wizerunkowe i komunikacyjne, jakie prowadzi IJHARS, zarówno na poziomie wojewódzkim, jak i centralnym. Wskazał cele komunikacyjne na ostatni kwartał 2023 roku i wyznaczył cele komunikacyjne na następny rok – 2024. Przyjęta i wprowadzona do realizacji Strategia komunikacji IJHARS omawia całościową koncepcję podejmowanych działań informacyjnych, dzięki którym Inspekcja zaczyna być intensywniej obecna w przestrzeni medialnej i postrzegana jest jako podmiot mówiący „jednym głosem”.

Podstawowym kanałem komunikacji IJHARS w przestrzeni wirtualnej są strony internetowe GIJHARS i 16 WIJHARS. Z początkiem roku 2023 uruchomiono także kolejne kanały komunikacji w mediach społecznościowych: Facebook, X (d. Twitter), LinkedIn. Powyższe uzupełnia bezpośrednia współpraca z mediami prowadzona przez Zespół Komunikacji i Informacji w GIJHARS.

Zgodnie z wprowadzoną nową polityką informacyjną, IJHARS uruchomił nowe kanały komunikacyjne. Założone na początku roku konta GIJHARS na FB, X i LinkedIn są sukcesywnie rozwijane. Podobnie kanał You Tube, na którym zamieszczane są kolejne treści filmowe. Do końca roku 2023 wszystkich 16 WIJHARS założyło indywidualne

profile na platformie Facebook. Sukcesywnie zwiększają swoje zasięgi.

Oficjalne kanały social media IJHARS (Facebook, X, LinkedIn) w pierwszym roku działalności (2023), odnotowywały jeszcze stosunkowo niskie zasięgi pod względem ilościowym, jednak, wraz z rozwojem działań w tym obszarze, jak wskazuje przykład, który omówiłam na początku tego tekstu, spostrzegamy z każdym dniem istotny wzrost zasięgów naszych kanałów w mediach społecznościowych. Obecnie nasz profil FB obserwuje już ponad 2 tysiące stałych użytkowników (względem zarejestrowanych 800 na koniec 2023 r.), a platformę X – ponad 750 użytkowników. Posty na X dotyczące działań Inspekcji na granicy odnotowują liczbę, każdorazowo przekraczającą kilkaset wyświetleń.

Pod względem jakościowym dotarcie z przekazem daje powody do satysfakcji, bowiem wśród obserwujących strony/profile IJHARS w social mediach lub też wśród udostępniających publikowane na nich treści znajduje się wielu przedstawicieli istotnych interesariuszy Inspekcji, takich jak np. MRiRW, urzędy wojewódzkie i centralne, uczelnie wyższe, media, jednostki certyfikujące, organizacje branżowe, ODR-y, firmy z branży rolno-spożywczej, „sanepidy”, etc.

Media społecznościowe GIJHARS (FB, X, LinkedIn) oraz profile Facebook 16 wojewódzkich inspektoratów przedstawiały w 2023 r. w przeważającej większości tematy i zagadnienia z zakresu działalności ustawowej IJHARS, które były jednocześnie prezentowane na stronach www. Ponadto, zgodnie z przyjętą polityką informacyjną, na profilach Facebook zamieszczano także treści „luźniejsze”, dotyczące ciekawostek nt. produktów spożywczych, obchodzonych świąt nietypowych, dni okolicznościowych. Platformy X i LinkedIn uzupełniane były również o informacje na temat prowadzonych rekrutacji do poszczególnych komórek organizacyjnych IJHARS.

Milionowe zasięgi

IJHARS odnotował w 2023 r. istotny wzrost obecności (widoczności) w ogólnopolskiej przestrzeni medialnej. Przyczyniły się do tego:

- bieżąca współpraca z dziennikarzami mediów ogólnoinformacyjnych i branżowych,
- zwiększenie liczby publikacji na stronie internetowej GIJHARS (w sekcji Aktualności),
- rozwój kanałów komunikacji w mediach społecznościowych (Facebook, X, LinkedIn, YouTube).

Powyższe potwierdzają wyniki monitoringu mediów, prowadzonego dla IJHARS przez wyspecjalizowaną firmę: Newspoint. Z danych tej firmy wynika, że w 2023 r. we wszystkich rodzajach monitorowanych mediów ukazało się łącznie aż 3,9 tys. publikacji, materiałów, postów, wzmianek lub cytowań (odnoszących się do IJHARS).

Pozwoliło to uzyskać łączny, szacowany zasięg przekraczający poziom 140 mln osób oraz ekwiwalent reklamowy przekraczający 19 mln zł. Największy udział w ogólnej liczbie publikacji miały w 2023 r. portale internetowe (83,5 proc.).

Powyższe podsumowanie pierwszego roku działalności IJHARS według nowej Strategii Komunikacji daje nam nadzieję na satysfakcjonujący rozwój i wzrost rozpoznawalności IJHARS w kolejnym roku.

Pracownicy ambasadorami Inspekcji

Na koniec warto jednak podkreślić, że nawet najbardziej atrakcyjne treści dostępne na stronach interneto-

wych i social media nie zbudują szacunku do instytucji. Szacunek i autorytet IJHARS jest owocem naszych codziennych postaw zarówno w służbie, jak i w życiu prywatnym, dlatego ważne jest abyśmy na co dzień pamiętali o tym, że jesteśmy ambasadorami IJHARS. Nasze codzienne działania, słowa i gesty wpływają na to, jak postrzegana jest nasza instytucja. Dlatego tak ważne jest, abyśmy byli dumni z tego, gdzie pracujemy i dbali o swój wizerunek. Postawa pracowników to potężny czynnik opiniotwórczy. Ludzie często opierają swoje opinie o urzędzie na podstawie swoich interakcji z osobami w nim pracującymi. Dlatego tak ważne jest, aby każdy z nas angażował się w budowanie pozytywnego wizerunku instytucji. W tym kontekście, dla każdego z nas pomocne mogą być informacje o naszych działaniach, które wspólnie przygotowujemy i udostępniamy w naszych kanałach komunikacyjnych. Zapraszamy do udostępniania informacji o działalności IJHARS, komentowania pozytywnych zmian i dzielenia się swoimi przemyśleniami.

Nie zwalniamy tempa... 😊



Briefing prasowy w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

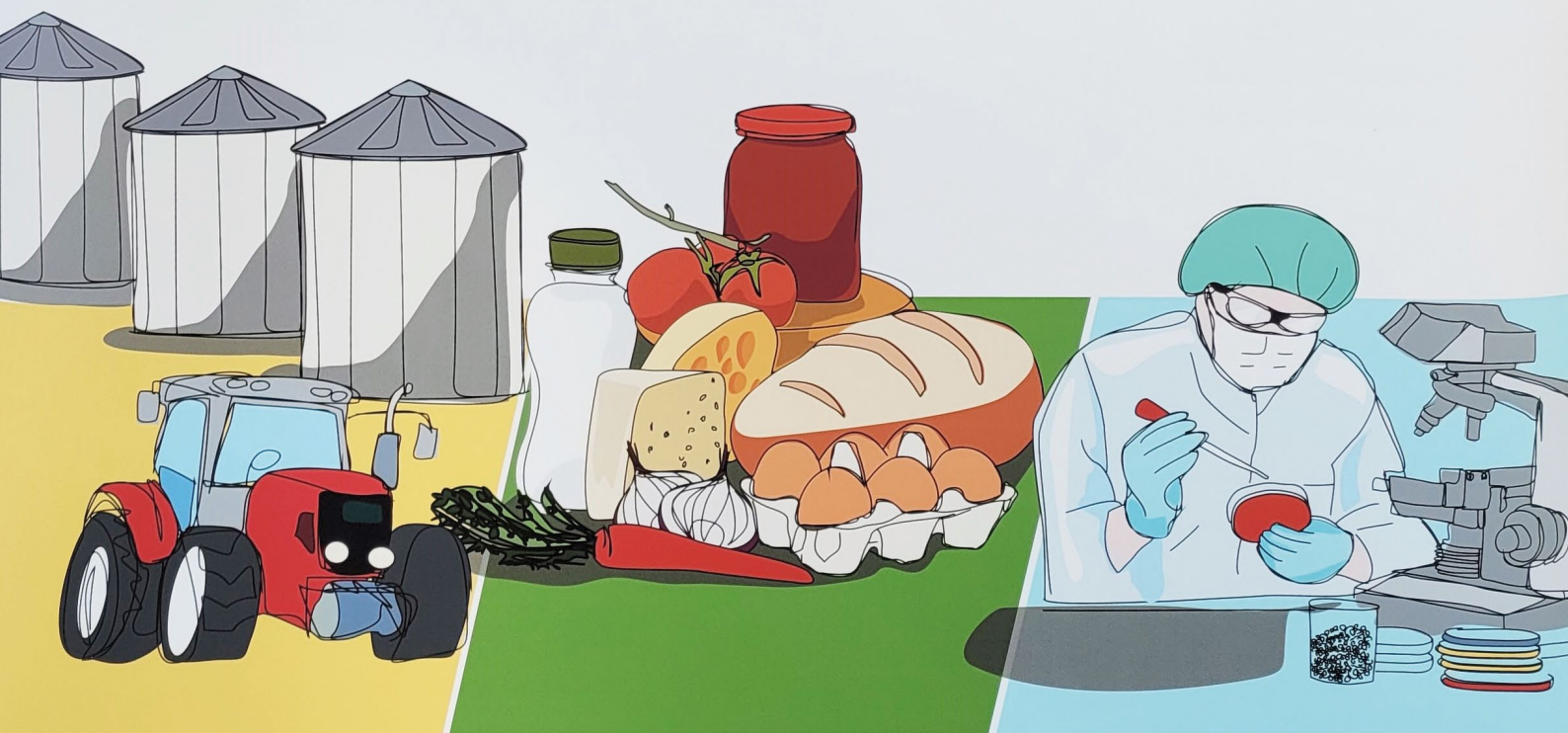
Główny Inspektorat Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych
Aleje Jerozolimskie 98
00-807 Warszawa
tel. 22 25 57 800
www.ijhars.gov.pl



IJHARS



www.gov.pl/web/ijhars



ISSN 1896-9569