

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 2 (25)/2012

ISSN 1896-9569

**Zafaszowania
żywności** – str. 12

**Turystyka kulinarna
– Małopolska** – str. 15

Świeże owoce i warzywa
– normy handlowe i wyniki kontroli – str. 7



WIADOMOŚCI	1
<i>Słowo od Głównego Inspektora</i>	1
WYDARZENIA	1
Wydarzenia marzec–maj 2012.	1
DZIAŁALNOŚĆ IJHARS	
Jakość czy ilość – na co postawi branża mięsna? <i>Beata Majchrzak</i>	3
Co nowego w klasyfikacji tusz wieprzowych w systemie EUROP w Polsce? <i>Romana Agnieszka Pawelec</i>	5
Rynek świeżych owoców i warzyw w latach 2009–2011 – normy handlowe, wyniki kontroli <i>Katarzyna Trojnar</i>	7
Kto z tarczą, a kto na tarczy cz. II <i>Beata Majchrzak</i>	10
Zafałszowania żywności zdemaskowane przez IJHARS, cz. I <i>Justyna Skiba</i>	12
Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych – cz. II Małopolska <i>Izabella Kamińska</i>	15
„Egzaminy na Inspektorów Rolnictwa Ekologicznego” <i>Karol Andruk</i>	18
Realizacja kontroli ex-post przez Inspekcję w bieżącym roku kontrolnym <i>Monika Bielińska</i>	19
CZY WIESZ, ŻE...	
Historia walki z fałszowaniem żywności (9): Kongres Żywnościowy (Genewa 1908) <i>Stanisław Kowalczyk</i>	IV str. okładki

Autorzy:**Karol Andruk**

Absolwent Wyższej Szkoły Agrobiznesu na kierunku Rolnictwo oraz Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego na kierunku Zarządzanie i Inżynieria Produkcji. Od 2006 r. pracownik GIJHARS, od września 2009 r. Naczelnik Wydziału Rolnictwa Ekologicznego w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

Monika Bielińska

Absolwentka ekonomii i logistyki na Wydziale Zarządzania i Dowodzenia Akademii Obrony Narodowej w Warszawie. Od marca 2012 roku starszy inspektor w Biurze Kontroli Ex-post.

Izabella Kamińska

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

Stanisław Kowalczyk

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

Beata Majchrzak

Absolwentka Wydziału Nauk o Zwierzętach (specjalność Hodowla Zwierząt) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Uczestnik studiów doktoranckich na Wydziale Nauk o Zwierzętach SGGW. Od listopada 2008 roku związana z GIJHARS. Od marca 2010 naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

Romana Agnieszka Pawelec

Absolwentka Wydziału Zootechnicznego (obecnie Wydział Nauk o Zwierzętach) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych związana od 2003 r., wcześniej zatrudniona w ISiPAR. Obecnie w Biurze Kontroli Jakości Handlowej zajmuje się tematyką klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych w systemie EUROP.

Justyna Skiba

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

Katarzyna Trojnar

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



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

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

Zdjęcie na okładce:
Fotolia

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów
Oddano do druku: 28 maja 2012 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Od kilku miesięcy w branży mięsnej trwa dyskusja na temat tego, co zrobić, żeby polskie wędliny cieszyły się coraz większym uznaniem klientów. Dyskusja uzasadniona, bo konsumenci są coraz bardziej wymagający i coraz częściej to nie cena danego artykułu, ale jego jakość jest dla nich najważniejsza.

Jak pokazała kontrola przeprowadzona przez Inspekcję JHARS w IV kwartale 2011 roku, prawie 17% skontrolowanych partii nie spełniało deklaracji producenta a ponad 35% było nieprawidłowo oznakowanych. Wyniki kontroli mówią same za siebie – nie jest najlepiej. Producenci muszą podjąć

konkretne działania i postarać się, żeby polskie wędliny spełniały oczekiwania klientów.

Polscy konsumenci chcą mieć pewność, że za każdym razem, gdy kupują kielbasę krakowską otrzymują ten sam produkt a nie tak jak obecnie, gdy skład tej kielbasy zależy tylko i wyłącznie od producenta. Dzisiaj nie ma regulacji prawnych, które pozwoliłyby uniknąć takich dowolności przy produkcji wędlin i przetworów mięsnych.

Sytuację w branży mięsnej oraz działania Inspekcji JHARS w zakresie kontroli przetworów z mięsa czerwonego przedstawia artykuł „Jakość czy ilość – na co postawi branża mięsna?”. Przyznam szczerze, sam jestem ciekawy odpowiedzi na to pytanie i jako Główny Inspektor JHARS, i jako konsument.

W numerze prezentujemy także artykuł „Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych” – Małopolska, w którym znajdują Państwo informacje o kolejnych polskich produktach zarejestrowanych w Unii Europejskiej: obwarzanku krakowskim, chlebie prądnickim, kielbasie liseckiej oraz karpniu zatorskim.

W artykule „Rynek świeżych owoców i warzyw w latach 2009–2011 – normy handlowe, wyniki kontroli” wyjaśniamy między innymi: jakie normy są obowiązkowe a jakie dodatkowe?, co to jest broszura OECD?

Zapraszam serdecznie do lektury najnowszego numeru biuletynu „Wiedza i Jakość”.

Zachęcam także do odwiedzenia strony internetowej www.ijhars.gov.pl, która jest bieżącym źródłem informacji zarówno dla producentów, jak i konsumentów.

Stanisław Kowalczyk

Główny Inspektor Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych

WYDARZENIA MARZEC–MAJ 2012

SPOTKANIE Z KRAJOWĄ RADĄ WINIARSTWA I MIODOSYTNICTWA

Dnia 9 marca w Warszawie odbyło się spotkanie poświęcone prawidłowemu znakowaniu wyrobów winiarskich zorganizowanym przez Krajową Radę Winiarstwa i Miodosytnictwa. Prezentację „Nieprawidłowości w oznakowaniu fermentowanych napojów winiarskich (na podstawie wyników kontroli IJHARS)”) wygłosiła Dorota Balińska-Hajduk – Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS.



POZYTYWNY WYNIK W INSPEKCJI JHARS

W dniach 26–29 marca w Inspekcji JHARS odbył się kolejny audyt w nadzorze, przeprowadzony przez jednostkę certyfikującą BSI Group Polska Sp. z o.o. Audytor udzielił rekomendacji do **utrzymania ważności certyfikatu** potwierdzającego, że system zarządzania jakością, funkcjonujący w Inspekcji od 2005 roku, jest zgodny z wymaganiami międzynarodowej normy PN-EN ISO 9001:2009, w zakresie nadzoru nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych i środków produkcji, w tym wywożonych i sprowadzanych z zagranicy oraz wykonywania zadań wynikających z polityki rolnej

państwa. Jednocześnie audytor udzielił rekomendacji do **rozszerzenia zakresu certyfikacji o przeciwdziałanie zagrożeniom korupcyjnym w Inspekcji JHARS**, potwierdzając tym samym, że system antykorupcyjny wdrożony w IJHARS działa efektywnie, zgodnie z ideą: „IJHARS Urzędem wolnym od korupcji”.



PATRONATY GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

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

Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, objął honorowy patronat nad konferencją „Jakość wyrobów mięsnych – perspektywy rozwoju i przyszłość branży” zorganizowaną przez Biuro Promocji Jakości. Spotkanie odbyło się 17 kwietnia w Warszawie i przeznaczone było dla przedstawicieli zakładów mięsnych oraz firm współpracujących z sektorem mięsnym, a jego głównym celem była dyskusja i wymiana poglądów na temat konieczności stworzenia norm i standardów jakościowych dla wyrobów mięsnych, które pozwolą na zaferowanie na rynku wyrobów najwyższej jakości. W czasie konferencji pracownicy IJHARS przedstawili 3 prezentacje, w tym: Beata Majchrzak „Jakość handlowa przetworów mięsnych na podstawie przeprowadzonych kontroli”, Dorota Bocheńska „Identyfikacja surowców mięsnych – metoda PCR” oraz Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS „Jakość handlowa przetworów mięsnych, wyniki kontroli w latach 2005–2011 – branża mięsna na tle sektora spożywczego: rzeczywistość i wyzwania”.



Konferencja „Współpraca – kluczowym czynnikiem sukcesu do wysokiej jakości i bezpieczeństwa produktów mleczarskich”

Główny Inspektor JHARS objął honorowy patronat nad konferencją „Współpraca – kluczowym czynnikiem sukcesu do wysokiej jakości i bezpieczeństwa produktów

mleczarskich”. Spotkanie zorganizowane przez Polską Izbę Mleka odbyło się w dniach 7–9 maja w Augustowie. Konferencja szkoleniowa skierowana była do przedstawicieli zakładów mleczarskich odpowiedzialnych za zapewnienie bezpieczeństwa i kontrolę jakości przetworów mlecznych, jak również firm współpracujących z branżą mleczarską. Inspekcję JHARS reprezentowali: Stanisław Kowalczyk – Główny Inspektor JHARS, Dorota Krzyżanowska – Zastępca Głównego Inspektora JHARS, Dorota Balińska-Hajduk – Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej, Beata Majchrzak – Naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego, Urszula Wieteska – Starszy Specjalista w Biurze Kontroli Jakości Handlowej oraz Bohdan Goss – Wojewódzki Inspektor JHARS w Białymstoku wraz z pracownikami. Podczas spotkania omówiono m.in. obowiązujące oraz nowe wymagania prawne dotyczące sektora spożywczego. Pracownicy Inspekcji JHARS przedstawili 4 prezentacje, w tym: „Cele i zadania Inspekcji JHARS oraz obszary kontroli w zakresie jakości handlowej przetworów mlecznych”, „Jakość handlowa przetworów mlecznych (wyniki kontroli Inspekcji JHARS)”, „Znakowanie przetworów mlecznych z uwzględnieniem nieprawidłowości stwierdzanych podczas kontroli prowadzonych przez Inspekcję JHARS” oraz „Codex Alimentarius/Kodeks Żywnościowy”.



SZKOLENIE QUALITY SCHEMES W RAMACH INCJATYWY BTSF

W dniach 17–20 kwietnia i 24–27 kwietnia w Warszawie odbyło się szkolenie Quality schemes (organic farming and geographical indications) stanowiące część projektu Komisji Europejskiej „Better Training for Safer Food”. Była to kolejna edycja szkolenia, które odbyło się już we Francji (we współpracy z INAO) i we Włoszech (we współpracy z ICQRF). Polskim partnerem projektu szkoleniowego Quality schemes (organic farming and geographical indications) jest Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, który współpracuje z wyłonionym przez KE głównym organizatorem (Euro Consultants s.a), w zakresie organizacyjnym i merytorycznym.

Szkolenia prowadzone są przez unijnych ekspertów, w tym pracowników GIJHARS. Celem projektu BTSF jest stworzenie wspólnotowej strategii szkoleniowej w obszarach prawa żywnościowego i paszowego, zdrowia oraz dobrostanu zwierząt.

JAKOŚĆ CZY ILOŚĆ

– NA CO POSTAWI BRANŻA MIĘSNA?

Brak regulacji prawnych na rynku przetworów mięsnych daje możliwość każdorazowego modyfikowania receptury i określania składu surowcowego dla produkowanych wyrobów. To z kolei stwarza powszechny problem zagwarantowania powtarzalności cech produktu i sprzyja rozwojowi masowej produkcji, w której obniżając koszty produkcji oferuje się konsumentom wyroby o niskiej jakości.

Prawie 17% partii niespełniających deklaracji producenta i ponad 35% nieprawidłowo oznakowanych – to oferta polskich zakładów mięsnych w 2011 roku.

Wyniki kontroli w zakresie jakości handlowej wędlin przeprowadzone przez IJHARS stawiają przemysł mięsny w niekorzystnym świetle. Jest to poważny problem, gdyż bez konsumenta, który chce kupić dobry wyrób, branża nie ma szans na przetrwanie.

Na szczęście przedstawiciele przemysłu mięsnego i organizacji branżowych podjęli próbę dyskusji w celu wypracowania norm i wytycznych. W dniu 17 kwietnia 2012 r. w Warszawie odbyło się spotkanie pod tytułem „Jakość wyrobów mięsnych – perspektywy rozwoju i przyszłość branży” zorganizowane przez Biuro Promocji Jakości.

Głównym celem przedsięwzięcia była dyskusja i wymiana poglądów na temat konieczności stworzenia norm i standardów jakościowych dla wyrobów mięsnych. Dzięki temu w przyszłości polskie wędliny będą mogły śmiało konkurować z wyrobami stanowiącymi znane marki światowe.

Podczas konferencji Główny Inspektor JHARS przedstawił wyniki kontroli w zakresie jakości handlowej przetworów mięsnych na przestrzeni ostatnich 7 lat oraz porównał je do innych artykułów spożywczych. Jednocześnie podkreślił, że najpoważniejszym problemem branży jest brak norm na wyroby mięsne. Taka sytuacja, pozwalająca na produkcję wędlin o dowolnym składzie i nazewnictwie, prowadzi do obniżenia jakości wyrobów mięsnych, a także przyczynia się do wielu nadużyć. W konsekwencji prowadzi do spadku zaufania do całej branży.

Główny Inspektor przytoczył przykłady sześciu zakładów mięsnych oferujących obecnie do sprzedaży „kielbasy żywieckie”, zasadniczo różniące się od siebie

ilością oraz rodzajem mięsa, z którego zostały wyprodukowane.

Potwierdzenie tych słów stanowią kontrole przetworów mięsnych, podczas których inspektorzy JHARS stwierdzają, iż rozpiętość deklarowanych parametrów przy produkcji asortymentu oferowanego do sprzedaży, pod tą samą nazwą handlową lub należącego do tej samej grupy wędlin, jest szeroka, np. w każdym rejonie polski można kupić kielbasy krakowską lub chłopską, zupełnie różniące się od siebie.

Na konferencji poruszony został również temat, który wyraźnie podniósł temperaturę wśród słuchaczy. Mianowicie, Pani Dorota Bocheńska – Dyrektor Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów omówiła wykorzystywaną przez Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Kielcach technikę PCR – łańcuchowej reakcji polimerazy, dzięki której możliwe jest zidentyfikowanie określonego rodzaju mięsa stosowanego do produkcji wędlin. Pani Dyrektor poinformowała, że metodę można zastosować przy badaniu wysoko przetworzonych produktów, z możliwością wykrycia nawet śladowych ilości surowców.

Przeprowadzone przez IJHARS w 2011 r. badania identyfikujące DNA zastosowanego w produkcji surowca mięsnego wykazały szereg nieprawidłowości. Przykładowo obecność, w kielbasie określonej przez producenta jako wieprzowa, niedeklarowanego mięsa drobiowego w ilości ponad 63% i prawie 58% mięsa wołowego nie może być uznana za nieświadomie popełniony błąd technologiczny.

Poza badaniem składu surowcowego przy wykorzystaniu techniki PCR w zależności od rodzaju deklaracji, podczas badań laboratoryjnych wykonano, m.in. oznaczenie zawartości: białka, wody, tłuszczu i skrobi. Wędliny nie odpowiadały deklaracjom producen-

tów głównie z powodu zawyżonej zawartości wody i tłuszczu oraz zaniżonej zawartości białka.

Przykładowo w kielbasach średnio rozdrobnionych stwierdzono zaniżoną zawartość białka do 9,5 p.p., zawyżoną zawartość tłuszczu do 9,4 p.p. i zawyżoną zawartość wody do 16,0 p.p.

Pomimo braku szczegółowych wymagań dotyczących jakości handlowej przetworów mięsnych producenci wędlin nie są zwolnieni z obowiązku przestrzegania przepisów dotyczących znakowania żywności. Inspektorzy IJHARS w 2011 r. zakwestionowali prawidłowość oznakowania ponad 35% skontrolowanych wyrobów. Producenci wędlin na etykiecie nieprawidłowo podawali wykaz składników, brakowało, m.in. wody, soli, aromatów, skrobi modyfikowanej, przypraw czy tłuszczu roślinnego. Nie uwzględniano również substancji alergennych, np. białka sojowego, gorczycy, glutenu, selera, laktozy, orzechów i nasion sezamu. Wśród składników nie znalazły się także używane w procesie produkcji dozwolone substancje dodatkowe, m.in. karagen E407 (substancja zagęszczająca), azotyn sodu E250 (substancja konserwująca), glutaminian jednosodowy E621 (wzmacniacz smaku) i koszenila E120 (barwnik).

Stwierdzono także brak informacji o ilościowej zawartości mięsa i surowców mięsnych, które są składnikami charakterystycznymi dla wędlin. Wiedza ta pozwala konsumentowi dokonać wyboru pomiędzy podobnymi, z uwagi na nazwę lub wygląd zewnętrzny, produktami. Producenci nie podawali również precyzyjnego oznaczenia wyrobu, tj. na etykietach nie było określeń wskazujących rodzaj wyrobu (np. wędzonka, kielbasa) i sposób obróbki termicznej (np. parzenie, pieczenie) zastosowany w procesie produkcji.

Często, umieszczane na etykietach informacje mogły wprowadzać konsumenta w błąd poprzez sugerowanie, że wędlina posiada szczególne właściwości, podczas gdy producent nie dysponował żadnymi dokumentami, które potwierdziłyby taki stan rzeczy. Tak było w przypadku użycia określeń „tradycja” lub „tradycyjny”, wskazujących na wykorzystanie tradycyjnej receptury.

Określenia sugerujące stosowanie tradycyjnych metod masarskich są często chwytami marketingowymi, które nie mają umocowania w dokumentacji zakładowej, a służą jedynie reklamie i poprawie wizerunku produktu. Główny Inspektor JHARS nazwał to oszustwami rynkowymi, które dezinformują konsumenta. Zauważył też, że „lokowanie” produktu nie może być nadrzędne w stosunku do technologii i obowiązującego prawa żywnościowego.

W świetle aktualnych przepisów żywności, w oznakowaniu której wprowadzono zmiany mające na celu ukrycie rzeczywistego składu lub innych właściwości jest żywnością zafałszowaną.

Obecność na rynku produktów zafałszowanych istotnie narusza interesy konsumentów i podważa zaufanie do uczciwych producentów, którzy oferują do sprzedaży wyroby wysokiej jakości, spełniające wszelkie regulacje prawne.

Mając na uwadze wyniki przeprowadzanych corocznie przez IJHARS kontroli w zakresie jakości handlowej konkluzja nasuwa się jedna. Przemysł mięsny stoi przed alternatywą. Można nadal beczynnie przyglądać się powolnemu spadkowi prestiżu albo podjąć próbę wypracowania norm, które zagwarantują określoną, powtarzalną jakość, przynajmniej dla wybranych typów wędlin. Od czasu kiedy Polskie Normy przestały być obligatoryjne i jednocześnie nie istnieją żadne regulacje dla składu, wyglądu i nazewnictwa przetworów mięsnych, producenci często obniżają koszty produkcji, stosując więcej tłuszczu czy wody kosztem wartościowego surowca jakim jest mięso.

Głósy przedstawicieli branży, że to rynek dyktuje warunki i oczekuje tylko wyrobów bardzo tanich, jest chyba tylko próbą usprawiedliwienia produkcji nakierowanej obecnie na ilość, a nie jakość.

Jest jeszcze szansa na powrót z równi pochyłej, po której kroczy wiele zakładów mięsnych. Należy jednak mieć nadzieję, że kiedyś wszystkie polskie wędliny będą miały najwyższą jakość ściśle uregulowaną prawem.

CO NOWEGO W KLASYFIKACJI TUSZ WIEPRZOWYCH W SYSTEMIE EUROP W POLSCE?

Romana Agnieszka
Pawelec

Obowiązek stosowania klasyfikacji tusz wieprzowych w Polsce dotyczy wszystkich rzeźni, które w ostatnim zakończonym roku ubiły powyżej 10 400 sztuk trzody chlewnej, (tj. powyżej 200 szt. tygodniowo średnio w roku). Obowiązek ten nie dotyczy tusz przekazanych do rzeźni do przerobu oraz uzyskanych w wyniku uboju świń będących własnością rzeźni.

Odpowiedzialność za prawidłowe stosowanie skali klasyfikacji tusz wieprzowych ponoszą przedsiębiorstwa prowadzące ubój trzody chlewnej. Czynności nadawania klas jakości handlowej tuszom wieprzowym w systemie EUROP mogą dokonywać tylko osoby, które posiadają uprawnienia rzeczoznawcy w zakresie klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych. Rzecznicy są najczęściej pracownikami rzeźni.

Kiedy Polska stała się członkiem Unii Europejskiej, przepisy wspólnotowe dotyczące klasyfikacji tusz wieprzowych w systemie EUROP były częściowo wdrożone do polskiego systemu prawnego, a branża mięsna była przygotowana na ich stosowanie. Już w 1993 roku pierwsze ubojnie trzody chlewnej klasyfikowały tusze wieprzowe oraz stosowały wyniki klasyfikacji do rozliczeń z dostawcami żywca wieprzowego. W efekcie rozpowszechniło się wiele różnych aparatów do klasyfikacji tusz wieprzowych, zwanych choirometrami. W 2005 roku Komisja Europejska wydała decyzję nr 2005/240/WE zatwierdzającą metody klasyfikacji tusz wieprzowych w Polsce. Od tego momentu, zgodnie z przepisami, tylko trzy metody mogły być stosowane do klasyfikowania tusz wieprzowych. Były to:

- Autofom – automatyczny system pomiarowy,
- Ultra Fom 300 – choirometr ultradźwiękowy,
- CGM Sydel – choirometr optyczno-igłowy.

Wymienione powyżej urządzenia były kosztowne. Wiele zakładów, zwłaszcza tych o małej skali uboju trzody chlewnej, nie zdecydowało się na wyposażenie linii ubojowej w zatwierdzone urządzenie do klasyfikacji tusz wieprzowych. Na skutek decyzji właścicieli, w 2006 roku zaledwie 51,6% ubojni zobowiązanych do klasyfikacji tusz wieprzowych dysponowało właściwym choirometrem, tj. klasyfikowało tusze wieprzowe (wykres 1).

Wprowadzenie na rynek zatwierdzonego przez Komisję Europejską choirometru polskiej produkcji, optyczno-igłowego IM-03, w niespełna rok później, spowodowało obniżenie kosztów zakupu i instalacji. W konsekwencji udział ubojni, które podejmowały i prowadziły klasyfikację tusz wieprzowych, w ogólnej liczbie ubojni podlegających obowiązkowi klasyfikacji tusz wieprzowych systematycznie wzrastał w kolejnych latach.

Wraz z upływem czasu rosła liczba ubojni klasyfikujących tusze wieprzowe w systemie EUROP, wzrastała też liczba tuczników kupowanych od producentów na podstawie wyników klasyfikacji. Stosowanie przez ubojnie wyników klasyfikacji do rozliczeń z dostawcami w połączeniu z premiowaniem wysokiej mięsności, przynosiło efekty w postaci wzrostu średniej mięsności tusz w pogłowie masowym (tabela 1). Wraz ze wzrostem średniej mięsności rosła także średnia masa tuszy.

W 2008 roku Komisja Europejska zmieniła sposób obliczania procentowej zawartości mięsa w tuszy na podstawie danych uzyskanych z dysekcji uproszczonej,

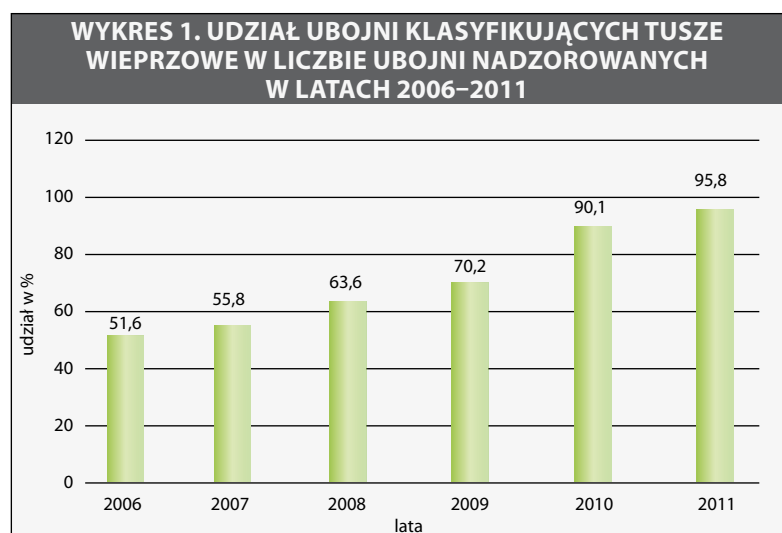


TABELA 1. ZMIANY MASY I MIĘSNOŚCI TUSZ WIEPRZOWYCH W LATACH 2003–2011 (WG ZSRIR)

Wyszczególnienie	Rok								
	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Średnia masa tuszy cieplej (kg)	82,3	82,7	85,1	85,5	85,0	85,2	88,5	88,7	87,5
Średnia mięsność (%)	51,0	52,0	52,7	53,1	53,8	54,5	54,6	54,8	55,4

przeprowadzanej podczas testowania choirometrów oraz dostosowania równań regresji, szacujących mięsność tusz, do krajowej populacji tuczników. Modyfikację wprowadziło rozporządzenie Komisji nr 1249/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wdrożenia wspólnotowych skal klasyfikacji tusz wołowych, wieprzowych i baranich oraz raportowania ich cen. Obecnie obowiązujący sposób obliczania mięsności różni się od stosowanego wcześniej tym, że masę mięsa chudego z wyrębów podstawowych (łopatki, boczku, schabu, poledwicy i szynki) odnosi się do całkowitej masy tych wyrębów, a nie do masy całej półtuszy, jak poprzednio. Zmiany sposobu obliczania procentowej zawartości mięsa w tuszy, a także narastające zmiany cech rzeźnych pogłowia masowego tuczników krajowych stanowiły główne przyczyny ponownego przeprowadzenia testu choirometrów oraz opracowania nowych równań regresji, stosowanych w tych urządzeniach. Na wniosek Krajowej Rady Klasyfikacji Tusz Zwierząt Rzeźnych, pod koniec 2010 roku, przeprowadzone zostało ponowne testowanie choirometrów. Wyniki testu przedstawiono Komisji Europejskiej w celu uzyskania zatwierdzenia nowych równań regresji oraz nowych urządzeń do stosowania w Polsce.

Podczas posiedzenia Komitetu Zarządzającego ds. Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych – Sektor Produktów Zwierzęcych w dniu 19 maja 2011 roku rozpatrzono pozytywnie polski wniosek dotyczący zmian w klasyfikacji. Następnie, w dniu 16 sierpnia 2011 roku, Komisja Europejska wydała *decyzję wykonawczą nr 2011/506/UE zmieniającą decyzję 2005/240/WE zatwierdzającą metody klasyfikacji tusz wieprzowych w Polsce* (Dz. U. L 209 z 17.08.2011 r., str. 43). Wspomniana decyzja Komisji wprowadziła do stosowania nowe równania regresji w funkcjonujących już choirometrach (Autofom, Ultrafom 300, CGM Sydel oraz IM-03). Dodatkowo decyzja umożliwiła klasyfikowanie tusz wieprzowych w Polsce za pomocą następujących urządzeń:

- Autofom III – automatycznego ultradźwiękowego,
- CSB Image Megater – wizyjnego,
- Fat-O-Meater II – optyczno-igłowego, wymagającego obsługi operatora.

Ponadto w ww. decyzji zatwierdzona została metoda ręczna ZP (dwupunktowa od niemieckiego – *zwei punkten*).

Poniżej na zdjęciach przedstawiono trzy urządzenia zatwierdzone do klasyfikowania tusz wieprzowych od grudnia 2011 roku.

Autofom III – to nowa wersja urządzenia Autofom różniąca się od poprzedniej nowym oprogramowaniem i wyposażeniem technicznym. Technika pomiaru pozostała bez zmian.

CSB Image Meater – to urządzenie wizyjne, które szacuje zawartości mięsa na podstawie analizy zdjęcia lędźwiowej części tuszy od strony wewnętrznej. Urządzenie to należy instalować na końcu linii ubojowej w miejscu dobrze oświetlonym. Wymaga również systemu pozycjonowania półtuszy, w taki sposób aby nieruchoma kamera fotografowała każdą półtuszę w taki sam sposób.

Fat O Meater II – jest to całkowicie nowe urządzenie optyczno-igłowe, sposób pomiaru jest podobny jak w choirometrach CGM Sydel oraz IM-03. Przystosowany do pracy na szybkich liniach ubojowych, jest więc właściwy dla bardzo dużych ubojni.

Metoda ręczna ZP – to prosty system oparty na pomiarach liniowych wykonywanych na przecięciu tuszy na półtusze. Metoda ZP polega na pomiarze przeprowadzonym w dwóch punktach tuszy: grubość słoniny wraz ze skórą, w miejscu gdzie mięsień lędźwiowy jest najgrubszy oraz grubość mięśni pośladkowych, w najkrótszej odległości między czaszkowym końcem mięśnia lędźwiowego i grzbietową krawędzią kanału kręgowego.

Metoda ta będzie mogła być stosowana tylko w ubojniach o małych możliwościach produkcyjnych z uwagi na duże prawdopodobieństwo popełnienia błędów klasyfikacji podczas pomiarów. ZP pozwoli małym zakładom, które pomimo obowiązku nie klasyfikowały tusz, na wprowadzenie klasyfikacji i tym samym spełnienie wymogów stworzonych przez obowiązujące przepisy.

Metoda ZP została wprowadzona ze względu na małe zakłady. Wysoka cena choirometrów była podstawowym czynnikiem ograniczającym stosowanie klasyfikacji w systemie EUROP w małych ubojniach.

Inspektorom IJHARS prowadzącym kontrolę prawidłowości klasyfikacji tusz wieprzowych pozostaje mieć nadzieję, że zanim rok 2012 dobiegnie końca, 100% zakładów podlegających obowiązkowi klasyfikacji tusz wieprzowych będzie je klasyfikowało.

RYNEK ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW W LATACH 2009–2011 – NORMY HANDLOWE, WYNIKI KONTROLI

W minionych latach przepisy dotyczące świeżych owoców i warzyw a w szczególności ich jakości handlowej zmieniały się kilkakrotnie. Najważniejsze ze zmian dotyczyły określenia nowych norm handlowych obowiązujących dla świeżych owoców i warzyw oraz zakresu stosowania tych norm.

Od połowy 2009 roku wyróżnia się dwa rodzaje norm handlowych Unii Europejskiej, tj. szczegółowe normy handlowe oraz ogólną normę handlową. Ponadto, w przepisach unijnych, dopuszczono możliwość stosowania międzynarodowych norm handlowych EKG/ONZ – Europejskiej Komisji Gospodarczej Organizacji Narodów Zjednoczonych.

Zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami Unii Europejskiej, właściciel produktów sektora owoców i warzyw objętych normami handlowymi może wystawiać te produkty, oferować na sprzedaż, dostarczać i wprowadzać do obrotu na terenie Unii Europejskiej wyłącznie zgodnie z tymi normami i jest odpowiedzialny za zapewnienie takiej zgodności. Innymi słowy, każdy kto sprzedaje świeże owoce i warzywa powinien dostosować swoje produkty do wymagań określonych w normach handlowych.

Normy obowiązkowe

Do norm stosowanych obowiązkowo na terenie Polski oraz pozostałych państw unijnych zaliczane są wszystkie **normy handlowe Unii Europejskiej** określone w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011¹. Są to **szczegółowe normy handlowe**² dla: jabłek, gruszek, truskawek, owoców cytrusowych, owoców kiwi, brzoskwiń i nektaryn, winogron stoło-

wych, sałaty i endywii oraz papryki słodkiej i pomidorów oraz **ogólna norma handlowa**³ dla pozostałych gatunków sektora świeżych owoców i warzyw.

W przypadku produktów objętych ogólną normą handlową, inspektorzy IJHARS sprawdzają spełnienie podstawowych wymagań jakościowych, tj. wymagań minimalnych dla produktu, wymagań dotyczących dojrzałości, tolerancji oraz znakowania. Norma ogólna nie precyzuje szczegółowych wymagań dotyczących klasyfikacji produktu, wielkości bądź prezentacji. Wszystkie świeże owoce i warzywa objęte ogólną normą handlową, muszą być przede wszystkim całe, zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Muszą być wolne od zawilgocenia, obcych zapachów i smaków oraz wystarczająco rozwinięte. Te same podstawowe wymagania muszą być spełnione zarówno przez różne gatunki świeżych owoców, np.: śliwki, maliny, wiśnie, czereśnie, borówki, ananasy, oraz gatunki warzyw, np.: warzywa cebulowe, kapustne, korzeniowe, liściaste.

Świeże owoce i warzywa dla których obowiązują szczegółowe normy handlowe, mogą być sprzedawane wyłącznie, gdy spełniają wszystkie, specyficzne wymagania określone w tych normach. Podczas kontroli jakości tych produktów sprawdzane są w pierw-

¹ rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworów owoców i warzyw (Dz. Urz. UE L 157 z 15.6.2011, str. 1, z późn. zm.).

² szczegółowe normy handlowe – zamieszczone w Załączniku I Część B rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) Nr 543/2011.

³ ogólna norma handlowa – norma jakości handlowej dla świeżych owoców i warzyw nieobjętych wymaganiami szczegółowych norm handlowych oraz wymienionych w Załączniku I Część IX rozporządzenia Rady (WE) Nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenia o jednolitej wspólnej organizacji rynku”), zamieszczona w Załączniku I Część A rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) Nr 543/2011.

szej kolejności wymagania minimalne, podobne do wymagań normy ogólnej, a ponadto, szczegółowe wymagania deklarowanej klasy jakości, wielkości oraz sposób prezentacji i znakowania.

Normy dodatkowe – normy handlowe EKG/ONZ

Normy handlowe EKG/ONZ są to międzynarodowe normy handlowe opracowywane na forum Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ. Normy te są normami szczegółowymi, w których określono pełne wymagania dotyczące definicji produktu, wymagania minimalne, wymagania dotyczące dojrzałości, wielkości, klasyfikacji, tolerancji oraz wymagania dotyczące prezentacji i znakowania.

Ideą norm handlowych EKG/ONZ jest przede wszystkim ułatwienie międzynarodowej wymiany handlowej, wspieranie produkcji wysokiej jakości świeżych owoców i warzyw, zwiększenie opłacalności produkcji oraz sprzedaży, a także ochrona konsumentów. Normy opracowywane na forum Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ stosowane są globalnie przez rządy państw, producentów, eksporterów i importerów oraz organizacje pozarządowe.

Aktualnie obowiązuje około 50 norm handlowych EKG/ONZ, dla różnych gatunków owoców i warzyw. Opracowane normy dotyczą między innymi:

- pojedynczych gatunków warzyw, np: szparagów, marchwi, fasolki szparagowej, brokułów, brukselki, kapusty głowiastej, kalafiorów, cebuli, ogórków,
- pojedynczych gatunków owoców: moreli, wiśni, czereśni, fig, mango, ananasów,

- grup warzyw, np. warzyw liściastych, warzyw korzeniowych i bulwiastych,
- grup owoców, np. owoców jagodowych.

Normy handlowe EKG/ONZ opracowywane w trzech językach roboczych Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ, tj. w języku angielskim, rosyjskim, francuskim, są ogólnie dostępne na stronie internetowej tej organizacji: www.unece.org

Normy UE a normy EKG/ONZ

Zgodnie z założeniami przepisów unijnych, aby zapobiec niepotrzebnym barierom handlowym, szczegółowe normy handlowe UE są zgodne z normami przyjętymi przez Europejską Komisję Gospodarczą ONZ. Ponadto, w przypadku produktów objętych wymaganiami ogólnej normy handlowej UE, możliwe jest dodatkowe zadeklarowanie i stosowanie odpowiedniej normy handlowej EKG/ONZ.

Należy pamiętać, iż w przypadku stosowania norm handlowych EKG/ONZ dla produktów objętych wymaganiami ogólnej normy handlowej, inspektorzy IJHARS kontrolują spełnienie wszystkich, szczególnych wymagań jakościowych – określonych w deklarowanej normie.

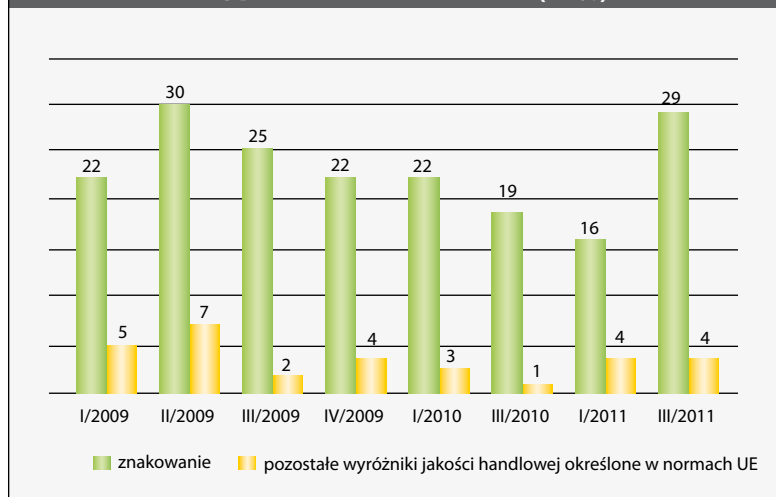
Broszury interpretacyjne OECD

W celu jednolitej interpretacji międzynarodowych norm handlowych oraz aby zapewnić harmonizację kontroli świeżych owoców i warzyw na zgodność z tymi normami, Organizacja Współpracy Gospodarczej i Rozwoju (OECD) opracowuje i publikuje broszury interpretacyjne dla wybranych produktów, bazując na treści norm handlowych EKG/ONZ.

Broszury te poza tekstem wyjaśniającym wybrane zagadnienia określone w normie, zawierają także zbiór profesjonalnych zdjęć produktów, przedstawiających między innymi dopuszczalne limity nieprawidłowości w poszczególnych klasach jakości, przykłady prezentacji, pakowania oraz znakowania. Aktualnie OECD opublikowała około 20 broszur interpretacyjnych dla takich produktów jak: owoce cytrusowe, jabłka, pieczarki, pomidory, brzoskwinie i nektaryny oraz inne. Broszury publikowane są w wersji dwujęzycznej, angielsko-francuskiej z załączoną wersją elektroniczną.

Wszelkie informacje dotyczące zakupu broszur oraz praw autorskich w odniesieniu do ich stosowania znajdują się na stronie internetowej organizacji OECD: www.oecd.org Wybrane broszury interpretacyjne OECD, dostępne są także do wglądu, na stronie Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ.

WYKRES 1. UDZIAŁ LICZBY PARTII ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW NIESPEŁNIAJĄCYCH WYMAGAŃ JAKOŚCI HANDLOWEJ W STOSUNKU DO WSZYSTKICH SKONTROLOWANYCH W LATACH 2009–2011, Z PODZIAŁEM NA KWARTAŁY (W %)

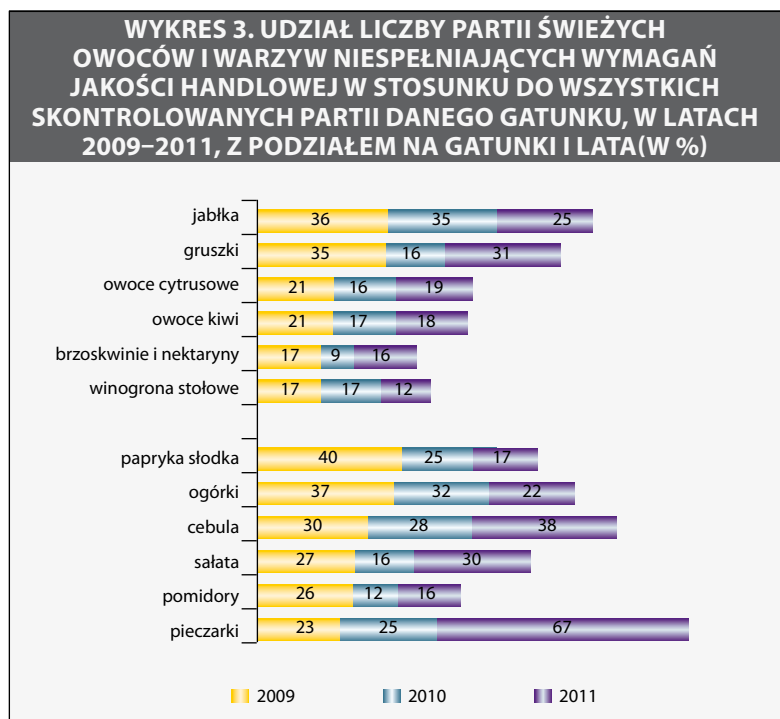
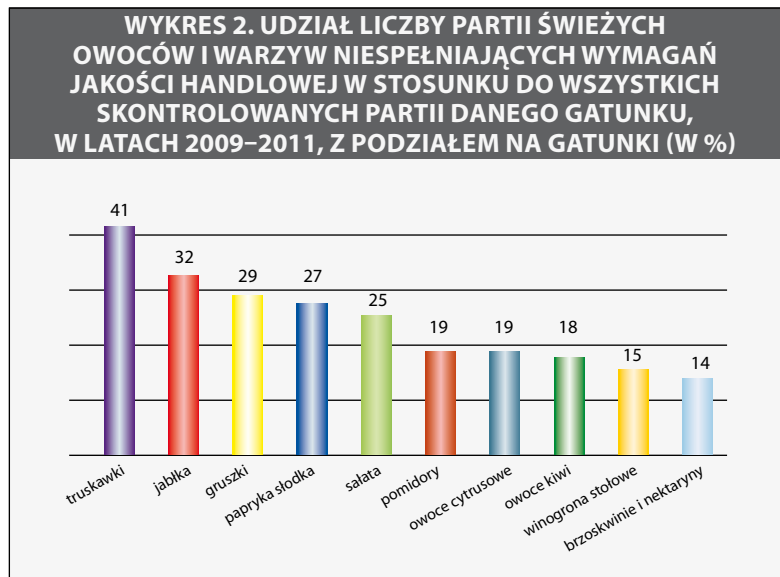


Wyniki kontroli

W latach 2009–2011, podczas planowych kontroli zgodności świeżych owoców i warzyw prowadzonych na rynku krajowym Inspekcja JHARS skontrolowała niemal **12 300 partii** o łącznej masie **3112 ton**. W toku kontroli sprawdzano, czy świeże owoce i warzywa objęte wymaganiami norm handlowych są zgodne z wymaganiami tych norm oraz pozostałymi przepisami, w których zawarto postanowienia odnoszące się do jakości handlowej świeżych owoców i warzyw. Kontrole prowadzono w centrach dystrybucyjnych, hurtowniach, na rynkach hurtowych, w marketach sieciowych oraz sklepach detalicznych. Jakość handlowa świeżych owoców i warzyw na przestrzeni minionych lat była na zmiennym poziomie. W zależności od roku i kwartału, procentowy udział kwestionowanych partii wynosił od 18 do 36%. Partie kwestionowano najczęściej ze względu na niewłaściwe znakowanie, tj. od 16 do 30% skontrolowanych partii. Natomiast pozostałych wyróżników jakości handlowej nie spełniało od 1 do 7% skontrolowanych partii. Najwięcej nieprawidłowości stwierdzono w II kwartale 2009 roku oraz III kwartale 2011 roku, natomiast od III kwartału 2009 roku do I kwartału 2011 roku obserwowano znaczny spadek nieprawidłowości, zwłaszcza w zakresie znakowania (*Wykres 1*). Obserwowany zmienny poziom jakości zależy między innymi od sezonowości, rodzaju kontrolowanych produktów, rodzaju kontrolowanych podmiotów oraz od różnej świadomości handlowców na temat wymogów określonych w normach handlowych.

Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości w zakresie znakowania świeżych owoców i warzyw dotyczyły podawania błędnych informacji lub braku informacji o kraju pochodzenia (na opakowaniu lub na wywieszce przy produkcie), braku informacji o klasie jakości, nazwie odmiany, wielkości oraz na podawaniu błędnych informacji w tym zakresie – w przypadku norm szczegółowych. Ponadto, na produktach objętych wymaganiami ogólnej normy handlowej, w której brak jest przepisów dotyczących klasyfikacji, podawano klasy jakości. W odniesieniu do pozostałych wyróżników jakości określonych w normach handlowych partie kwestionowano ze względu na niespełnienie wymagań minimalnych, wymagań deklarowanej klasy jakości oraz wymagań dotyczących wielkości i prezentacji – w przypadku norm szczegółowych.

Na przestrzeni minionych lat, można zaobserwować zróżnicowany poziom jakości handlowej w odniesie-



niu do poszczególnych gatunków świeżych owoców i warzyw (*Wykres 2.*). W latach 2009–2011, najwięcej nieprawidłowości stwierdzano w partiach truskawek, jabłek i gruszek (odpowiednio 41%, 32% i 29% liczby partii niezgodnych w stosunku do wszystkich skontrolowanych partii danego gatunku), zaś najmniej w przypadku winogron stołowych oraz brzoskwiń i nektaryn (odpowiednio 15% i 14%).

Na wykresie 3 przedstawiono jak w poszczególnych latach zmieniała się ilość nieprawidłowości w odniesieniu do wybranych gatunków świeżych owoców i warzyw. Warto podkreślić, znaczny spadek nieprawidłowości w przypadku jabłek – w 2009 roku

kwestionowano aż 36% kontrolowanych partii tych owoców, zaś w 2011 roku tylko 25%. W przypadku pieczarek zaobserwowano wzrost nieprawidłowości od 23% w 2009 roku do 67% w 2011 roku.

Kolejne lata

Mając na uwadze specyfikę rynku świeżych owoców i warzyw, zapewnienie wysokiego i jednolitego poziomu jakości handlowej oferowanych do sprzedaży świeżych owoców i warzyw, zależeć będzie zarówno od działań podejmowanych przez Inspekcję JHARS jak i od producentów i handlowców.

Szczególnie ważna jest znajomość podstawowych przepisów regulujących wymagania jakościowe, w tym znajomość norm handlowych dla świeżych owoców i warzyw oraz wszelkich materiałów interpretacyjnych opracowywanych przez instytucje krajowe oraz organizacje międzynarodowe. Pomoże to handlowcom odnaleźć się zarówno na rynku krajowym jak i rynkach międzynarodowych.

Z punktu widzenia Inspekcji JHARS – ważny jest dalszy monitoring jakości handlowej świeżych owoców i warzyw związany zarówno z prowadzeniem kontroli jak i działalnością promocyjną oraz informacyjną.

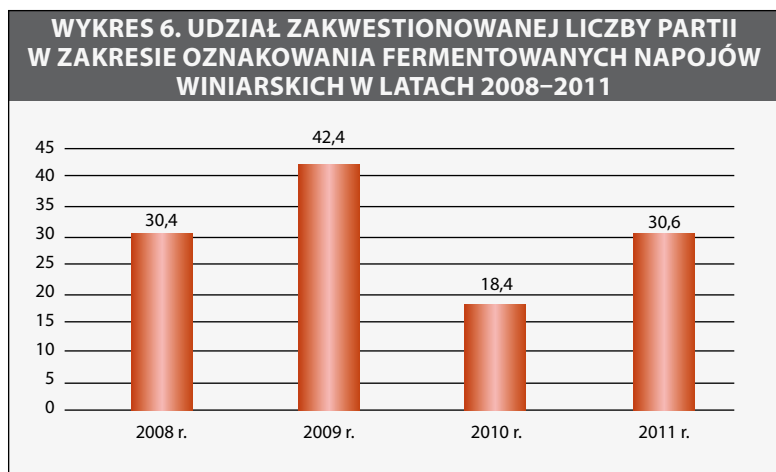
Beata Majchrzak

KTO Z TARCZĄ, A KTO NA TARCZY*

czyli krótkie podsumowanie wyników kontroli jakości handlowej w latach 2008–2011 cz. II

Nie(winne) wino

Analizując wyniki kontroli, w zakresie oznakowania fermentowanych napojów winiarskich przeprowadzonych w ciągu ostatnich 4 lat, można zauważyć najmniejszy odsetek partii nieposiadających na etykietach wszystkich wymaganych przepisami elementów w 2010 r. – 18,4%. W latach wcześniejszych udział partii niewłaściwie oznakowanych był większy o 12,0 p.p. w 2008 r. i o 24,0 p.p. w 2009 r. Niestety, po spadku w 2010 r. liczby niewłaściwie oznakowanych wyrobów winiarskich, kontrole przeprowadzone w 2011 r. wykazały 30,6% partii, w których zakwestionowano prawidłowość oznakowania (wykres 6).



* Cz. I „Wiedza i Jakość” nr 1/2012, str. 14.

Czy sok to naprawdę sok?

Obecnie kupienie i napicie się płynu zamkniętego w kolorowym kartoniku to żadna sztuka. Wachlarz asortymentowy jest bogaty i z półek sklepowych kuszą słoneczne pomarańcze, jesienne jabłka, a nawet kaktusy, passiflora i inne egzotyczne cuda.

Inspektorzy JHARS w 2010 r. zakwestionowali oznakowanie soków i nektarów odnośnie 74,4% skontrolowanych partii. Producenci podawali na etykietach nazwy niezgodne z klasyfikacją określoną w obowiązujących w tym zakresie przepisach.

W 2011 r. odsetek partii niewłaściwie oznakowanych zmniejszył się w stosunku do roku wcześniejszego aż o 49,0 p.p. – nieprawidłowe oznakowanie stwierdzono w przypadku 25,4% produktów. Nieprawidłowości ujawnione w toku kontroli w 2011 r., często nie miały istotnego wpływu na wybór konsumenta, jak np.: podanie niepełnych danych producenta bez wskazania adresu firmy (wykres 7).

„Na straganie w dzień targowy takie słyszy się rozmowy ... może Pan się o mnie oprze Pan tak wziędnie Panie koprze ...”

Wyniki kontroli w zakresie jakości handlowej świeżych owoców i warzyw wskazują, że od roku 2008 zmniejsza się sukcesywnie udział partii niezgodnych z wymaganiami norm handlowych określonych przez Komisję Europejską (wykres 8).

Największy odsetek partii zakwestionowanych stwierdzono w 2008 r. – 30,6%. Rok później partie niezgodne z wymogami unijnymi stanowiły 27,2% ogółu skontrolowanych. Natomiast od 2010 r. liczba partii z nieprawidłowościami utrzymuje się na poziomie 23,0%.

Smaczne, łatwe, kolorowe – nasze dania obiadowe

Pewnie każdy choć raz kupił gotowe danie obiadowe, pierogi czy krokiety, czyli garmażerki. Perspektywa szybkiego posiłku jest kusząca, ale analizując wyniki kontroli w zakresie znakowania tego rodzaju produktów, można mieć uzasadnione obawy, że wybrany specjal niekoniecznie odpowiada naszym wymaganiom. Producenci nie umieszczali w składzie wyrobu gotowego wszystkich składników zastosowanych w procesie produkcji: mięsa lub kapusty oraz nie informowali konsumentów o ilościowej zawartości farszu. Pozytywny jest jednak fakt zakwestionowania podczas kontroli w 2011 r. niespełna 30,0% skontrolowanych partii, tj. ponad 20,0 p.p. mniej niż w latach ubiegłych (wykres 9).

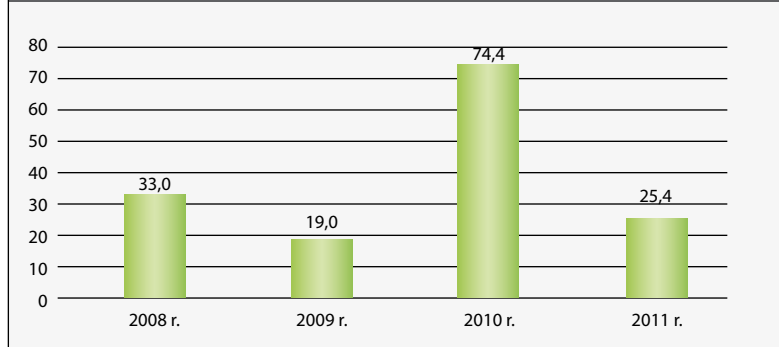
Podsumowanie

Jaka jest jakość polskiej żywności? Ile pytaných osób, tyle różnych odpowiedzi. Jedno jest jednak pewne – obecność na rynku produktów zafałszowanych, istotnie narusza interesy konsumentów. Podważa to również zaufanie do uczciwych producentów oferujących wyroby smaczne i jednocześnie spełniające wszelkie regulacje prawne.

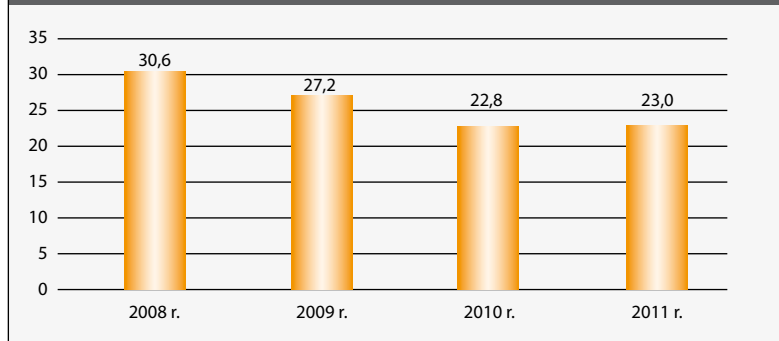
Przy tak dużej różnorodności asortymentowej, występującej podczas kontroli w poszczególnych latach, nie można jednoznacznie określić tendencji jakie rysują się w zakresie jakości handlowej konkretnych grup towarów. Wyniki prowadzonych przez IJHARS kontroli każdego roku wykazują szereg nieprawidłowości zarówno w zakresie parametrów fizykochemicznych jak i poprawności oznakowania.

Każdy ma swoje „kiedyś” i „dziś”, każdy ma swoje smaki dzieciństwa, do których chce wracać i współczesne ulubione produkty, bez których nie wyobrażamy sobie posiłku. Konsument musi mieć jednak pewność, że wybrany sok, ser, kielbasa czy każdy

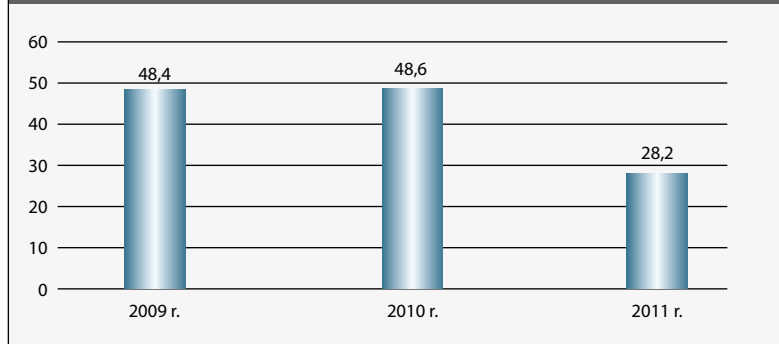
WYKRES 7. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANEJ LICZBY PARTII W ZAKRESIE OZNAKOWANIA SOKÓW I NEKTARÓW W LATACH 2008–2011



WYKRES 8. UDZIAŁ LICZBY PARTII ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW NIEZGODNYCH Z WYMAGANIAMI NORM JAKOŚCI HANDLOWEJ W LATACH 2008–2011



WYKRES 9. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANEJ LICZBY PARTII W ZAKRESIE OZNAKOWANIA SOKÓW I NEKTARÓW W LATACH 2009–2011



inny artykuł żywnościowy spełnia minimalne wymagania określone w przepisach i/lub te zadeklarowane przez producenta. Nawet jeśli jest to zwykła parówka, to powinna być *crème de la crème*.

Justyna Skiba

ZAFALSZOWANIA ŻYWNOCI ZDEMASKOWANE PRZEZ IJHARS, CZ. I

Problem zafałszowania żywności jest znany na całym świecie. Większość producentów oferuje konsumentom produkty spożywcze spełniające wymagania jakości handlowej zarówno w zakresie cech organoleptycznych, parametrów fizykochemicznych oraz oznakowania.

Mimo rygorystycznych przepisów i sankcji przewidzianych za wprowadzanie do obrotu zafałszowanych artykułów żywnościowych, istnieją jednak przypadki przedsiębiorców, którzy dopuszczają się tego procederu.

Fałszowanie żywności jest przede wszystkim nadużyciem interesów ekonomicznych konsumenta. Producenci postępując nieuczciwie, zyskują nienależne dochody, natomiast nieświadomy konsument ponosi straty, gdyż kupuje produkty niepełnowartościowe. Ponadto, działanie takie jest przejawem nieuczciwej konkurencji i powoduje wypieranie z rynku produktów dobrej jakości. Postęp techniczny sprzyja rozwojowi sposobów fałszowania produktów, dlatego przeciwdziałanie tego typu praktykom ma ogromne znaczenie z punktu widzenia jakości i bezpieczeństwa żywności.

Z zafałszowaniem artykułów rolno-spożywczych mamy do czynienia gdy¹:

- skład produktu jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych,
- w produkcji wprowadzono zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów, w szczególności jeżeli:
 - dokonano zabiegów, które zmieniły lub ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd produktu zgodnego z przepisami dotyczącymi jakości handlowej,

- w oznakowaniu podano nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo niezgodną z prawdą,
- w oznakowaniu podano niezgodne z prawdą dane w zakresie składu, pochodzenia, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, zawartości netto lub klasy jakości handlowej.

Ochrona konsumentów

Prawo żywnościowe ma na celu ochronę interesów konsumentów, zapobieganie oszukańczym lub podstępny praktykom, fałszowaniu żywności oraz wszelkim innym praktykom mogącym wprowadzać konsumenta w błąd. Producenci działający na rynku spożywczym zobowiązani są zapewnić, zgodność żywności z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności oraz kontrolowanie przestrzegania tych wymogów.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, realizując zadania określone w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz w innych ustawach i rozporządzeniach, zarówno krajowych jak i unijnych, chroni konsumentów poprzez zapewnienie dostępu do rzetelnych informacji na temat artykułów rolno-spożywczych. Podczas przeprowadzanych u producentów kontroli inspektorzy pobierają próbki artykułów rolno-spożywczych do badań laboratoryjnych, obejmujących ocenę organoleptyczną oraz parametry fizykochemiczne. Badania laboratoryjne mają na celu sprawdzenie zgodności oznaczanych parametrów z obowiązującymi przepisami i deklaracją producenta.

Ponadto, w trakcie przeprowadzanych kontroli inspektorzy sprawdzają czy na opakowaniach produk-

¹ Definicja artykułu rolno-spożywczego zafałszowanego znajduje się w art. 3 pkt 10 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.).

tów spożywczych umieszczone zostały wszystkie wymagane informacje, zgodnie z zasadami i warunkami określonymi w stosownych aktach prawnych.

Przepisy prawa żywnościowego sprzeciwiają się każdej praktyce, w tym dotyczącej znakowania artykułów rolno-spożywczych, która naruszałaby interesy konsumentów. Producent jest zobowiązany do zamieszczenia w oznakowaniu rzeczywistego wykazu składników użytych do wytworzenia produktu. Konsument ma prawo oczekiwać, że informacje wskazane na etykietach są rzetelne i zgodne z prawdą. Inspekcja IJHARS dokłada wszelkich starań, aby wyeliminować z rynku zafałszowane środki spożywcze.

„Czarna lista”

Inspekcja podaje do publicznej wiadomości informacje zawarte w decyzjach administracyjnych wydanych względem przedsiębiorców wprowadzających do obrotu zafałszowane artykuły rolno-spożywcze. Upublicznione dane dotyczą nie tylko rodzaju nieprawidłowości i wielkości zafałszowanej partii, ale przede wszystkim zawierają nazwę przedsiębiorcy, który dopuścił się nieuczciwych praktyk w produkcji i obrocie żywnością. Podanie tego rodzaju informacji do publicznej wiadomości stanowi przestrożę dla producentów fałszujących produkty spożywcze. Skutkiem publikacji danych nieuczciwego przedsiębiorcy może być utrata dobrego imienia i zaufania klienta do jego firmy oraz ograniczenie popytu na wyroby przez niego wytwarzane, natomiast konsumentowi daje możliwość wyboru produktu pełnowartościowego. Informacje dotyczące zafałszowanych artykułów rolno-spożywczych znajdują się na stronie www.ijhars.gov.pl, w zakładce biuro prasowe – decyzje z art. 29. W przypadku wykrycia zafałszowania partii produktu spożywczego, organ Inspekcji zakazuje wprowadzania jej do obrotu lub nakazuje poddanie jej określonym zabiegom, mającym na celu doprowadzenie do zgodności z wymaganiami przepisów prawa.

Oszustwa ujawnione w wyniku kontroli IJHARS

Pieczyno

Producenci wprowadzali do obrotu pieczywo, którego masa netto była zaniżona w stosunku do masy zadeklarowanej na etykiecie. Produkty były niewłaściwie oznakowane, główne nieprawidłowości dotyczyły niewskazania wszystkich składników, np. dozwolonych substancji dodatkowych wchodzących w skład mieszanki użytej do produkcji chleba, zastosowanego do produkcji polepszacza chlebowego i jego składni-

ków, preparatu antypleśniowego, a także substancji alergennych. W oznakowaniu chleba wieloziarnistego nie wyszczególniono użytych do produkcji nasion sezamu, nasion dyni, natomiast wymieniono słód jęczmienny, płatki zbożowe, płatki sojowe faktycznie niezastosowane do produkcji. W przypadku „chleba żytniego razowego na miodzie” w oznakowaniu nie podano zarówno w nazwie jak i w wykazie składników rodzaju użytego miodu – do produkcji stosowany był miód sztuczny płynny.

Makaron

Na opakowaniu makaronu podano, że do produkcji użyto „2 jaja na 1 kg mąki” oraz zamieszczono informację „Domowe makarony z polskiej kuchni”, która sugeruje, że makaron został wyprodukowany w procesie produkcyjnym opartym na tradycyjnej domowej metodzie produkcji z wykorzystaniem świeżych jaj, natomiast do produkcji faktycznie zastosowano masę jajową płynną pasteryzowaną. Podobnie w przypadku produktu „Makaron domowy” nazwa sugerowała tradycyjną metodę produkcji, a w rzeczywistości do wyrobu makaronu nie zostały użyte jaja świeże, ani ich dodatek w postaci masy jajowej. Przedsiębiorcy bez udokumentowanych badań przechowalniczych stosowali wydłużony termin przydatności do spożycia makaronu. W oznakowaniu produktu „Makaron spaghetti” umieszczono napis „100% pszenicy durum”, mimo że do produkcji zastosowano mąkę z pszenicy zwyczajnej. W wyniku badań laboratoryjnych wykryto również zaniżoną zawartość tłuszczu w stosunku do deklaracji producenta, wskazującą przykładowo, na dodatek średnio 1,0 jaja na kilogram mąki, podczas gdy producent zadeklarował makaron jako 2-jajeczny.

Przetwory owocowo-warzywne

Stosowano niezgodną z prawdą nazwę artykułu „Dżem z owoców leśnych niskosłodzony”, ponieważ w składzie produktu wymieniono między innymi: maliny, truskawki, jeżyny. Dominującym składnikiem były truskawki, które nie są owocami pozyskiwanymi w lesie. W konfiturach stwierdzono: niewłaściwą barwę i konsystencję, zaniżoną zawartość ekstraktu ogólnego, zawyżoną zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego. W oznakowaniu stwierdzono nieprawidłowości w zakresie umieszczenia przez producenta informacji o treści „Produkt polski” mimo, że do produkcji użyto surowców, które pochodzą z innych państw, tj. Chin, Włoch, Brazylii i są głównymi składnikami wyrobu,

co mogło wprowadzać konsumenta w błąd odnośnie pochodzenia produktu. Na etykiecie chrzanu nie podano ilościowej zawartości głównego składnika, występującego również w nazwie środka spożywczego, a w wykazie składników nie wyszczególniono wody użytej do produkcji, stabilizatorów (E412, E415) oraz substancji konserwującej (E223), natomiast podano składnik rzeczywiście niewykorzystany do produkcji – konserwant (E233).

Wyroby winiarskie

Na etykiecie wyrobu winiarskiego zamieszczono słowo „wino” przy jednoczesnym podaniu informacji, że jest to „napój winopodobny owocowy, różowy”. Producent użył nazwy „wino” do określenia wyrobu, który w rzeczywistości był fermentowanym napojem winiarskim. W oznakowaniu fermentowanego napoju winiarskiego zastosowano nazwę „Sangria Esperanza”, podczas gdy określenie „Sangria”, można zastosować tylko do artykułu uzyskanego z wina gronowego, natomiast przedsiębiorca zadeklarował produkt, jako fermentowany napój winopodobny, owocowy, aromatyzowany, czerwony.

Napoje spirytusowe

Do produkcji okowity zbożowej stosowano destylat rolniczy o nieudokumentowanym pochodzeniu, podczas gdy okowita zbożowa to napój spirytusowy wytwarzany wyłącznie w drodze destylacji sfermentowanego zacieru zbożowego z całymi ziarnami i posiadający właściwości organoleptyczne użytych surowców. W przypadku wódki stwierdzono zawyżoną zawartość alkoholu metylowego w stosunku do maksymalnego dopuszczalnego poziomu określonego w wymaganiach jakościowych dla napoju tej kategorii. Na opakowaniu wódki zamieszczono informację o treści „Wyprodukowano z najwyższej jakości ziarna z upraw ekologicznych...”, wprowadzającej w błąd konsumenta co do pochodzenia artykułu, poprzez sugerowanie, że jest to produkt ekologiczny (wyprodukowany z ziaren zbóż pochodzących z upraw ekologicznych), mimo że nie spełniał wymagań przepisów prawnych dotyczących produkcji ekologicznej. W przypadku likieru do produkcji sto-

sowano syntetyczny aromat, co stanowiło naruszenie wymagań jakościowych określonych w przepisach dla tej kategorii napoju spirytusowego.

Herbata

Na opakowaniu wskazano źródło pochodzenia – Chiny, Indie, podczas gdy faktycznie herbata pochodziła z Wietnamu. Producent podał nazwę produktu – Herbata Zielona Opuncja Figowa, która była niezgodna ze składem przedmiotowego środka spożywczego, gdyż do jego produkcji stosowano jedynie aromat opuncji figowej. Ponadto, niejednoznacznie określił kraj pochodzenia produktu, ponieważ na etykiecie wskazano dwa kraje: Chiny i Indonezję.

Podsumowanie

Dostarczanie żywności właściwej jakości oraz prawidłowe oznakowanie produktów jest bardzo ważne dla każdego nabywcy środków spożywczych. Dla konsumentów informacje umieszczane na opakowaniach oraz etykietach produktów żywnościowych stanowią źródło podstawowej i niezbędnej wiedzy dla właściwego i świadomego wyboru. Skład produktu powinien być dokładnie taki jak podano na opakowaniu, oznakowanie musi być dokładne i rzetelne, aby potencjalny nabywca uzyskał wystarczającą wiedzę o produkcie i mógł go porównać z innymi podobnymi artykułami. Żywność zafałszowana jest mniej wartościowa, a nawet może stanowić zagrożenie dla zdrowia konsumenta, jeśli zawiera składniki alergenne, a informacja taka nie została zamieszczona na opakowywaniu produktu.

Należy pamiętać, że w świetle obowiązujących przepisów to producent jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnych przepisów prawnych, wprowadzanie do obrotu wyrobów spełniających wymagania jakościowe, a także dostarczanie odbiorcom prawdziwych informacji o środkach spożywczych. Zafałszowania żywności są możliwe do wykrycia w trakcie urzędowej kontroli i po przeprowadzeniu badań laboratoryjnych produktów spożywczych. Dlatego sprawowanie nadzoru przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych jest ważne i uzasadnione.

SZLAKIEM POLSKICH PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH – CZ. II MAŁOPOLSKA

W pierwszym z cyklu artykułów pt. „Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych” (Wiedza i Jakość 1/2012) przedstawionych zostało sześć wyjątkowych produktów będących wizytówką kulinarną Małopolski. W tym artykule opisane zostaną kolejne cztery produkty z tego regionu, równie smaczne i wyjątkowe jak poprzednie. Są to produkty uznane przez Komisję Europejską ze względu na jakość i tradycję wytwarzania:

- obwarzanek krakowski – chronione oznaczenie geograficzne
- chleb prądnicki – chronione oznaczenie geograficzne
- kiełbasa lisecka – chronione oznaczenie geograficzne
- karp zatorski – chroniona nazwa pochodzenia

Kolejnym przystankiem na małopolskim szlaku produktów regionalnych i tradycyjnych będzie Kraków. Słynie on z wielu turystycznych atrakcji. Przyciąga nie tylko zabytkami, ciekawą architekturą i niepowtarzalną atmosferą, ale też polskimi przysmakami. Zwiedzając Kraków, wręcz niemożliwym jest by nie spróbować tutejszej przekąski – obwarzanka krakowskiego, a także *chleba prądnickiego*, który od pokoleń wypiekany jest w stolicy Małopolski.

Obwarzanek krakowski symbolem stolicy Małopolski

Co kilkadziesiąt metrów na Krakowskim Rynku i w jego okolicach, a także na Kazimierzu znajdują się specjalne wózki oznakowane symbolem chronionego oznaczenia geograficznego, z których sprzedawane są te tradycyjne specjały. Ich obecność na krakowskich ulicach wpisała się w tutejszy krajobraz. *Obwarzanek krakowski*, obok hejnału z Wieży Mariackiej czy Smoka Wawelskiego jest jednym z najważniejszych wyróżników Krakowa.

Obwarzanek krakowski to ręcznie wyrabiany wypiek przypominający pierścień, utworzony ze splotu ciasta z otworem w środku, posypyany solą, makiem lub sezamem. Nazwa obwarzanka krakowskiego wywodzi się od sposobu jego produkcji – obwarzania, czyli obgotowywania ciasta, a także kultywowanej w Krakowie tradycji wypieku i spożywania obwarzanków w okresie Wielkiego Postu. Obwarzanki krakowskie

wypiekane są od XIV wieku i do dziś cieszą się niezmiennym powodzeniem.

Sekret smaku tego specjału tkwi w jego świeżości. Najsmaczniejsze i wyjątkowe są zaraz po wypieczeniu. Dlatego do punktów sprzedaży dostarczany jest jeszcze ciepły. Najlepszych obwarzanków krakowskich nie kupi się w zamkniętym opakowaniu. Żaden z certyfikowanych piekarzy tego nie zrobi, ponieważ w opakowaniu traci on swą chrupkość, staje się ciągliwy i gumowaty.

Chleb prądnicki – olbrzym wśród chlebów

W Krakowie, oprócz niewielkich obwarzanków krakowskich, trzeba także spróbować czegoś większego, czegoś co zaspokoi nawet największy głód, a mianowicie *chleba prądnickiego*.

Już na pierwszy rzut oka chleb ten jest wyjątkowy. To co wyróżnia to wielkość i masa oraz długotrwała świeżość wynikająca z tradycyjnych metod wytwarzania, niezmiennych od pokoleń. Wypiekany na specjalne okazje bochen osiąga wagę 14 kg. Częściej jednak spotykany jest w postaci bochenka o wadze 4,5 kg. Poza wielkością, chleb ten odznacza się bardzo długim terminem przydatności do spożycia. Dzięki zastosowaniu ziemniaków lub płatków ziemniaczanych do produkcji *chleba prądnickiego*, swoją świeżość utrzymuje nawet do dwóch tygodni. Cechą szczególną jest również fakt, że chleb ten „dojrzewa” po upieczeniu i pełnię smaku osiąga w drugiej dobie od ukończenia wypieku.

Nazwa *chleba prądnickiego* wywodzi się od pierwotnego miejsca jego produkcji (wsi Prądnik – dzisiejszej dzielnicy Krakowa). Pierwsze wzmianki o jego wypieku na terenie Prądnika pochodzą z XV wieku. Receptury na wypiek były przekazywane najprawdopodobniej w formie ustnej z pokolenia na pokolenie przez mieszkańców Prądnika. Obecnie wypiek *chleba prądnickiego* jest kultywowany przez jedną z krakowskich piekarni, której mistrzowie nadal ręcznie formują każdy bochen chleba prądnickiego.

Najstarsze informacje o *chlebie prądnickim* pochodzą z 1421 roku, kiedy to Albert, biskup krakowski nadał swojemu kucharzowi Świętosławowi Skowronkowi dwa żrebia (miara powierzchni ziemi) leżące w Prąd-

niku. Mieszkańcy Prądnika zostali zobowiązani do pieczenia chleba na stół biskupi. Na mocy przywileju króla Jana Olbrachta z 1496 r., piekarzom z Prądnika można było, dla zachowania dawnego zwyczaju, sprzedawać chleb w Krakowie raz w tygodniu, we wtorki w czasie targu. Pomimo że w latach 30. XX w. na krótki okres zaprzestano wypiekania chleba, tradycja ta nie wygasła. W okresie powojennym, *chlebem prądnickim* handlowano na najstarszym funkcjonującym do dziś i najsłynniejszym krakowskim placu targowym na Starym Kleparzu.

W Liszkach produkuje się kielbasę lisecką

W pobliżu rzeki Sanki, prawego dopływu Wisły, 12 km na zachód od centrum Krakowa, przy drodze wojewódzkiej nr 780 znajduje się miejscowość Liszki, która od lat jest związana z tradycją wędliniarską.

Legendarna kielbasa o wyjątkowej jakości i smaku to niekwestionowane dziedzictwo kulinarne Liszek, Czernichowa i okolic. Jej nazwa pochodzi od miejscowości Liszki, w której to kielbasa była produkowana od lat i tylko dzięki lokalnej technologii wytwarzania opartej na wieloletniej tradycji uzyskuje się wyjątkowe walory *kielbasy liseckiej*.

Kielbasa lisecka wytwarzana jest wyłącznie z mięsa wieprzowego, przy czym 85% mięsa pozyskiwane jest z odpowiednich mięśni szynki. W przekroju poprzecznym wyraźnie widoczne są kawałki mięsa otoczone farszem. Dominuje w niej smak doprawionego mięsa wieprzowego z delikatnie wyczuwalnym smakiem pieprzu, aromatem czosnku i zaznaczoną obecnością soli.

W książce *Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin*, autorstwa Andrzeja Różyckiego, wydanej w 1926 roku, autor we wstępie pisze: *Sposób wyrabiania wędlin krakowskich ma swoją wyrobioną markę dzięki dobroci, czego dowodem jest to, że przed wojną 70% wędlin produkowanych w Krakowie w sposób przede mnie podany szło na zaopatrzenie miast byłej Austrii i zagranicę*. Omawiając w książce różne sposoby wyrobu wędlin, rozdział XVI poświęcony został *krakowskiej krajanej kielbasie*, a rozdział XVII – *krakowskiej grubo krajanej kielbasie*. W latach 30. XX w. z *krakowskiej grubo krojonej kielbasy* wyodrębniła się *kielbasa lisecka*, jako szczególny jej rodzaj, wyróżniany ze względu na skład i sposób wykonania, identyfikowany przez ówczesnych konsumentów z miejscem wytwarzania – Liszkami. Wyodrębnienie się *kielbasy liseckiej* wynikało z unikatowej receptury jej przygotowania stosowanej przez masarzy z okolic Liszek i Czernichowa. To właśnie receptura,

utrzymywana niegdyś w tajemnicy, stanowiła o walorach smakowych i jakości *kielbasy liseckiej*, a jakość ta była poszukiwana, bo konsument szukał kielbasy z Liszek – *kielbasy liseckiej*.

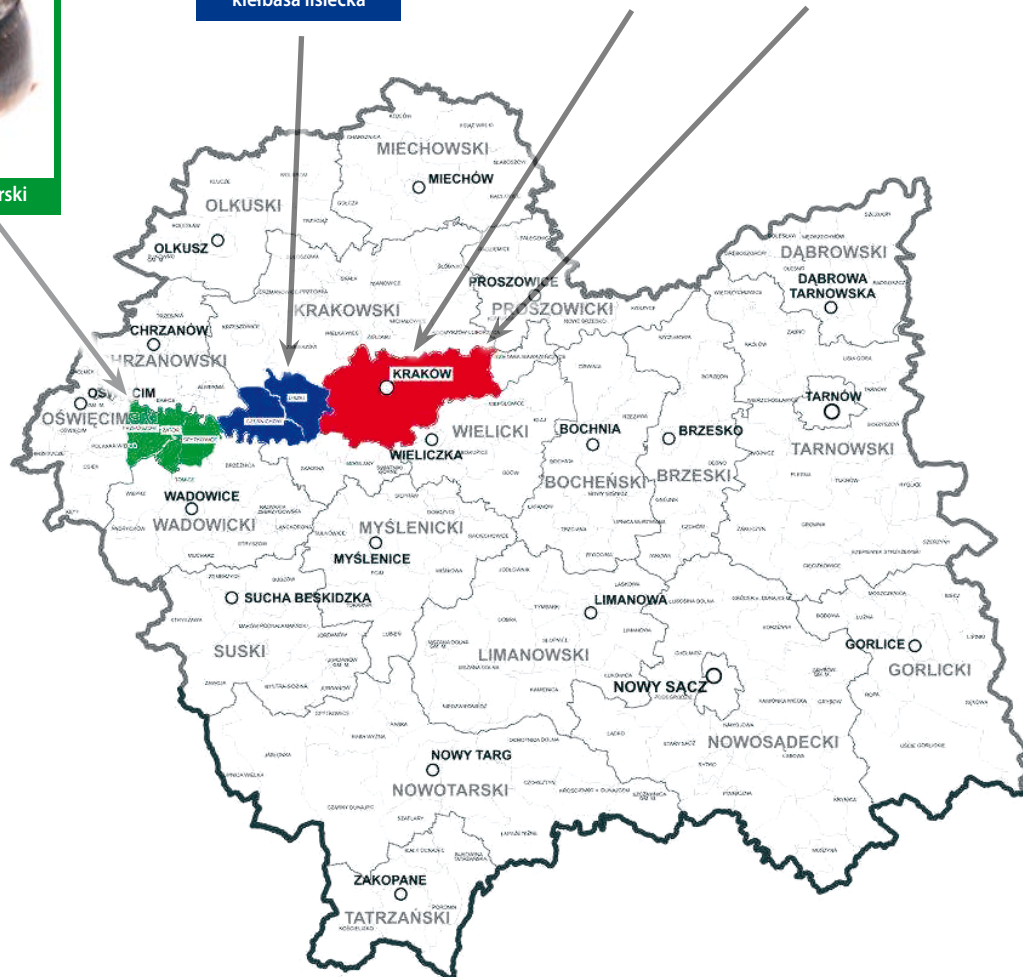
Kielbasę lisecką mogą wytwarzać tylko certyfikowani producenci należący do Konsorcjum Kielbasy Liseckiej. We wrześniu 2011 roku po raz pierwszy zorganizowane zostały Dni Kielbasy Liseckiej, gdzie można było spróbować oraz kupić świeżą, oryginalną i wyłącznie certyfikowaną kielbasę. Podczas imprezy producenci z ochotą i entuzjazmem opowiadali o swoim produkcie, który zdobył sławę i uznanie nie tylko wśród Małopolan, nie tylko wśród rodaków, ale także obywateli Unii Europejskiej.

Karp zatorski – władca Doliny Karpia

W zachodniej części województwa małopolskiego, w powiecie oświęcimskim znajduje się gmina Zator, od której wywodzi się nazwa *karp zatorski*. To właśnie tu i w przyległych do niej gminach: Przeciszów i Spytkowice znajdują się ziemne stawy rybne, specjalizujące się m.in. w hodowli *karpia zatorskich*.

Kotlina Oświęcimska i „Dolina Karpia” stanowią nieodparty urok dla turystów. Czyste środowisko naturalne i walory krajobrazowe stanowią doskonałe miejsce do wypoczynku, wędkowania i edukacji ekologicznej. To miejsce wymarzone dla amatorów przejażdżek rowerowych i miłośników przyrody. Oprócz ryb, można tu podziwiać rzadko spotykane okazy bogatej fauny i flory. Ziemia Zatorska wraz z „Doliną Karpia” to unikatowy pod względem przyrodniczym teren, który skupia największe i najstarsze, sięgające XII wieku stawy karpiove.

Ośrodek hodowli karpia w Zatorze jest jednym z najstarszych w regionie, a początki rybactwa i hodowli sięgają aż czasów panowania Bolesława Krzywoustego (1086–1138). Istotny rozwój hodowli ryb na tym terenie nastąpił po 1870 roku, kiedy przeprowadzono przebudowę całego kompleksu stawów rybnych, zwiększając jego powierzchnię dwukrotnie, a w latach 1891–1894 wybudowano magazyny rybne i sadzawki w Laskowej. Informacje o hodowli ryb w stawach zatorskich były szczegółowo dokumentowane w księgach stawowych, a duża znajomość zagadnienia hodowli i chowu ryb, a także ekonomii, przyczyniła się do uznania przed I wojną światową stawów zatorskich za bardzo nowoczesne. Po zakończeniu I wojny światowej, Zator stał się największym producentem ryb w Małopolsce. W celu uporządkowania handlu rybami, w 1933 roku otwarto skup rybny w Krakowie przy ulicy Dietla.



Źródło: UMWM.

Po II wojnie światowej zmieniły się kwestie własności gospodarstw hodowlanych, pojawiły się też problemy finansowe, ale zgodnie z wielowiekową tradycją, produkcja ryb w rejonie Zatora była kontynuowana. Na podstawie wcześniejszych doświadczeń hodowcy ryb rozpoczęli stopniowe wdrażanie „zatorskiej metody chowu”, która stosowana jest do dzisiaj. Obecnie hodowla karpia jest bardzo rozwinięta, a zapotrzebowanie na *karpia zatorskiego*, wynikające z wieloletniej renomy tego produktu, jest coraz większe. Dla uczczenia pamięci historii miasta Zator i całego te-

renu hodowli ryb, w tym słynnego karpia, od lat najważniejszym wydarzeniem w regionie jest coroczne „Święto Karpia” organizowane na przełomie czerwca i lipca. Trzydniowe obchody są m.in. okazją do degustacji podawanego na wiele sposobów karpia np.: „po zatorsku” w śmietanie z grzybami, zieloną pietruszką i serem, marynowanego, a także wędzonego. W następnym artykule tego cyklu przedstawione zostaną produkty Wielkopolski. Poznamy smak m.in. rogała świętomarcińskiego, wielkopolskiego sera smażonego, a także andrutów kaliskich.

Karol Andruk

„EGZAMINY NA INSPEKTORÓW ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO”

Zgodnie z przepisami krajowymi od dnia 1 stycznia 2011 r. jednostki certyfikujące w rolnictwie ekologicznym zostały zobowiązane do przeprowadzania kontroli wyłącznie za pośrednictwem osób wpisanych do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego.

Warunkiem wpisania osoby do ww. rejestru jest zdanie przez nią egzaminu przed komisją kwalifikacyjną powołaną przez Głównego Inspektora JHARS lub uznanie jej kwalifikacji na podstawie przepisów o zasadach uznawania kwalifikacji zawodowych nabytych w państwach członkowskich UE.

Egzamin jest przeprowadzany w formie pisemnego testu. Warunkiem zdania egzaminu jest uzyskanie

co najmniej 70% liczby możliwych do uzyskania punktów. Po zdaniu egzaminu, inspektor otrzymuje zaświadczenie o zdaniu egzaminu oraz pieczętą imienną.

Uprawnienia inspektora rolnictwa ekologicznego można uzyskać w zakresie następujących specjalizacji:

- ekologiczna uprawa roślin i utrzymanie zwierząt,
- zbiór ze stanu naturalnego,
- pszczelarstwo,
- produkty akwakultury i wodorosty morskie,
- przetwórstwo produktów ekologicznych oraz produkcja pasz lub drożdży,
- wprowadzanie na rynek produktów ekologicznych, w tym importowanych z państw trzecich.

Uprawnienia inspektora rolnictwa ekologicznego nadawane są na okres 3 lat. Rejestr inspektorów rolnictwa ekologicznego znajduje się na stronie internetowej administrowanej przez Inspekcję JHARS. Zawiera on imiona i nazwiska osób wpisanych do tego rejestru oraz informację o zakresie rodzajów specjalizacji do prowadzenia kontroli.

Od dnia 30 września 2010 r. przeprowadzono ogółem 21 egzaminów, które umożliwiły nabycie uprawnień z zakresu wszystkich 6 specjalizacji. W ramach poszczególnych specjalizacji odbyło się od 6 do 15 egzaminów (*Tabela 1*). Według stanu na dzień 18 maja 2012 r., 480 osób zostało wpisanych do Rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego, z których większość, bo aż 464 osoby uzyskały możliwość przeprowadzania kontroli u ekologicznych producentów rolnych.

Informacje o liczbie osób, które nabyły uprawnienia do przeprowadzania kontroli w zakresie poszczególnych specjalizacji zawarto w *Tabeli 2*.

Na podstawie m.in. pozytywnych wyników kontroli przeprowadzonych przez inspektorów rolnictwa ekologicznego, jednostki certyfikujące wydają certyfikaty zgodności, które poświadczają ekologiczny status wytworzonych produktów.

TABELA 1. LICZBA EGZAMINÓW PRZEPROWADZONYCH W ZAKRESIE POSZCZEGÓLNYCH SPECJALIZACJI*

Lp.	Rodzaj specjalizacji	Liczba egzaminów w zakresie specjalizacji
1.	Ekologiczna uprawa roślin i utrzymanie zwierząt	15
2.	Zbiór ze stanu naturalnego	6
3.	Pszczelarstwo	6
4.	Produkty akwakultury i wodorosty morskie	7
5.	Przetwórstwo produktów ekologicznych oraz produkcja pasz lub drożdży	7
6.	Wprowadzanie na rynek produktów ekologicznych, w tym importowanych z państw trzecich	7
Razem		48 – w ramach 21 egzaminów

TABELA 2. LICZBA OSÓB, KTÓRE ZDAŁY EGZAMIN W ZAKRESIE POSZCZEGÓLNYCH SPECJALIZACJI *

Lp.	Rodzaj specjalizacji	Liczba inspektorów wpisanych do rejestru w zakresie danej specjalizacji
1.	Ekologiczna uprawa roślin i utrzymanie zwierząt	464
2.	Zbiór ze stanu naturalnego	41
3.	Pszczelarstwo	31
4.	Produkty akwakultury i wodorosty morskie	20
5.	Przetwórstwo produktów ekologicznych oraz produkcja pasz lub drożdży	57
6.	Wprowadzanie na rynek produktów ekologicznych, w tym importowanych z państw trzecich	43

* stan na 18 maja 2012 r.

REALIZACJA KONTROLI EX-POST PRZEZ INSPEKCJĘ W BIEŻĄCYM ROKU KONTROLNYM

W dniu 1 lipca 2011 roku rozpoczął się siódmy rok kontrolny w kontrolach ex-post prowadzonych przez IJHARS (Inspekcja) na podstawie delegacji **ustawy z dnia 20 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych¹**.

W bieżącym roku kontrolnym, tj. 2011/2012 kontrolą objęto transakcje zrealizowane przez beneficjentów w roku budżetowym 2009/2010. W roku kontrolnym 2011/2012, zgodnie z programem kontroli, opracowanym przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi na podstawie analizy ryzyka, Inspekcja przeprowadzi łącznie **74 kontrole planowe**, tj. aż 51% więcej niż w 2010/2011.

Kontrole ex-post obejmują przedsiębiorców otrzymujących płatności z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG) wypłacane przez polskie agencje płatnicze na mocy rozporządzenia Rady (WE) Nr 485/2008 z dnia 26 maja 2008 r. w sprawie kontroli przez państwa członkowskie transakcji stanowiących część systemu finansowania przez Europejski Fundusz Rolniczy Gwarancji (RR 485/2008). Istotą kontroli ex-post jest potwierdzenie prawidłowości lub wykrycie nieprawidłowości w wydatkowaniu środków otrzymanych przez przedsiębiorstwo handlowe z Unii Europejskiej. Kontrola polega na sprawdzaniu dokumentów handlowych przedsiębiorstw. Zakres kontroli dotyczy płatności zrealizowanych w ramach Wspólnej Polityki Rolnej oraz Wspólnej Polityki Rybackiej, z wyłączeniem refundacji wywozowych i Planu Rozwoju Obszarów Wiejskich.

W roku kontrolnym 2011/2012 Inspekcja przeprowadza kontrole ex-post w zakresie **dziewięciu mechanizmów WPR**, tj.:

- Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw
- Tymczasowa składka restrukturyzacyjna
- Interwencyjny zakup i sprzedaż zbóż
- Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności UE
- Wsparcie działań promocyjnych i informacyjnych na rynkach wybranych produktów rolnych
- Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych

- Interwencyjny zakup i sprzedaż odtłuszczonego mleka w proszku
- Program „Owoce w szkole”
- Wsparcie rynku produktów pszczelich

W ramach transakcji wytypowanych do kontroli, Inspekcja wykonuje kontrole u polskich beneficjentów, którzy otrzymali w roku budżetowym 2009–2010 łącznie pomoc w wysokości ponad **79 mln Euro** (tj. ponad 324,74 mln PLN) lub wpłacili do budżetu UE w ramach mechanizmu WPR *Tymczasowa składka restrukturyzacyjna* ponad 15 mln Euro (tj. ponad 67 mln PLN).

Najwięcej kontroli planowych Inspekcja wykona w bieżącym roku, podobnie jak w poprzednich latach kontrolnych, w obszarze mechanizmu WPR **Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw**. Kontrole wykonane w zakresie ww. mechanizmu w bieżącym roku kontrolnym stanowią prawie 64% wszystkich kontroli planowych. Grupy producenckie owoców i warzyw stały się również liderami biorąc pod uwagę wielkość otrzymywanych płatności. Kwota środków jakie otrzymali beneficjenci w ww. mechanizmie stanowi ponad **57%** całkowitej (ponad 221 mln PLN) sumy środków jakie otrzymali beneficjenci wytypowani do kontroli ex-post w pozostałych mechanizmach WPR.

Mechanizmami, w których kontrolowani beneficjenci otrzymali pomoc finansową w dużej wysokości są również: *Interwencyjny zakup i sprzedaż zbóż*, *Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności UE*.

Według stanu na dzień 15 maja 2012 r. Inspekcja wykonała **łącznie 210 kontroli**, w tym: 60 kontroli planowych, 150 kontroli krzyżowych (w tym 5 na wnioski służb niemieckich).

Największą liczbę kontroli planowych zrealizowały WIJHARS w: Warszawie (18), Poznaniu (6) i Gdyni (6).

Większość kontroli planowych skutkuje kontrolami krzyżowymi, czyli kontrolami u innych przedsiębiorców, powiązanych z przedsiębiorstwem kontrolowanym w sposób prawny, finansowy lub inny, w celu zweryfikowania pierwotnych danych finansowych. Największą liczbę kontroli krzyżowych przeprowadziły WIJHARS w: Warszawie (26) i Bydgoszczy (20).

¹ Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2005, Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.).

które można zaliczyć do jednej z czterech kategorii: (1) produkty mniej ważące na diecie przeciętnego konsumenta (słodycze), (2) produkty przetworzone (ciasta, wyroby cukiernicze, kielbasy), (3) przyprawy, (4) inne produkty, wymagające standaryzacji lub określenia definicji (lód, jabłecznik).

Generalnie jednak grupy produktów rozpatrywane na drugim Kongresie istotnie pokrywały się z produktami rozpatrywanymi na Kongresie 1908 r.

Rezultaty obydwu kongresów dały podwaliny pod tworzenie nowych regulacji prawnych w zakresie standardów żywnościowych i zapobiegania fałszowaniu żywności. W istocie stworzyły pierwszy kodeks żywnościowy¹⁶.

Kongresy były jednocześnie próbą poszukiwania innej, niż amerykańska, drogi do tego co dzisiaj nazywamy prawem żywnościowym. Uchwalona dwa

lata wcześniej (1906)¹⁷ amerykańska ustawa o żywności i lekach oraz powołująca do życia strukturę administracyjnej kontroli żywności (*Food and Drug Administration*), obowiązki oraz kompetencje w zakresie określenia standardów oraz ich egzekwowania nałożyła na administrację federalną¹⁸. Droga wytyczona przez Kongresy Towarzystwa Białego Krzyża, była wersją europejską, która postawiła na konsensus wypracowany przez przedstawicieli wszystkich zainteresowanych stron tj. konsumentów, producentów żywności, naukę oraz administrację. I chociaż konsensus taki nie we wszystkich przypadkach był możliwy i w czasie Kongresów dochodziło do polemik, gorących dyskusji i głosowań, to nie ulega wątpliwości, że był to odmienny, bardziej „uspołeczniony” proces tworzenia standardów żywnościowych, niż w przypadku wariantu amerykańskiego.

¹⁶ P. A. Dessau, Comment définir les produits alimentaires ? ... op.cit., s. 83. Chociaż na powołanie przez FAO i WHO rzeczywistej instytucji pod nazwą *Codex Alimentarius*, przyszło nam czekać jeszcze ponad pół wieku, do 1963 r.

¹⁷ *The Pure Food and Drug Act*.

¹⁸ Nie oznacza to wszakże, że w sprzeczności z osiągnięciami ówczesnej nauki w zakresie jakości żywności.

Na Kongresie w 1908 r. reprezentowanych było trzydzieści jeden państw oraz 12 kantonów szwajcarskich łącznie przez 572 delegatów⁷. Według P. A. Dessau delegatów było aż ponad 900 i reprezentowali 34 kraje⁸. W czasie Kongresu działało osiem sekcji poświęconych następującym produktom i grupom produktów: (1) wina, alkohole, syropy, likiery, (2) produkty mączne, pieczywo, makarony, kasze, (3) kakao, czekolada, miód, cukier, (4) kawa, herbata, cykoria, (5) masło, mleko, ser, (6) smalec i tłuszcze jadalne, margaryna, mięso, konserwy, olej kokosowy, (7) leki, produkty chemiczne, olejki eteryczne, itp. oraz (8) woda mineralna (lecznicza) wody gazowane, napoje gazowane.

Dyskusja na Kongresie momentami była bardzo burzliwa. Jako, że większość uczestników Kongresu stanowili handlowcy i producenci, jak ironicznie pisał reporter *La Liberte* – „niejeden zobaczył, że poprzez przyjęcie takich definicji, znikają źródła jego fortuny”⁹.

Wyniki Kongresu

Na Kongresie 1908 r. przyjęto definicje oraz standardy jakościowe dla następujących produktów i grup produktów: wino, alkohole (winiak, calvados, brandy koniak, armaniak, wiśniówka, wódka), mięso świeże, mięso mrożone, mleko, masło, ser, margaryna, olej kokosowy, smalec wieprzowy i tłuszcze zwierzęce, żywność puszkowana (konserwowana), masa kakaowa, masło kakaowe, kakao w proszku, czekolada (masa czekoladowa), kuwertura czekoladowa, cukier, miód, syropy (owocowe i cukrowe), kawa, cykoria, herbata, mąka, kasza, kaszka, chleb¹⁰, makaron, woda mineralna, napoje gazowane.

Przyjęte na Kongresie definicje i standardy (zasady) wytwarzania artykułów żywnościowych znamionuje kilka charakterystycznych właściwości. Były one:

- stosunkowo proste, jasne i zrozumiałe także dla przeciętnego konsumenta, a nie tylko dla producentów czy handlowców¹¹,

- poparte wiedzą naukową i doświadczeniem ówczesnych wytwórców,
- w części aktualne do dzisiaj (wybrane rodzaje alkoholi, masło¹², ograniczanie dodatków do żywności, świeże mięso, zasady stosowania nazw regionalnych),
- dowodem przywiązywania dużego znaczenia do bezpieczeństwa zdrowotnego żywności¹³.

Należy także zaznaczyć, że część propozycji nie wytrzymała próby czasu i w następstwie osiągnięć nauki i postępu technicznego, bądź doświadczeń praktycznych uległa mniejszej, bądź większej ewolucji. Do takich w należy zaliczyć chociażby definicję mleka¹⁴, czy miodu.

Część definicji produktów oraz standardów i norm żywnościowych przyjętych na Kongresie 1908 r., została zweryfikowana lub zmieniona na drugim Kongresie w 1909 r. Wynikało to po części właśnie z przyjęcia w wielu przypadkach francuskiego punktu widzenia, z którym nie zgadzały się delegacje innych krajów. Pomimo to Kongres 1908 r. był i jest powszechnie uznawany jako pierwszy krok na trudnej drodze do wypracowania uniwersalnej międzynarodowej legislacji zapobiegającej fałszowaniu żywności.

O tym, że Kongres 1908 r. nie rozwiązał jednak wszystkich problemów, świadczy fakt, że w dniach 17–24 października 1909 r. w Paryżu odbył się Drugi Międzynarodowy Kongres Żywnościowy. W czasie Kongresu 1909 r. podobnie jak rok wcześniej, działało osiem sekcji. Poza produktami, które były dyskutowane w czasie pierwszego Kongresu i z wielu powodów postanowiono do nich wrócić, Kongres 1909 r. podejmował i nowe wyzwania. Dotyczyło to między innymi takich produktów jak: piwo, jabłecznik, ciasta, wyroby cukiernicze, słodczyce, ocet, musztarda, pieprz, przyprawy, jaja, bekon, kielbasy i produkty wieprzowe, lód¹⁵. Były to jak widzimy produkty,

Dokończenie na str. 20

⁷ La Liberte 15.09.1908.

⁸ P. A. Dessau, Comment définir les produits alimentaires ? L'élaboration des références pour l'application de la loi du 1er août 1905 entre expertise et consensus professionnel, „Histoire, économie et société”, 2006, Nr 1 (25), s. 99. Z kolei The New York Times w depeszy z 9 września donosił, że delegatów było ponad 700.

⁹ La Liberte 10.09.1908.

¹⁰ Kategoryzacja i definicje chleba były jednym z bardziej gorących tematów Kongresu. Było to efektem bardzo różnego podejścia do tego podstawowego produktu w poszczególnych krajach.

¹¹ W przeciwieństwie do wielu współczesnych definicji, niezwykle rozbudowanych i szczegółowych. Do takich można zaliczyć regulacje w zakresie wyrobów czekoladowych, niektórych alkoholi, soków owocowych, czy świeżych owoców i warzyw. Przykładowo

regulacje w sprawie wyrobów czekoladowych określają definicje prawie 20 rodzajów czekolady oraz szczegółowe parametry dla każdego rodzaju.

¹² Patrz standard dla masła opracowany i przyjęty w 1971 r. w ramach *Codex Alimentarius* (CODEX STAN 279-1971).

¹³ Co jest o tyle zrozumiałe, że fałszowanie żywności w XIX w. odbywało się ze znaczącym udziałem środków szkodliwych dla zdrowia i życia ludzi (minia ołowiana, sole miedzi, związki cyny, ołowiu i siarki, itd.).

¹⁴ Mleko to produkt zdrowych, dobrze karmionych i nieprzemęczonych (nieprzeciążonych pracą) krów mlecznych. Nie może zawierać siary. Nazwa mleko ma zastosowanie tylko do mleka krowiego.

¹⁵ *Science*, Vol. XXX, Nr 773, 22 October 1909, s. 558.

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCI (9): KONGRES ŻYWNOCIOWY (GENEWA 1908)

Kontekst społeczny i gospodarczy

Dynamiczny rozwój produkcji przemysłowej jaki miał miejsce w XIX w. obok wielu zjawisk pozytywnych miał i negatywne. Do takich niewątpliwie należało zjawisko fałszowania żywności, przybierające wręcz masowe rozmiary. Do głównych przyczyn tego stanu należy zaliczyć szybki wzrost popytu na żywność i pojawienie się w następstwie rewolucji przemysłowej – anonimowego konsumenta.

Skoro popyt na żywność systematycznie wzrastał, a jej odbiorca stał się anonimowy, można było ryzykować produkcję żywności niskiej jakości lub wręcz zafałszowaną. Proceder stopniowo zaczął przybierać takie rozmiary, że coraz więcej osób i organizacji zaczęło zastanawiać się, jak można by go ukrócić¹.

A było o czym myśleć bowiem jak podawał w połowie XIX w. brytyjski fizyk i chemik, pionier w dziedzinie badania zafałszowań żywności A.H. Hassall – z ponad 3 tys. przebadanych przez niego próbek żywności, aż 65% było zafałszowanych². Fałszowanie żywności i walka z tym zjawiskiem na przełomie XIX i XX w. stała się zatem – jak pisał K. Olsen – sprawą międzynarodową³.

W celu powstrzymania tego zjawiska powstał pomysł standaryzacji jakości wyrobów spożywczych i prawnego uregulowania tego obszaru ówczesnej gospodarki. By tego dokonać postanowiono zwołać międzynarodowy kongres żywnościowy, który podjąłby trud wypracowania takich standardów i norm.

Organizacja Kongresu 1908 r.

Organizatorem Kongresu zostało Towarzystwo Białego Krzyża (*the Society of the White Cross*)⁴. Kongres zwołano do Genewy w dniach 8–12 września 1908 r.

¹ Zjawisko fałszowania nie dotyczyło wyłącznie produktów żywnościowych, lecz także innych, np. leków.

² S. Kowalczyk, *Z historii fałszowania żywności*, (w:) Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji, S. Kowalczyk (red.), Szkoła Główna Handlowa w Warszawie, Warszawa 2009, s. 299.

³ K. Olsen, *A Snapshot of chemistry from the fall of 1908*, dostępne na stronie: <http://msuweb.montclair.edu>.

⁴ *The Society of the White Cross*, to organizacja powołana do życia w 1907 r. w celu grupowania i koordynowania międzynarodowych wysiłków na rzecz zwalczania chorób, epidemii, alkoholizmu, narkomanii oraz fałszowania żywności.

Odbył się pod hasłem: Pierwszy międzynarodowy kongres przeciw fałszowaniu żywności i leków (*The first international congress for the repression of adulteration of alimentary and pharmaceutical products*). Jak donosiło czasopismo „Science” z 20 marca 1908 r., idea zwołania kongresu poświęconego fałszowaniu żywności oraz zapobieganiu takim procederom krystalizowała się już co najmniej od 25 lat, jednak dopiero na XIV Kongresie Higieny i Demografii w Berlinie w 1907 r. inicjatywa została ostatecznie ogłoszona⁵. Co ciekawe organizatorzy zakładali, że prace nad „definicjami” poszczególnych produktów żywnościowych powinny w efekcie doprowadzić do ustanowienia kodeksu żywnościowego (*codex alimentarius*).

Cel i przebieg Kongresu

Zgodnie z intencjami organizatorów Kongres koncentrował się wokół następujących czterech problemów głównych: (1) oszustwa i zafałszowanie żywności, (2) środki zapobiegawcze, (3) ocena skuteczności istniejących w tym obszarze przepisów, (4) dodatki do żywności, substancje barwiące i konserwujące⁶.

Celem Kongresu było ustanowienie międzynarodowych podstaw dla zwalczania oszustw w zakresie żywności i leków. Szczególną pozycję w trakcie Kongresu posiadała delegacja francuska. Było to następstwem szerokiej dyskusji oraz znacznemu już dorobkowi w tym zakresie jakie posiadała wówczas Francja. W literaturze, jak i w prasie właśnie okres pierwszej dekady XX w. często nazywany jest francuską dyskusją o czystości żywności. Aktywność Francji w tej mierze na początku XX w. była rzeczywiście godna podkreślenia. Kamienie milowe, które je wytyczały to francuska ustawa o przeciwdziałaniu fałszowaniu z 1 sierpnia 1905 r. oraz właśnie Kongresy żywnościowe z 1908 i 1909 r.

Dokończenie na III str. okładki

⁵ *Science*, Vol. XXVII, Nr 690, 20 March 1908, s. 475.

⁶ *Science*, Vol. XXVII, Nr 695, 24 April 1908, s. 672.