

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 3 (72)/2023

ISSN 1896-9569

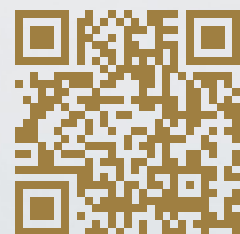
20
LAT
IJHARS

**Budowa wspierającej kultury pracy
w IJHARS – projekt Synergia**
str. 2–5

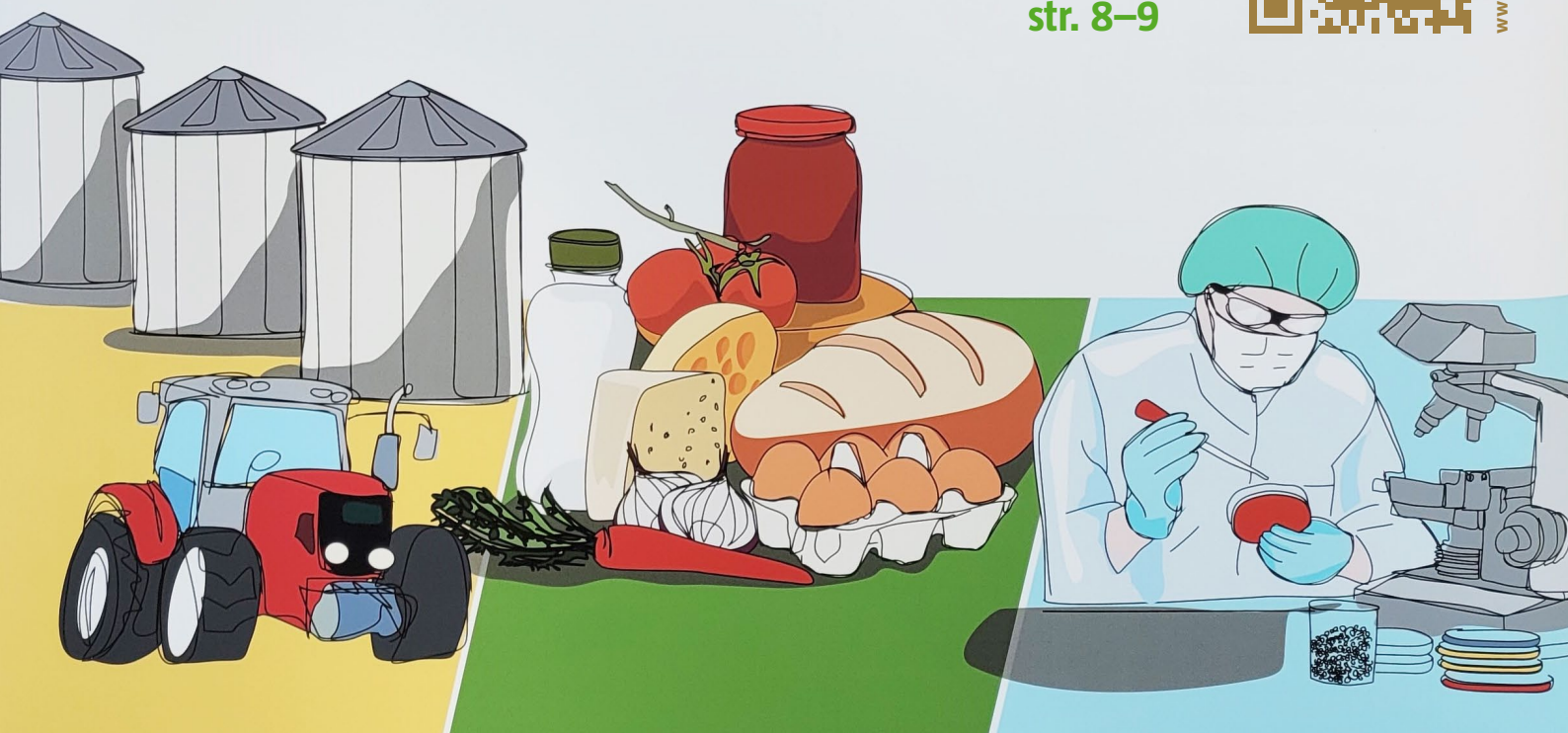
**Wykrywanie i zwalczanie
nielegalnych praktyk na rynku
żywności w UE**
str. 18–20

**Po co nam ten Codex
Alimentarius?**
str. 6–7

**Automatyczna metoda
klasyfikacji tusz wołowych**
str. 8–9



www.gov.pl/web/ijhars



SPIS TREŚCI

Słowo od Głównego Inspektora IJHARS	1
Budowa wspierającej kultury pracy w IJHARS – projekt wdrożeniowy SYNERGIA Marzena Chacińska, Biuro Współpracy Międzynarodowej	2
Po co nam ten Codex Alimentarius? Joanna Maryniak-Szpilarska, Biuro Współpracy Międzynarodowej	6
Automatyczna metoda klasyfikacji tusz wołowych Anna Pakulska, Biuro Kontroli Jakości Handlowej	8
Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły (ChOG) – 45. polski specjał zarejestrowany w systemie ChNP, ChOG i GTS Piotr Wojcieszek, Biuro Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych	10
Żywność ekologiczna z perspektywy zrównoważonego rozwoju oraz przepisów prawa Martyna Kłys, Biuro Orzecznictwa i Legislacji	13
Wybieraj produkty ekologiczne Piotr Modliński, Biuro Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych	15
Wykrywanie i zwalczanie nielegalnych praktyk na rynku żywności w Europie Weronika Koszewska, Biuro Orzecznictwa i Legislacji	18
Psychofizjologiczne aspekty oceny sensorycznej artykułów żywnościowych Anna Szostak, Laboratorium w Poznaniu	21
Kontrola jakości handlowej na granicy w świetle orzecznictwa sądów administracyjnych Laura Koenig, Biuro Orzecznictwa i Legislacji	25
Alfabet IJHARS – czyli, co warto wiedzieć na temat Inspekcji oraz jakości handlowej żywności Wiktor Szczepaniak, Zespół ds. Komunikacji i Informacji (Biuro Strategii i Kontroli Wewnętrznej)	27



Redakcja:
GIJHARS
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

Zdjęcie na okładce:
Zasoby własne

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

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



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA IJHARS

Szanamni Państwo!

Na początku chciałbym przypomnieć, że w tym roku Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych świętuje wyjątkowy jubileusz. Przypada bowiem w 2023 r. okrągła, 20-ta rocznica utworzenia Inspekcji.

Uroczyste obchody 20-lecia rozpoczęliśmy w czerwcu od wielkiej gali zorganizowanej w Narodowym Instytucie Kultury i Dziedzictwa Wsi w Warszawie. Później obchody jubileuszu Inspekcji zyskały także mocny wymiar regionalny, ponieważ uroczystości rocznicowe odbywały się kolejno w Opolu, Bydgoszczy, Łagowie i Lublinie. Ponadto, w międzyczasie, miała też miejsce druga prestiżowa uroczystość obchodów 20-lecia Inspekcji zorganizowana w Warszawie, która tym razem odbyła się w gmachu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Wspomniane wydarzenia uświetniło swoją obecnością wielu znamienitych gości, wśród których byli przedstawiciele władz państwowych, różnych instytucji i organizacji współpracujących na co dzień z Inspekcją, a także – oczywiście – liczne grono pracowników IJHARS. Warto podkreślić, że podczas tych uroczystości wielu pracowników Inspekcji otrzymało odznaczenia państwowe: „Medale za Długoletnią Służbę” – przyznane przez Prezydenta RP Andrzeja Dudę oraz odznaki honorowe „Zasłużony dla Rolnictwa” – przyznane przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Roberta Telusa. Odznaczenia te uhonorowały zasługi oraz wieloletnią, profesjonalną służbę pracowników IJHARS.

Rok jubileuszowy upłynął jednak nie tylko pod znakiem uroczystych obchodów, lecz obfitował także w liczne inicjatywy i projekty, które przyczynią się do dalszego rozwoju Inspekcji oraz jeszcze szerszej popularyzacji jej działalności. Dobrym tego przykładem jest przygotowanie przez pracowników Inspekcji scenariusza i materiałów dydaktycznych do przeprowadzenia lekcji pokazowej dla młodzieży szkolnej, w zakresie umiejętności czytania etykiet produktów żywnościowych. W planach jeszcze na ten rok jest przeprowadzenie lekcji pilotażowych, a docelowo udostępnienie przygotowanych materiałów wszystkim zainteresowanym szkołom i nauczycielom w Polsce.

Warto też wspomnieć o opracowaniu Strategii Komunikacji dla IJHARS na lata 2023-2024, która przewiduje m.in. rozszerzenie i unowocześnienie działań z zakresu komunikacji społecznej (informacyjno-edukacyjnych) o nowe kanały i formy przekazu. Strategia zakłada też nawiązanie i ujednoczenie współpracy w zakresie komunikacji społecznej pomiędzy centralą IJHARS a wojewódzkimi inspektoratami IJHARS, tak by idące w świat przekazy były bardziej spójne, wystandaryzowane i skoordynowane – w myśl zasady „różne jednostki organizacyjne, jedna inspekcja, wspólna misja”.

O innych ciekawych projektach i działaniach Inspekcji można się dowiedzieć z lektury niniejszego, trzeciego już w tym roku numeru biuletynu „Wiedza i Jakość”. Serdecznie zapraszam do lektury!

Z wyrazami szacunku

Przemysław Prodkiewicz

Główny Inspektor IJHARS

BUDOWA WSPIERAJĄCEJ KULTURY PRACY W IJHARS – PROJEKT WDROŻENIOWY SYNERGIA

Instytucje administracji publicznej chcąc przyciągnąć i zatrzymać w swoich szeregach najlepszych pracowników, muszą być konkurencyjne oraz tworzyć inspirujące środowisko pracy. Co to oznacza w praktyce i jak można zbliżyć się do realizacji tego ideału?

Współczesny rynek pracy nieustannie ewoluuje. Rosną oczekiwania pracowników, którzy świadomie podchodzą do wyboru miejsca pracy. Są dobrze wykształceni, mają wiedzę i świetnie odnajdują się we współczesnych dynamicznych realiach. W zamian za to oczekują relacji opartej na współpracy i wzajemnym poszanowaniu. Wybierają posady oferujące wspierające środowisko pracy, gwarantujące dobrą komunikację, profesjonalizm współpracowników na każdym szczeblu w organizacji, jak również równowagę między obowiązkami zawodowymi a życiem osobistym.

Kultura organizacyjna

Na kulturę organizacyjną składa się wiele elementów, dlatego trudno odnaleźć jedną definicję tego określenia. Dość trafna i wyczerpująca wydaje się ta, która wskazuje, że „kulturę pracy tworzą normy społeczne i systemy wartości stymulujące pracowników, właściwy klimat organizacyjny, sposób zarządzania, podzielane znaczenia i symbole, schematy poznawcze, wymogi zachowania, system wzorów myślenia i działania, które są utrwalone w środowisku społecznym organizacji i mają znaczenie dla realizacji jej formalnych celów¹”.

Kultura pracy jest na pozór niewidocznym, lecz potężnym fundamentem, na którym opiera się każda organizacja. To zbiór wartości, przekonań i norm, które wpływają na sposób działania i współpracy wewnątrz organizacji. Stanowi ona nieodzowny element tożsamości i skuteczności instytucji. Wspieranie pozytywnej kultury organizacyjnej wymaga zaangażowania zarówno na poziomie przywództwa, jak i każdego pracownika.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, jako organizacja świętująca w tym roku 20-lecie istnienia, bez wątpienia posiada własną kulturę organizacyjną. Ustanowiona prawem struktura organizacyjna, hierarchia, zależności merytoryczne, regulaminy pracy, System Zarządzania Jakością, logo inspekcji, cykliczne spotkania kierownictwa, narady, wspólna celebrowanie świąt, organizacja akcji charytatywnych, przedstawianie nowych pracowników w organizacji, koleżeńskie pożyczenie mleka do porannej kawy, radosne i szczere przywitanie współpracownika po powrocie z urlopu, życzliwe zapytanie o zdrowie kolegi po jego długiej nieobecności w pracy, proste „Dziękuję, dobrze Ci poszło!” usłyszane od szefa i wiele innych. To wszystko składa się właśnie na naszą kulturę organizacyjną – kulturę pracy, którą warto doskonalić. Stąd właśnie pomysł na uczestnictwo przedstawicieli kadry zarządzającej IJHARS w projekcie SYNERGIA realizowanym przez Krajową Szkołę Administracji Publicznej im. Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej Lecha Kaczyńskiego (KSAP) w Warszawie.

Projekt SYNERGIA w Polsce i nie tylko

Ogólnym celem projektu SYNERGIA jest przygotowanie, na bazie sieci współpracy urzędników wyższego szczebla administracji publicznej z Polski, Węgier, Łotwy i Bułgarii, nowego programu edukacyjno-koperacyjnego i wdrożenie wypracowanych w trakcie realizacji programu rozwiązań w zakresie zarządzania instytucją w polskiej administracji. Przedsięwzięcie realizowane jest przez KSAP i współfinansowane ze środków funduszy europejskich od 2019 roku.

¹ Encyklopediazarządzania.pl



Synergia

A network for cooperation and exchange of experience between high-level officials from Central and Eastern Europe

Przedstawiciele Głównego Inspektoratu IJHARS oraz Wojewódzkiego Inspektoratu IJHARS w Opolu uczestniczyli w tym roku w czwartej – ostatniej – edycji projektu SYNERGIA. Dzięki zajęciom ze światowej klasy wykładowcami, trenerami oraz bogatej ofercie merytorycznej i praktycznym zajęciom z zarządzania organizacją, poza osobistym rozwojem kompetencji zarządczych, pracownicy Inspekcji nawiązali z urzędnikami administracji publicznej państw – beneficjentów programu – profesjonalne i koleżeńskie relacje, które będą mogły być wykorzystane w przyszłości. Jednym z najważniejszych owoców półrocznej przygody przedstawicieli kadry zarządzającej IJHARS z SYNERGIĄ jest możliwość realizacji i sfinansowania własnego, skrojonego na potrzeby naszego urzędu, projektu wdrożeniowego pt. „Budowa wspierającej kultury pracy w IJHARS, poprzez zarządzanie projektami, z apetytem na ewolucyjny turkus”.

Projekt SYNERGIA w IJHARS

Pracownicy Inspekcji, uczestnicy IV. edycji projektu SYNERGIA, bazując na swoim doświadczeniu,

dotychczasowej i nowo zdobytej wiedzy oraz przedstawionych dobrych praktykach zarządczych opracowali założenia projektu dla IJHARS i przedłożyli go w konkursie organizowanym przez KSAP.

Przygotowane założenia projektu wdrożeniowego dla Inspekcji spotkały się z uznaniem i zdobyły najwyższą liczbę punktów w konkursie KSAP. Wypracowane pomysły dostały zielone światło na ich realizację.

Celem projektu wdrożeniowego w IJHARS, realizowanego od końca lipca do połowy listopada 2023, jest podniesienie kompetencji zarówno kadry zarządzającej, jak i pracowników w zakresie zarządzania projektami, budowania interdyscyplinarnych zespołów i odchodzenia od „silosowego systemu pracy”. Istotnymi elementami projektu są: poprawa komunikacji, aktywizacja pracowników, rozwój umiejętności interpersonalnych, wzmocnienie zaufania, więzi między pracownikami oraz wspólnoty organizacyjnej.

Realizacja projektu SYNERGIA w IJHARS ma zapewnić narzędzia wspierające prace projektowe w zespołach interdyscyplinarnych. Zaplanowano na te potrzeby cykl szkoleń oraz opracowanie praktycznego przewodnika o pracy projektowej, szytego na miarę z metodologią dostosowaną do potrzeb i możliwości instytucji. Zgodnie z założeniami inicjatywy wdrożeniowej, budowaniu wspierającej kultury pracy i efektywnej komunikacji ma sprzyjać wspólna praca nad projektami z wykorzystaniem dostępnych dobrych praktyk, ponieważ „Nie wystarczy zdobywać mądrości, trzeba jeszcze z niej korzystać” (Cycero).



Uczestnicy IV. edycji projektu SYNERGIA z IJHARS, od lewej Ewa Krzyżewska-Kuran, Marzena Chacińska, Dorota Wowak, Magdalena Świdorska i Katarzyna Kantek-Sobolska, Ryga, Łotwa

Dlaczego synergia i turkus?

Inspiracją do myślenia o tym, co warto zrobić dla nas – pracowników Inspekcji – była między innymi sama nazwa projektu KSAP – SYNERGIA.

Synergia w kontekście zarządzania organizacjami to pojęcie odnoszące się do zjawiska, w którym efekt końcowy uzyskany przez współpracę różnych elementów organizacji jest większy niż suma ich oddzielnych rezultatów. W skrócie, synergia oznacza „1+1=więcej niż 2”. To zjawisko, w którym organizacja osiąga większą wartość, wydajność lub innowacyjność poprzez efektywne wykorzystanie interakcji między różnymi elementami jej struktury, zasobów i procesów.

Współcześnie zarządzający organizacjami coraz bardziej zdają sobie sprawę z potencjału synergii i dążą do tworzenia środowiska sprzyjającego współpracy oraz wykorzystywaniu efektu synergii jako źródła sprawnej realizacji zadań, a na komercyjnym rynku także źródła konkurencyjnej przewagi.

„Jak osiągnąć efekt synergii?” – to było ważne pytanie. Już na etapie ubiegania się o możliwość uczestnictwa w realizacji projektu KSAP przedstawiciele Inspekcji opracowali pewne założenia do autorskiego projektu zaczerpując pomysły z „modelu turkusowych organizacji”.

Turkusowe organizacje, znane również jako «Teal Organizations», to innowacyjny model zarządzania i funkcjonowania organizacji, który kładzie nacisk na samodzielność, współpracę, zaufanie i rozwój osobisty pracowników. Koncepcja ta została zapre-

zentowana przez Frédérica Laloux w książce zatytułowanej «Reinventing Organizations» (polski tytuł „Pracować inaczej”, 2015).

Idea turkusowych organizacji opiera się na kilku ważnych filarach:

- **Samoorganizacja** (self-management) – zdolność członków zespołu do samodzielnego zarządzania, brania na siebie odpowiedzialności i elastycznego dostosowywania się do bieżących wyzwań;
- **Pełnia** (wholeness) – poczucie, że można być sobą w pracy, być akceptowanym takim, jakim się jest, poczucie, że można jednocześnie realizować się w życiu zawodowym i prywatnym (work-life balance);
- **Cel ewolucyjny** (evolutionary purpose) – misja i wizja organizacji jako żyjącego i zmieniającego się organizmu, który ma cel życiowy, a członkowie zespołu pomagają realizować go każdego dnia;
- **Transparentność** (transparency) – dzielenie się ważnymi i strategicznymi informacjami ze wszystkimi pracownikami w organizacji.

Turkusowe organizacje nie są przeznaczone dla każdej branży czy kontekstu działalności, jednak w pewnych dziedzinach i środowiskach mogą przynosić znaczące korzyści. Modele zarządzania turkusowymi organizacjami wymagają silnej kultury zaufania, otwartości, zaangażowania i długofalowej wizji. Nie jest to jedynie zmiana struktury organizacyjnej, ale również zmiana sposobu myślenia, pracy i interakcji.



Międzynarodowy zespół podczas warsztatów IV. edycji projektu SYNERGIA buduje wizję przyszłości administracji publicznej, Ryga, Łotwa

W turkusowych organizacjach:

- pracownicy dzielą się doświadczeniem i wiedzą, wykorzystując swoje mocne strony do wspólnego rozwiązywania problemów,
- standardem staje się współpraca w zespołach i między zespołami oraz otwartość na nowe wyzwania,
- wewnątrz zespołów role są dzielone tak, aby ich członkowie mogli się realizować, wykorzystywać swoje talenty, zachowując najwyższą jakość pracy i jej wyników,
- członkowie zespołów ufają sobie wzajemnie, szanują się, doradzają i powierzają realizację zadań wiedząc, że zostaną one wykonane jak najlepiej.

W turkusowych organizacjach praca to wspólne dążenie – w dostosowanym do organizacji rytmie

– do celu, którym z założenia nie jest sam zysk materialny.

Wizja turkusowych organizacji nie przemawia do wszystkich, brzmi trochę jak piękny sen. Choć wydaje się być utopią, niemożliwą do realizacji w administracji publicznej, to warto zainspirować się jej założeniami, wybrać to co w niej cenne, przydatne i wdrożyć jej elementy w życie naszej Inspekcji. Zachętą do tego niech będzie fakt, że koncepcja ewolucyjnego turkusu nawiązuje do potrzeby samorealizacji. Potrzeby, która znajduje się na jednym z najwyższych szczebli ośmiostopniowej piramidy Masłowa – najbardziej znanego modelu ludzkich potrzeb. Wyżej w hierarchii jest już tylko potrzeba transcendencji, czyli poszukiwanie absolutu i doskonałości...



PO CO NAM TEN CODEX ALIMENTARIUS?

„Normy dla żywności chronią życie” – tegoroczne hasło Światowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności (World Food Safety Day, WFSD) mogłoby być najkrótszym wyjaśnieniem dlaczego potrzebne są nam dokumenty wypracowywane przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO).

Kodeks Żywnościowy (Codex Alimentarius) jest zbiorem przyjętych w skali międzynarodowej norm dla żywności, dobrych praktyk, zaleceń i wytycznych wykorzystywanych przez urzędowe służby kontroli żywności, przemysł rolno-spożywczy oraz środowiska naukowe i akademickie na całym świecie. Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO liczy obecnie blisko 200 państw członkowskich, ponad 230 międzynarodowych organizacji pozarządowych, w tym międzynarodowe zrzeszenia producentów, organizacje konsumenckie i agendy ONZ. Czyni ją to największą międzynarodową organizacją zajmującą się kwestiami bezpieczeństwa i jakości żywności oraz uczciwego międzynarodowego handlu produktami rolno-spożywczymi. Powyższe informacje mówią już bardzo dużo o dorobku KKŻ FAO/WHO i globalności opracowywanych przez nią norm oraz dokumentów, ale to wciąż za mało, aby zrozumieć „po co nam ten Codex Alimentarius?”

Czy Codex Alimentarius jest obowiązkowy?

Rozważania nad znaczeniem norm kodeksowych warto rozpocząć od przypomnienia jaki jest ich status. Odpowiedź na to pytanie nie jest prosta, a mimo to kluczowa. Co do zasady, normy zatwierdzane przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO nie są obowiązkowe, są rekomendacjami dla państw członkowskich. Stanowią jednak ważne odniesienie dla Światowej Organizacji Handlu (WTO) w przypadku sporów dotyczących handlu międzynarodowego. Ponadto, wiele państw, które nie mają własnego zaplecza legislacyjnego czy laboratoryjnego (np. kraje rozwijające się) powołuje się na normy kodeksowe bezpośrednio. Dla nas Europejczyków najistotniejszy jest jednak fakt, że decyzje Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO nie pozostają bez znaczenia dla prawodawstwa UE i jej państw członkowskich. Najbardziej przemawia przeciw to, co wpływa bezpośrednio na naszą codzienność.

Jaki jest wpływ Kodeksu Żywnościowego na prawo UE?

Nie wchodząc w szczegóły dość skomplikowanych reguł członkostwa UE w KKŻ oraz zasad reprezentowania interesów UE i jej państw członkowskich na forum Kodeksu, można krótko powiedzieć – nie ma w Unii Europejskiej sprecyzowanej ogólnej procedury włączania dorobku Komisji Kodeksu Żywnościowego do przepisów unijnych. W praktyce każdy przypadek możliwości wzięcia pod uwagę norm kodeksowych przy tworzeniu projektów aktów prawnych UE jest rozpatrywany indywidualnie – „case by case”.

Jednak, jak od każdej zasady, także i od tej są wyjątki. W zakresie zatwierdzanych przez KKŻ maksymalnych dopuszczalnych poziomów pozostałości (MRLs) leków weterynaryjnych w żywności oraz MRLs dla pestycydów w żywności ścieżka legislacyjna jest sprecyzowana. Regulują ją konkretne przepisy unijne: Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 470/2009¹ oraz Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 396/2005². MRLs ustalone na poziomie międzynarodowym przez Komisję Kodeksu Żywnościowego powinny być uwzględnione przy określaniu MRLs na poziomie UE, biorąc pod uwagę dobrą praktykę rolniczą w przypadku pozostałości pestycydów. Natomiast dla pozostałości leków weterynaryjnych rozporządzenie przewiduje, że w przypadkach, gdy jest to niezbędne ze względu na ochronę zdrowia ludzkiego, określa się maksymalny limit pozostałości zgodnie z decyzją Komisji Kodeksu Żywnościowego. Warunkiem powyższego jest przed-

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 470/2009 z dnia 6 maja 2009 r. ustanawiające wspólnotowe procedury określania maksymalnych limitów pozostałości substancji farmakologicznie czynnych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

² Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni.

stawienie przed podjęciem ostatecznej decyzji stosownych danych naukowych.

Ogólne zasady higieny żywności

Ciekawym przykładem korzystania z dorobku KKŻ na potrzeby tworzenia unijnych przepisów jest rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. W preambule zaznaczono, że uwzględnia ono zobowiązania międzynarodowe ustanowione w Porozumieniu w sprawie Stosowania Środków Sanitarnych i Fitosanitarnych WTO oraz międzynarodowe normy w zakresie bezpieczeństwa żywności zawarte w Kodeksie Żywnościowym. W szczególności wymagania HACCP, czyli Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli, powinny brać pod uwagę zasady ustanowione przez Komisję Kodeksu Żywnościowego. Trzeba podkreślić, że Ogólne zasady higieny żywności (CXC 1-1969) wraz z rozdziałem obejmującym system HACCP³ to fundamentalny tekst opracowany przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO istniejący już od 1969 roku. Był on wielokrotnie rewidowany w świetle postępującego rozwoju naukowego, ostatnio w 2022 roku.

Ogólne zasady higieny żywności stanowiły podstawę dla przyjętego przez Unię Europejską pakietu higienicznego. Dla nas – konsumentów jest to ważna informacja, ponieważ wszystkie firmy, które produkują, przetwarzają lub dystrybuują żywność, mają prawny obowiązek przestrzegania ustalonych przepisów dotyczących higieny oraz działania zgodnie z wytycznymi HACCP. Również z tego powodu Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, pełniący funkcję Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO dla Polski, przygotował polskie tłumaczenie najnowszej edycji Ogólnych zasad higieny żywności z rozdziałem obejmującym system HACCP. Wszyscy zainteresowani mogą znaleźć i bezpłatnie pobrać polską wersję tego dokumentu na stronie internetowej IJHARS (w sekcji „Aktualności”, w zakładce „Opracowania i publikacje”).

Warto również wspomnieć, że przykładami odwoływania się do norm branżowych zatwierdzanych przez KKŻ na poziomie UE są przepisy unijne odnoszące się do takich produktów jak miód czy konserwowane sardynki. Dodatkowo, unijny system numeracji substancji dodatkowych do żywności jest zgodny z Międzyna-

rodowym Systemem Numeracji (INS – International Numbering System) opracowanym i uaktualnianym przez KKŻ. Jak widać po wymienionych przykładach Unia Europejska – jako jedyna organizacja członkowska w KKŻ – chętnie, choć nie zawsze wprost, korzysta z zasobów Kodeksu Żywnościowego.



Źródło: Fao.org

Czy Komisja Kodeksu Żywnościowego to emerytka?

Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO „kończy” w tym roku 60 lat. Ten okrągły jubileusz może budzić obawy, że organizacja stała się przez lata skostniała i przestarzała. Nic bardziej mylnego. O ile procedury oraz podstawy zasad pracy mają swoje lata i warto je „odświeżyć”, to za sprawą różnorodności państw będących jej członkami i co za tym idzie ogromu międzynarodowych ekspertów wypowiadających się na jej forum, dokumenty Komisji Kodeksu Żywnościowego powstają w oparciu o najnowszą wiedzę naukową oraz praktyki produkcyjne. KKŻ podejmuje tematy trudne i bardzo aktualne, jak oszustwa żywnościowe (food fraud) czy oporność na leki przeciwdrobnoustrojowe (AMR). Wychodzi naprzeciw współczesnym problemom sektora spożywczego, ale również chce sprostać potrzebom konsumentów. Kodeks dostrzega postęp technologiczny świata, stąd między innymi nowe prace nad normami związanymi z handlem internetowym czy przekazywaniem informacji o żywności za pomocą środków elektronicznych.

W dobie globalizacji, gdy na naszych półkach sklepowych możemy znaleźć egzotyczne produkty spożywcze z najodleglejszych stron świata, dobrze mieć świadomość, że oferowane towary produkowane były w oparciu o solidne podstawy i dobre praktyki zawarte w Kodeksie Żywnościowym. Stosowanie norm kodeksowych na wszystkich etapach produkcji i obrotu ma na celu przede wszystkim ochronę zdrowia i interesów konsumentów.

Czerpanie z dorobku Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO ma wiele plusów. Dlatego warto odwiedzić oficjalną stronę Codex Alimentarius i dowiedzieć się więcej. Do czego serdecznie zachęcam.

³ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf

AUTOMATYCZNA METODA KLASYFIKACJI TUSZ WOŁOWYCH

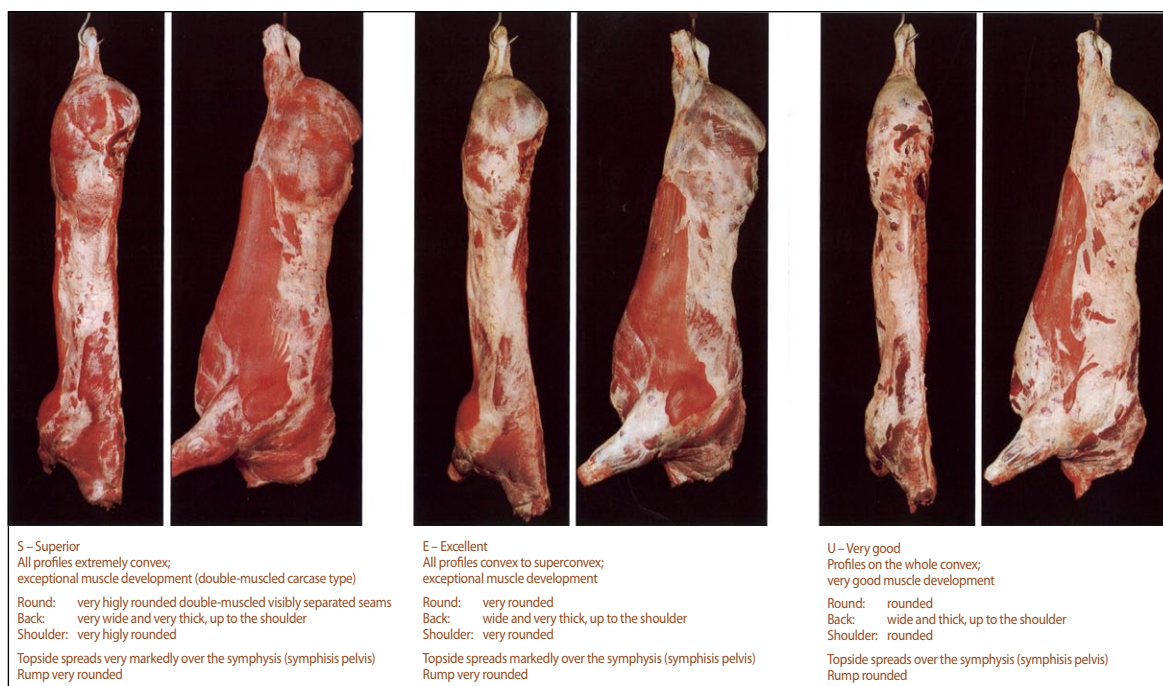
W Polsce, zgodnie z obowiązującymi w Unii Europejskiej przepisami, jest obowiązek klasyfikowania tusz zwierząt rzeźnych w systemie EUROP. Obowiązek stosowania klasyfikacji tusz wołowych w Polsce dotyczy wszystkich rzeźni, które w ostatnim roku ubiły powyżej 3900 szt. bydła (tj. powyżej 75 szt. tygodniowo średnio w roku). W tym kontekście warto wiedzieć, że obecnie prowadzone są w naszym kraju zaawansowane prace nad dopuszczeniem do stosowania automatycznej metody klasyfikacji tusz wołowych.

EUROP to unijny system klasyfikacji tusz wieprzowych i wołowych, w ramach którego przeszkoleni rzeczoznawcy w ubojniach określają klasę jakościową mięsa. Celem tego systemu jest m.in. zapewnienie godziwej zapłaty producentom za dostarczone zwierzęta, w oparciu o ich masę oraz rzetelną ocenę jakości tusz. Dzięki ujednoczeniu kryteriów klasyfikacji tusz system zapewnia przejrzystość i uczciwość stosunków handlowych, przynosi korzyści wszystkim uczestnikom branży mięsnej, a jednocześnie wzmacnia też zaufanie konsumentów. Nadzór nad systemem klasyfikacji EUROP w naszym kraju sprawuje Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Która to klasa?

Klasyfikacja tusz wołowych w Polsce dokonywana jest na podstawie oceny wizualnej i polega na klasyfikacji poubojowej, która opiera się na ocenie odtuszczenia i umięśnienia tuszy. Klasyfikacja przeprowadzana jest na końcu linii ubojowej. System klasyfikacji EUROP obejmuje: prezentację, ustalenie masy i sposób znakowania tuszy.

Tusze bydła dojrzałego, czyli takiego, które ukończyło 8. miesiąc życia klasyfikowane są na sześć klas uformowania (S, E, U, R, O, P), a także na pięć klas odtuszczenia (1, 2, 3, 4, 5). W Polsce dodatkowo klasy tusz wołowych dzieli się na 3 podklasy z wyróżnikiem „+”, „-” i bez wyróżnika.



Na zdjęciu fragment opracowania Komisji Europejskiej dot. klasyfikacji tusz wołowych.

Zakwalifikowanie tuszy do odpowiedniej klasy odbywa się na podstawie oceny ogólnej półtuszy oraz oceny udźca, grzbietu i łopatki. Klasa S najczęściej jest przyznawana tuszom pochodzącym od bydła z podwójnym umięśnieniem (np. u rasy belgian blue). Klasyfikacja otluszczenia dokonywana jest na podstawie oceny tłuszczu podskórnego i obecności tłuszczu pomiędzy żebrami.

Klasyfikacja tusz wołowych przeprowadzana jest przez osoby posiadające ważne uprawnienia rzeczoznawcy. Są to najczęściej pracownicy ubojni, którzy zdali egzamin przed komisją powołaną przez Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Do tej pory w Polsce nie stosowano klasyfikacji automatycznej, jednakże przepisy prawa umożliwiają stosowanie takich metod. Przed wprowadzeniem do stosowania metody automatycznej klasyfikacji konieczne jest jej zatwierdzenie, które odbywa się na podstawie wyników przeprowadzonego testu.

W lipcu 2023 r. przedsiębiorstwo, które zajmuje się produkcją urządzeń służących do automatycznej klasyfikacji tusz wołowych, złożyło wniosek do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie zatwierdzenia dwóch urządzeń do stosowania w Polsce jako metody automatycznej klasyfikacji tusz wołowych. Wspomniane urządzenia wykonują zdjęcia tusz w formacie 3D, które następnie poddawane są dalszej analizie.

Rola Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi przekazał wniosek organowi wyznaczonemu do organizacji testu zatwierdzającego. Tym organem jest Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Organ zarządzający procedurą testu zatwierdzającego powołał koordynatora oraz komisję ekspertów. Na koordynatora został wybrany pracownik Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Wybrany pracownik posiada wieloletnie doświadczenie w zakresie klasyfikacji tusz wołowych.

Koordynator jest odpowiedzialny za niezależne działanie członków komisji. Gromadzi wyniki klasyfikacji od członków komisji oraz te uzyskane w wyniku zastosowania testowanego urządzenia. Dodatkowo może podjąć decyzję o odrzuceniu z próby tuszy, która nie będzie stanowić reprezentatywnej próby.

Przebieg testu

Główny Inspektor przekazał do Komisji Europejskiej informację dotyczącą zatwierdzanej automatycznej metody. Informacja zawierała między innymi: termin i miejsce wykonania testu, a także skład komisji ekspertów. Do komisji ekspertów zostało powołanych dwóch ekspertów z Polski, którzy są wieloletnimi pracownikami Wojewódzkich Inspektoratów Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, a także trzech ekspertów z państw członkowskich: Austrii, Belgii i Holandii.

Test odbędzie się w październiku bieżącego roku w ubojni zlokalizowanej w województwie wielkopolskim. W teście zatwierdzającym mogą również uczestniczyć obserwatorzy z Komisji Europejskiej. Podczas testu klasyfikacji zostanie poddanych minimum 600 tusz wołowych, które będą stanowić reprezentatywną próbę dla populacji bydła w Polsce.

A po teście...

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych wyznaczył niezależny organ do analizy wyników testu zatwierdzającego. Organem tym jest Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy. Otrzymane wyniki klasyfikacji metodą automatyczną zostaną porównane z ocenami przyznanymi przez komisję ekspertów. Następnie za pomocą systemu punktów dla uformowania i otluszczenia tusz określona zostanie dokładność klasyfikacji metodą automatyczną.

W ciągu dwóch miesięcy od zakończenia testu analiza otrzymanych wyników zostanie przekazana do Komisji Europejskiej. Następnie Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi udziela licencji zatwierdzającej metodę automatycznej klasyfikacji i tym samym umożliwia wprowadzenie systemu na całym obszarze kraju.

Komisja Europejska przekazuje informację o zatwierdzeniu metody automatycznej klasyfikacji tusz wołowych w danym państwie członkowskim wszystkim pozostałym państwom członkowskim.

Zatwierdzenie automatycznej klasyfikacji tusz wołowych będzie stanowiło przełomowy krok w modernizacji branży mięsnej. Wydarzenie to może przyczynić się poprawy stabilności i dokładności oceny tusz wołowych, co w konsekwencji spowoduje wzrost satysfakcji konsumenckiej. Należy również zaznaczyć, iż testowane urządzenia będą pierwszymi takimi urządzeniami na terenie naszego kraju.

POWIDŁA ŚLIWKOWE Z DOLINY DOLNEJ WISŁY (CHOG) – 45. POLSKI SPECJAŁ ZAREJESTROWANY W SYSTEMIE CHNP, CHOG I GTS

29 czerwca 2023 r. do unijnego rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych wpisana została kolejna nazwa: powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły (ChOG). To już 45. polski produkt zarejestrowany w unijnym systemie ChNP, ChOG i GTS. Po wpisaniu do niego w roku 2010 nazw suska sechłońska (ChOG) i śliwka szydlowska (ChOG), powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły stały się trzecim polskim produktem śliwkowym, którego nazwa jest chroniona w UE. Polska śliwkami stoi!

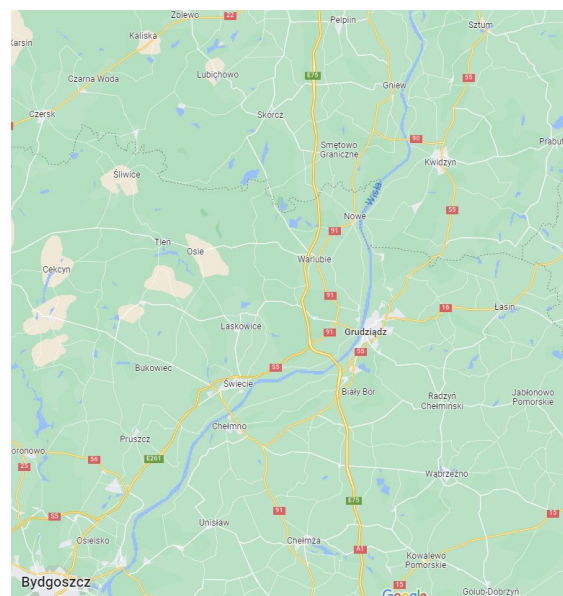
Schyłek lata to czas, kiedy w sklepach i na targowiskach królują przepyszne polskie owoce – jabłka, gruszki i śliwki. Śliwka Królowej Wiktorii, Mirabelka z Nancy, Renkloda Ulena, Węgierka Zwykła – rodzimi smakosze śliwek mają w czym wybierać. Dojrzałe owoce śliw trafiają na nasze stoły w różnorodnej formie – zup owocowych, jako nadzienie knedli, dodatek do różnego rodzaju tart i ciast, a także pod postacią powideł. Sztuka produkcji powideł śliwkowych ma szczególnie długą tradycję na terenach Doliny Dolnej Wisły. Władysław Łęga w swojej pracy „Ziemia Chełmińska – prace i materiały etnograficzne”, opisując potrawy mieszkańców „pasa nadwiślańskiego”, pisał: z owoców robią muzy tj. zupy owocowe, które spożywają na obiad, ze śliwek smażą powidła.



Ilustracja 1. Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły (ChOG). Źródło: MRiRW

Z encyklopedii PWN dowiadujemy się, że Dolina Dolnej Wisły to część doliny Wisły, od Bydgoszczy po Gniew, między pojezierzami Południowopomorskim i Wschodniopomorskim na zachodzie a Iławskim

i Chełmińskim na wschodzie. Obszar produkcji powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły znajduje się w województwie kujawsko-pomorskim (w powiatach: bydgoskim, chełmińskim, grudziądzkim, świeckim) oraz w województwie pomorskim (w powiatach: kwidzińskim, sztumskim i tczewskim).



Ilustracja 2. Mapa Doliny Dolnej Wisły. Źródło: Google Maps

Ze względu na specyficzne warunki glebowo-klimatyczne, w Dolinie Dolnej Wisły rozwinęło się sadownictwo, w którym już od XVIII w. przeważała uprawa śliwy domowej odmiany „Węgierka Zwykła”, której lokalny ekotyp charakteryzował się odpor-

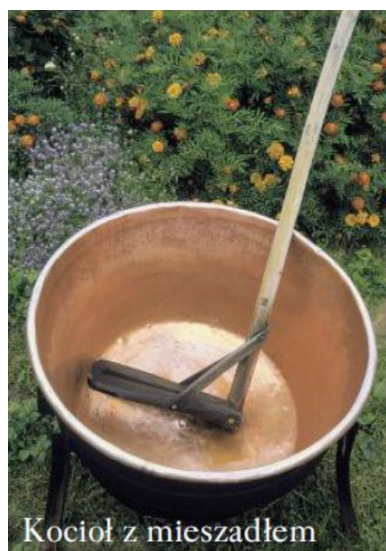
nością na niekorzystne czynniki klimatyczne, choroby oraz wysoką zawartością cukrów. Jak wynika z treści „Inwentarza dóbr biskupstwa chełmińskiego z roku 1759”, śliwy były wymieniane jako najpopularniejsze drzewa obsadzone w ogrodach – „ogród przy zamku nad górami po włosku złożony, dookoła rykami i po części nad górą płotem ogrodzony różnymi drzewkami, jako to śliwami, wiśniami, płonkami i szczepkami, agrestem sadzony”. Na obszarze tym występują głównie gleby pyłowe (lessy), lekkie gliny, gleby piaszczysto-gliniaste i niezbyt zwarte mady o wyższej zawartości miedzi. Zapewnia to obfite plonowanie, zwiększoną ilość kwasów i karotenoidów w owocach, a także pozytywnie wpływa na odporność tych drzew na choroby bakteryjne i grzybowe. Dzięki temu sady w Dolinie Dolnej Wisły nie wymagają dodatkowych oprysków chemicznych. Na obszarze tym obserwuje się także wcześniejszą o ok. 1,5-2 tygodni fenologiczną wiosnę. Powoduje to wydłużenie okresu wegetacyjnego i w efekcie większą zawartość cukrów naturalnie występujących w owocach. Kolejnym klimatycznym czynnikiem, wpływającym na unikatowość regionu, są niskie opady. Wpływa to na deficyt wody u śliw powodując stres oksydacyjny. W konsekwencji roślina hamuje wzrost owoców powodując w nich koncentrację cukrów, witamin, błonnika, polifenoli, minerałów oraz wytwarza dodatkowe karotenoidy i kwas askorbinowy.



Ilustracja 3. Dolina Dolnej Wisły. Źródło: Pixabay.com

Duży obszar nasadzeń w stosunku do innych regionów Polski oraz wysokie plonowanie śliwy węgierki przyczyniły się do rozwoju przetwórstwa na tych obszarach. Już w tekstach źródłowych z XVI wieku można znaleźć wzmianki o sposobie utrwalania i konserwacji zbieranych owoców przez ich rozgotowywanie i zagęszczanie poprzez odparowywanie w podgrzewanych kotłach. Przez lata powidła sma-

żono w miedzianych kotłach zwanych kuprowymi (łac. *cuprum* – miedź), pod którymi palono ognisko. Masę owocową mieszano drewnianymi mieszadłami (tzw. bocianami), a następnie przecierano na specjalnych sitach glinianych wytwarzanych przez lokalnych garncarzy, z których za najbieglejszych w sztuce uznawani byli garncarze z Gruczyna nad Wisłą. Gotowe powidła były następnie umieszczane w glinianych garnkach i zapiekane w chlebowych piecach, dzięki czemu na powierzchni powstawała spieczona, ochronna skorupka.



Ilustracja 4. Kocioł kuprowy z mieszadłem. Źródło: Folder reklamowy Towarzystwa Przyjaciół Dolnej Wisły

Również obecnie dojrzałe owoce śliwy domowej, miedziany kocioł, ogień podsycany drewnem liściastym, sito – to wszystko czego potrzebują lokalni producenci, aby wypełnić słoiki słodkim wspomnieniem lata. Do wytworzenia 1 kg powideł zużywa się 3 kg owoców. Ważne, aby minimum 75 proc. owoców użytych do wytworzenia produktu pochodziło ze wskazanego obszaru geograficznego. Powidła mają konsystencję gęstej mieszaniny owocowej z fragmentami skórek owoców o powierzchni lśniącej, bardziej zestalonej. Specyfikacja produktu dodatkowo precyzuje, że powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły posiadają barwę ciemnego brązu z odcieniem bordowym, na przekroju jaśniejszą z widocznymi fragmentami fioletowych skórek owoców śliwy. W smaku lekko słodkie oraz kwaskowate z wyczuwalną delikatną goryczką pochodzącą z pestek. Aromat owocowy – z przewagą śliwki oraz nutą karmelu i dymu. W wyniku wielogodzinnego smażenia powideł razem z pestką, powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły nabierają dodatkowej, charak-

terystycznej goryczki, która nie występuje w innych powidłach śliwkowych.

Gotowe powidła pakowane są do szklanych słoików z metalową nakrętką opatrzoną wspólnym znakiem graficznym, udostępnionym producentom przez Konsorcjum Producentów powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły.



Ilustracja 5. Znak graficzny powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły.

O wysokiej renomie powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły świadczą liczne artykuły publikowane zarówno w prasie lokalnej, jak i ogólnopolskiej. Szukając tropów dotyczących powideł uważny czytelnik z pewnością trafi też na wzmianki w książkach traktujących o tradycjach regionu. O ochronę walorów przyrodniczych, historycznych i kulturowych regionu dba stowarzyszenie Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły. Stowarzyszenie rozwinęło działalność edukacyjną w szkołach podstawowych w regionie, organizując dni śliwki połączone z konkursami plastycznymi, literackimi oraz wspólnym smażeniem powideł przez dzieci wraz z nauczycielami i rodzicami.

Skalę sukcesu powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły znakomicie odzwierciedla organizowane od 2001 roku w miejscowości Strzelce Dolne Święto Śliwki. Kiedyś święto lokalnej społeczności, obecnie dwudniowa impreza, odwiedzana przez kilkadziesiąt tysięcy osób z całej Polski, będące turystyczną wizytówką regionu.



Ilustracja 6. Źródło: Pixabay.com

Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły do niedawna gwiazda regionu, obecnie coraz śmielej zaznaczają swoją obecność na arenie międzynarodowej. Dość wspomnieć, że reprezentowały Polskę na Międzynarodowej Wystawie Rolniczej w Paryżu i na targach Kultura Regionów Europy w Hiszpanii. Wpisanie powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych to kolejny krok do międzynarodowej kariery w kulinarnym świecie. Miejmy nadzieję, że drzwi do niej będą szeroko otwarte zarówno dla powideł, jak i pozostałych polskich produktów, których nazwy są zarejestrowane w systemie ChNP, ChOG i GTS.

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 96/10 z 15.03.2023 r.). Z tego źródła pochodzi też znak graficzny powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły (Ilustracja 5).
2. Wniosek o rejestrację nazwy pochodzenia/oznaczenia geograficznego produktu rolnego lub środka spożywczego – Konsorcjum Producentów Powideł śliwkowych z Doliny Dolnej Wisły.

ŻYWNOŚĆ EKOLOGICZNA Z PERSPEKTYWY ZRÓWNOWAŻONEGO ROZWOJU ORAZ PRZEPISÓW PRAWA

Martyna Kłys,
Biuro Orzecznictwa
i Legislacji

Główną ideą systemu zrównoważonego rozwoju jest równowaga pomiędzy trzema systemami: ekonomicznym, ekologicznym oraz społecznym. System zrównoważonego rolnictwa i związana z nim żywność ekologiczna mogą przyczyniać się m.in. do zwiększania atrakcyjności obszarów wiejskich. Jednym z podstawowych założeń omawianego systemu jest ingerowanie człowieka w przyrodę możliwie w jak najmniejszym stopniu, na tyle na ile jest to konieczne, ale nie za wszelką cenę. Interes ludzki powinien być nadrzędny, jednak nie należy lekceważyć przy tym wpływu, jaki działalność człowieka wywiera na otaczające środowisko naturalne.

Rolnictwo ekologiczne

Zgodny z powyższą ideą ekologiczny model rolnictwa polega na gospodarowaniu, które nie obciąża środowiska naturalnego, zapewnia żyzność gleby, dobrostan zwierząt oraz wysoką jakość plonów.

Jednym z głównych celów ekologicznego rolnictwa jest otrzymywanie wysokiej jakości żywności. System ten traktuje się jako sposób działania w symbiozie z przyrodą, pozwalając, poprzez stosowanie naturalnych środków, na otrzymanie tzw. żywności ekologicznej.

Metody stosowane w rolnictwie ekologicznym

Do zasad rolnictwa ekologicznego należy chów zwierzęcy zgodny z wymogami gatunków i odrzucenie syntetycznych dodatków paszowych. Prowadzenie chowu zwierząt gospodarskich bez dostępu do użytków rolnych nie jest dozwolone. Wykorzystuje się mechaniczne ograniczanie zachwaszczenia oraz biologiczną ochronę roślin i wykorzystanie pasz gospodarczych.

Kolejną metodą jest stosowanie właściwego płodozmienu i pokrycie powierzchni gleby roślinnością przez jak najdłuższy okres w roku, a do walki z chorobami i szkodnikami zastosowanie metod agrotechnicznych.

Przystąpienie do systemu rolnictwa ekologicznego jest dobrowolne, ale jednoznaczne ze zobowiązaniem się do przestrzegania wymogów produkcji ekologicznej, poddawaniu gospodarstw kontroli, podporządkowaniu się sankcjom przewidywanym w przepisach prawa w razie naruszenia wymogów.

System kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym stanowią:

- Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, jako organ właściwy do przekazywania jednostkom certyfikującym zadań w zakresie kontroli urzędowych i niektórych zadań związanych z innymi czynnościami urzędowymi oraz organ sprawujący nadzór nad jednostkami certyfikującymi i nad produkcją ekologiczną.
- Jednostki certyfikujące, którym zostały przekazane zadania w zakresie kontroli urzędowych i niektórych zadań związanych z innymi czynnościami urzędowymi.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w ramach nadzoru nad jednostkami certyfikującymi oraz produkcją ekologiczną w zakresie wprowadzania żywności ekologicznej do obrotu współpracuje z Inspekcją Weterynaryjną oraz Państwową

Inspekcją Ochrony Roślin. IJHARS nadzoruje również import żywności ekologicznej z krajów trzecich.

Aktualnie w Polsce jest dwanaście upoważnionych jednostek certyfikujących.

Systemy certyfikujące mają zagwarantować, iż produkty oferowane jako ekologiczne, spełniają wymogi określone w przepisach.

Ważny jest też aspekt edukacyjny eko-rolnictwa, który może się przyczynić do propagowania żywności

ekologicznej, a także kształtować ogólną świadomość ekologiczną społeczeństwa.

Bibliografia:

1. <https://cdr.gov.pl/57-aktualnoci/cdr-informuje/2459-rolnictwo-zrownowazone-sposobem-na-produkcje-bezpiecznej-zywnosci-i-ochrone-srodowiska-naturalnego>



Zdjęcie ilustracyjne. Fot. Zasoby własne

WYBIERAJ PRODUKTY EKOLOGICZNE

Piotr Modliński,
Biuro Rolnictwa
Ekologicznego i Produktów
Regionalnych

Jak bezbłędnie wybrać produkt ekologiczny spośród innych, które oferowane są na półkach sklepowych czy też w sklepach internetowych? W poniższym artykule można znaleźć odpowiedź na to pytanie oraz wiele praktycznych wskazówek i informacji, które dotyczą nie tylko oznakowania produktów ekologicznych, lecz także systemu urzędowej kontroli produkcji ekologicznej.

Aby odróżnić produkty ekologiczne od pozostałych warto zapoznać się z wymaganiami prawnymi obowiązującymi w UE odnośnie ich znakowania. Przede wszystkim, ekologiczne artykuły spożywcze powinny być wyraźnie opatrzone na etykiecie lub w informacji handlowej przy zakupie przez internet, takimi określeniami jak Ekologiczny (termin opisujący produkt ekologiczny przyjęty dla Polski) oraz pochodnymi i wersjami skróconymi, jak np. „bio” i „eko”, używanymi samodzielnie lub łącznie. Możliwe jest również spotkanie określenia „Organic”, szczególnie dla ekoproduktów z państw anglojęzycznych, które też jest dopuszczalne. Na tym jednak nie koniec oznaczeń. Najważniejsze jest to, że na etykiecie produktu ekologicznego znajdziemy charakterystyczne logo rolnictwa ekologicznego, w postaci symbolu zielonego liścia z gwiazdkami. Ten prostokątny symbol graficzny liścia w charakterystycznym jasnozielonym kolorze nosi nazwę logo produkcji ekologicznej Unii Europejskiej. Parametry tego logo i zasady jego używania na produktach ekologicznych są ściśle określone w przepisach dotyczących rolnictwa ekologicznego¹ (np. przepisy te przewidują, że w szczególnych przypadkach logo może być czarno białe).



¹ Zasady stosowania logo znajdziecie w art. 33 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 z dnia 30 maja 2018 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 i w załączniku V do tego rozporządzenia. Natomiast ogólne zasady znakowania opisane są w art. 30 i 32 ww. rozporządzenia.

Jednak logo to nie wszystko, ważne są niezbędne informacje zawarte w sąsiedztwie logo, zazwyczaj pod logo lub obok niego, w tym samym polu widzenia co liść.

Dane towarzyszące logo powinny być następujące:

- informacja o jednostce certyfikującej, która kontroluje producenta. Jeśli chodzi o produkty objęte kontrolą polskich jednostek certyfikujących, oznaczenie informujące o jednostce ma postać: PL-EKO -xx. W miejscu xx znajduje się kod jednostki certyfikującej, których to w Polsce mamy 12. Zapraszamy do zapoznania się z pełnym wykazem działających w Polsce jednostek certyfikujących, upoważnionych przez Głównego Inspektora IJHARS, zamieszczonym na stronie IJHARS: <https://www.gov.pl/web/ijhars/jednostki-certyfikujace>;
- informacja o pochodzeniu surowców rolniczych, z których wyprodukowano dany produkt. Informacja o pochodzeniu przyjmuje postać napisu:
 - „rolnictwo UE”, gdy surowiec rolny wyprodukowano w Unii;
 - „rolnictwo spoza UE”, gdy surowiec rolny wyprodukowano w państwach trzecich;
 - „rolnictwo UE/spoza UE”, gdy część surowców rolnych wyprodukowano w Unii, a część w państwie trzecim.

Słowo »rolnictwo« można – w stosownych przypadkach – zastąpić słowem »akwakultura« (jeśli np. produktem jest ryba), a słowa »UE« lub »spoza UE« mogą być zastąpione lub uzupełnione nazwą państwa lub nazwą państwa i regionu (np. Rolnictwo Polska – Mazowsze). Zatem jeśli mamy ekologiczne truskawki z Polski wówczas napis będzie miał postać: Rolnictwo Polska lub Rolnictwo UE Polska.

Warto pamiętać, że nie każdy produkt, na którym znajdziemy obok logo informację o polskiej jedno-

stce certyfikującej wraz z jej kodem (tj. PL-EKO-xx) został wyprodukowany w Polsce. Jeśli zależy nam na wyborze produktu polskiego, z polskich surowców, to zwróćmy uwagę na opis dotyczący miejsca produkcji, czyli omawiany wcześniej napis w sąsiedztwie kodu jednostki: Rolnictwo UE /nazwa państwa. Jeśli więc na produkcie mamy napis „Rolnictwo Polska” – wówczas możemy być pewni, że produkt jest z Polski.

Co jeszcze warto wiedzieć o znakowaniu produktów ekologicznych:

- logo produkcji ekologicznej ze wszystkimi opisanymi informacjami dodatkowymi obowiązkowo powinno być umieszczane na ekologicznej żywności opakowanej,
- używanie logo produkcji ekologicznej w przypadku produktów przywożonych z państw trzecich nie jest obowiązkowe, więc nie zdziwmy się, że nie będzie logo na egzotycznych produktach importowanych,
- oznaczenia o kodzie jednostki certyfikującej oraz informacja o pochodzeniu surowców rolniczych (Rolnictwo UE /(…) nazwa kraju), umieszczane są w eksponowanym miejscu w taki sposób, aby były dobrze widoczne, czytelne i nieusuwalne.

Wiemy już, że logo produkcji ekologicznej Unii Europejskiej może być używane w znakowaniu oraz w prezentacjach i reklamach produktów zgodnych z przepisami dotyczącymi rolnictwa ekologicznego. Ale nie tylko, ponieważ logo to może być również stosowane do celów informacyjnych i edukacyjnych związanych z promocją samego logo jako takiego, pod warunkiem, że takie zastosowanie nie wprowadzi konsumentów w błąd, co do ekologicznej produkcji określonych artykułów i pod warunkiem, że logo to będzie powielane zgodnie z odpowiednimi przepisami.

Na jakich produktach nie odnajdziemy logo?

Logo produkcji ekologicznej nie jest wykorzystywane w odniesieniu do:

- żywności przetworzonej, która zawiera mniej niż 95% składników ekologicznych (np. konserwa rybna z ekologicznym olejem i przyprawami (np. 50%), w której ryby pochodzą z połowu morskiego lub oceanicznego);
- produktów w okresie konwersji. Produkty wytworzone podczas okresu konwersji, czyli podczas przestawiania z produkcji nieekologicznej na produkcję ekologiczną, nie mogą być znakowane, ani reklamowane jako produkty ekologiczne.

Np. opakowanie z jabłkami z okresu konwersji nie będzie miało logo produkcji ekologicznej ani napisu „Jabłka ekologiczne” oraz innych wspomnianych oznaczeń jak Bio, Eko, Organic;

- kosmetyków, chemii gospodarczej, nawozów, odzieży i innych wyrobów, których nie dotyczą zasady ekologicznej produkcji rolniczej, produkcji akwakultury czy przetwórstwa żywności i pasz.

Liść ekologiczny a inne podobne grafiki – gdzie sprawdzić producenta?

Na co uważać szukając produktów ekologicznych? Może się zdarzyć, że na produkcie zasugerujemy się obecnością liścia nieco podobnego do logo, które opisaliśmy. Jednak po bliższym przyjrzeniu się, okaże się, że taki „podobny liść” nie ma dodatkowych wymaganych informacji o jednostce certyfikującej i jest w innym kształcie niż wymaga wzór logo zastrzeżonego w UE dla produkcji ekologicznej. Pamiętajmy, że nie każdy listek na etykiecie to gwarancja produktu ekologicznego. Również takie określenia jak „Naturalny”, „Zdrowy” nie wskazują na pochodzenie artykułu z kontrolowanej produkcji ekologicznej. W każdym razie, gdy pojawią się wątpliwości, czy producent, którego wyroby chcesz wybrać znajduje się pod kontrolą jednostki certyfikującej, możesz sprawdzić to korzystając z aktualizowanego na bieżąco wykazu producentów ekologicznych, zamieszczonego na stronie IJHARS w zakładce „Rolnictwo ekologiczne”:

<https://www.gov.pl/web/ijhars/udostepnianie-informacji-o-producentach-w-rolnictwie-ekologicznym-1> – plik xls: wykaz producentów ekologicznych.

Zaś certyfikaty producentów ekologicznych z całej UE można przeglądać na stronie internetowej Komisji Europejskiej, gdzie wszystkie jednostki certyfikujące, w jednym miejscu w sieci, publikują certyfikaty wydane kontrolowanym producentom:

<https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index#>.

Jeśli pomimo tego ktoś dalej ma wątpliwości odnośnie ekologicznego pochodzenia, zawsze może skontaktować się z Biurem Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w Głównym Inspektoracie IJHARS.

Gwarancja i bezpieczeństwo zakupów dla konsumenta

Konsument wybierający produkty ekologiczne ma pewność, że to co nabywa faktycznie pochodzi z pro-

dukcji ekologicznej. Gwarantem tego jest cały system kontroli urzędowej w Polsce, który współtworzą upoważnione przez GIJHARS jednostki certyfikujące i organy urzędowej kontroli. Jednostki certyfikujące kontrolują producentów ekologicznych i wydają im certyfikaty. Organy Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (Główny Inspektor IJHARS i wojewódzkie inspektoraty IJHARS) weryfikują działalność producentów oraz dbają o zapewnienie wysokiej skuteczności kontroli prowadzonych przez jednostki certyfikujące. Wymienione instytucje kontrolne zapewniają, że to co trafia do koszyka z zakupami i jest opatrzone logo produkcji ekologicznej, faktycznie z niej pochodzi.

W jaki sposób jest zagwarantowana rzetelność kontroli? Jednostki certyfikujące prowadzą kontrole urzędowe u producentów ekologicznych wyłącznie za pośrednictwem uprawnionych Inspektorów rolnictwa ekologicznego. Inspektorzy ci, po zdaniu państwowego egzaminu organizowanego przez GIJHARS, są wpi-

sani do Rejestru prowadzonego przez GIJHARS, który jest dostępny pod linkiem: <https://www.gov.pl/web/ijhars/rejestr-inspektorow>. Natomiast z ramienia Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych kontrole prowadzone są przez doświadczonych inspektorów z Wojewódzkich Inspektoratów IJHARS (wykaz 16 inspektoratów znajduje się pod linkiem <https://www.gov.pl/web/ijhars/wijhars>).

Kontrole prowadzone są na każdym etapie produkcji, dystrybucji, przechowywania, zgodnie z zasadą „od pola do stołu”, tak, aby na każdym etapie mieć pewność, że do konsumenta trafiają wyłącznie artykuły z kontrolowanej produkcji. Nie należy zapominać, że również inspektorzy Państwowej Inspekcji Sanitarnej podczas prowadzonych kontroli mają na uwadze produkty oznakowane listkiem rolnictwa ekologicznego. Ramy systemu kontroli domykają kontrole prowadzone także u rolników ekologicznych przez Inspekcję Weterynarii i Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa.



Zdjęcie ilustracyjne. Źródło: Pixabay.com

WYKRYWANIE I ZWALCZANIE NIELEGALNYCH PRAKTYK NA RYNKU ŻYWNOSCI W EUROPIE

Do nielegalnych praktyk na rynku rolno-spożywczym z pewnością można zaliczyć każde działanie niezgodne z przepisami prawa żywnościowego. W celu wyeliminowania z rynku naruszeń przepisów (w tym celowych), w każdym z państw członkowskich UE podejmowane są ukierunkowane działania, za których monitorowanie i koordynację odpowiedzialna jest Komisja Europejska (KE).

W tym celu właściwe organy przeprowadzają urzędowe kontrole, które zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 625/2017 są przeprowadzane regularnie z właściwą częstotliwością oraz w oparciu o ocenę ryzyka. Rozporządzenie reguluje również ogólny przebieg kontroli urzędowej, co pozwala na ujednoczenie podejmowanych działań w całej Unii Europejskiej.

Sieć ACN

Bywają sytuacje, kiedy w wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzone są niezgodności, za powstanie których odpowiedzialni są przedsiębiorcy prowadzący działalność poza terytorium Polski. W takich przypadkach konieczne jest poinformowanie o niezgodnościach odpowiednich służb w państwach członkowskich UE i Komisji Europejskiej. Umożliwia to system iRASFF, będący narzędziem do wymiany informacji pomiędzy państwami członkowskimi w ramach Sieci Powiadomiania i Współpracy (ang. ACN – the Alert and Cooperation Network) oraz KE. Dzięki temu możliwe jest podjęcie działań wyjaśniających oraz skuteczne eliminowanie z rynku produktów niezgodnych z przepisami prawa.

Każde z państw członkowskich UE wyznaczyło Punkty Kontaktowe, których zadaniem jest wzajemna współpraca w ramach Sieci. W Polsce za prawidłowe funkcjonowanie sieci ACN odpowiedzialne są organy Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej oraz Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, które współpracują ze sobą w zakresie ustawowych kompetencji.

Rodzaje i statystyki powiadomień

Działalność sieci ACN podzielona jest na trzy sektory, w których przekazywane są:

- powiadomienia RASFF – związane z ryzykiem zdrowotnym ludzi, zwierząt oraz zagrożeniem dla środowiska;
- powiadomienia AA – dotyczące niezgodności, które nie niosą za sobą ryzyka dla zdrowia publicznego;
- powiadomienia FF – dotyczące podejrzenia zaistnienia tzw. oszustwa żywnościowego (ang. Food Fraud).

Jak wynika z raportu „2022 Annual Report Alert and Cooperation Network”, w wyniku kontroli przeprowadzonych w 2022 r. przekazano poprzez system iRASFF ponad 7500 powiadomień, z czego 4361 związanych było z bezpieczeństwem żywności i pasz (powiadomienia RASFF), 2554 dotyczyło powiadomień AA, natomiast w 600 przypadkach podejrzewano zaistnienie tzw. oszustwa żywnościowego (powiadomienia FF). Należy przy tym zaznaczyć, że co roku odnotowuje się wzrost liczby wymienianych powiadomień. Świadczy to o efektywnym wykorzystaniu systemu i wysokim poziomie współpracy pomiędzy członkami Sieci.

Spośród powiadomień RASFF, najczęściej dotyczyło produktów skontrolowanych na granicy, które w związku ze stwierdzonymi niezgodnościami nie zostały wpuszczone na obszar celny UE (powiadomienie o odrzuceniu na granicy, ang. *border rejection notification*), zaś drugą co do liczebności grupę stanowiły powiadomienia zaklasyfikowane jako alarmowe (ang. *alert notification*, 1164). Podobnie jak w latach 2020 i 2021, pozostałości pestycydów były

najważniejszym zagrożeniem w przypadkach związanych ze zdrowiem (990 powiadomień RASFF), chociaż warto zaznaczyć, że ich liczba zmniejszyła się w stosunku do 2021 r.

W 2022 roku liczba przekazanych powiadomień AA wzrosła o ponad 10% w porównaniu do 2021 r. Powiadomienia te najczęściej dotyczyły żywności (85,1%), z czego w zdecydowanej większości były to wykrycia pozostałości pestycydów w owocach i warzywach. Drugą najczęściej zgłaszaną kategorią była żywność dietetyczna, suplementy diety i żywność wzbogacona (9,5%). Typowe przypadki dotyczyły błędnego etykietowania lub oświadczeń, w tym przypisywania suplementom diety właściwości zapobiegawczych lub leczniczych.

Inną powtarzającą się kwestią był skład niezgodny z deklaracją. Dotyczyło to głównie stwierdzania innej zawartości substancji niż deklarowane w oznakowaniu (m.in. witaminy i składniki mineralne) lub niezatwierdzonej żywności albo jej składników (często kannabidiolu, CBD).

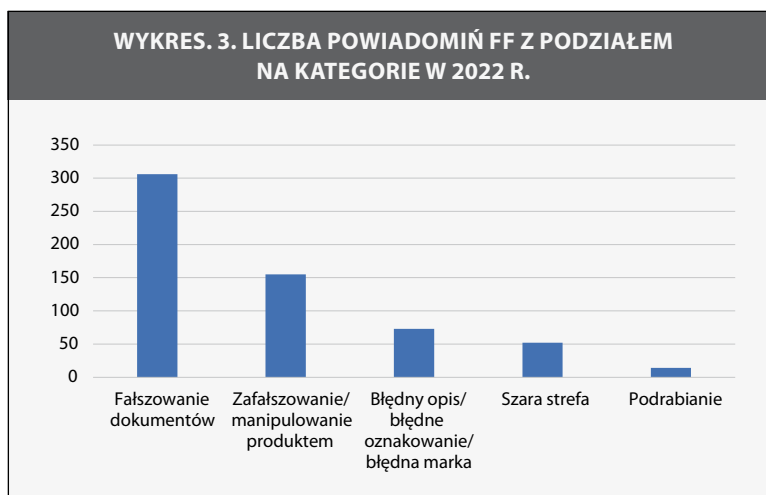
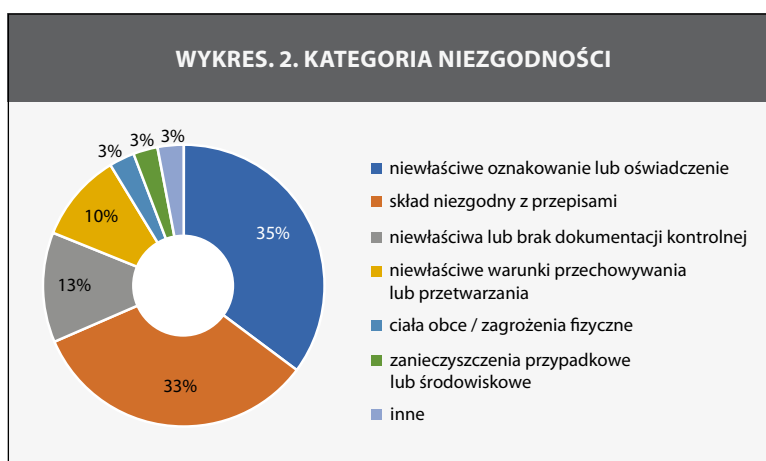
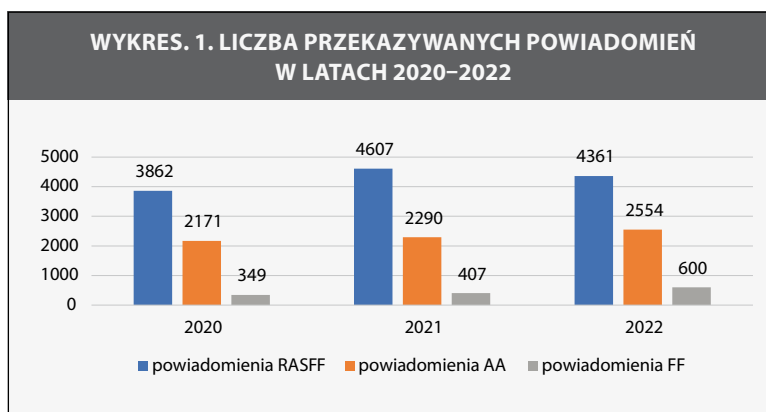
Mięso i produkty mięsne (inne niż drób) znalazły się na trzecim miejscu (7%), z których najwięcej dotyczyło błędnego etykietowania lub oświadczeń, często dotyczących niezgodnych nazw, list składników, informacji o wartościach odżywczych lub określenia trwałości produktu. Brak lub niewłaściwa dokumentacja były również często zgłaszane, ze szczególnym uwzględnieniem świadectw zdrowia lub urzędowych certyfikatów.

Ryby i produkty rybne zostały zgłoszone w 6% przypadków, głównie w odniesieniu do niewłaściwego etykietowania lub oświadczeń, w związku z niezgodnymi lub brakującymi oznaczeniami masy (netto lub po odsączeniu), glazury z lodu wodnego lub warunków przechowywania.

Procentowy podział zgłaszanych powiadomień AA w 2022 r., ze względu na kategorię niezgodności przedstawia wykres 2.

Za koordynację i wymianę powiadomień FF w Polsce odpowiedzialny jest Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

W ramach całej sieci FFN (ang. Food Fraud Network) w 2022 r. zostało zamieszczonych 600 powiadomień związanych z podejrzeniem oszustwa, co w porównaniu do 2021 r. daje wzrost o ponad 30 %. Do krajów, które najczęściej zgłaszają ten rodzaj powiadomień należą Niemcy (26,5 %), Belgia (21 %) oraz Francja (13,3 %). Do najczęściej zgłaszanych kategorii należały: miód i mleczko pszczele oraz żywe zwierzęta, co miało związek z trwający-



mi wówczas Skoordynowanymi Planami Kontroli, a ponadto mięso i produkty mięsne oraz ryby i przetwory rybne.

Za pośrednictwem systemu iRASFF można zgłaszać wszelkie rodzaje nadużyć świadczące o zaistnieniu oszustwa, które zostają przypisane do określonej kategorii w systemie. Należą do nich: fałszowanie dokumentacji, zafalszowanie/manipulowanie produktem, błędny opis/błędne oznakowanie/błędna marka, szara strefa oraz podrabianie. Liczbę powiadomień FF w 2022 r. w każdej z wymienionych kategorii obrazuje wykres 3.

Przewodnik dotyczący zwalczania oszukańczych i zwodniczych praktyk

Komisja Europejska dokonuje regularnego przeglądu wszystkich powiadomień, z zamiarem identyfikacji celowych nadużyć prawa w łańcuchu rolno-spożywczym. Identyfikacja oszustwa żywnościowego nie jest łatwa, ponieważ nie jest to pojęcie prawnie zdefiniowane. Zgodnie z wytycznymi Komisji Europejskiej przyjmuje się, że jest to działanie: naruszające przepisy prawa, intencjonalne, nastawione na zysk oraz wprowadzające konsumenta w błąd. Ważna jest zatem prawidłowa ocena wszystkich czterech kryteriów oraz ich wspólne zaistnienie w ocenianym przypadku.

Aby ujednoczyć działania podejmowane przez poszczególne państwa członkowskie, KE opublikowała przewodnik dotyczący zwalczania oszukańczych i zwodniczych praktyk w łańcuchu rolno-spożywczym, w którym zawarto m.in. wyzwania, możliwości i przykłady dobrych praktyk w odniesieniu do wdrażania art. 9 ust. 2 rozporządzenia (UE) 2017/625. Dokument ten dostępny jest w języku angielskim na stronie Wspólnego Centrum Badawczego (JRC): <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC131525>.

Należy też wskazać, że KE pośredniczy w kontaktach z państwami trzecimi, z którymi ma możliwość wymiany informacji przekazywanych w powiadomie-

niach sieci ACN, jak również przekazuje informacje zwrotne z działań podjętych poza Siecią. Dodatkowo KE, jako instytucja nadzorująca działanie sieci ACN, ma możliwość tworzenia nowych powiadomień oraz edytowania tych, które zostały wcześniej zgłoszone przez państwa członkowskie.

Działania podejmowane przez KE mają zatem na celu nie tylko koordynację kontroli przeprowadzanych w państwach UE, ale również polegają na pomocy we wdrażaniu nowych procedur i środków.

Wszelkie działania podejmowane przez Polskę, Komisję Europejską oraz inne państwa sieci ACN mają na celu identyfikację, weryfikację oraz eliminację nielegalnych praktyk rynkowych, które mogą zostać stwierdzone na każdym etapie obrotu. Szybka wymiana informacji o stwierdzonych niezgodnościach pozwala na podjęcie odpowiednich działań przez właściwe organy w Polsce i w UE. Współpraca administracyjna polega nie tylko na przekazywaniu informacji o niezgodnościach, ale pozwala również na wymianę informacji i doświadczeń między organami kontrolnymi w państwach członkowskich. Takie działania wpływają na rozwój Sieci, a co za tym idzie, na poprawę jakości artykułów rolno-spożywczych w Polsce i na świecie, tak aby wprowadzane do obrotu artykuły były bezpieczne, a ich oznakowanie nie wprowadzało konsumentów w błąd.

PSYCHOFIZJOLOGICZNE ASPEKTY OCENY SENSORYCZNEJ ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

Anna Szostak,
Laboratorium w Poznaniu

Artykuły żywnościowe poddawane są różnym ocenom i analizom.

Analiza sensoryczna jest wśród nich oceną wyjątkową, ponieważ wynika z bezpośredniej interakcji żywność-człowiek. Jest ona reakcją zmysłów człowieka na składniki i fizyczne właściwości ocenianego produktu. Poniższy artykuł szczegółowo omawia i wyjaśnia najważniejsze elementy oraz uwarunkowania tego złożonego procesu.

Przy dokonywaniu wyboru żywności, konsumenci biorą pod uwagę kilka kryteriów. Jednym z najważniejszych jest atrakcyjność sensoryczna, rozumiana jako cechy produktu żywnościowego, które są odbierane przez człowieka za pomocą jego zmysłów. Obok zdrowotności i funkcjonalności, atrakcyjność sensoryczna jest zatem istotną cechą składającą się na jakość produktu.

Analiza sensoryczna jest definiowana jako nauka o pomiarze i ocenie cech jakościowych produktów. Wykonywana jest:

- za pomocą jednego lub kilku zmysłów traktowanych jako aparat pomiarowy,
- przy zastosowaniu właściwych metod do zadania stawianego ocenie,
- przy zachowaniu odpowiednich, kontrolowanych warunków,
- przy spełnieniu wymagań odnoszących się do przeprowadzających ją osób (zweryfikowanych sensorycznie).

Rola, funkcje i mechanizmy działania zmysłów w ocenie sensorycznej

Aparatami pomiarowymi w analizie sensorycznej są zmysły: smaku, węchu, wzroku, słuchu, dotyku (czucia). Polega ona bowiem na reakcji zmysłów osób oceniających na podane im do oceny próbki produktów żywnościowych. Reakcja ta jest wywołana przez bodźce i jest procesem złożonym, na który ma wpływ szereg czynników wewnętrznych i zewnętrznych.

Znajomość ogólnych zasad funkcjonowania zmysłów człowieka ma zasadnicze znaczenie, ponieważ dzięki temu możemy zrozumieć i uzasadnić stosowanie konkretnej metodyki i procedury badawczej.

Wiedza ta pozwala również na określenie możliwości i ograniczeń uzyskania dokładnych wyników ocen sensorycznych.

Narządy zmysłów łączą się z ośrodkowym układem nerwowym – mózgowiem i rdzeniem, które odbierają, organizują i przetwarzają otrzymane informacje. Systemy, które pozwalają na odebranie pobudzenia pod wpływem bodźca, przetworzenie tej informacji na sygnał elektryczny oraz przekazanie jej do mózgu i rozpoznanie w postaci wrażenia są nazywane analizatorami.

W skład analizatorów wchodzi:

- **receptory** – wyspecjalizowane zakończenia nerwowe, których zasadniczym zadaniem jest odbieranie i przetwarzanie energii bodźców w impulsy elektryczne przesyłane następnie poprzez włókna nerwowe do mózgu. Rozróżnia się mechano-, termo-, chemo- i fotoreceptory, wrażliwe odpowiednio na energię mechaniczną, cieplną, chemiczną i elektromagnetyczną o odpowiednim zakresie długości fal.

Receptory charakteryzują się wysoką specyficznością, to znaczy, że są czułe na jeden rodzaj energii (wyjątek stanowią receptory bólu).

- **neuron** – elementy generujące i przewodzące impulsy elektryczne z receptorów do kory mózgowej,
- **ośrodki odbiorcze systemu w korze mózgowej** – pola neuronowe, do których dochodzą sygnały pochodzące z receptorów, przesyłane przez neurony przekaźnikowe. W korze mózgowej następuje złożone przetwarzanie (przypominanie, porównywanie) i scalanie tych sygnałów w komplekso-

TABELA 1. TYPY BODŹCÓW DLA POSZCZEGÓLNYCH ZMYŚLÓW, RECEPTORY I RODZAJE WRAŻEŃ

Zmysł	Typ bodźca	Receptory	Wrażenia
Wzrok	energia promieniowania o dł. fali 10^{-4} do 10^{-5} cm (światło widzialne)	pręciki i czopki siatkówki oka	ciemność i światło, ton, jasność, nasycenie barw
Słuch	mechaniczne drgania o częstotliwości 20 – 20000 drgań/s (fale dźwiękowe)	komórki włosowe organu Cortiego w uchu wewnętrznym (ślimaku)	dźwięk: głośność, barwa
Smak	aktywne sensorycznie substancje chemiczne w roztworach wodnych	receptorowe komórki smakowe na języku i podniebieniu miękkim	smaki
Węch	aktywne sensorycznie substancje chemiczne w roztworach gazów (powietrza)	komórki nabłonka węchowego w górnej części jamy nosowej	zapachy
Zmysły „skórne” temperatury, dotyku, bólu	1) zmiany temperatury i/lub działanie substancji drażniących 2) ciśnienie mechaniczne 3) ekstremalna energia dowolnego rodzaju	komórki receptorowe w skórze i błonie śluzowej jamy ustnej, wolne zakończenie nerwów	ciepło, zimno, wrażenie kontaktu (szorstkość, gładkość), ból

we wrażenia oraz ich identyfikacja (rozpoznanie). Procesy zachodzące w mózgu są związane z jego szczególną funkcją, zwaną pamięcią, która polega na zdolności do przechowywania i odtwarzania informacji o własnych doświadczeniach danego człowieka.

Psychologiczne aspekty oceny sensorycznej

Ocenę sensoryczną należy analizować nie tylko jako procesy neurofizjologiczne, ale również jako procesy psychologiczne. W takim ujęciu ocena sensoryczna składa się z czterech kolejnych etapów:

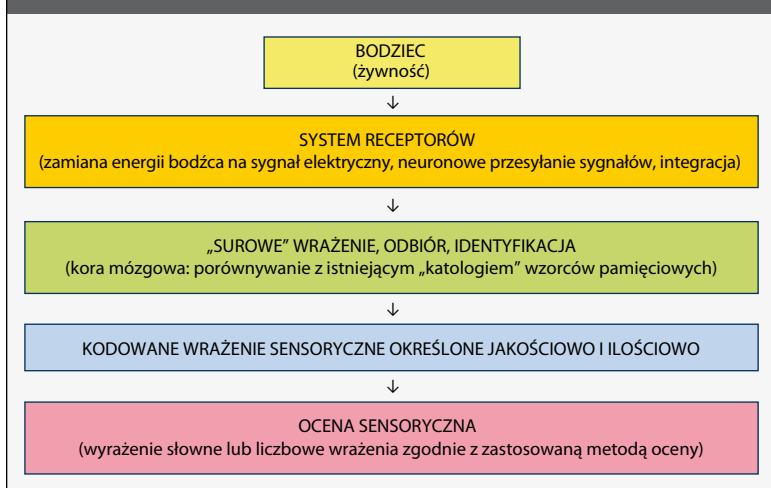
- 1) kontakt bodźca z odpowiednimi receptorami: fizyczny lub chemiczny bodziec stymuluje receptory jednego lub kilku zmysłów,
- 2) powstanie tzw. „surowego” wrażenia, które jest sygnałem, pobudzeniem, ale nie jest jeszcze zidentyfikowane,
- 3) nadanie wrażeniu odpowiedniego „kodu” znaczeniowego – rozpoznanie jego jakości i intensywności na podstawie porównania odbieranego wrażenia z odpowiednim wzorcem pamięciowym,
- 4) sformułowanie tzw. „zewewnętrznej” lub „otwartej” reakcji na bodziec lub bodźce, czyli słownej lub liczbowej oceny sensorycznej.

Informacje sensoryczne w postaci kodowanych wrażeń są w pamięci przechowywane jako tzw. „struktury wiedzy” albo „schematy”.

W ocenie konsumenckiej zarówno skojarzenia bezpośrednie (informacje sensoryczne), jak i pośrednie (niesensoryczne, np. informacje o marce, wartości odżywczej, reklama) wpływają na ocenę produktów. Dlatego, aby wyeliminować wpływ skojarzeń pośrednich na analityczną ocenę sensoryczną, próbki produktów żywnościowych podawane są oceniającym w sposób anonimowy (próbki kodowane).

W dążeniu do celu, jakim jest obiektywna, stabilna i powtarzalna ocena sensoryczna, kluczową rolę odgrywa metodyka przygotowania zespołu oceniających. Trening opiera się przede wszystkim na

RYS. 1 . SCHEMAT CZTEROSTOPNIOWY POWSTAWANIA WRAŻEŃ SENSORYCZNYCH PROWADZĄCYCH DO SFORMUŁOWANIA OCENY SENSORYCZNEJ



ilości i dokładności utrwalenia wzorców pamięciowych różnych wrażeń dotyczących cech ocenianych produktów żywnościowych. Jednak pomimo wielu starań i działań, istnieje pewna indywidualna odmienność każdego człowieka, zarówno jego sensorycznych wzorców pamięciowych, jak i związanych z nimi ocen. Dlatego analiza sensoryczna jest oceną zespołową, a zespół oceniających składa się z kilku lub kilkunastu osób.

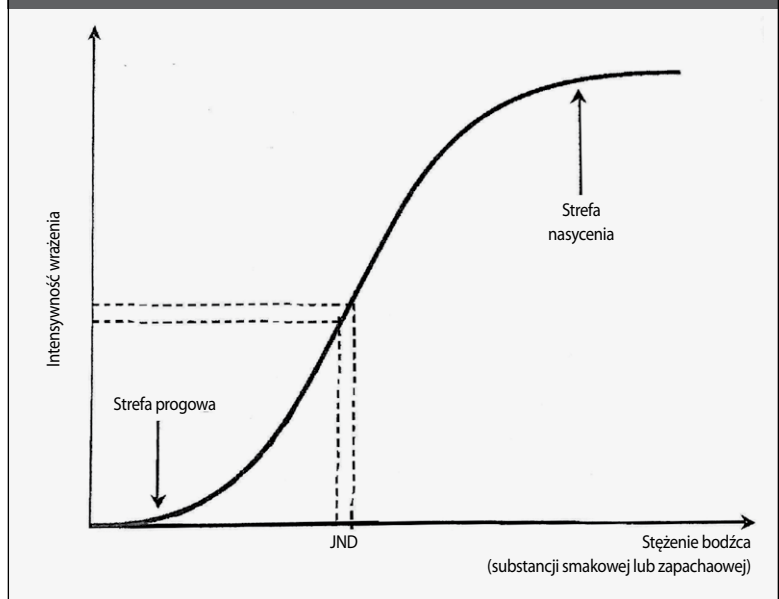
Istnieje ogólna zależność pomiędzy bodźcem a wrażeniem, jakie ten bodziec wywołuje. Zależność tę przedstawia krzywa logistyczna (Rys.2).

Środkowa część krzywej obrazuje liniową zależność intensywności wrażenia od natężenia bodźca. Z kolei dolna i górna część jest nieliniowa i związana jest z koncepcją wartości progowych (próg różnicy JND, tzn. najmniejsza zauważalna różnica w natężeniu dwóch bodźców tego samego rodzaju) w ocenie sensorycznej.

Istnieją zdefiniowane zjawiska psychologiczne, które wywierają istotny wpływ na oceny sensoryczne:

- **adaptacja sensoryczna** – przy długotrwałym działaniu bodźca, nasilenie reakcji zmysłu (np. smaku, węchu, słuchu) na ten bodziec zmniejsza się,
- **asocjacje (skojarzenia) i wyobrażenia wrażeń** – polegają na pobudzeniu jednostek odbiorczych jednego analizatora w korze mózgowej przez jednostki należące do innego analizatora (pobudzenia poziome); w analizie sensorycznej asocjacje odgrywają ważną rolę w tworzeniu w korze mózgowej „bazy danych” wzorców pamięciowych m.in. smaków, zapachów, barwy, konsystencji produktów żywnościowych,
- **zależność między percepcją a wyobrażeniem** – występuje wtedy, gdy pobudzenie zmysłów następuje drogą percepcji i asocjacji równocześnie; przykładem w analizie sensorycznej jest wykorzystywanie wzorców pamięciowych w teście na rozpoznawanie jakości zapachów,
- **pamięć trwała i pamięć przemijająca (dynamiczna)** – zdolność do stałego lub trwałego określony czas zachowywania w korze mózgowej informacji będących odpowiedzią na działające bodźce; w analizie sensorycznej wykorzystywane są oba rodzaje pamięci,
- **stopień uświadomienia wrażeń** – polega na wyborze tych wrażeń, które mają aktualnie istotne znaczenie; w analizie sensorycznej jest funkcją: motywacji, warunków przeprowadzania ocen oraz szkolenia oceniających i zdecydowanie wpływa na jej wyniki.

RYS. 2 . ZALEŻNOŚĆ POMIĘDZY BODŹCEM I WYWOŁYWANYM PRZEZ NIEGO WRAŻENIEM SMAKOWYM LUB ZAPACHOWYM (KRZYWA LOGISTYCZNA).



Od czego zależy funkcjonowanie zmysłów

Do czynników, które wpływają na sprawność zmysłów człowieka w zakresie odbioru bodźców smakowych i zapachowych (chemicznych), a co się z tym wiąże – ocenę sensoryczną produktów żywnościowych, należą:

1) Czynniki dotyczące ludzi zdrowych:

- **uwarunkowania genetyczne:**
 - 25 proc. populacji ludzkiej ma obniżoną zdolność rozpoznawania substancji o smaku gorzkim lub słodkim (tzw. małowrażliwi smakowo) i taki sam odsetek ludzi cechuje wysoka wrażliwość smakowa (tzw. superwrażliwi smakowo); wiąże się to z liczbą kubków smakowych, która u osób z wysoką wrażliwością jest 4-5-krotnie większa niż u osób z niską wrażliwością,
 - wrażliwość na smak gorzki zależy od pochodzenia etnicznego: wśród Afrykanów i Azjatów superwrażliwi zdecydowanie przeważają.
- **wiek:**
 - wrażliwość sensoryczna wzrasta z wiekiem, osiąga maksimum w wieku 20-25 lat, po czym utrzymuje się prawie na niezmiennym poziomie do ok. 45.-50. roku życia,
 - po 50. roku życia sprawność zmysłów smaku i węchu ulega stopniowemu osłabieniu, czego przyczyną są zmiany w poziomie hormonów płciowych, spadek ilości komórek receptorowych oraz uszkodzenia nerwów i odpowiednich ośrodków w mózgu,

- zauważalne dysfunkcje zmysłów smaku i węchu pojawiają się ok. 60. roku życia.
 - **płeć:**
 - według niektórych naukowców kobiety są bardziej wrażliwe na smaki, szczególnie na smak słodki i słony oraz rozpoznawanie zapachów.
 - **sprawność innych zmysłów:**
 - uważa się, że osoby niewidzące charakteryzują się wyższym poziomem wrażliwości na bodźce zapachowe.
 - **stan odżywienia:**
 - sprawność zmysłów smaku i węchu zaburza niska podaż białka, witamin z grupy B (głównie B₁, B₆, B₁₂, PP i folacyny) oraz cynku,
 - prawdopodobnie negatywny wpływ na wrażliwość sensoryczną ma niedobór witamin A i E,
 - progi wrażliwości smakowej wzrastają, gdy spada poziom miedzi i cynku we krwi.
 - **stosowanie używek:**
 - niewielkie ilości wypitego alkoholu powodują zakłócenie percepcji sensorycznej,
 - wiele badań wykazało, że palenie tytoniu powoduje długotrwałe pogorszenie funkcjonowania zmysłu węchu na skutek niekorzystnych zmian w nabłonku węchowym,
 - palenie tytoniu obniża wrażliwość na smak gorzki ze względu na przyzwyczajenie do smaku tytoniu,
 - stosowanie narkotyków zaburza wrażliwość sensoryczną.
 - **stres:** utrudnia koncentrację uwagi i upośledza percepcję bodźców zmysłowych.
- 2) Czynniki związane ze stanami chorobowymi i ich leczeniem:
- Stany chorobowe są jedną z głównych przyczyn upośledzenia zmysłów smaku i węchu. Mogą one powodować zaburzenia percepcji albo bezpośrednio, albo pośrednio, w związku z przyjmowanymi

lekami, radioterapią czy interwencją chirurgiczną. Do przykładowych chorób należą: stwardnienie rozsiane, niedoczynność tarczycy, cukrzyca, grypa i infekcje grypopodobne, nowotwory, niewydolność nerek.

Mechanizm obniżenia wrażliwości na smaki i zapachy w tym przypadku polega prawdopodobnie na zakłóceniu procesu odnowy komórek receptorowych, który zachodzi nieustannie w organizmie ludzkim.

Wnioski

Ocena sensoryczna jest procesem złożonym, na który ma wpływ szereg czynników związanych z funkcjonowaniem zmysłów człowieka. Aby wyeliminować negatywny wpływ indywidualnych różnic w ocenach członków zespołu sensorycznego, ogromną wagę przywiązuje się do kalibracji tego szczególnego „instrumentu pomiarowego”. W jej skład wchodzi: wybór, selekcja, ciągle szkolenie i monitorowanie oceniających. Dzięki takim działaniom wyniki oceny sensorycznej są wiarygodne, powtarzalne i dokładne i mają istotne znaczenie w kompleksowej ocenie jakości artykułów żywnościowych.

Literatura:

- 1) N. Baryłko-Pikielna, I. Matuszewska *Sensoryczne badania żywności. Podstawy. Metody. Zastosowania*; Wydawnictwo Naukowe PTTŻ 2014
- 2) J. Gawęcki, N. Baryłko-Pikielna *Zmysły a jakość żywności i żywienia*; Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu 2015
- 3) K. Kaczmarczyk *Rola analizy sensorycznej w kształtowaniu jakości produktów przemysłu spożywczego*, Instytut Kształcenia Menadżerów Jakości 2012
- 4) Z. Oczadły *Lider zespołu sensorycznego – wymagania, zadania, problemy*, JSH HAMILTON 2022
- 5) R. Stempnik *Wybrane zagadnienia z analizy sensorycznej artykułów spożywczych*, BZJ 2020

KONTROLA JAKOŚCI HANDLOWEJ NA GRANICY W ŚWIETLE ORZECZNICTWA SĄDÓW ADMINISTRACYJNYCH

Laura Koenig,
Biuro Orzecznictwa
i Legislacji

Zgodnie z przepisami ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych¹, tego rodzaju artykuły przywożone z państw niebędących członkami Unii Europejskiej, z wyłączeniem państw członkowskich Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA) – stron umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym, mogą być dopuszczone do obrotu w rozumieniu przepisów prawa celnego, pod warunkiem przeprowadzenia kontroli jakości handlowej przez organ Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Podkreślić należy, iż każdy podmiot posiadający żywność lub pasze w celu sprzedaży, z uwzględnieniem oferowania do sprzedaży lub innej formy dysponowania, bezpłatnego lub nie oraz każdy kto dokonuje sprzedaży, dystrybucji i innej formy dysponowania², odpowiada za spełnianie wymagań jakości handlowej, w tym w zakresie znakowania, przez artykuły rolno-spożywcze, którymi dysponuje, niezależnie czy jest to dysponowanie w imieniu własnym, czy na rzecz podmiotu trzeciego.

„Z powołanej już definicji obrotu, jak i z treści przepisu stanowiącego podstawę nałożenia sankcji administracyjnej wynika wprost, że odpowiedzialność ponosi każdy, kto wykonuje czynności określone w art. 3 pkt 8 rozporządzenia nr 178/2002. Takie też stanowisko, na tle prawa unijnego, zajął Trybunał Sprawiedliwości w wyroku z 23 listopada 2006 r. w sprawie C-315/05 (Dz. Urz. C 331 z 30 grudnia 2006 r. s. 14) wydanym w trybie prejudycjalnym. Trybunał uznał, że wprowadzający do obrotu może być odpowiedzialny za jakość nawet w sytuacji, gdy ogranicza się on jako zwykły dystrybutor do wprowadzenia do obrotu produktu, w jakości takiej jakiej

został mu dostarczony przez producenta” (wyrok II GSK z dnia 06.06.2023 r., sygn. akt: 276/20).

W toku czynności kontrolnych prowadzonych na granicy może okazać się, iż produkt nie spełnia wymagań w zakresie jakości handlowej i konieczne jest wtedy wydanie decyzji administracyjnej zakazującej wprowadzania do obrotu partii, której ta nieprawidłowość dotyczy³.



Grafika ilustracyjna. Źródło: MSWiA

Dozór celny

Zgodnie z treścią zacytowanego wcześniej wyroku, Naczelny Sąd Administracyjny stoi na stanowisku, iż: „Wprowadzenie towarów na obszar celny Wspólnoty ma miejsce z chwilą faktycznego przywozu towaru, a więc wraz z momentem faktycznego przekroczenia

¹ Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2022 r., poz. 1688, ze zm.)

² Art. 3 pkt 8 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 31 z 01.02.2002)

³ Art. 30 ust. 1 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

wspólnotowej granicy zewnętrznej – od chwili faktycznego przekroczenia granicy towar objęty zostaje dozorem celnym, z tych względów kontrola jakości połączona z kontrolą graniczną, o której mowa w art. 17 ust.1 pkt 1 lit. b *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* w przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości handlowej produktu rolno-spożywczego obliguje do wydania decyzji o charakterze zabezpieczającym a zakazującym wprowadzenia takiego artykułu do obrotu”.

Warto również podkreślić, że odpowiedzialność administracyjna związana z wprowadzaniem do obrotu produktu o niewłaściwej jakości handlowej ma charakter obiektywny i jest niezależna od takich czynników jak umyślność, celowość czy świadomość naruszenia. Istotny jest sam fakt, że produkt został wprowadzony do obrotu.

Kary pieniężne

„W tym miejscu podkreślić należy, że dla zastosowania art. 40a ust. 1 pkt 3 u.j.h. nie jest konieczne przypisanie winy podmiotowi wprowadzającemu do obrotu artykuły rolno-spożywcze nieodpowiadające jakości handlowej określone w przepisach o jakości handlowej. Cechą charakterystyczną sankcji administracyjnej jest jej automatyczne stosowanie wobec podmiotu ponoszącego przypisaną mu obiektywną odpowiedzialność za naruszenie ustawowych obowiązków. Jak podkreśla się w orzecznictwie sankcja administracyjna realizuje zasadniczo funkcję prewencyjną, co nie wyłącza również jej charakteru dyscyplinująco-represyjnego. Istotą nakładania kary administracyjnej jest egzekwowanie respektowania nakazów i zakazów określonych ustawą wobec podmiotów zobowiązanych do ich przestrzegania. Kara pieniężna nie jest więc konsekwencją stwierdzenia dopuszczenia się czynu zabronionego, lecz skutkiem zaistnienia stanu niezgodnego z prawem, co prowadzi do wniosku, że ocena stosunku sprawcy do czynu nie mieści się w reżimie odpowiedzialności obiektywnej (por. wyroki Trybunału Konstytucyjnego

z dnia: 29 kwietnia 1998 r., sygn. akt K 17/97; 31 marca 2008 r., sygn. akt SK 75/06; 7 lipca 2009 r., sygn. akt K 13/08; 25 marca 2010 r., sygn. akt P 9/08).”

Jak wynika również z ww. wyroku NSA, samo wydanie decyzji zakazującej wprowadzenia do obrotu nie oznacza jednak, że produkt nie znalazł się w obrocie – przekroczył on bowiem granicę Wspólnoty. Tym samym nie ma przeciwwskazań do zastosowania wobec kontrolowanego sankcji wynikającej z art. 40a ust. 1 pkt 3 *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, tj. nałożenia kary pieniężnej w związku z wprowadzeniem do obrotu produktu, którego wcześniej dotyczyła decyzja o zakazie wprowadzenia do obrotu.

Ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych przewiduje co prawda możliwość odstąpienia od wymierzenia kary pieniężnej⁴, ale pod warunkiem wystąpienia określonych okoliczności: niskiego stopnia szkodliwości czynu, niewielkiego zakresu naruszenia lub braku stwierdzenia istotnych uchybień w dotychczasowej działalności podmiotu.



Organy Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych mają więc możliwość odstąpienia od wymierzenia kary pieniężnej, gdy stwierdzą istnienie jednej lub kilku przesłanek wskazanych w ww. przepisie, **ale nie mają takiego obowiązku.**

W żadnym wypadku nie jest dopuszczalna wykładnia ww. przepisu w sposób, który nakazywałby każdorazowe odstąpienie od wymierzenia kary pieniężnej już w przypadku zaistnienia tylko jednej z wymienionych przesłanek.

⁴ art. 40a ust. 5c *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*

ALFABET IJHARS – CZYLI, CO WARTO WIEDZIEĆ NA TEMAT INSPEKCJI ORAZ JAKOŚCI HANDLOWEJ ŻYWNOSCI

Wiktor Szczepaniak,
Zespół ds. Komunikacji
i Informacji (Biuro Strategii
i Kontroli Wewnętrznej)

Z okazji obchodów 20-lecia Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) realizowanych było w tym roku wiele różnego rodzaju działań informacyjno-edukacyjnych i promocyjnych. Poniżej zaproponowany słowniczek kluczowych pojęć i haseł dotyczących Inspekcji wpisuje się w ten nurt. Zawiera on duży zasób informacji i wiedzy, które są dawkiowane i podawane w przyjazny dla odbiorcy sposób – w „pigułce”.

Siłą rzeczy, takie podejście wymusza encyklopedyczne rozłożenie IJHARS na „czynniki pierwsze”, od A do Z.

A **FQI** – to skrót od Agricultural and Food Quality Inspection – oficjalnej nazwy IJHARS w języku angielskim. Inspekcja często go stosuje ze względu na dużą aktywność na forum międzynarodowym. Główny Inspektorat IJHARS pełni m.in. funkcję Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO (Organizacji ds. Wyżywienia i Rolnictwa Narodów Zjednoczonych) / WHO (Światowej Organizacji Zdrowia) dla Polski.

AKREDYTACJA – jako państwowy organ do spraw kontroli jakości handlowej żywności IJHARS sam musi spełniać wiele norm i wymogów z zakresu zarządzania jakością, które gwarantują rzetelność i wiarygodność prowadzonych działań. Dobrym tego przykładem jest akredytacja laboratoriów badawczych Inspekcji potwierdzająca spełnianie przez nie specjalistycznych wymogów obowiązujących tego typu placówki działające w UE – wszystkie laboratoria Inspekcji posiadają certyfikaty akredytacji zgodne z normą PN-EN ISO/IEC 17025. To poświadcza m.in. wysokie kompetencje laboratoriów Inspekcji i gwarantuje wysoką jakość wyników realizowanych przez nie badań kontrolnych.

B **ADANIA LABORATORYJNE** – po pobraniu przez inspektorów WIJHARS próbek artykułów rolno-spożywczych do badań laboratoryjnych są one następnie w ramach realizowanych kontroli poddawane wnikliwej analizie laboratoryjnej pod względem składu oraz właściwości fizykochemicznych, organoleptycznych i mikrobiologicznych. Laborato-

ria stosują do badań szereg technik badawczych, np. klasycznych i instrumentalnych. Niektóre metody analityczne są bardzo zaawansowane technologicznie oraz wymagają szerokiej wiedzy i doświadczenia personelu. Informacje o metodach akredytowanych, stosowanych w laboratoriach Inspekcji znaleźć można na stronie internetowej IJHARS.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI – choć IJHARS, zgodnie ze swymi kompetencjami, prowadzi nadzór przede wszystkim nad jakością handlową żywności, to jednak na wiele sposobów, bezpośrednio i pośrednio, wspiera oraz promuje także szeroko pojęte bezpieczeństwo żywności, nie tylko np. celebrując Światowy Dzień Bezpieczeństwa Żywności (World Food Safety Day), obchodzony co roku w czerwcu, lecz także biorąc aktywny udział w pracach różnych międzynarodowych gremiów eksperckich, które tworzą i aktualizują normy dotyczące różnych aspektów produkcji i sprzedaży artykułów rolno-spożywczych, określając m.in. wymogi w zakresie ich higieny i bezpieczeństwa. W tym kontekście należy jednak podkreślić, że Inspekcja jest odpowiedzialna głównie, co do zasady, za „bezpieczeństwo ekonomiczne”, czyli m.in. przeciwdziałanie zafałszowaniom żywności, oszustwom żywnościowym, wprowadzaniu konsumentów w błąd i innym nadużyciom, które godzą w interesy konsumentów oraz uczciwych producentów.

BIULETYN WIEDZA I JAKOŚĆ – od 2005 r. IJHARS wydaje kwartalny biuletyn informacyjny, omawiający najważniejsze działania i tematy z punktu widzenia Inspekcji. Od 2006 r. biuletyn ukazuje się pod nazwą „Wiedza i jakość”. Wszystkie jego numery można znaleźć i pobrać na stronie internetowej

www.ijhars.gov.pl, w zakładce „Opracowania i publikacje” (w sekcji Aktualności).

CHRONIONE NAZWY – w Unii Europejskiej funkcjonują specjalne rejestry dla produktów regionalnych i tradycyjnych, których nazwy są chronione (zastrzeżone) i promowane za pomocą wyróżniających je znaków: chronione oznaczenie geograficzne (ChOG), chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) lub gwarantowana tradycyjna specjalność (GTS). Proces certyfikacji produktów wyróżnionych tymi znakami w Polsce realizują wojewódzkie inspektoraty IJHARS lub upoważnione jednostki certyfikujące. Wcześniej jednak produkty te muszą zostać zarejestrowane we wspomnianym unijnym systemie nazw chronionych, w czym pośredniczy Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Pierwszy polski produkt znalazł się na wspomnianej liście w 2007 r., a obecnie jest ich już na niej 48 (46 produktów rolnych i spożywczych oraz 2 napoje spirytusowe).

CZYNNOŚCI KONTROLNE – Inspekcja sprawuje szeroki nadzór nad jakością handlową żywności – „od pola do stołu” – a więc począwszy od etapu produkcji, poprzez obrót w handlu i gastronomii, aż po kontrolę graniczną. Za pomocą prowadzonych kontroli Inspekcja przeciwdziała zafałszowaniom żywności i innym możliwym nadużyciom rynkowym, z jednej strony chroni więc interesy polskich konsumentów, a z drugiej strony wspiera też rodzimych producentów, stojąc na straży wysokiej jakości i uczciwej konkurencji w branży rolno-spożywczej. Inspektorzy IJHARS w ramach planowych i doraźnych kontroli mogą wykonywać wiele różnych czynności kontrolnych, takich jak: sprawdzanie dokumentów, sprawdzanie opakowań produktów (znakowanie, prezentacja), oględziny artykułów rolno-spożywczych (ocena cech organoleptycznych), pobranie próbek do badań laboratoryjnych (sprawdzających m.in. właściwości fizykochemiczne), sprawdzanie sposobu produkcji, ustalanie klas jakości etc.

DOŚWIADCZENIE – IJHARS dba o wysoką jakość żywności dostępnej na polskim rynku nieprzerwanie już od 20 lat! Dzięki kompetentnej, wykwalifikowanej kadrze, Inspekcja zbudowała w tym czasie w branży wizerunek profesjonalnej, rzetelnej i wiarygodnej instytucji. Ogromne doświadczenie i wysokie kompetencje Inspekcji potwierdzają nie tylko posiadane akredytacje i certyfikaty jakości (m.in. ISO 9001), lecz także imponujące statystyki: np. od momentu powstania Inspekcja przeprowadziła już ponad 203 tys. kontroli na rynku krajowym oraz prawie

1,4 mln kontroli na granicy, podczas których pobrano łącznie ponad 150 tys. próbek do kompleksowych badań laboratoryjnych. W efekcie, Inspekcja wykryła dziesiątki tysięcy różnego rodzaju nieprawidłowości, w tym także wiele zafałszowań. Dzięki przeprowadzonym kontrolom Inspekcja ma już na swoim koncie podanie do publicznej wiadomości informacji o ponad 2000 zafałszowanych artykułów rolno-spożywczych. Doświadczenie pracowników Inspekcji potwierdza też duża liczba państwowych odznaczeń wręczonych im za wieloletnią, oddaną służbę.

EGZAMINY – w trosce o zapewnienie jak najwyższej jakości artykułów rolno-spożywczych dostępnych na rynku Inspekcja organizuje egzaminy sprawdzające wiedzę i kompetencje osób fachowo zajmujących się różnymi aspektami nadzoru nad jakością handlową żywności. Są wśród nich m.in. egzaminy na rzeczoznawców w zakresie klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych (wołowych i wieprzowych), którzy na co dzień określają klasy jakości tusz na liniach ubojowych w zakładach mięsnych. Ponadto, IJHARS organizuje egzaminy na rzeczoznawców w zakresie pobierania próbek różnego rodzaju artykułów rolno-spożywczych (do badań i analiz). Osoby, które uzyskają pozytywny wynik egzaminu są wpisywane do rejestru rzeczoznawców. Oprócz tego, IJHARS organizuje egzaminy dla kandydatów na inspektorów rolnictwa ekologicznego. Osoby, które zdadzą taki egzamin zostają wpisane do rejestru inspektorów i mogą przeprowadzać kontrole u producentów ekologicznych. Jeszcze inny rodzaj egzaminów organizowanych przez GIJHARS dotyczy pracowników WIJHARS – w zakresie wydawania decyzji administracyjnych, w związku z realizowanymi kontrolami urzędowymi jakości handlowej.

EUROP – to obowiązujący w UE system klasyfikacji tusz wieprzowych i wołowych, w ramach którego przeszkoleni rzeczoznawcy w ubojniach określają klasę jakościową mięsa (np. stopień jego odtuszczenia czy mięsności). System ten został stworzony w celu zapewnienia godziwej zapłaty producentom za dostarczone zwierzęta, opartej o ich masę oraz rzetelną ocenę jakości tusz. Producenci zwierząt rzeźnych dostarczając je do ubojni mogą więc żądać zapłaty w oparciu o wyniki klasyfikacji tusz według systemu EUROP. O prawidłowe funkcjonowanie tego systemu w Polsce dba Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, sprawując nad nim kompleksowy nadzór, prowadząc kontrole w ubojniach i egzaminując rzeczoznawców.

FALSZOWANIE ŻYWNOŚCI – choć polska żywność ma dobrą markę i słynie z wysokiej jakości, to niestety na naszym rynku cały czas pojawiają się też zafałszowane artykuły rolno-spożywcze. Walka z fałszowaniem żywności i oszustwami żywnościowymi to jedno z głównych zadań IJHARS. W ten sposób Inspekcja chroni interesy zarówno polskich konsumentów, jak i uczciwych producentów. Produkt zafałszowany to taki, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej dla danej kategorii produktów. Zafałszowany jest też produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany w zakresie oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu czy innych właściwości. Istnieje niestety wiele możliwych sposobów fałszowania żywności i wprowadzania konsumentów w błąd. IJHARS stara się jednak być zawsze o krok przed fałszerzami – realizując liczne kontrole (planowe i doraźne), systematycznie unowocześniając swoje zaplecze laboratoryjne, poprzez zakupy wyposażenia laboratoryjnego i wdrażanie nowych metod badawczych, a także intensywnie szkoląc inspektorów w tym zakresie.

FOOD FRAUD NETWORK – Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych od 2014 r. pełni funkcję polskiego organu łącznikowego ds. motywowanych ekonomicznie niezgodności z prawem żywnościowym i paszowym, w ramach europejskiej sieci FFN (Food Fraud Network). Oficjalna nazwa tego organu, działającego w ramach wspomnianej sieci, to Punkt Kontaktowy ds. oszustw żywnościowych (FFCP). Wspomnianą sieć w przeciwdziałaniu transgranicznym naruszeniom prawa w sektorze rolno-spożywczym wspierają różne unijne instytucje, takie jak np. Europol (Agencja Unii Europejskiej ds. Współpracy Organów Ścigania) czy OLAF (Europejski Urząd ds. Zwalczania Oszustw), które prowadzą adekwatne, drobiazgowo dochodzenia.

GIJHARS – czyli Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W jego strukturze funkcjonuje 8 biur, które zapewniają sprawną i merytoryczną realizację zadań Inspekcji: Biuro Kontroli Jakości Handlowej, Biuro Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych, Biuro Orzecznictwa i Legislacji, Biuro Współpracy Międzynarodowej, Biuro Strategii i Kontroli Wewnętrznej, Biuro Budżetowo-Rachunkowe, Biuro Kadr i Szkoleń, a także Biuro Administracji. Siedziba GIJHARS znajduje się w Warszawie, przy Alejach Jerozolimskich 98. **GŁÓWNY INSPEKTOR** – Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

jest centralnym organem administracji rządowej, kierującym pracą Inspekcji, podlegającym ministrowi właściwemu ds. rynków rolnych. Funkcję Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych sprawuje obecnie Przemysław Rządkiwicz. Wcześniej sprawowali ją: Andrzej Romaniuk, Stanisław Kowalczyk, Monika Rzepecka, Andrzej Czubała, Józef Śliwa i Ryszard Kołodziej.

GRANICZNA KONTROLA – w celu zapewnienia odpowiedniej jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w obrocie z zagranicą, IJHARS prowadzi kontrole szerokiej gamy produktów importowanych. W przypadku artykułów eksportowanych, Inspekcja kontroluje wyłącznie świeże owoce i warzywa. Takie kontrole odbywają się nie tylko bezpośrednio na granicy (na przejściach granicznych), lecz również w głębi kraju, a konkretnie w działających tam urzędach celnych. Warto wiedzieć, że tego rodzaju kontroli jest naprawdę bardzo dużo. Na przykład, tylko w I połowie 2023 r. łączna liczba kontroli artykułów rolno-spożywczych w obrocie z zagranicą, przeprowadzonych przez IJHARS, wyniosła ponad 37,8 tys.

HACCP – to skrót z języka angielskiego od Hazard Analysis and Critical Control Point, co w tłumaczeniu na język polski oznacza: System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli. W praktyce, system HACCP to uznany, opracowany przez międzynarodowych ekspertów zbiór standardów postępowania, których stosowanie ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, poprzez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń oraz ryzyka wystąpienia tych zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i dystrybucji żywności. Wychodząc naprzeciw potrzebom i oczekiwaniom rodzimych przedsiębiorców z branży spożywczej, gastronomicznej i handlowej, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przygotowała w 2023 r. polskie tłumaczenie najnowszej, międzynarodowej edycji dokumentu pt. „Ogólne zasady higieny żywności” z rozdziałem obejmującym system HACCP. Można je znaleźć i pobrać za darmo na stronie internetowej www.ijhars.gov.pl, w zakładce „Opracowania i publikacje” (w sekcji Aktualności).

HISTORIA – choć IJHARS w obecnym kształcie i pod obecną nazwą funkcjonuje „dopiero” od 20 lat, a konkretnie od 1 stycznia 2003 r., to jednak korzenie i geneza powstania Inspekcji sięgają dużo głębiej w przeszłość. IJHARS powstał na bazie kilku innych instytucji, których istnienie i ewolucja przypadały na różne okre-

sy XX wieku. Do grona protoplastów i poprzedników IJHARS należą m.in.: utworzony w latach 30. XX wieku Polski Związek Eksporterów Bekonu i Artykułów Zwierzęcych, utworzony w 1951 r. Centralny Inspektorat Standaryzacji, a także utworzona w 1970 r. Państwowa Inspekcja Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolno-Spożywczych. To właśnie za sprawą bezpośredniego połączenia doświadczenia oraz potencjałów kadrowo-technicznych tych dwóch ostatnich instytucji, na mocy ustawy z 21 grudnia 2000 r., została utworzona nowa, prężna i profesjonalna Inspekcja – IJHARS.

IJHARS – skrót od: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Inspekcja realizując w sposób profesjonalny i bezstronny ustawowe zadania, chroni interesy ekonomiczne, społeczne i gospodarcze konsumentów – poprzez wykrywanie artykułów rolno-spożywczych o niewłaściwej jakości, w tym zafałszowanych, a także zapobieganie nieuczciwej konkurencji oraz zapewnienie żywności odpowiedniej jakości. Warto pamiętać, że oprócz IJHARS, system urzędowej kontroli żywności w Polsce współtworzą także inne instytucje, m.in.: Inspekcja Weterynaryjna, Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa i Państwowa Inspekcja Sanitarna.

ISO – Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, chcąc jak najlepiej służyć obywatelom i przedsiębiorcom, w ramach przydzielonych jej kompetencji, wdrożyła system zarządzania jakością, który spełnia wymagania międzynarodowej normy ISO 9001. Systemem tym objęte są wszystkie jednostki Inspekcji, czyli zarówno Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, lecz także 16 wojewódzkich inspektoratów IJHARS. Dodatkowo, wszystkie laboratoria Inspekcji posiadają certyfikaty poświadczające ich akredytację na zgodność z normą PN-EN ISO/IEC 17025. Zatem, strzegąc jakości na rynku spożywczym, sama Inspekcja dba również o jakość na „własnym podwórku”.

JAKOŚĆ HANDLOWA – podstawowe pojęcie związane z działalnością IJHARS. Jakość handlowa to cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji, oznakowania, nieobjęte wymaganiami sanitarnymi, weterynaryjnymi lub fitosanitarnymi. Na mocy ustawy z 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, nadzór nad jakością handlową artykułów

rolno-spożywczych w Polsce sprawuje Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Dla odróżnienia, nadzór nad jakością zdrowotną żywności sprawuje m.in. Państwowa Inspekcja Sanitarna (tzw. sanepid), a także Inspekcja Weterynaryjna.

KODEKS ŻYWNOŚCIOWY – czyli „Codex Alimentarius”, to zbiór międzynarodowych norm, wytycznych, kodeksów dobrej praktyki i dokumentów powiązanych, wyznaczających standardy bezpieczeństwa i jakości żywności oraz żywienia. Stanowią one punkt odniesienia w międzynarodowym handlu żywnością i promują uczciwe praktyki w tej dziedzinie. Opracowywane są pod auspicjami FAO (Organizacji do spraw Wyżywienia i Rolnictwa Narodów Zjednoczonych) i WHO (Światowej Organizacji Zdrowia) w ramach działającej już od 60 lat międzynarodowej Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, której Polska jest członkiem od początku jej istnienia. Więcej informacji na ten temat można uzyskać na stronie internetowej Inspekcji: www.ijhars.gov.pl – w zakładce „Współpraca międzynarodowa”, w sekcji „Kodeks Żywnościowy”.

KONTROLE – IJHARS dba o jakość artykułów rolno-spożywczych na wiele sposobów, przede wszystkim poprzez różnego rodzaju działania kontrolne, w tym zarówno kontrole planowe, według ustalonego na dany rok kalendarza kontroli, jak też i kontrole ad hoc, organizowane ad hoc, w odpowiedzi na istotne, pilne zapotrzebowanie zgłaszane przez konsumentów, przedsiębiorców lub resort rolnictwa. Realizowane przez IJHARS kontrole można generalnie podzielić na trzy główne rodzaje: czynności kontrolne na rynku krajowym, czynności kontrolne w obrocie z zagranicą, czynności kontrolne na wniosek przedsiębiorcy. Zdecydowanie najczęściej realizowanych jest kontroli w obrocie z zagranicą. Tylko w I półroczu 2023 r. tego rodzaju kontroli było łącznie ponad 37,8 tys. Tymczasem łączna liczba różnego rodzaju czynności kontrolnych przeprowadzonych przez IJHARS w I półroczu 2023 r. wyniosła 41 808, co oznacza wzrost o 22 proc. w stosunku do analogicznego okresu 2022 r.

LABORATORIA – sprawną i profesjonalną realizację kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych przez IJHARS gwarantuje nie tylko zespół doświadczonych i wysoko wykwalifikowanych pracowników Inspekcji (liczący już łącznie blisko 800 osób), lecz także nowoczesna baza laboratoryjna, która składa się obecnie z 7 akredytowanych laboratoriów zlokalizowanych w: Gdyni, Białymstoku, Warszawie,

Olsztynie, Poznaniu, Kielcach oraz Lublinie. Laboratoria te przeprowadzają badania właściwości organoleptycznych, a także fizykochemicznych i mikrobiologicznych (w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych), wynikających z przepisów prawa lub zadeklarowanych przez producenta. Laboratoria stosują w swoich analizach łącznie około 2 tys. akredytowanych metod badawczych. Ponadto, każde laboratorium posiada określoną specjalizację, np. Lublin specjalizuje się w badaniach miodów, produktów ziołowych i chmielu, a Białystok w badaniach kakao, wyrobów czekoladowych i napojów bezalkoholowych.

MEDIA SPOŁECZNOŚCIOWE – Inspekcja, Midąc z duchem czasu i chcąc dotrzeć ze swoimi treściami informacyjno-edukacyjnymi do jak najszerszych kręgów społecznych, prowadzi nie tylko ogólnodostępną stronę internetową, lecz także rozwija własne kanały komunikacji w tzw. mediach społecznościowych. Do interesariuszy z branży spożywczej i specjalistów stara się docierać m.in. za pośrednictwem swojego profilu w serwisie dla profesjonalistów LinkedIn, do różnych liderów opinii oraz przedstawicieli mediów stara się docierać z kolei m.in. za pośrednictwem serwisu X (d. Twittera), zaś do konsumentów i szerokiego kręgu odbiorców stara się trafiać za pomocą najbardziej popularnej masowej platformy społecznościowej: Facebook. IJHARS ma też swój profil w serwisie wideo YouTube, który ma być w przyszłości rozwijany m.in. przy pomocy podcastu (ów).

NADZÓR – najważniejszym zadaniem IJHARS jest nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych. Co to oznacza w praktyce? Pod pojęciem tym kryją się m.in.: kontrole jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w produkcji i obrocie, w tym także wywożonych za granicę; kontrole jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych sprzedawanych z zagranicy, w tym kontrole graniczne tych artykułów; dokonywanie oceny i wydawanie świadectw w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych; kontrole artykułów rolno-spożywczych posiadających zarejestrowane, na podstawie odrębnych przepisów, chronione oznaczenia geograficzne, oznaczenia pochodzenia albo świadectwa dla artykułów rolno-spożywczych o szczególnym charakterze oraz współpraca z jednostkami sprawującymi taką kontrolę w innych państwach; kontrole żywności w rolniczym handlu detalicznym; nadzór w obszarze rolnictwa ekologicznego; powiadamianie podpunktu

krajowego punktu kontaktowego w ramach sieci systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt (system RASFF) o podjętych decyzjach dotyczących niebezpiecznych artykułów rolno-spożywczych.

NORMY – wymagania jakościowe dla poszczególnych kategorii artykułów rolno-spożywczych określają różnego rodzaju normy, wśród których są zarówno normy międzynarodowe (np. europejskie – EN), jak i krajowe (np. polskie – PN), ale także i normy branżowe (BN) czy też zakładowe (ZN). Niektóre normy są obligatoryjne, zgodnie z obowiązującym w danym kraju prawem żywnościowym, podczas gdy inne są dobrowolne. Warto dodać, że w handlu międzynarodowym państwa często powołują się na normy opracowywane przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Co do zasady nie są one obowiązkowe, stanowią jednak istotne odniesienie dla Światowej Organizacji Handlu (WTO). Wszystkie normy kodeksowe są na bieżąco aktualizowane i dostępne na stronie internetowej KKŻ w 6 językach: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/jp/>. Wybrane normy dostępne są w języku polskim, część z nich została przetłumaczona przez GIJHARS. Lista dostępnych tłumaczeń wraz z ich autorami jest dostępna na stronie internetowej Inspekcji: www.ijhars.gov.pl – w zakładce „Współpraca międzynarodowa”, w sekcji „Kodeks Żywnościowy/ Normy i inne dokumenty KKŻ”. Natomiast normy jakościowe opracowane na forum EKG/ONZ w zakresie owoców i warzyw są implementowane do prawodawstwa UE.

ORZECZNICTWO – zarówno Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, jak i Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, z mocy prawa, jako organy administracji publicznej, prowadzą swego rodzaju działalność orzeczniczą, polegającą na wydawaniu decyzji administracyjnych, np. decyzji nakazujących przedsiębiorcy usunięcie nieprawidłowości stwierdzonych w wyniku kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Najwięcej tego typu decyzji w praktyce wydają działające „w terenie” wojewódzkie organy Inspekcji. Mogą to być np. zakazy wprowadzania zakwestionowanego produktu do obrotu lub/i kary pieniężne za sfalszowanie produktu i wprowadzanie tym samym konsumentów w błąd. Podmioty, których dotyczy wydawane przez wojewódzkie organy Inspekcji decyzje administracyjne, w tym nakładane sankcje, mogą je zaskarżyć – do organu drugiej instancji

(Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych), a następnie do sądów administracyjnych (WSA i NSA). Zatem, Główny Inspektor jest dość często uczestnikiem postępowań sądowych, a jego przedstawiciele biorą nierzadko udział w toczących się przed sądami rozprawach.

POROZUMIENIA – w trosce o jak najbardziej skuteczną i kompleksową realizację swoich zadań IJHARS aktywnie współpracuje z wieloma instytucjami, zarówno naukowo-badawczymi, jak i kontrolnymi. Z wieloma takimi partnerami IJHARS ma podpisane oficjalne porozumienia dotyczące współpracy w konkretnych obszarach tematycznych. Na przykład, z Głównym Lekarzem Weterynarii GIJHARS podpisał porozumienie w sprawie zasad współpracy w zakresie sporządzania dokumentów dotyczących kontroli podmiotów wprowadzających na rynek żywność lub pasze oznakowane jako wolne od GMO, a z Inspekcją Transportu Drogowego GIJHARS podpisał porozumienie w sprawie zasad współpracy przy wykonywaniu kontroli warunków transportu artykułów rolno-spożywczych oraz jakości handlowej przewożonych produktów.

PK KKŻ – Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych pełni rolę Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Polski (w skrócie PK KKŻ). Stanowi on oficjalną jednostką łącznikową pomiędzy Komisją Kodeksu Żywnościowego a Polską, jako państwem członkowskim Komisji, a także odpowiada za pełną wymianę informacji w zakresie prac Komisji i koordynację uczestnictwa Polski w jej pracach. Za realizację wynikających z tej funkcji zadań odpowiada Biuro Współpracy Międzynarodowej. Więcej informacji na temat historii i roli Punktu Kontaktowego KKŻ można znaleźć na stronie internetowej IJHARS: www.ijhars.gov.pl w zakładce „Współpraca międzynarodowa”, w sekcji „Kodeks Żywnościowy”.

PRZEWODNIKI – wśród różnego rodzaju zasobów wiedzy dostępnych na stronie internetowej IJHARS, warto zwrócić uwagę m.in. na specjalne przewodniki dotyczące wybranych aspektów prawnych związanych ze znakowaniem żywności. Przewodniki te (mające objaśniać w praktyce zapisy Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) z dnia 25 października 2011 r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) dotyczą m.in. takich zagadnień, jak: informowanie o alergenach, o kraju pochodzenia podstawowego składnika produktu, o ilościowej zawartości składników; znakowanie

etykiet napojów spirytusowych czy też znakowanie produktów rybołówstwa i akwakultury. Przewodniki można znaleźć na stronie internetowej IJHARS: www.ijhars.gov.pl w zakładce „Jakość handlowa”, w sekcji „Znakowanie żywności”. Mogą one być przydatne zarówno dla wnikliwych konsumentów, jak i oczywiście, a może przede wszystkim, dla przedsiębiorców z branży rolno-spożywczej i handlowej.

REJESTRY – Inspekcja prowadzi na swojej stronie internetowej ogólnodostępny rejestr zafałszowanych artykułów rolno-spożywczych, który jest systematycznie aktualizowany i zawiera także dane archiwalne. Można w nim znaleźć informacje o produktach zakwestionowanych w trakcie kontroli jakości handlowej przeprowadzonych przez IJHARS, w tym także o stwierdzonych nieprawidłowościach. Jest w nim też wyszukiwarka umożliwiająca przeglądanie zawartości. Rejestr ten można znaleźć na stronie IJHARS w sekcji „Co robimy”. Warto dodać, że poza jawnymi rejestrami IJHARS prowadzi też rejestry, których zawartość nie jest podawana do publicznej wiadomości (są tworzone na użytek wewnętrzny Inspekcji). Do takich rejestrów należą m.in.: centralny rejestr podmiotów działających na rynku rolno-spożywczym (prowadzony przez GIJHARS), a także regionalne rejestry rzeczoznawców (prowadzone przez poszczególne wojewódzkie inspektoraty IJHARS).

ROLNICTWO EKOLOGICZNE – warto wiedzieć, że zgodnie z ustawą o rolnictwie ekologicznym i produkcji ekologicznej IJHARS sprawuje nadzór nad produkcją ekologiczną w Polsce oraz nad jednostkami certyfikującymi. Inspekcja dba zatem o to, by produkty oznakowane na półkach sklepowych jako ekologiczne faktycznie spełniały wymogi dotyczące rolnictwa ekologicznego. W UE produkty ekologiczne są wyróżnione charakterystycznym zielonym logo z „liściami”, które stanowi połączenie dwóch symboli: flagi UE oraz liścia. Rolnictwo ekologiczne to system produkcji, który opiera się na zasadach zrównoważonego rozwoju oraz minimalizacji wpływu na środowisko naturalne. Liczy się w nim dbałość o odpowiedzialne wykorzystanie energii i zasobów naturalnych, ochrona bioróżnorodności, zdrowie i dobrostan zwierząt, utrzymanie żyzności gleby i jakości wody. A to wszystko dzięki naturalnym i tradycyjnym metodom produkcji.

SYGNAŁY KONSUMENCKIE – IJHARS jest instytucją otwartą na dialog społeczny, słuchającą uważnie głosu nie tylko branży rolno-spożywczej, lecz

także konsumentów. Świadczyć może o tym np. fakt, że każdy obywatel lub podmiot z branży może sam, bezpośrednio zgłosić do IJHARS swoje zastrzeżenia lub wątpliwości dotyczące jakości handlowej danego produktu rolno-spożywczego lub jego opakowania (materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością), o ile produkt ten podlega kontroli lub nadzorowi przez organy IJHARS. Zgłoszenia takie i zawarte w nich informacje nazywane są w Inspekcji „sygnałami konsumentckimi”. Aby były one efektywne i zapewniały otrzymanie informacji zwrotnej muszą jednak spełniać kilka wymogów formalnych i technicznych, które są szczegółowo opisane na stronie internetowej IJHARS, w sekcji „Załatw sprawę”. Z pewnością, w uzasadnionych przypadkach warto je podejmować, gdyż po pozytywnym rozpatrzeniu mogą one doprowadzić do podjęcia przez Inspekcję doraźnych czynności kontrolnych, które pozytywnie wpłyną na jakość żywności dostępnej na naszym rynku. Wszyscy możemy więc w ten sposób dbać o markę polskiej żywności i jednocześnie chronić swoje interesy.

TRADYCJE – poza walką z zafałszowaniami żywności i wykrywaniem różnego rodzaju nieprawidłowości na rynku rolno-spożywczym, IJHARS ma w swoim szerokim zakresie kompetencji także działania mające chronić i promować nasze kulinarne dziedzictwo. Inspekcja prowadzi bowiem nadzór nad procesem certyfikacji produktów tradycyjnych i regionalnych, wyróżnionych specjalnymi unijnymi znakami jakości: chronione oznaczenie geograficzne (ChOG), chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) i gwarantowana tradycyjna specjalność (GTS). Dlatego, na stronie internetowej IJHARS można znaleźć m.in. aktualną listę wszystkich tego rodzaju polskich produktów, które zostały wpisane do oficjalnego, unijnego systemu ChOG, ChNP i GTS, a także wykaz związanych z nimi aktów prawnych oraz aktualny, szczegółowy wykaz producentów tych specjalów z całego kraju. Informacje te (i wiele innych) można znaleźć na stronie internetowej IJHARS w sekcji „Produkty tradycyjne i regionalne”.

URZĘDOWE KONTROLE ŻYWNOCI – producenci i dystrybutorzy artykułów rolno-spożywczych podlegają, z mocy prawa, nadzorowi stosownych służb państwowych w zakresie bezpieczeństwa oraz jakości. Jedną z głównych państwowych jednostek organizacyjnych, tworzących system urzędowej kontroli żywności w Polsce, jest Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Oprócz niej, w systemie tym działają także, w ramach swoich specyficznych, odmiennych kompetencji: Państwowa Inspekcja Sanitarna, Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcja Weterynaryjna. Te trzy ostatnie, generalnie dbają o jakość zdrowotną żywności, podczas gdy IJHARS, jak wskazuje sama nazwa, koncentruje się przede wszystkim na jakości handlowej żywności. Tym co łączy wszystkie wymienione inspekcje, poza bieżącą współpracą i zbieżnymi celami, jest również np. fakt, że wydawane przez nie, jako państwowe organy kontrolne decyzje i komunikaty, w tym zwłaszcza dotyczące przypadków stwierdzenia zafałszowania żywności (zafałszowane artykuły rolno-spożywcze), bądź szkodliwości dla zdrowia (żywność niebezpieczna), są na bieżąco podawane do publicznej wiadomości, m.in. w ramach unijnego systemu RASFF, czyli Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności (Rapid Alert System for Food and Feed). Sposób prowadzenia kontroli żywności w UE reguluje rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin. Dodatkowo, w Polsce urzędowy system kontroli żywności regulują konkretne ustawy, określające działanie poszczególnych organów kontrolnych.

WIJHARS – poza Głównym Inspektorem IJHARS, z siedzibą w Warszawie, w każdym z 16 polskich województw działa Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz kierowany przez niego wojewódzki inspektorat IJHARS. Jednostki te realizują działania kontrolne i nadzorcze Inspekcji na „swoim terenie”, a ich merytoryczna praca jest na bieżąco koordynowana przez GIJHARS. Warto wiedzieć, że wojewódzkich inspektorów IJHARS powołują i odwołują wojewodowie, na wniosek Głównego Inspektora IJHARS, podczas gdy Głównego Inspektora powołuje i odwołuje Prezes Rady Ministrów, na wniosek ministra właściwego do spraw rynków rolnych. Wojewódzkie inspektoraty są zatem częścią zespolonej administracji wojewódzkiej, podczas gdy GIJHARS jest jednym z państwowych urzędów centralnych. Siedziby poszczególnych wojewódzkich inspektoratów IJHARS mieszczą się w: Warszawie, Bydgoszczy, Białymstoku, Gdyni, Katowicach, Kielcach, Krakowie, Lubli-

nie, Łodzi, Olsztynie, Opolu, Poznaniu, Rzeszowie, Szczecinie, Wrocławiu, Zielonej Górze. Niektóre z nich mają też oddziały zamiejscowe.

WSPÓŁPRACA MIĘDZYNARODOWA – Inspekcja jest aktywnym i cenionym partnerem na forum międzynarodowym, o czym świadczą liczne pełnione przez GIJHARS funkcje: Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Polski; instytucji wiodącej w ramach współpracy Polski z Grupą Roboczą Rady Unii Europejskiej ds. Międzynarodowych Kwestii Żywnościowych i Rolnych; Polskiego Sekretariatu Współpracy z Grupą Roboczą do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych EKG/ONZ (Europejska Komisja Gospodarcza Organizacji Narodów Zjednoczonych); Punktu Kontaktowego do spraw oszustw związanych z żywnością i organu łącznikowego krajowych służb kontroli z Komisją Europejską; instytucji reprezentującej Polskę w Systemie Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw funkcjonującym w ramach Organizacji Współpracy Gospodarczej i Rozwoju (OECD).

ZADANIA INSPEKCJI – zgodnie z ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych do zadań Inspekcji należy: nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych; kontrola warunków składowania i transportu artykułów rolno-spożywczych; współpraca z właściwymi organami administracji rządowej w województwie, organami innych inspekcji, urzędami centralnymi, policją, jednostkami samorządu terytorialnego oraz państwowymi jednostkami organizacyjnymi realizującymi politykę rolną państwa; współpraca z jednostkami organizacyjnymi pełniącymi funkcję agencji płatniczych w zakresie realizacji Wspólnej Polityki Rolnej; współpraca lub uczestnictwo w międzynarodowych organizacjach zajmujących się jakością handlową artykułów rolno-spożywczych oraz międzynarodowym obrotem artykułami rolno-spożywczymi; udzielanie informacji i szkolenie w zakresie przepisów i wymagań dotyczących jakości handlowej

lub ustalania klas jakości handlowej oraz metod i badań artykułów rolno-spożywczych; współpraca z urzędowymi jednostkami kontrolnymi w innych państwach w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, w tym wymienianie informacji lub próbek artykułów rolno-spożywczych; a także wykonywanie innych zadań określonych w przepisach odrębnych.

ZNAKOWANIE – zgodnie z wymogami prawa żywnościowego, wprowadzane w naszym kraju do obrotu artykuły rolno-spożywcze powinny być oznakowane w języku polskim, w sposób czytelny, zrozumiały i widoczny, a w przypadku artykułów rolno-spożywczych w opakowaniach jednostkowych – także w sposób nieusuwalny. Oznakowanie powinno zawierać m.in. informacje o nazwie produktu oraz innych istotnych z punktu widzenia nabywcy jego cechach, niezbędnych do jego identyfikacji. Znakowanie artykułów rolno-spożywczych nie może wprowadzać nabywców w błąd, ani sugerować że posiadają one specjalne właściwości, jeśli tak w rzeczywistości nie jest. W praktyce, największy odsetek nieprawidłowości wykrywanych przez IJHARS w ramach kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych dotyczy właśnie tego obszaru, czyli znakowania. Warto o tym pamiętać i zawsze uważnie czytać etykiety produktów spożywczych, aby uniknąć ewentualnych rozczarowań i dokonywać optymalnych wyborów zakupowych, a gdy coś na opakowaniu wzbudzi nasze wątpliwości, to dobrze jest najpierw dopytać o daną kwestię samego producenta lub sprzedawcę, a jeśli sprawa jest bardziej złożona lub kontrowersyjna, to można zawsze zwrócić się po wsparcie do odpowiedniej, państwowej inspekcji, np. do IJHARS – w ramach tzw. „sygnałów konsumenckich”. Z pewnością, z wielu powodów, warto zachować czujność i być świadomym konsumentem!

Źródła: *Oficjalna strona internetowa IJHARS, Biuletyn IJHARS „Wiedza i Jakość”, Sprawozdania roczne z działalności IJHARS, ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, GIJHARS, MRiRW.*

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

2023

20
LAT
IJHARS

WYBIERAJ POLSKIE PRODUKTY

ISSN 1896-9569