

# WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 1 (66)/2022

ISSN 1896-9569

**Podsumowanie**

**2021 roku**

str. 5–13

**Nowe przepisy**

**UE w rolnictwie**

**ekologicznym**

str. 14–19



**Nowe przepisy  
na rynku wina**

str. 20–22

## WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora JHARS ..... 1

## WYDARZENIA

Wydarzenia styczeń – marzec 2022 ..... 2

## DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

„Działalność kontrolna IJHARS w 2021 r.”  
Jarosław Doliński, Agata Mendryk ..... 5„Jakość handlowa w pigułce, czyli wyniki kontroli z 2021 r.”  
Anna Dominiak ..... 8„Działalność laboratoriów GIJHARS w 2021 r.”  
Aleksandra Józefowicz ..... 10„Punkt Kontaktowy ds. oszustw żywnościowych – 2021 r.  
w statystykach”  
Klaudia Kreft ..... 12„Nowe przepisy UE dotyczące rolnictwa ekologicznego”  
Piotr Modliński ..... 14„Nowe przepisy winiarskie”  
Dorota Balińska-Hajduk ..... 20„Utrudnianie kontroli w orzecznictwie sądów administracyjnych”  
Laura Koenig ..... 23„Wyrok Trybunału Sprawiedliwości UE”  
Małgorzata Stańczuk ..... 25„Zmiana jako stały element życia”  
Żaneta Wisińska-Kuchta ..... 27

## WSPÓŁPRACA MIĘDZYNARODOWA

„Podsumowanie sesji KKŻ i najważniejszych decyzji  
podjętych w 2021 roku na forum organizacji”  
Magdalena Kowalska ..... 30„52. Sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO do spraw Higieny Żywności”  
Małgorzata Kłak-Sionkowska ..... 32„Trendy żywieniowe z kraju i ze świata na 2022 rok”  
Joanna Maryniak-Szpilarzka ..... 35

## CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (47):  
„Wieś i żywność w uniwersałach poborowych drugiej połowy  
XVI i pierwszej połowy XVII wieku”  
Część I: Sytuacja polityczna Rzeczypospolitej przełomu XVI  
i XVII w.  
Stanisław Kowalczyk ..... 37

## Autorzy:

## Jarosław Doliński

W 1999 r. rozpoczął pracę w Głównym Inspektoracie Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych. Od stycznia 2012 r. pracownik Biura Kontroli Wewnętrznej w GIJHARS, na stanowisku głównego specjalisty.

## Anna Dominiak

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

## Dorota Balińska-Hajduk

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

## Aleksandra Józefowicz

Absolwentka Chemii Spożywczej i Biotechnologii Politechniki Łódzkiej. Z GIJHARS związana od 2007 r. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

## Laura Koenig

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

## Stanisław Kowalczyk

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

## Magdalena Kowalska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od stycznia 2009 r. związana z GIJHARS. Obecnie główny specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej.

## Klaudia Kreft

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, kierunku Technologia Żywności i Żywienia Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od marca 2017 r. związana z GIJHARS, obecnie starszy specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

## Żaneta Wisińska-Kuchta

Absolwentka Wydziału Strategiczno-Obronny Akademii Obrony Narodowej w zakresie gospodarowania zasobami pracy i kapitału. Ukończyła studia podyplomowe „Ekonomiczna analiza danych w programie Microsoft Excel i języku programowania VBA”. Od września 2019 r. pracownik Biura Kadry i Szkoleń.

## Agata Mendryk

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2021 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Wewnętrznej.

## Piotr Modliński

Absolwent Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2003 r. związany z GIJHARS, obecnie Naczelnik Wydziału Analizy Danych i Wymiany Informacji w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

## Małgorzata Kłak-Sionkowska

Absolwentka Międzywydziałowego Studium Towaroznawstwa oraz Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2007 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Współpracy Międzynarodowej.

## Małgorzata Stańczuk

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

## Joanna Maryniak-Szpilarzka

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



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

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

**Zdjęcie na okładce:**  
Pixabay.com

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

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



## SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Tradycyjnie już pierwszy numer biuletynu jest dobrą okazją do podsumowania naszej pracy w poprzednim roku. Dlatego pozwolę sobie przedstawić Państwu Inspekcję w liczbach.

Nasi inspektorzy przeprowadzili ogółem 75 685 czynności kontrolnych, w tym: 66 076 kontroli urzędowych w obrocie z zagranicą, 7042 kontroli urzędowych na rynku krajowym oraz 2567 czynności kontrolnych wykonanych na wniosek przedsiębiorcy. Inspektorzy JHARS ze względu na cechy organoleptyczne zakwestionowali 2,7% skontrolowanych partii (w 2020 r. 1,3%), niewłaściwe parametry fizykochemiczne stwierdziliśmy w przypadku 11,5% (w 2020 r. 14,4%), natomiast 28,3% (w 2020 r. 21,9%) partii była niewłaściwie oznakowana. W 2021 roku nasze laboratoria zbadały 5346 próbek artykułów rolno-spożywczych, wykonały 27 394 oznaczeń. Zachęcam Państwa do przeczytania artykułów w całości poświęconych podsumowaniu minionego roku (strony 5–13).

Nowy rok przyniósł ważne zmiany w przepisach dotyczących rolnictwa ekologicznego oraz wyrobów winiarskich. Od 1 stycznia 2022 r. obowiązują nowe przepisy Unii Europejskiej w rolnictwie ekologicznym. W artykule poświęconym temu tematowi znajdą Państwo wszystkie najważniejsze informacje w zakresie dotychczasowych oraz nowych przepisów z wyszczególnieniem głównych zmian oraz wykazem rozporządzeń wykonawczych i delegowanych do rozporządzenia 2018/848.

Natomiast od 7 marca 2022 r. obowiązuje nowa ustawa winiarska. W artykule przedstawiamy: nowe definicje fermentowanego napoju winiarskiego, plantatora winorośli czy też drobnego producenta wina, a także nowe zasady wykonywania działalności regulowanej oraz zmiany dotyczące organizacji rynku wina.

W numerze piszemy także o: utrudnianiu kontroli w orzecznictwie sądów administracyjnych, wyroku Trybunału Sprawiedliwości UE, współpracy międzynarodowej oraz o trendach żywieniowych z kraju i ze świata na 2022 rok.

Jestem przekonany, że każdy z naszych czytelników znajdzie dla siebie coś ciekawego.

Andrzej Romaniuk  
Główny Inspektor JHARS

Z okazji Świąt Wielkanocnych życzymy Państwu  
radosnego przeżywania tego szczególnego czasu,  
chwil wypełnionych spokojem,  
uwagi w byciu z bliskimi  
oraz ufego spoglądania w przyszłość,  
mimo wszelkich trudności.

Kierownictwo IJHARS



Źródło: pixabay.com



## WYDARZENIA STYCZEŃ – MARZEC 2022

## WIJHARS W BYDGOSZCZY

WIJHARS w Bydgoszczy od lat współpracuje z Kujawsko-Pomorskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Minikowie. Owocem tej współpracy jest zaangażowanie w działalność promocyjno-szkoleniową w zakresie kompetencji IJHARS. 16 grudnia Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie zorganizował szkolenie online, zatytułowane: „Systemy jakości żywności, dofinansowanie dla producentów”. WIJHARS w Bydgoszczy reprezentowali Marta Knop oraz Rafał Zieliński. Inspektorzy przedstawili uczestnikom zagadnienia związane z prawną stroną tematu, obowiązki podmiotów przystępujących do systemu oznakowania, w tym zalety i zagrożenia związane z oznakowaniem informacją dowolną. Następnie szczegółowo omówili rodzaje systemów znakowania żywności. Na zakończenie uczestnicy szkolenia mogli wziąć udział w panelu dyskusyjnym dotyczącym omawianych zagadnień. W ramach realizacji współpracy WIJHARS w Bydgoszczy z Zespołem Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bydgoszczy odbył się kolejny cykl wykładów dla młodzieży, które przygotowała Joanna Jankowska. W czasie spotkań prezentowana była tematyka związana z urzędową kontrolą jakości artykułów rolno-spożywczych, pracą inspektora WIJHARS.



## SINGLE WINDOW – TELEKONFERENCJA

4 stycznia przedstawiciele GIJHARS uczestniczyli w telekonferencji z przedstawicielami Ministerstwa Finansów dotyczącej struktury organizacyjnej jednostek Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych na cele platformy Single Window.



## PASZPORTYZACJA POLSKIEJ ŻYWNOCI

W dniach 24 stycznia oraz 28 lutego przedstawiciele biura BKJ wzięli udział w cyklicznych warsztatach dedykowanych pilotażowemu projektowi roboczo nazwanemu „Paszportyzacja Polskiej Żywności”. Spotkania zorganizowane zostały przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa przy współpracy z GovTech Polska. Podczas warsztatów omówiono działanie systemu oraz dokumenty pokontrolne.



## SPOTKANIE GRUPY EKSPERTÓW KE SEKTORA OLIWY Z OLIWEK

1 lutego odbyło się spotkanie grupy ekspertów w zakresie kontroli zgodności prowadzonych na rynku oliwy z oliwek. Spotkanie miało formę wideokonferencji. W wydarzeniu wzięli udział przedstawiciele Biura Kontroli Jakości Handlowej – Dyktor Dorota Balińska-Hajduk oraz Elżbieta Sochoń. Na spotkaniu przedstawiono wyniki kontroli zgodności w sektorze oliwy z oliwek, zaprezentowano stanowiska i omówiono doświadczenia w zakresie prowadzonych kontroli.



## KONKLUZJE RADY UE

Dokument „Zaangażowanie UE na rzecz ambitnego oraz dostosowanego do obecnych i przyszłych wyzwań Kodeksu Żywnościowego” został przyjęty na posiedzeniu Rady UE do spraw Rolnictwa i Rybołówstwa 21 lutego. Ministrowie rolnictwa państw członkowskich UE w konkluzjach zwrócili szczególną uwagę na związek pomiędzy pracami Komisji Kodeksu Żywnościowego a agendą zrównoważonego rozwoju ONZ. Wezwali, aby kwestie zrównoważonego rozwoju zajmowały ważniejsze miejsce przy ustalaniu norm bezpieczeństwa i jakości żywności w handlu. Konkluzje Rady, obok zagadnień mających charakter globalny, poruszają także aspekty związane ściśle z działalnością Unii Europejskiej i jej państw

członkowskich w ramach KKŻ. Przedstawiciele Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS aktywnie uczestniczyli w opracowaniu tekstu konkluzji.



## 52. SESJA KOMITETU KKŻ FAO/WHO DO SPRAW HIGIENY ŻYWNOSCI (CCFH)

52. sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO do spraw Higieny Żywności (CCFH) odbyła się w formule online od 28 lutego do 4 marca oraz 9 marca. Na posiedzeniu Polskę reprezentowali eksperci z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Głównego Inspektoratu Weterynarii.

Więcej informacji o sesji w artykule „52. Sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO do spraw Higieny Żywności” na stronie 32.



## 49. SESJA SEKCJI BRANZOWEJ DO SPRAW STANDARYZACJI SADZENIAKÓW ZIEMNIAKA

W dniach 17–18 marca, w formie hybrydowej, odbyła się 49. sesja Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Sadzeniaków Ziemniaka funkcjonującej w ramach Grupy Roboczej EKG/ONZ do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (GE.6/WP.7). W posiedzeniu uczestniczyło prawie 50 delegatów z ponad 20 państw z całego świata, w tym przedstawiciele Polski reprezentujący Główny Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz GIJHARS.

Podczas posiedzenia przewodnicząca sekcji GE.6/WP.7 przekazała, że norma na sadzeniaki ziemniaka wymaga całościowego przeglądu. Zasygnalizowała, które sekcje wymagają szczegółowych zmian, bądź aktualizacji. Sekcja zdecydowała, że prace nad normą będą prowadzone w ramach grupy sprawodawców. Podczas posiedzenia omówiono zmiany do projektu przewodnika dla produkcji mini bulw oraz przedyskutowano zagadnienie dotyczące wielkości partii sadzeniaków ziemniaka. Delegaci podsumowali również wyniki ankiety na temat metod badania sadzeniaków ziemniaka pod kątem obecności bakterii.



## LABORATORIUM GIJHARS W GDYNI

W dniach 17–19 marca pracownik Pracowni Analiz Fizykochemicznych LS w Gdyni uczestniczył w międzynarodowym szkoleniu na temat bezpieczeństwa żywności „International Training for Safer Food, 4th BVL course od Food Safety Pisk Managment”. Na spotkaniu omawiano następujące tematy: autentyczność żywności, bezpieczeństwo żywności, zarządzania ryzykiem, procedury oraz metody stosowane w laboratoriach i instytutach naukowych w Niemczech, programy ułatwiające pracę inspekcjom w Niemczech.



## WEBINAR STREFY MENADŻERA BRANŻY SPOŻYWCZEJ

W ramach tzw. miesięcznego przeglądu w Strefie Menadżera Branży Spożywczej 18 marca Marzena Chacińska, Dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS, przedstawiła „Praktyczny przewodnik po normach Kodeksu Żywnościowego”. Menadżerski przegląd miesiąca to wirtualna formuła spotkań zaproponowana przez FoodFakty dla przedstawicieli branży. Podczas spotkań w syntryczny sposób prezentowane są najważniejsze informacje dotyczące zmian przepisów prawnych – krajowych oraz Unii Europejskiej, doniesienia z systemu RASFF oraz kwestie dotyczące zafałszowań żywności.



## POZYTYWNY WYNIK AUDYTU W IJHARS

W dniach 21–23 marca w Inspekcji JHARS odbył się kolejny audyt nadzoru na zgodność z normą ISO 9001:2015. Przeprowadziła go niezależna jednostka certyfikująca DEKRA Certification Sp. z o.o. Audyt potwierdził, że system zarządzania jakością funkcjonujący w Inspekcji, działa zgodnie z wymaganiami międzynarodowej normy ISO 9001:20015 w zakresie: „Nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych i środków produkcji, w tym wywożonych

i sprowadzanych z zagranicy oraz wykonywanie zadań wynikających z polityki rolnej państwa. Przeciwdziałanie zagrożeniom korupcyjnym w IJHARS.”

Pierwsza certyfikacja systemu zarządzania jakością funkcjonującego w IJHARS opartego na wymaganiach normy ISO 9001, miała miejsce w 2005 roku.

W 2011 r. w całej Inspekcji JHARS wdrożono system przeciwdziałania zagrożeniom korupcyjnym, o który w 2012 r., w wyniku audytu jednostki certyfikującej, rozszerzono zakres certyfikacji w IJHARS.



## SEJMOWA KOMISJA ROLNICTWA

22 marca Główny Inspektor JHARS Andrzej Romaniuk, zastępca Głównego Inspektora Agnieszka Sudoł, Dyrektor BKJ Dorota Balińska-Hajduk oraz Dyrektor BOL Dorota Bocheńska uczestniczyli w posiedzeniu sejmowej Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Posiedzenie poświęcone było rozpatrzeniu informacji Najwyższej Izby Kontroli o wynikach kontroli systemu kontroli bezpieczeństwa żywności w Polsce – stan obecny i pożądane kierunki zmian oraz rozpatrzeniu informacji Najwyższej Izby Kontroli o wynikach kontroli przeciwdziałaniu marnowaniu żywności.



## SPOTKANIE W MRiRW

23 marca na prośbę Polskiej Federacji Producentów Żywności – Związek Pracodawców w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi odbyło się spotkanie w sprawie dostępności surowców i zapewnienia ciągłości produkcji oraz dostaw na rynek krajowy i rynki eksportowe z Ukrainy. Z ramienia GIJHARS w spotkaniu uczestniczyli: Główny Inspektor Andrzej Romaniuk, Dyrektor BKJ Dorota Balińska-Hajduk oraz Dyrektor BOL Dorota Bocheńska.



## EFORUM „MIKROBIOLOGIA W SŁUŻBIE BEZPIECZEŃSTWA”

„Listeria, Salmonella i inne zagrożenia – Mikrobiologia w służbie bezpieczeństwa” to tytuł eForum zorganizowanego 24 i 25 marca przez portal Food Fakty. Wydarzenie w całości poświęcone zostało tematyce mikrobiologii w branży spożywczej. Prezentację na temat prac Komitetu KKŻ FAO/WHO do spraw Higieny Żywności w kontekście mikrobiologii wygłosiła Małgorzata Kłak-Sionkowska z Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS.



Zródło: pexels.com

# DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNA IJHARS W 2021 R.

Jarosław Doliński  
Agata Mendryk

Rok 2021 był pierwszym pełnym okresem funkcjonowania Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych od momentu przejścia zadań Inspekcji Handlowej dotyczących nadzoru nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych w obrocie detalicznym. Dzięki przejściu nowych zadań, IJHARS stała się w Polsce instytucją odpowiedzialną za kontrolę jakości handlowej żywności zarówno na etapie produkcji żywności jak i obrotu detalicznego, co przyczyniło się do szybszego:

- reagowania na pojawiające się na rynku nieprawidłowości,
- eliminowania produktów niespełniających wymagań wskazanych na etykietach oraz o parametrach jakościowych niezgodnych z przepisami prawa.

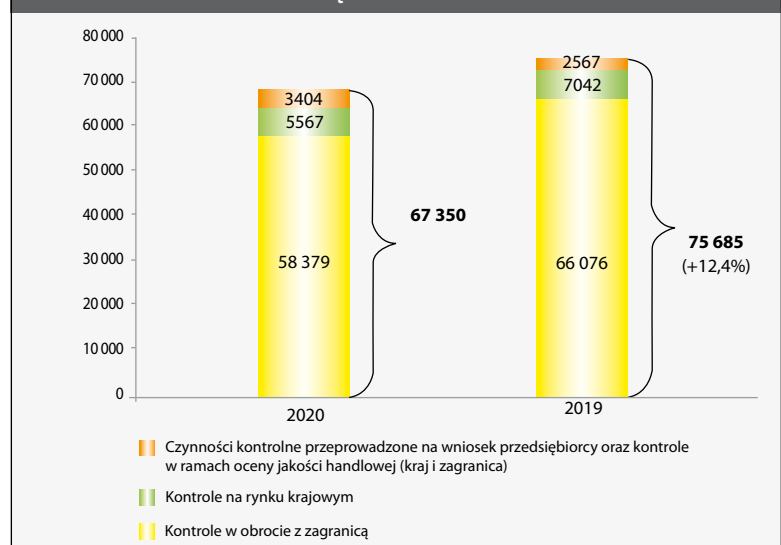
Ponadto, IJHARS realizuje swoje zadania określone również w innych ustawach i rozporządzeniach krajowych oraz unijnych. W realizację ustawowych zadań kontrolnych w ubiegłym roku zaangażowanych było 599 pracowników, w tym 140 osoby zatrudnione w 9 laboratoriach GIJHARS.

W 2021 r. IJHARS jako urząd odpowiedzialny za kontrolę żywności zarówno na etapie jej produkcji, jak i obrotu detalicznego w zakresie jakości handlowej, przeprowadzała kontrole jakości handlowej produktów rolno-spożywczych u producentów żywności, na giełdach żywności prowadzących sprzedaż hurtową, nadzorowała jakość handlową w obrocie detalicznym oraz kontrolowała żywność w placówkach gastronomicznych.

Dodatkowo na mocy nowej ustawy IJHARS przeprowadziła również kontrolę oznakowania wprowadzanych do obrotu produktów genetycznie zmodyfikowanych (produktów GMO) i kontrolę oznakowania genetycznie zmodyfikowanej żywności w zakresie wymagań unijnych.

W 2021 r. IJHARS przeprowadziła ogółem 75 685 czynności kontrolnych, w tym: 66 076 kontroli urzędowych w obrocie z zagranicą, 7042 kontrole urzędowe na rynku krajowym oraz 2567 czynności kontrolnych wykonanych na wniosek przedsiębiorcy. W porównaniu do 2020 r. liczba przeprowadzonych kontroli ogółem zwiększyła się o 8335 (12,4%), głównie w odniesieniu do kontroli w obrocie z zagranicą (o 13,2%) oraz w przypadku kontroli na rynku krajowym (o 26,5%), natomiast liczba przeprowadzonych czynności kontrolnych wykonanych na wniosek przedsiębiorcy zmniejszyła się o 24,6% (rysunek 1).

**RYСУNEK 1. LICZBA CZYNNOŚCI KONTROLNYCH PRZEPROWADZONYCH OGÓŁEM NA RYNKU KRAJOWYM I W OBROTCIE Z ZAGRANICĄ PRZEZ IJHARS W LATACH 2020–2021**



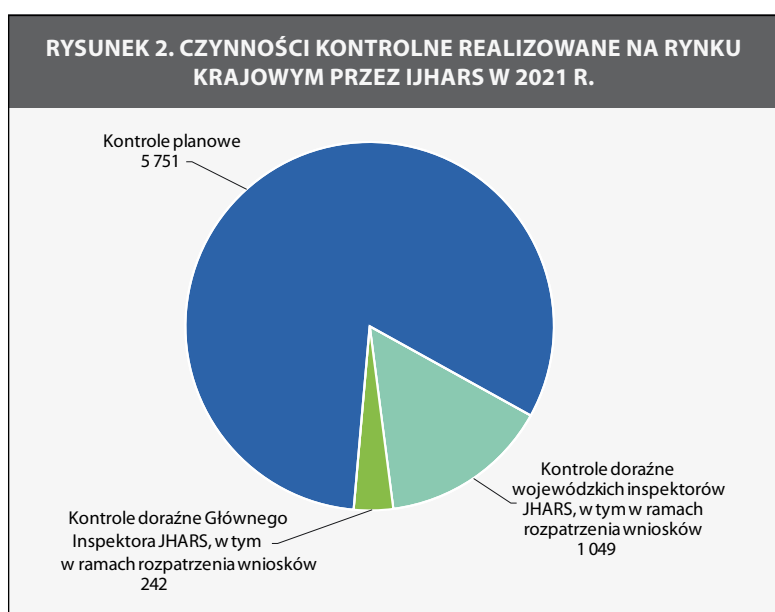
W ramach 7042 kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym, w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i środków produkcji oraz zadań nałożonych na Inspekcję innymi przepisami, IJHARS przeprowadziła 1670 czynności kontrolnych na etapie handlu detalicznego dotyczących:

- artykułów rolno-spożywczych oferowanych w detalu konsumentowi finalnemu,
- świeżych owoców i warzyw oferowanych w detalu konsumentowi finalnemu,



- artykułów rolno-spożywczych dostępnych w gastronomii,
- prawidłowości wprowadzania do obrotu i oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- obrotu detalicznego paszami przeznaczonymi dla zwierząt domowych (z wyłączeniem obrotu tymi paszami prowadzonego przez zakłady lecznicze dla zwierząt).

Liczba urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym obejmowała kontrole prowadzone w trybie planowym i doraźnym, w tym kontrole w ramach rozpatrzenia wniosków (rysunek 2).



Zakres kontroli planowych dotyczył jakości handlowej między innymi: przetworów warzywnych i owocowych, koncentratów spożywczych, wyrobów garmazeryjnych z zadeklarowanym w składzie produktem mlecznym, mięsa i przetworów mięsnych, makaronu, świeżych owoców, warzyw i ziemniaków, jaj, soków, nektarów, napojów bezalkoholowych, piwa, wyrobów winiarskich, przetworów pomidorowych, ryb, oliwy z oliwek, miodu, wyrobów czekoladowych i kakaowych, tłuszczów do smarowania oraz pasz dla zwierząt domowych. Sprawdzano również materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, prawidłowość znakowania wyrobów sprzedawanych luzem przeznaczonych dla konsumenta, takich jak: pieczywo, ciasta i ciasteczka, mięso i wędliny, przetwory mleczne – sery, ryby mrożone.

W ubiegłym roku podejmowano także działania doraźne z inicjatywy Głównego Inspektora i wojewódzkich inspektorów JHARS oraz działania w celu

skontrolowania produktów wskazanych przez inne instytucje: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Państwową Inspekcję Sanitarną, Inspekcję Weterynaryjną, producentów żywności i konsumentów. Przeprowadzono również 18 kontroli na wniosek administracji innego państwa Unii Europejskiej, w ramach Punktu Kontaktowego do spraw oszustw żywnościowych.

Ustalenia z urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym wykazały, że jakość handlową artykułów rolno-spożywczych kwestionowano najczęściej z powodu nieprawidłowego oznakowania produktów, co stwierdzono w przypadku 28,3% skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych, 27,1% ziemniaków oraz 24,4% skontrolowanych partii świeżych owoców i warzyw. Najczęściej kwestionowano oznakowanie: ryb, wyrobów garmazeryjnych oraz wyrobów oferowanych luzem. W porównaniu do 2020 r. udział partii nieprawidłowo oznakowanych zwiększył się o 6,4 punktu procentowego, w przypadku świeżych owoców i warzyw o 11,4 punktu, jak również w odniesieniu do ziemniaków o 16,4 punktu procentowego.

W przypadku badań laboratoryjnych próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym stwierdzono, że 11,5% skontrolowanych partii artykułów było niezgodnych z przepisami lub deklaracją producenta pod względem parametrów fizykochemicznych. Najwięcej zastrzeżeń w tym zakresie dotyczyło: przetworów owocowych, wyrobów winiarskich, kakaowych oraz czekoladowych. W porównaniu do 2020 r. udział partii o nieprawidłowych parametrach fizykochemicznych zmniejszył się o 2,9 punktu procentowego.

Powodem zakwestionowania jakości handlowej wyrobów były również ich niewłaściwe cechy organoleptyczne, co stwierdzono w odniesieniu do 2,7% skontrolowanych partii. Pogorszenie cech organoleptycznych dotyczyło głównie: oliwy z oliwek, wyrobów garmazeryjnych oraz wyrobów oferowanych luzem, w tym mięsa, serów i ryb mrożonych. W porównaniu do 2020 r. udział partii nieodpowiadających określonym cechom organoleptycznym zwiększył się o 1,3 punktu procentowego.

Artykuły rolno-spożywcze niespełniające wymagań jakościowych określonych w przepisach lub dekla-



rowanych przez producenta były podstawą wydania przez organy IJHARS 1 883 decyzji administracyjnych, w tym: 1 221 nakładających kary pieniężne na kwotę ogółem 2 708,6 tys. zł oraz 662 obejmujących artykuły rolno-spożywcze o jakości niezgodnej z wymaganiami lub deklaracją producenta. Ponadto, 1 199 przedsiębiorcom przekazano zalecenia pokontrolne obligujące do wyeliminowania w określonym terminie nieprawidłowości związanych z procesem produkcji lub oznakowaniem produktu, a na 407 przedsiębiorców naruszających formalno-prawne aspekty działalności gospodarczej nałożono grzywny w drodze mandatu karnego na kwotę 82,2 tys. zł.

W wyniku 2 567 czynności kontrolnych przeprowadzonych na wniosek producenta wydano:

- 1 474 decyzje administracyjne: w sprawie nadania numeru identyfikacyjnego każdej partii wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli (737), zezwalające lub odmawiające zastosowania odstępstw od warunków produkcji ekologicznej (593), zwalniające podmiot z obowiązku znakowania jaj przeznaczonych bezpośrednio do produkcji (84), zezwalające na korzystanie ze specjalnego oznakowania opakowań świeżych owoców i warzyw (36), odmawiające udzielenia zgody na zmianę sposobu zabezpieczenia (24),
- 782 świadectwa jakości handlowej, potwierdzające spełnienie wymagań jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych; posiadanie świadectwa jakości handlowej ułatwia eksport polskich wyrobów na rynki zagraniczne oraz ich obrót na rynku krajowym,
- 1 434 certyfikaty na chmiel lub produkty chmielowe, potwierdzające spełnienie określonych wymagań jakościowych; posiadanie certyfikatu jest warunkiem wprowadzenia chmielu lub jego produktów do obrotu handlowego,
- 51 świadectw jakości dla produktów rolnych i środków spożywczych posiadających Chronione

Oznaczenie Geograficzne, Chronioną Nazwę Pochodzenia lub będących Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością.

W 2021 r. kontroli IJHARS podlegało ogółem 1 841,5 tys. t importowanych artykułów rolno-spożywczych (głównie: nasiona roślin oleistych, przetwory z owoców i warzyw, ryby i ich przetwory, zboża i ich przetwory, kawa, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, herbata i herbatki, mięso drobiowe i jego przetwory, przyprawy), 177,1 tys. hl importowanych napojów alkoholowych, wina i piwa, 149,9 tys. hl importowanych soków owocowych, warzywnych i napojów bezalkoholowych oraz 36,4 tys. hl olejów roślinnych.

W wyniku kontroli urzędowych zakwestionowano 108 partii artykułów rolno-spożywczych przywożonych do Polski. Urzędową kontrolą zgodności z normami handlowymi objęto również 420,4 tys. t importowanych i eksportowanych świeżych owoców i warzyw. W wyniku urzędowych kontroli świeżych owoców i warzyw realizowanych w obrocie z zagranicą (na etapie wywozu do krajów trzecich oraz na etapie przywozu z krajów trzecich) zakwestionowano łącznie 11 partii owoców i warzyw, w tym 5 partii na etapie importu, 6 partii na etapie eksportu.

Nieprawidłowości dotyczyły: niewłaściwego znakowania (na przykład: całkowitego braku oznakowania, braku informacji o zastosowanych środkach konserwujących lub innych substancjach chemicznych zastosowanych po zbiorze w przypadku owoców cytrusowych, podania masy netto produktu niezgodnej ze stanem faktycznym), wymagań minimalnych (występowanie objawów pleśni, zgnilizny, zepsucia), niespełnienia wymagań dotyczących deklarowanej klasy.

Więcej informacji o realizacji zadań ustawowych zawartych zostanie w „Sprawozdaniu z działalności IJHARS za 2021 r.”, które będzie dostępne na stronie [IJHARS](http://IJHARS).



Źródło: pixabay.com

Anna Dominiak

# JAKOŚĆ HANDLOWA W PIGUŁCE, CZYLI WYNIKI KONTROLI Z 2021 R.

Za nami kolejny trudny, pandemiczny rok. Inspekcja JHARS nie zwolniła jednak tempa i sprawdziła jakość handlową żywności na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego.

## Od A do Z...

Skontrolowano ponad 2000 podmiotów działających na różnych etapach łańcucha żywnościowego, tj. od produkcji do sprzedaży detalicznej konsumentowi finalnemu (w tym sklepy i lokale gastronomiczne).

Sprawdzono jakość handlową: wyrobów sprzedawanych luzem (pieczywa, mięsa i wędlin, ryb mrożonych, serów oraz ciast i ciastek), przetworów owocowych i warzywnych (w tym przetworów pomidorowych), koncentratów spożywczych (majonezów, sosów i musztard), wyrobów garmazeryjnych (dań gotowych z zadeklarowanym składnikiem mlecznym), makaronu, mięsa i jego przetworów, napojów (soków i nektarów, napojów bezalkoholowych, piwa), ryb, oliwy z oliwek, wyrobów winiarskich, wyrobów kakaowych i czekoladowych, tłuszczów spożywczych (do smarowania i do celów kulinarnych), jaj, a także świeżych owoców i warzyw oraz ziemniaków.

Przeprowadzone kontrole skoncentrowane były na analitycznym wykrywaniu zafałszowań (np. niedeklarowanych lub niedozwolonych składników) oraz weryfikacji oznakowania, biorąc pod uwagę wymagania określone w przepisach oraz deklaracje producentów.

## (Nie)ładnie dziś wyglądasz...

Udział partii zakwestionowanych w zakresie **cech organoleptycznych** osiągnął rekordowe 2,7%<sup>1</sup>, przy czym odsetek nieprawidłowości w różnych branżach wahał się od 0,3% do 68,1% (rysunek 1).

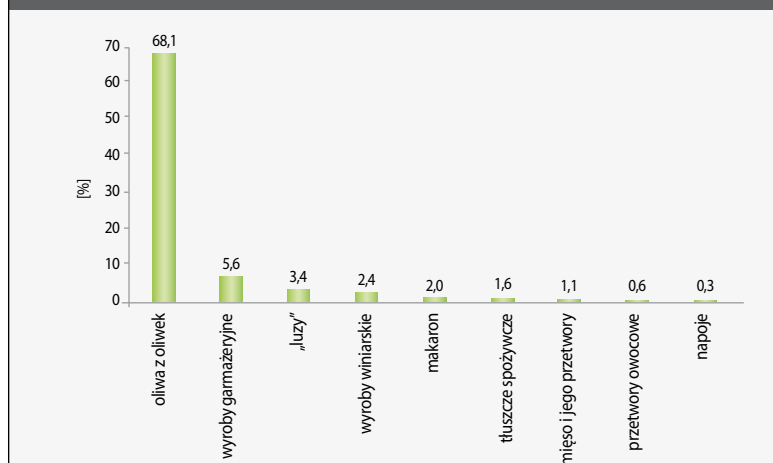
Niezgodności najczęściej stwierdzano w sklepach (3,9%), nieco rzadziej u producentów (2,1%), a najrzadziej w gastronomii (0,8%). Dotyczyły one przede wszystkim niewłaściwego wyglądu pojedynczych partii. Wyjątkiem potwierdzającym regułę okazała się niekwestionowana „królowa nieprawidłowości” w danym zakresie – oliwa z oliwek (po raz kolejny z niedopuszczalnymi wadami). Zastrzeżeń nie wniesiono do jakości przetworów warzywnych, koncentratów spożywczych, ryb oraz wyrobów kakaowych i czekoladowych.

W zakresie cech fizycznych zakwestionowano 0,6% partii świeżych owoców i warzyw (głównie za niespełnienie wymagań minimalnych) oraz 0,8% ziemniaków (z uwagi na zapleśnienie bulw i niespełnienie wymagań dla „ziemniaków młodych”).

## Mylne pierwsze wrażenie...

Parametry fizykochemiczne zakwestionowano w przypadku 11,5% partii poddanych badaniom laboratoryjnym, więc trend spadkowy nadal się utrzymuje<sup>2</sup>. Niestety nieprawidłowości stwierdzono w każdej skontrolowanej grupie asortymentowej, a ich udział w poszczególnych branżach jest wciąż dość wysoki (rysunek 2). W sklepach i w punktach gastronomicznych odsetek niezgodności odnotowano na zbliżonym poziomie (tj. odpowiednio 10,2% i 10,0%), podczas gdy u producentów był on nieco wyższy (13,1%).

RYСУNEK 1. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W WYNIKU OCENY CECH ORGANOLEPTYCZNYCH W 2021 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)



<sup>1</sup> Udział partii zakwestionowanych w zakresie cech organoleptycznych (kontrole planowe): 2021 r. – 2,7%, 2020 r. – 1,4%, 2019 r. – 1,4%, 2018 r. – 1,9%, 2017 r. – 2,5%, 2016 r. – 1,2%, 2015 r. – 0,9%, 2014 r. – 1,2%, 2013 r. – 1,5%, 2012 r. – 1,4%, 2011 r. – 1,3%

<sup>2</sup> Udział partii zakwestionowanych w zakresie parametrów fizykochemicznych (kontrole planowe): 2021 r. – 11,5%, 2020 r. – 14,4%, 2019 r. – 14,5%, 2018 r. – 17,9%, 2017 r. – 14,4%, 2016 r. – 12,7%, 2015 r. – 11,9%, 2014 r. – 16,1%, 2013 r. – 17,0%, 2012 r. – 14,5%, 2011 r. – 15,0%

Produkty kwestionowane były ze względu na mniej lub bardziej poważne przewinienia. Od niezgodności podstawowych parametrów jakościowych (np. zawartości ekstraktu, alkoholu, nadzienia i wody wchłoniętej czy danych w wartości odżywczej) z deklaracją lub wymaganiami określonymi w przepisach, po wykrycie niedeklarowanych lub niedozwolonych składników (np. dodatków w przetworach mięsnych i napojach, tłuszczu obcego w „serach”, mąki z pszenicy zwyczajnej w makaronie, który miał być produkowany wyłącznie z pszenicy durum).

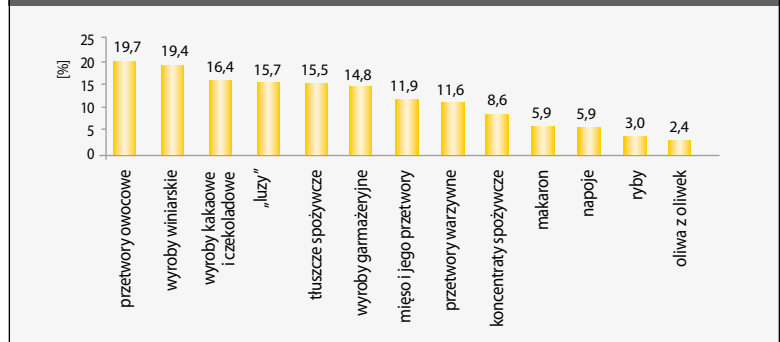
### Nie tak jak myślisz...

Tendencja wzrostowa w zakresie nieprawidłowo oznakowanych partii osiągnęła w zeszłym roku rekordowe 28,3%<sup>3</sup>. Przedsiębiorcy cały czas gubią się w meandrach prawa żywnościowego i (mniej lub bardziej świadomie) niewłaściwie znakują swoje wyroby. Producenci (27,0% nieprawidłowości) i „sklepikarze” (25,6%) mają swoje za uszami, ale to „gastromauci” (43,2%) mają najwięcej do nadrobienia, o czym dobitnie świadczy źle oznakowane prawie trzy czwarte ryb w smażalniach i połowa dań gotowych w restauracjach (Rysunek 3).

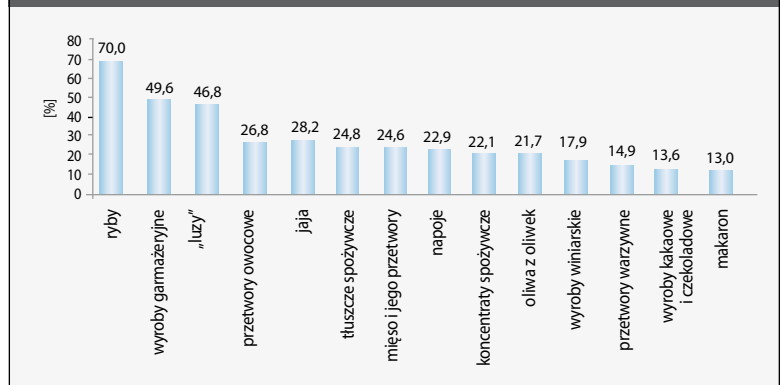
Ujawnione nieprawidłowości wskazują, że „ułańska fantazja” przedsiębiorców nie zna granic. „Nektar” zamiast „soku”, „gładzica” zamiast „flądry”, „wyrób seropodobny” zamiast „sera” albo „feta” czy „oscypek”, które okazały się innymi serami – tak próbowali oszukiwać konsumentów. Podmiana asortymentowa okazała się niestety tylko wierzchołkiem góry lodowej... Napój bezalkoholowy pod nazwą „cydr”, „musztarda piwna” bez piwa, „pączki twarogowe” z maślanki, „łódzkie” piwo wyprodukowane w Raciborzu, „wiejskie” jaja z chowu klatkowego czy „domowe” wyroby wytwarzane „tradycyjnie” z użyciem dodatków i przetworzonych składników... Do tego m.in. brak oznakowania w języku polskim, nieprawidłowo podana ilościowa zawartość składników, niepełny wykaz składników na opakowaniu lub jego brak w punktach sprzedaży... Ale „nie z Inspekcją JHARS takie numery”, bo naszych czujnych inspektorów nie da się tak łatwo zwieść.

Inspektorzy dokładnie przyjrzeni się też oznakowaniu świeżych owoców i warzyw oraz ziemniaków. Nie-

**RYСУNEK 2. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W WYNIKU BADANIA PARAMETRÓW FIZYKOCHEMICZNYCH W 2021 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)**



**RYСУNEK 3. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W ZAKRESIE ZNAKOWANIA W 2021 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)**



właściwie oznakowana była niemal co czwarta partia świeżych owoców i warzyw, a w 9,2% stwierdzono nieprawidłowości w dokumentach towarzyszących. Kwestionowano przede wszystkim brak wskazania w miejscu sprzedaży wymaganych przepisami danych o kraju pochodzenia oraz (tam gdzie stosowne) informacji o odmianie czy klasie jakości (w przypadku sprzedaży detalicznej), a także całkowity brak oznakowania opakowań (w przypadku pozostałych etapów obrotu). Wymagań w zakresie znakowania nie spełniało 27,1% ziemniaków, które nie były opatrzone deklaracją pochodzenia (słowną oraz graficzną w postaci flagi) oraz danymi podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze.

### Dawka przypominająca...

Z uwagi na różnorodność asortymentu i zakresu prowadzonych działań kontrolnych trudno jest porównywać wyniki kontroli z 2021 r., do tych z lat ubiegłych. W związku z rozszerzeniem kompetencji

<sup>3</sup> Udział partii zakwestionowanych w zakresie znakowania (kontrole planowe): 2021 r. – 28,3%, 2020 r. – 21,9%, 2019 r. – 20,3%, 2018 r. – 24,1%, 2017 r. – 25,1%, 2016 r. – 21,3%, 2015 r. – 25,7%, 2014 r. – 23,8%, 2013 r. – 25,1%, 2012 r. – 25,9%, 2011 r. – 27,7%



Inspekcji JHARS<sup>4</sup>, wiele kontroli tematycznych było realizowanych po raz pierwszy (np. produkty oferowane luzem na etapie sprzedaży dla konsumenta finalnego oraz ryby i dania gotowe w lokalach gastronomicznych). Ich wyniki jednoznacznie pokazują jednak, że był to „strzał w 10” i powinny być kontynuowane w kolejnych latach, aby jeszcze lepiej chronić konsumentów. Na rynku jest bowiem jeszcze wiele do zrobienia, bo przedsiębiorcy ze wszyst-

<sup>4</sup> Przejęcie od Inspekcji Handlowej w połowie 2020 r. nadzoru nad jakością handlową żywności w detalu.

kich branż nadal nie radzą sobie z właściwym nadzorem nad procesem produkcji oraz znakowaniem wyrobów gotowych. Przyłapani na gorącym uczynku, musieli wypić piwo, którego sobie nawarzyli. Oby nałożone sankcje odbiły im się mocną czkawką i skutecznie ich otrzeźwiły.

Inspekcja JHARS nie godzi się na „bylejakość”, więc w 2022 r. zaaplikuje „dawkę przypominającą” w postaci kolejnych kontroli na różnych etapach łańcucha żywnościowego. Będzie się działo, a o wynikach tych działań będziemy na bieżąco informować na naszej stronie internetowej.

Aleksandra Józefowicz

## DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIÓW GIJHARS W 2021 R.

Bazę laboratoryjną Głównego Inspektoratu JHARS stanowi 9 laboratoriów – Centralne Laboratorium w Poznaniu oraz 8 laboratoriów specjalistycznych: w Białymstoku, Gdyni, Katowicach, 2 w Kielcach, Lublinie, Olsztynie i Warszawie.

W 2021 r. laboratoria GIJHARS zbadały ogółem 5587 próbek:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 5346 próbek, w tym:
  - 1759 próbek w ramach urzędowej kontroli w detalu,
  - 255 próbek w ramach urzędowej kontroli w gastronomii,
  - 3332 próbki w ramach urzędowej kontroli u producentów,

- w ramach oceny jakości handlowej – 66 próbek,
- w ramach zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze – 175 próbek.

Wykonano ogółem – 27 394 oznaczenia:

- w ramach urzędowej kontroli – 26 451 oznaczeń, w tym:
  - 8513 oznaczeń w ramach urzędowej kontroli w detalu,
  - 661 oznaczeń w ramach urzędowej kontroli w gastronomii,
  - 17 277 oznaczeń w ramach urzędowej kontroli u producentów,
- w ramach oceny jakości handlowej – 255 oznaczeń,
- w ramach zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze – 688 oznaczeń.

**TABELA 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2021 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ ZLECONYCH PRZEZ AGENCJE PŁATNICZO-WYKONAWCZE**

	liczba zbadanych próbek	%	liczba wykonanych oznaczeń	%
<b>ogółem, w tym:</b>	<b>5587</b>	<b>100</b>	<b>27 394</b>	<b>100</b>
urzędowa kontrola	5346	95,7	26 451	96,6
ocena jakości handlowej	66	1,2	255	0,9
zadania zlecone przez agencje płatniczo-wykonawcze	175	3,1	688	2,5

Udział procentowy oznaczeń wykonanych przez laboratoria GIJHARS w 2021 r. w ramach urzędowej kontroli, oceny jakości handlowej i zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze z podziałem na rodzaj wykonywanych badań, kształtował się następująco:

- oznaczenia organoleptyczne – 16,2 %,
- oznaczenia fizykochemiczne – 82,9 %,
- oznaczenia mikrobiologiczne – 0,6 %,
- oznaczenia sensoryczne – 0,3 %.

W 2021 roku udział procentowy próbek o jakości niezgodnej z przepisem lub deklaracją stanowił 11,3% wszystkich próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli (15,3% bez uwzględniania próbek chmielu). W zakresie nadzoru Inspekcji JHARS nad certyfikacją chmielu i produktów chmielowych laboratoria GIJHARS w 2021 roku zbadały 1536 próbek chmielu.

W 2021 r. wszystkie laboratoria GIJHARS zostały poddane ocenie w nadzorze przez Polskie Centrum Akredytacji, wg normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02. W wyniku przeprowadzonych ocen, audytorzy PCA potwierdzili kompetencje techniczne laboratoriów, w tym w zakresie zarządzania elastycznym zakresem akredytacji, jak również spełnienie wymagań akredytacyjnych właściwych dla zakresu ich działalności. W 2021 r. laboratoria GIJHARS w trakcie ocen prowadzonych przez PCA:

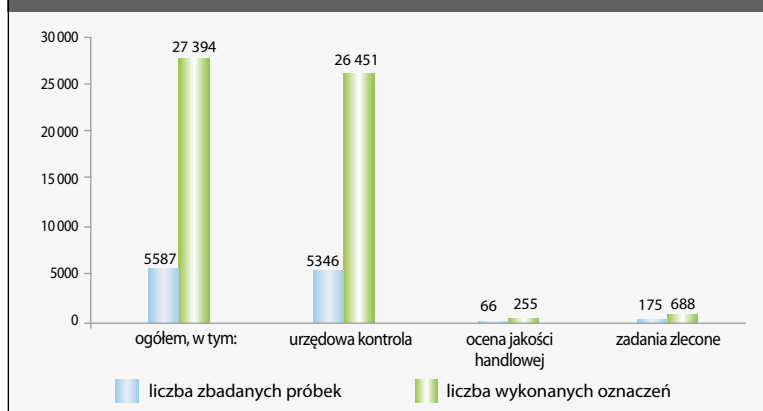
- rozszerzyły zakresy akredytacji o kolejne metodyki badawcze,
- uaktualniły zakresy pomiarowe metod badawczych,
- uaktualniły wydania procedur badawczych, norm i aktów prawnych opisujących metody badawcze,
- uaktualniły zakresy akredytacji z uwagi na przeniesienie niektórych metod badawczych z zakresu stałego do elastycznego i z elastycznego do stałego.

Zgodnie z wymaganiami zawartymi w normie PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 oraz dokumentach PCA, laboratoria GIJHARS monitorowały swoje działania poprzez porównania z wynikami innych laboratoriów uczestnicząc w porównaniach międzylaboratoryjnych ILC, zarówno krajowych, jak i zagranicznych oraz w licznych badaniach biegłości PT. W 2021 roku w ramach badań PT i ILC 98,9% wyników uzyskanych przez laboratoria GIJHARS zakwalifikowanych zostało jako pozytywne.

Centralne Laboratorium w Poznaniu, zgodnie z ustalonym planem, rozszerzyło zakres analityczny w grupie towarowej owoce suszone i kandyzowane o 6 nowych parametrów, w grupie towarowej orzechy i grzyby suszone po 3 parametry. W grupie towarowej wódki o zadeklarowanym rodzaju (ziemniaczane, zbożowe, z trzciny cukrowej, kukurydzy) wdrożono oznaczenie stosunku izotopowego węgla C13/C12 metodą analizy elementarnej sprzężonej ze spektrometrią mas izotopów stabilnych (EA-IRMS).

Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku w 2021 roku rozszerzyło zakres analityczny w grupie towarowej kakao i wyroby czekoladowe, wdrożyło metodę wykrywania obecności barwników w wyrobach

**RYSUNEK 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2021 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ ZLECONYCH PRZEZ AGENCJE PŁATNICZO-WYKONAWCZE**  
UKŁAD GRAFICZNY



cukierniczych oraz parametr oznaczania zawartości azotynów i azotanów w wyrobach mięsnych metodą chromatografii jonowej.

Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni rozszerzyło w 2021 roku zakres analityczny o 3 nowe parametry w grupie towarowej fermentowane napoje winiarskie, o 3 parametry w grupie napoje spirytusowe oraz o 5 parametrów w grupie likiery. Ponadto, laboratorium w wyniku bieżących potrzeb, wdrożyło w 6-ciu nowych grupach towarowych badania określające cechy organoleptyczne metodą prostego testu opisowego. Laboratorium w Gdyni wdrożyło również w 4 grupach towarowych metodę oznaczania zawartości sodu metodą ASS oraz oznaczanie obecności/zawartości barwników w napojach bezalkoholowych oraz obecność tłuszczów obcych w przetworach mlecznych.

Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach (LK) w 2021 roku wdrożyło w grupie towarowej grzyby i przetwory grzybowe 8 parametrów. W metodzie identyfikacji gatunku mięsnego rozszerzono zakres analityczny o wykrywanie obecności 4 nowych gatunków DNA (gęś, kaczka, sarna, jeleń). Dodatkowo, laboratorium wdrożyło wykrywanie i oznaczanie zawartości pszenicy zwyczajnej w makaronach deklarowanych jako „100% durum”.

Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach (LKI) w 2021 roku rozszerzyło zgodnie z planem zakres analityczny o 5 nowych parametrów w grupie towarowej pasza dla zwierząt oraz o 2 parametry w grupie wyroby cukiernicze i 3 w grupie wyroby ciastkarskie. Laboratorium Specjalistyczne w Lublinie w 2021 r. wdrożyło i akredytowało metodę wykrywania obecności i ilości GMO w soi oraz wykrywania obecności

DNA w kukurydzy metodą Real-time PCR. Ponadto, rozszerzyło zakres analityczny w papryce czerwonej mielonej o wykrywanie obecności 5 barwników, w miodzie określanie barwy w skali Pfunda oraz oznaczanie azotynów i azotanów w grupie towarowej mięso i przetwory mięsne metodą HPLC.

Laboratorium Specjalistyczne w Olsztynie wdrożyło metodę identyfikacji gatunkowej zwierząt (krowa, owca, koza, bawół wodny) w grupie towarowej mleko i przetwory mleczne oraz analogi przetworów mlecznych metodą Real-time PCR. Ponadto, rozszerzono zakres analityczny o wykrywanie obecności DNA ryb, DNA ssaków i ptaków metodą Real-time PCR w artykułach żywnościowych.

Laboratorium Specjalistyczne w Katowicach rozszerzyło swój zakres analityczny o 2 nowe parametry w grupie

towarowej mięso i przetwory mięsne oraz po 3 nowe parametry w grupie towarowej soki i nektary oraz napoje bezalkoholowe. Ponadto, w przetworach z owoców i warzyw wdrożono parametr oznaczania cukrów: fruktozy, glukozy, sacharozy metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją RI (HPLC-RID).

Laboratorium Specjalistyczne w Warszawie wdrożyło parametr wykrywania obecności charakterystycznych olejków metodą TLC w ziołach i przyprawach oraz identyfikację związków fosforu metodą TLC w żywności. Ponadto, rozszerzono zakres elastyczny w grupie fermentowane napoje winiarskie i wyroby winiarskie gronowe o oznaczenie zawartość całkowitego i wolnego SO<sub>2</sub>.

Klaudia Kreft

## PUNKT KONTAKTOWY DS. OSZUSTW ŻYWNOŚCIOWYCH – 2021 R. W STATYSTYKACH

W GIJHARS działa powołany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Punkt Kontaktowy ds. oszustw żywnościowych dla Polski, funkcjonujący w ramach Sieci Punktów Kontaktowych ds. oszustw żywnościowych (FFN) utworzonej przez Komisję Europejską.

Głównym zadaniem Punktów Kontaktowych jest prowadzenie w ramach systemu pomocy i współpracy administracyjnej (AAC – ADMINISTRATIVE ASSISTANCE AND COOPERATION) sprawnej wymiany informacji w zakresie nieprawidłowości i/lub podejrzewanych oszustw w łańcuchu rolno-spożywczym, która odbywa się w formie zgłoszeń zamieszczanych w systemie iRASFF (AA i FF).

Wykorzystywany system iRASFF (AA i FF) podlega ciągłym zmianom i modyfikacjom. Komisja Europejska prowadzi prace dostosowujące i ulepszające działanie platformy systemu iRASFF ponieważ docelowo w tym systemie będą przekazywane zgłoszenia dotyczące nieprawidłowości i/lub oszustw

dotyczących całego łańcucha rolno-spożywczego włączając w to między innymi cały zakres tematyczny zgodnie z art. 1 ust. 2 Rozporządzenia 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 (...).

Zgłoszenia w systemie iRASFF w ramach systemu pomocy i współpracy administracyjnej (AAC) są podzielone na 2 rodzaje:



- Zgłoszenia AA – dotyczące niewłaściwej jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych znajdujących się na rynku wspólnotowym,
- Zgłoszenia FF – dotyczące podejrzewanych i/lub zidentyfikowanych oszustw w łańcuchu rolno-spożywczym.

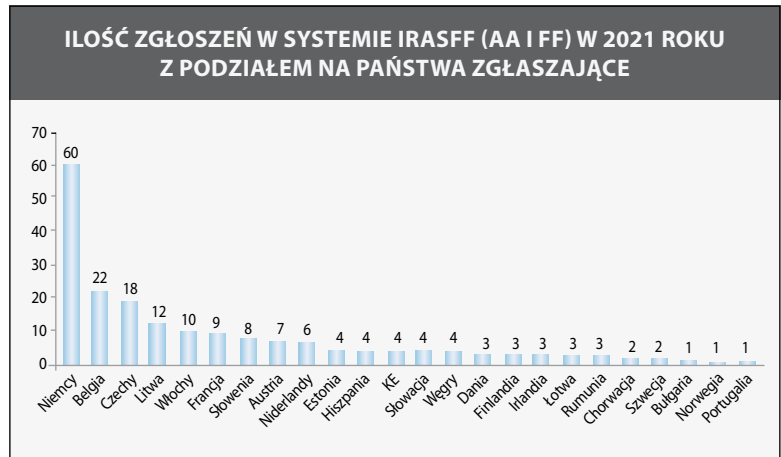
W ramach zgłoszeń AA i FF mogą być również tworzone tzw. powiadomienia informacyjne, niezwiązane bezpośrednio z żadnym Państwem Członkowskim a dotyczące państw trzecich – ma to na celu zwrócenie uwagi na zaistniałe nieprawidłowości.

W 2021 roku w ramach systemu pomocy i współpracy administracyjnej Punkt Kontaktowy ds. oszustw żywnościowych procedował 265 spraw, tj.:

- rozpatrywał 194 sprawy przekazane przez kraje UE w ramach systemu iRASFF (AA i FF),
- wprowadził do systemu iRASFF 71 zgłoszeń.

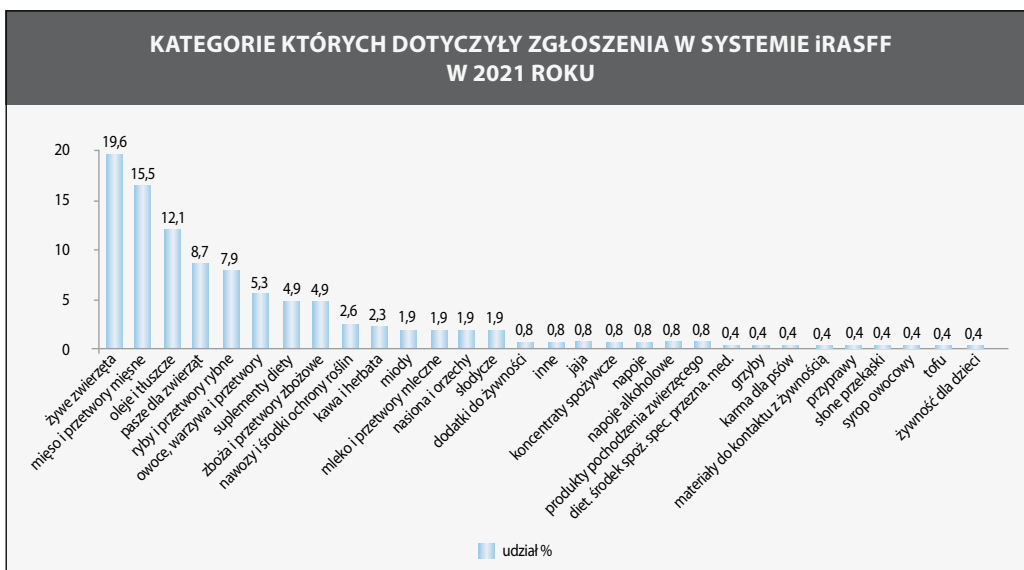
Poniższy wykres przedstawia ilości zgłoszeń w systemie iRASFF skierowanych do Polski a utworzonych przez poszczególne państwa:

Na koniec 2021 roku spośród 194 zgłoszeń, które wpłynęły w systemie iRASFF (AA i FF), 163 zgłoszenia (84%) zostały już zakończone – ustalenia zostały przesłane do zgłaszających Punktów Kontaktowych Państw Członkowskich UE, Polska natomiast otrzymała odpowiedzi na 57 zgłoszeń, które utworzyła. W pozostałych 31 sprawach Punkty Kontaktowe czekają na ustalenia organów kontrolnych w zakresie zgłoszonych nieprawidłowości, w tym Polska oczekuje na ustalenia w 14 sprawach.



Największy odsetek zgłoszeń w ramach systemu pomocy i współpracy administracyjnej (AAC) dotyczył nieprawidłowości w transporcie żywych zwierząt (19,6%), nieprawidłowości dotyczących mięsa i przetworów mięsnych (15,5%) oraz olejów i tłuszczów (12,1%).

Zgłoszenia, które wpłynęły w systemie iRASFF (AA i FF) w 2021 roku z podziałem na kategorie, których dotyczyły, zostały zobrazowane na poniższym wykresie. Biorąc pod uwagę stale zwiększającą się liczbę zgłoszeń (w 2019 r. system obejmował 185 zgłoszeń, w 2020 – 188 a w 2021 r. już 265 zgłoszeń) należy stwierdzić, iż wymiana informacji w zakresie oszustw w łańcuchu rolno-spożywczym jest konieczna i niezbędna. Zgłoszenia dotyczą już nie tylko żywności, ale wielu innych obszarów wymagających wzmożonej kontroli i nadzoru przez kraje UE. Bezpieczeństwo konsumenta jest bowiem nadrzędnym celem prawa żywnościowego.



Piotr Modliński

# NOWE PRZEPISY UE DOTYCZĄCE ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO

## Dotychczasowe przepisy

W związku z tym, że omawiana w niniejszym artykule zmiana w przepisach dotyczących rolnictwa ekologicznego jest największą z dotychczasowych w sektorze produkcji ekologicznej, w pierwszej kolejności spojrzymy w skrócie na wcześniejsze uregulowania prawne w tym zakresie.

Pierwszym aktem prawnym w zakresie rolnictwa ekologicznego, formalizującym od 1991 roku w państwach UE ten obszar produkcji i znakowania produktów, było rozporządzenie Rady (EWG) 2092/91<sup>1</sup>. Krótco po tym rozporządzeniu weszło w życie rozporządzenie Komisji (EWG) NR 94/92<sup>2</sup>, które regulowało sprawy związane z importem i kontrolą produktów ekologicznych z państw trzecich.

Wcześniejsze uregulowania i standardy produkcji ekologicznej były opracowane przez organizacje producentów ekologicznych oraz IFOAM, w związku z czym nie stanowiły one przepisów prawa.

Rozporządzenie 2092/91 i 94/92 obowiązywały do końca 2008 roku. Z dniem 1.01.2009 r. zostały zastąpione następującymi aktami prawnymi: rozporządzeniem Rady (WE) nr 834/2007<sup>3</sup>, rozporządzeniem Komisji (WE) nr 889/2008<sup>4</sup> i rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1235/2008<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Rozporządzenie Rady (EWG) 2092/91 z dnia 24 czerwca 1991 r. w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 198 z 22.7.1991, str. 1, ze zm.)

<sup>2</sup> Rozporządzenie Komisji (EWG) NR 94/92 z dnia 14 stycznia 1992 r. ustanawiające szczegółowe zasady wprowadzenia w życie uzgodnień dotyczących przywozu z państw trzecich przewidzianych w rozporządzeniu (EWG) nr 2092/91 w sprawie produkcji ekologicznej produktów rolnych oraz znakowania produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 11 z 17.1.1992, str. 14, ze zm.)

<sup>3</sup> Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 (Dz. Urz. UE L 189 z 20.7.2007, s. 1, ze zm.)

<sup>4</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli (Dz. Urz. UE L 250 z 18.9.2008, s. 1, ze zm.)

<sup>5</sup> Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1235/2008 z dnia 8 grudnia 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich (Dz. Urz. UE L 334 z 12.12.2008 r., s. 25, ze zm.)

W Polsce dotychczas następujące akty prawne regulowały produkcję i kontrolę w rolnictwie ekologicznym:

- Ustawa z dnia 16 marca 2001 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. 2001 Nr 38, poz. 452, ze zm.); (obowiązująca od 3.11.2001 do 30.04.2004 r.)
- Ustawa z dnia 20 kwietnia 2004 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. Nr 93, poz. 898 ze zm.); (obowiązująca od 1.05.2004 r. do 6.08.2009 r.)
- Ustawa z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. 2009 Nr 116, poz. 975, ze zm.); (obowiązująca od 7.08.2009 r. oraz w czasie publikacji artykułu. Trwają obecnie prace nad projektem nowej ustawy o rolnictwie ekologicznym: nr w wykazie prac legislacyjnych i programowych Rady Ministrów – UC79, z dnia 31.05.2021 r.).

## Nowe przepisy UE

W związku z przygotowywaną w ostatnich kilku latach zmianą na szeroką skalę przepisów UE dotyczących rolnictwa ekologicznego, od dnia 1.01.2022 r. obowiązują opracowane w tym zakresie nowe przepisy. Od początku 2022 roku obowiązuje rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848<sup>6</sup>. Rozporządzenie to wraz z licznymi aktami delegowanymi i wykonawczymi, zastąpiło obowiązujące do końca ubiegłego roku przepisy UE w zakresie rolnictwa ekologicznego, na podstawie których prowadzona była produkcja ekologiczna, kontrola i import, tj. rozporządzenie nr 834/2007, rozporządzenie nr 889/2008 i rozporządzenie nr 1235/2008.

Na podstawie rozporządzenia 2018/848 opublikowanych<sup>7</sup> zostało 20 aktów delegowanych i wykonawczych, regulujących i uszczegóławiających zasady produkcji ekologicznej roślinnej, zwierzęcej, dokumentowania prowadzonej działalności, kontroli, importu z państw trzecich, postępowania w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości bądź podejrzenia nieprawidłowości. Tak duża liczba aktów wydanych na podstawie rozporządzenia 2018/848 pokazuje

<sup>6</sup> Rozporządzenie 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 (Dz. Urz. UE. L 2018 Nr 150, str. 1, ze zm.)

<sup>7</sup> Wg stanu na dzień pisania artykułu

z jaką szeroką zmianą przepisów w zakresie rolnictwa ekologicznego mamy do czynienia. Dotychczas opublikowane zostały następujące akty delegowane i wykonawcze do rozporządzenia 2018/848:

- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/2325,
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/2307,
- rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/2306,
- rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/2305,
- rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/2304,
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/2119,
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/1935,
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/1849,
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/1378,
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/1165,
- rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/1697,
- rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/1698,
- rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/1691,
- rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/1342,
- rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/1189,
- rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/1006,
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/279,
- rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/716,
- rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/771,
- rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/715.

Tytuły ww. rozporządzeń podano na końcu artykułu. Komisja Europejska może nadal opracowywać kolejne akty do nowego rozporządzenia.

Rozporządzenie 2018/848 ustanawia zasady produkcji ekologicznej oraz przepisy dotyczące produkcji ekologicznej, związanej z tym certyfikacji oraz stosowania przy znakowaniu i w materiałach reklamowych oznaczeń odnoszących się do produkcji ekologicznej. Wprowadza ono przepisy dotyczące dodatkowych kontroli oprócz kontroli ustanowionych w rozporządzeniu 2017/625<sup>8</sup> oraz podkreśla ścisły związek kontroli w produkcji ekologicznej z kontrolami urzędowymi żywności i pasz, co znajduje wyraz w licznych odniesieniach do poszczególnych wymagań rozporządzenia 2017/625. W tym obszarze nowe rozpo-

ządzenie podnosi rangę kontroli prowadzonych u producentów ekologicznych przez jednostki certyfikujące. Nowe rozporządzenie 2018/848 obejmuje 61 artykułów w dziewięciu rozdziałach oraz sześć załączników. Kolejne rozdziały obejmują: przedmiot, zakres stosowania, definicje, cele i zasady produkcji ekologicznej, przepisy dotyczące produkcji, znakowanie, certyfikację, kontrole urzędowe i inne czynności urzędowe, handel z państwami trzecimi, przepisy ogólne i przepisy proceduralne. Załączniki do rozporządzenia obejmują: I. wykaz produktów rolnych i innych produktów, których dotyczy rozporządzenie, II. szczegółowe przepisy dotyczące produkcji roślinnej, zwierzęcej, akwakultury, przetwórstwa żywności i paszy, wina oraz drożdży, III. zbieranie, pakowanie, transport i przechowywanie produktów, IV. terminy wskazujące na produkcję ekologiczną w poszczególnych państwach UE, V. logo produkcji ekologicznej, VI. wzór certyfikatu.

Poniżej przedstawiono główne zmiany w przepisach dotyczących produkcji ekologicznej, wprowadzone nowym rozporządzeniem 2018/848.

- Zmianie uległ tryb zgłaszania się producentów do systemu kontroli. Producent zgłasza prowadzenie działalności do właściwego organu, a nie do jednostki certyfikującej, jak było do końca 2021 r. Zasady zgłaszania do systemu kontroli zostały zamieszczone na stronie internetowej IJHARS<sup>9</sup>. Zgłoszenia dokonuje się na formularzu opracowanym przez GIJHARS. Docelowo, zgodnie z projektem ustawy, zadanie przyjmowania zgłoszeń od producentów spocznie na organach IJHARS. Organy te będą odpowiedzialne za publikowanie na stronie internetowej IJHARS wykazu producentów ekologicznych, co jest nowym zadaniem.
- Oprócz indywidualnych producentów ekologicznych do systemu kontroli będą mogły przystępować na określonych zasadach grupy podmiotów, które obowiązane będą posiadać odpowiednią strukturę organizacyjną z określonymi odpowiedzialnościami.
- Poszerzony został katalog produktów, które mogą być wytwarzane w ramach produkcji ekologicznej. Wprowadzono nowe produkty będące żywnością – m.in. sól objęta została zakresem rozporządzenia, jako produkt ekologiczny. Wprowadzono również nowe produkty nie będące żywnością, np. korek, bawełna i wełna, które są wymienione

<sup>8</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 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, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych)

<sup>9</sup> <https://www.gov.pl/web/ijhars/zgloszenie-dzialalnosci2>



w załączniku I do rozporządzenia i które mogą być znakowane jako produkty ekologiczne.

- Dokładnemu uregulowaniu uległy kwestie związane ze stosowaniem materiału siewnego, któremu poświęcono osobną grupę przepisów i wraz z definicjami, wprowadzając pojęcie „ekologicznego materiału heterogenicznego”.
- W obszarze ogólnych celów rolnictwa ekologicznego zwrócono uwagę na następujące aspekty:
  - zachęcanie do stosowania krótkich łańcuchów dostaw i produkcji lokalnej w różnych obszarach UE;
  - przyczynianie się do rozwoju podaży materiału genetycznego roślin dostosowanego do szczególnych potrzeb i celów rolnictwa ekologicznego;
  - przyczynianie się do wysokiego poziomu różnorodności biologicznej;
  - wspieranie rozwoju ekologicznej hodowli roślin, aby przyczynić się do sprzyjających perspektyw gospodarczych dla sektora ekologicznego.
- Z przepisów rozporządzenia wynikają nowe zadania polegające na gromadzeniu danych dotyczących dostępności na rynku ekologicznych zwierząt i osobników akwakultury. Realizację tego zadania zgodnie z projektem ustawy o rolnictwie ekologicznym, ma mieć IJHARS.
- W nowych przepisach skupiono się na szeroko rozumianym podejmowaniu przez producentów ekologicznych środków ostrożności oraz środków zapobiegawczych, mających na celu zapewnienie zgodności z przepisami dotyczącymi rolnictwa ekologicznego, w tym zapobieganie zanieczyszczeniu substancjami niedozwolonymi w produkcji ekologicznej. Jednostki certyfikujące będą zatem zobowiązane weryfikować w ramach kontroli, czy producenci przestrzegają należycie zadeklarowanych środków.
- Wyodrębniono dodatkowe rodzaje kontroli: kontrole bilansowania i identyfikowalności, które jednostki certyfikujące będą prowadziły u producentów ekologicznych. Jednostki będą także uprawnione do prowadzenia urzędowych postępowań wyjaśniających u producentów ekologicznych w przypadku stwierdzenia w produkcie ekologicznym obecności substancji lub produktów, które nie zostały dopuszczone do stosowania w produkcji ekologicznej.
- Wprowadzony został nowy wzór certyfikatu z określonymi kategoriami kontrolowanej działalności i grupami produktów, co przedstawia się następująco.

Działalność podmiotu lub grupy podmiotów obejmuje na certyfikacie: produkcję, przygotowywanie, dystrybucję / wprowadzanie do obrotu, przechowywanie, import i eksport.

W obrębie tych działalności wyróżniamy następujące kategorie produktów:

- a) nieprzetworzone rośliny i produkty roślinne, w tym nasiona i inny materiał rozmnożeniowy roślin,
- b) zwierzęta gospodarskie i nieprzetworzone produkty zwierzęce,
- c) algi i nieprzetworzone produkty akwakultury,
- d) przetworzone produkty rolne, w tym produkty akwakultury, do wykorzystania jako żywność,
- e) pasze,
- f) wino,
- g) inne produkty wymienione w załączniku I do rozporządzenia 2018/848 lub nieobjęte poprzednimi kategoriami.

Te same certyfikowane kategorie zawiera nowy formularz Zgłoszenia działalności w rolnictwie ekologicznym. Jak widać nie ma już wyodrębnianej kategorii zbioru roślin ze stanu naturalnego i pszczelarstwa, które zostały włączone do kategorii w lit. a i b powyżej. Pojawiła się nowa kategoria tj. przechowywanie oraz zmieniono nazwę kategorii „wprowadzanie do obrotu” na „dystrybucja / wprowadzanie do obrotu”.

- Nowe przepisy posługują się wprowadzonym pojęciem „integralności produktu ekologicznego” ogólnie ujmując do celu oceny, czy produkt jest ekologiczny, czy nie. Jeśli dokonana dla produktu ekologicznego ocena np. w zakresie jego produkcji, wykaże poważne nieprawidłowości, będzie rzutowało to w istotny sposób na integralność produktu, a w konsekwencji może doprowadzić do tego, że produkt nie może być znakowany jako ekologiczny i nie będzie objęty certyfikatem. Jest to nowe podejście do kwestii oceny, czy produkt spełnia wymagania produkcji ekologicznej. Ostateczny status produktu jest wypadkową wielu czynników. Wprowadzone pojęcie integralności produktu ma służyć jako miernik do oceny spełnienia szeroko rozumianych wymagań, nie tylko produkcyjnych, ale także dokumentacyjnych, a szczególnie w zakresie identyfikowalności w odniesieniu do całego łańcucha dystrybucji produktu.
- Wprowadzono ograniczenia co do posiadania przez jednego producenta certyfikatów od kilku jednostek certyfikujących. W związku z tym, obecnie producenci nie są uprawnieni do otrzy-

mania certyfikatu od więcej niż jednej jednostki certyfikującej w odniesieniu do działań prowadzonych w jednym państwie członkowskim, jeżeli chodzi o tę samą kategorię produktów, nawet jeżeli ten podmiot lub grupa podmiotów zajmują się różnymi etapami produkcji, przygotowania i dystrybucji.

- Nowe przepisy kładą nacisk na stosowanie rozporządzenia 2017/625 w zakresie kontroli u producentów ekologicznych, niezależnie od rodzaju prowadzonej przez nich działalności.
- Dla producentów, u których prowadzone kontrole nie wykazały żadnych przypadków niezgodności wpływających na integralność produktów co najmniej w ciągu trzech kolejnych lat, oraz stwarzających niskie prawdopodobieństwo wystąpienia niezgodności, przewidziano możliwość, aby kontrole bezpośrednie na miejscu mogły być prowadzone w większych odstępach czasu niż raz w roku (jak w standardowym przypadku), tj. okres między dwiema kontrolami nie przekracza wówczas 24 miesięcy.
- Obecne przepisy położyły dodatkowy nacisk na uregulowanie działań podejmowanych przez jednostki certyfikujące w sytuacji powiadomienia o podejrzeniach odnośnie nieprawidłowości w działalności kontrolowanych producentów. Państwa członkowskie podejmują w tych przypadkach wszelkie środki i przewidują sankcje niezbędne do tego, by zapobiec możliwości nieuczciwego stosowania oznaczeń wskazujących na rolnictwo ekologiczne.
- Istotnej reformie poddane zostały procedury importowe produktów ekologicznych na teren UE w odniesieniu do punktów kontroli granicznej. Wybór odpowiedniego punktu wwozu, zależy obecnie od rodzaju importowanego produktu. Kwestie te reguluje tzw. pakiet rozporządzeń dotyczących zasad importu tj.: rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/2325, rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/2307, rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/2306 i rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/2305.
- Zmiany wprowadzone zostały w zakresie wydawania zezwoleń na zastosowanie odstępstw od zasad produkcji ekologicznej. Zmiany te dotyczą uszczegółowienia trybu ubiegania się o odstępstwo uznania z mocą wsteczną uprzedniego okresu jako części okresu konwersji. Istotną zmianą jest zakończenie wydawania zezwoleń na wprowadzenie do gospodarstwa ekologicznego, nieekologicz-

nych kur do 18. tygodnia życia na produkcję jaj, przy czym utrzymane zostało odstępstwo w zakresie wprowadzenia nieekologicznego drobiu w wieku poniżej 3 dni. Natomiast przy wydawaniu zezwoleń na zastosowanie w produkcji ekologicznej nieekologicznego składnika pochodzenia rolnego, istotną zmianą jest to, że zezwolenie takie może być wydane podmiotowi ubiegającemu się, najwyżej 3 razy na okres nie dłuższy niż 6 miesięcy, czyli łączny okres trzech wydanych zezwoleń wynosi nie więcej niż 18 miesięcy. Istotne jest przy tym, że takie zezwolenie ma zastosowanie do wszystkich podmiotów w państwie członkowskim, w którym wydano zezwolenie.

- W ramach szczegółowych zasad mających zastosowanie do przetwarzania żywności ekologicznej, wykluczono żywność zawierającą nanomateriały lub składającą się z nich. Obowiązujące wcześniej przepisy nie regulowały tej kwestii.
- W granicach dozwolonego do 5% użycia składników rolnych nieekologicznych w produkcji przetworzonej żywności ekologicznej, wprowadzono możliwość stosowania m.in. nieekologicznych alg arame (*Eisenia bicyclis*) i alg hijiki (*Hizikia fusiforme*).

Przedstawione zmiany są jedynie wybranymi zmianami i służą ogólnemu zobrazowaniu kierunku w jakim podążają przepisy w rolnictwie ekologicznym. Każde wnikliwe porównanie wcześniejszych regulacji z obowiązującymi obecnie przepisami, doprowadzić może do wniosku o kolejnych istotniejszych i mniej istotnych zmianach.

Reasumując, nowe wymagania zarówno w zakresie podejścia i kontroli w sektorze produktów ekologicznych wymagać będą dostosowania mechanizmów kontroli zarówno po stronie jednostek certyfikujących jak i organów IJHARS.

Pełne nazwy rozporządzeń wykonawczych i delegowanych do rozporządzenia 2018/848:

- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/2325 z dnia 16 grudnia 2021 r. ustanawiające, zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848, wykaz państw trzecich oraz wykaz organów kontrolnych i jednostek certyfikujących, które zostały uznane na podstawie art. 33 ust. 2 i 3 rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 do celów przywozu produktów ekologicznych do Unii,
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/2307 z dnia 21 października 2021 r. ustanawia-

- wiające przepisy dotyczące dokumentów i powiadomień wymaganych w przypadku produktów ekologicznych i produktów w okresie konwersji przeznaczonych do przywozu do Unii,
- rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/2306 z dnia 21 października 2021 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 o przepisy dotyczące kontroli urzędowych w odniesieniu do przesyłek produktów ekologicznych i produktów w okresie konwersji przeznaczonych do przywozu do Unii oraz o przepisy dotyczące świadectwa kontroli,
  - rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/2305 z dnia 21 października 2021 r. w sprawie uzupełnienia rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 przepisami określającymi, w jakich przypadkach i na jakich warunkach produkty ekologiczne i produkty w okresie konwersji są zwolnione z kontroli urzędowych w punktach kontroli granicznej, i dotyczącymi miejsca kontroli urzędowych takich produktów oraz w sprawie zmiany rozporządzeń delegowanych Komisji (UE) 2019/2123 i (UE) 2019/2124,
  - rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/2304 z dnia 18 października 2021 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 przepisami dotyczącymi wydawania certyfikatów uzupełniających poświadczających niestosowanie antybiotyków w ekologicznej produkcji produktów zwierzęcych do celów wywozu,
  - rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/2119 z dnia 1 grudnia 2021 r. ustanawiające szczegółowe przepisy dotyczące niektórych rodzajów dokumentacji i deklaracji wymaganych od podmiotów i grup podmiotów oraz dotyczące środków technicznych służących wydawaniu certyfikatów zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 oraz zmieniające rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/1378 w odniesieniu do wydawania certyfikatów podmiotom, grupom podmiotów i eksporterom w państwach trzecich,
  - rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/1935 z dnia 8 listopada 2021 r. zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) 2019/723 w odniesieniu do informacji i danych dotyczących produkcji ekologicznej oraz znakowania produktów ekologicznych przekazywanych za pomocą wzoru formularza,
  - rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/1849 z dnia 21 października 2021 r. w sprawie sprostowania niektórych wersji językowych rozporządzenia wykonawczego (UE) 2020/464 ustanawiającego szczegółowe zasady dotyczące stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848, w odniesieniu do dokumentów niezbędnych w celu uznania z mocą wsteczną okresów do celów konwersji, produkcji produktów ekologicznych oraz informacji, które mają być dostarczane przez państwa członkowskie,
  - rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/1378 z dnia 19 sierpnia 2021 r. ustanawiające niektóre przepisy dotyczące certyfikatu wydawanego podmiotom, grupom podmiotów i eksporterom w państwach trzecich zaangażowanym w przywóz produktów ekologicznych i produktów w okresie konwersji do Unii oraz ustanawiające wykaz uznanych organów kontrolnych i jednostek certyfikujących zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848,
  - rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/1165 z dnia 15 lipca 2021 r. zezwalające na stosowanie niektórych produktów i substancji w produkcji ekologicznej oraz ustanawiające ich wykazy,
  - rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/1697 z dnia 13 lipca 2021 r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 w odniesieniu do kryteriów uznania organów kontrolnych i jednostek certyfikujących właściwych do przeprowadzania kontroli produktów ekologicznych w państwach trzecich oraz kryteriów cofnięcia uznania tych organów i jednostek certyfikujących,
  - rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/1698 z dnia 13 lipca 2021 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 o wymogi proceduralne dotyczące uznania organów kontrolnych i jednostek certyfikujących właściwych do przeprowadzania kontroli podmiotów i grup podmiotów certyfikowanych jako ekologiczne oraz produktów ekologicznych w państwach trzecich, a także o zasady nadzoru nad nimi i ich kontroli oraz innych działań, które mają być prowadzone przez te organy kontrolne i jednostki certyfikujące,
  - rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/1691 z dnia 12 lipca 2021 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady

- (UE) 2018/848 w odniesieniu do wymogów dotyczących zachowania dokumentacji przez podmioty prowadzące produkcję ekologiczną,
- rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/1342 z dnia 27 maja 2021 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 w odniesieniu do przepisów dotyczących informacji, które mają być przekazywane przez państwa trzecie oraz organy kontrolne i jednostki certyfikujące do celów nadzoru nad ich uznawaniem na mocy art. 33 ust. 2 i 3 rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w przypadku przywożonych produktów ekologicznych, oraz do przepisów dotyczących środków, jakie należy przyjąć w ramach sprawowania tego nadzoru,
  - rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/1189 z dnia 7 maja 2021 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 w odniesieniu do produkcji i wprowadzania do obrotu materiału rozmnożeniowego roślin ekologicznego materiału heterogenicznego określonych rodzajów lub gatunków,
  - rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/1006 z dnia 12 kwietnia 2021 r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 w odniesieniu do wzoru certyfikatu poświadczającego zgodność z przepisami dotyczącymi produkcji ekologicznej,
  - rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2021/279 z dnia 22 lutego 2021 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 w sprawie kontroli i innych środków zapewniających identyfikowalność i zgodność w produkcji ekologicznej oraz znakowania produktów ekologicznych,
  - rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/716 z dnia 9 lutego 2021 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 w odniesieniu do zasad produkcji ekologicznej dotyczących skielkowanych nasion i główek cykorii, pasz dla niektórych zwierząt akwakultury i leczenia zwierząt akwakultury przeciwko pasożytom,
  - rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/771 z dnia 21 stycznia 2021 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 przez ustanowienie szczegółowych kryteriów i warunków dotyczących sprawdzania dokumentacji rozliczeniowej w ramach kontroli urzędowych w zakresie produkcji ekologicznej oraz kontroli urzędowych grup podmiotów,
  - rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/715 z dnia 20 stycznia 2021 r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/848 w odniesieniu do wymogów dotyczących grup podmiotów.



Zródło: pexels.com



## NOWE PRZEPISY WINIARSKIE

Od 7 marca 2022 r. w porządku prawnym będą obowiązywały dwa przepisy krajowe: **nowa ustawa winiarska**<sup>1</sup> oraz ustawa o oznaczeniach geograficznych win oraz aromatyzowanych produktów sektora wina, której bazą jest ustawa z 12 maja 2011 r.<sup>2</sup> regulująca zasady i tryb rejestracji nazw pochodzenia oraz oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich pozyskanych z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

**Cele nowej ustawy**

Nowy przepis jest odpowiedzią na wiele zmian dotyczących rynku wina wdrażanych na poziomie Unii Europejskiej oraz krajowym, wprowadzeniem nowego podziału kompetencji organów kontrolnych. Przepisy nowej ustawy to również odpowiedź na postulaty producentów wyrobów winiarskich. Umieszczenie w jednym akcie prawnym różnorodnych aspektów odnoszących się do wyrobów winiarskich przyczynia się do uproszczenia i zwiększenia przejrzystości przepisów a także usprawnienie funkcjonowania tego rynku.

**Nowe definicje**

Zdefiniowano **fermentowany napój winiarski**, czego nie było w ustawie z dnia 12 maja 2011 r. Zmiana ta została wprowadzona w celu określenia ogólnych wymagań dla takich produktów oraz wyeliminowania wątpliwości co do ich znakowania.

Wprowadzono definicję **plantatora winorośli**, producenta wina zgodną z przepisami rozporządzenia 2018/273<sup>3</sup> oraz wyróżniono definicję **drobnego producenta wina** czyli producenta wyrabiającego śred-

nio mniej niż 1000 hektolitrów wina na rok winiarski, z winogron pochodzących upraw własnych lub upraw winorośli położonych na obszarze województwa, w którym jest zlokalizowane miejsce wyrobu wina, lub powiatów sąsiadujących z tym województwem w ilości nie większej niż 50% wagowo wszystkich surowców pochodzących z upraw winorośli.

Nowa ustawa uwzględni oczekiwania konsumentów oraz innowacje technologiczne w sektorze fermentowanych napojów winiarskich. Wprowadzenie nowych kategorii np. cydrów/perry aromatyzowanych, cydrów/perry lodowych win miodowych daje większy wybór konsumentom.

Dodatkowo nowa ustawa wprowadza **zasady znakowania** fermentowanych napojów winiarskich **w zakresie ich nazw** przewidzianych przepisami prawa w rozumieniu rozporządzenia nr 1169/2011. W przypadku gdy fermentowany napój winiarski spełnia wymagania więcej niż jednej kategorii, można stosować jedną z nazw tych kategorii. Powyższe oznacza, że napoje spełniające wymagania dla cydrów jakościowych mogą być znakowane jako cydr jakościowy lub cydr, a napoje spełniające wymagania dla win owocowych jakościowych mogą być znakowane jako wino owocowe jakościowe lub wino owocowe.

**Nowe zasady wykonywania działalności regulowanej**

Umożliwiono zlecenie wykonywania rozlewu innym przedsiębiorcom wpisanym do rejestru w zakresie rozlewu (usługowego) wyrobów winiarskich.

Z obowiązku uzyskania **wpisu do rejestru** wyłączono drobnego producenta wina z upraw własnych oraz podmioty rozlewające wyroby winiarskie wcześniej wprowadzone do obrotu w opakowaniach zbiorczych, takich jak beczki lub kegi, do opakowań jednostkowych w miejscu prowadzenia sprzedaży detalicznej tych wyrobów.

**Rejestr przedsiębiorców** wykonujących działalność w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich **prowadzi Dyrektor Generalny KOWR** (do tej pory było to zadanie realizowane przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych). Zakres danych we wniosku nie uległ zmianie. Dokonanie wpisu potwierdzone jest wydanym zaświadczeniem a nie jak do tej pory decyzją administracyjną.

<sup>1</sup> Ustawa z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich (Dz.U. z 2022 r. poz. 24)

<sup>2</sup> Ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz.U. z 2020 r. poz. 1891 ze zm.)

<sup>3</sup> Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2018/273 z dnia 11 grudnia 2017 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do systemu zezwoleń na nasadzenia winorośli, rejestru winnic, dokumentów towarzyszących i świadectw, rejestru przychodów i rozchodów, obowiązkowych deklaracji, powiadomień i publikowania zgłoszonych informacji, oraz uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 w odniesieniu do odpowiedzialności kontroli i kar, zmieniające rozporządzenie Komisji (WE) nr 555/2008, (WE) nr 606/2009 i (WE) nr 607/2009 oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 436/2009 i rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2015/560 (Dz. Urz. UE L 58 z 28.02.2018, str. 1, ze zm.)

Uproszczone **wymagania administracyjne** związane z uzyskaniem wpisu do rejestru, poprzez:

- zrezygnowanie z posiadania planu obiektów budowlanych, a także wymagań administracyjnych dotyczących minimalnych pojemności stosowanych przez przedsiębiorcę zbiorników do magazynowania i przechowywania wyrobów winiarskich,
- doprecyzowanie przepisów dotyczących posiadania różnego rodzaju zaświadczeń.

Dodatkowo:

- zwiększono limit produkcji wina owocowego jakościowego, cydru jakościowego, perry jakościowego, cydru lodowego, perry lodowego, cydru lub perry do 100 hl przypadających na każdy posiadany hektar gruntu rolnego (było 50 hl dla wina owocowego i 100 hl dla cydrów i perry) oraz miódów pitnych jakościowych do 20 l na każdy posiadany pień pszczeni,
- obniżono o połowę wymagania dotyczące posiadania gruntu rolnego obsadzonego drzewami lub krzewami owocowymi, tj. do co najmniej 0,5 hektara gruntu rolnego,
- wprowadzono możliwość wykorzystania owoców lub miodu pochodzących z zakupu, przy czym surowce te muszą być wytworzone w województwie, w którym prowadzony jest wyrób lub powiatach sąsiadujących z tym województwem, surowce te stanowią nie więcej niż 50% wagowo wszystkich owoców lub miodu wykorzystywanych do wyrobu.

### Zmiany dotyczące organizacji rynku wina

Nowa ustawa określa organizację rynku wina i swoim zakresem obejmuje regulacje zawarte w rozdziale 4 i 5 ustawy z dnia 12 maja 2011 roku oraz wdraża organizację rynku wina w zakresie nieuregulowanym w rozporządzeniu 1308/2013<sup>4</sup> i w przepisach UE wydanych na jego podstawie.

W stosunku do obecnie obowiązujących przepisów zawartych w ustawie z dnia 12 maja 2011 roku producenci wina nie będą zobligowani do wyznaczania **osoby odpowiedzialnej za prowadzenie rejestru przychodu i rozchodu** oraz przekazywania informacji o działkach ewidencyjnych, z których będą pochodzić winogrona do produkcji wina.

Zmianie uległ **termin przekazania Dyrektorowi Generalnemu KOWR informacji o zamiarze wy-**

**robu wina.** Nowy termin to nie później niż na 2 tygodnie przed rozpoczęciem produkcji wina, lecz nie później niż do 15 września. Termin nie podlega przywróceniu.

Określono wymagania dotyczące **prowadzenia ewidencji winnic**, które do tej pory były gromadzone jedynie od producentów wina, na podstawie corocznych wpisów do ewidencji producentów wina. Prowadzenie rejestru winnic powierzono Dyrektorowi Generalnemu KOWR. Wpis do ewidencji winnic będzie dokonywany jednorazowo, na wniosek plantatora winorośli złożony w postaci papierowej albo elektronicznej.

Dokonano zmian procedury **certyfikacji** odmianowej oraz rocznikowej wina lub moszczu. Realizację zadań powierzono wojewódzkim inspektorom IJHARS. Certyfikacja będzie przeprowadzana na wniosek przedsiębiorcy (analogicznie jak dotychczas). Wniosek o certyfikację powinien być złożony nie później niż na 2 tygodnie przed dokonaniem zbiorów winogron, lecz nie później niż do dnia 15 września danego roku. Wojewódzki inspektor WIJHARS wydaje certyfikat, którego numer wpisuje się do rejestru przychodów i rozchodów. W stosunku do obecnie obowiązujących przepisów nie jest nadany specjalny numer umieszczany na etykiecie wina, natomiast kwestie dotyczące opłat za przeprowadzenie certyfikacji nie uległ zmianie.

Zniesiono nadmierne obciążenia administracyjne związane ze wzbogacaniem i zakwaszaniem zawarte w przepisach ustawy z dnia 12 maja 2011 r.

Wprowadzono dla producentów wina **zwolnienie z obowiązku wycofywania produktów ubocznych** powstałych przy wyrobie wina, w przypadku producentów wyrabiających poniżej **50 hl** wina lub moszczu w roku winiarskim. Pozostali producenci wina są zobligowani do wycofania ww. produktów ubocznych, wpisując tę czynność do rejestru przychodu i rozchodu. Takie wycofanie odbywa się pod nadzorem organów IJHARS. Zgłoszenia zamiaru wycofywania produktów ubocznych, przez przeznaczenie do destylacji, do wojewódzkiego inspektora IJHARS właściwego ze względu na miejsce wyrobu wina należy złożyć nie później niż na 2 dni robocze przed planowanym terminem. W przypadku wycofywania w sposób inny niż destylacja informację o tym zabiegu umieszcza się w rejestrze przychodów i rozchodów.

Wprowadzono możliwość zastępowania słowa „producent” słowem „przetwórca” lub „wytwórca” oraz określenia „wyprodukowane przez” określeniem „przetworzone przez” lub „wytworzone przez”. Ponadto,

<sup>4</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013 r., str. 671 ze zm.)

przewidziano możliwość łączenia informacji o butelkującym, producencie czy importerze oraz określania go **kodem**. Powyższy kod jest nadawany przez Dyrektora Generalnego KOWR, na wniosek przedsiębiorcy wpisanego do rejestru działalności regulowanej będącego butelkującym, producentem czy importerem. Rejestr podmiotów posiadających kod umieszcza się na stronie internetowej KOWR.

### **Pozostałe zmiany**

Zgodnie z przepisami nowej ustawy Dyrektor Generalny KOWR zapewni **nieodpłatny dostęp do danych** zgromadzonych na podstawie przepisów ustawy Głównemu Inspektorowi JHARS, wojewódzkim inspektorom JHARS, Głównemu Inspektorowi Ochrony Roślin i Nasiennictwa, wojewódzkim

inspektorom ochrony roślin i nasiennictwa oraz ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych w zakresie niezbędnym do realizacji ich zadań przewidzianych w tym rozdziale projektowanej ustawy.

Wprowadzono **obniżenie kar tj.** zmianę kary ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do roku na karę grzywny. W przypadku czynów w odniesieniu do wyrobów winiarskich o znacznej wartości sankcje karne zostały utrzymane na poziomie określonym w ustawie z dnia 12 maja 2011 r.

Określono **okres przejściowy** dotyczący wprowadzania do obrotu fermentowanych napojów winiarskich wyrabianych lub wprowadzonych do obrotu na podstawie przepisów ustawy z dnia 12 maja 2011 r., który wynosi nie dłużej niż 24 miesiące od dnia wejścia w życie ustawy.



Zródło: pixabay.com

# UTRUDNIANIE KONTROLI W ORZECZNICTWIE SĄDÓW ADMINISTRACYJNYCH

Według Słownika Języka Polskiego PWN termin „utrudnianie” oznacza „stanowić lub stworzyć przeszkodę”. Poprzez utrudnianie w kontekście jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych rozumiane są wszelkie czynności podejmowane przez kontrolowanego, mające na celu niedopuszczenie do przeprowadzenia działań kontrolnych w sposób pełny i zgodny z przepisami.

Zgodnie z art. 24 ust. 1 *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*: „Główny Inspektor, wojewódzcy inspektorzy oraz upoważnieni przez nich pracownicy Inspekcji, realizując zadania określone w ustawie oraz w odrębnych przepisach, uprawnieni są do:

- 1) wstępu na teren oraz do obiektów i pomieszczeń kontrolowanych jednostek oraz poruszania się na tym terenie i w tych obiektach i pomieszczeniach;
- 1a) wstępu do środków transportu kontrolowanych jednostek i przeprowadzania ich oględzin;
- 2) żądania pisemnych lub ustnych informacji związanych z przedmiotem kontroli;
- 3) żądania okazywania dokumentów związanych z przedmiotem kontroli oraz sporządzania z nich odpisów, kopii, notatek i wydruków, których zgodność z oryginałami potwierdza kierownik jednostki kontrolowanej lub osoba przez niego upoważniona;
- 4) pobierania nieodpłatnie próbek do badań;
- 5) żądania sporządzenia kserokopii i urzędowego tłumaczenia na język polski dokumentów sporządzonych w języku obcym związanych z przedmiotem kontroli;
- 6) legitymowania osób przebywających na terenie jednostki kontrolowanej w trakcie przeprowadzanej kontroli.”

Zgodnie z art. 24a *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, kontrolowany ma obowiązek zapewnić upoważnionym pracownikom Inspekcji warunki niezbędne do sprawnego wykonywania obowiązków służbowych.

Utrudnianiem zatem można uznać naruszenie praw przysługujących pracownikom IJHARS, np. udostępnianie niepełnej dokumentacji, nieudostępnienie po-

mieszczeń w celu prowadzenia kontroli, niestawianie się na uzgadniany wcześniej termin w celu przeprowadzenia określonych działań mających na celu przeprowadzenie kontroli.

„Jeżeli przez *utrudnianie*, i to już intuicyjnie, należałoby rozumieć, między innymi, przeszkadzanie, zakłócanie, powstrzymywanie podejmowania lub wykonywania określonego rodzaju celowych działań lub czynności, a więc innymi słowy zachowania mające tym określonym i celowym działaniom lub czynnościom przeciwdziałać, to z całą pewnością *utrudnianiem kontroli*, w rozumieniu przywołanego przepisu prawa, jest: utrudnianie dostępu do pomieszczeń magazynowych, w których składowane były przedterminowane konserwy; utrudnianie sprawdzenia opakowania, oznakowania, prezentacji artykułu rolno-spożywczego oraz warunków jego przechowywania; utrudnianie dokonania pełnych oględzin konserw i sporządzenia dokumentacji dotyczącej ich jakości handlowej oraz zabezpieczenia ich przed wprowadzeniem do obrotu; udzielanie nieprawdziwych informacji o prowadzeniu kontroli przez inne organy kontrolne; podawanie sprzecznych oraz niekorespondujących ze stanem faktycznym informacji i wyjaśnień. Wymienione zachowania – udokumentowane w protokołach kontroli, protokołach oględzin, notatkach służbowych oraz protokołach ustnych wyjaśnień – pozostawały bowiem w jaskrawej wręcz opozycji do adresowanego do podmiotu kontrolowanego na gruncie art. 24a przywołanej ustawy, obowiązku zapewnienia odpowiednich warunków przeprowadzenia kontroli, przez co zakłócały wykonywanie czynności kontrolnych, a w konsekwencji zakłócały, czy też nawet wręcz niweczyły cele samej kontroli” (wyrok WSA z 20.08.2021 r., sygn. akt: II GSK 872/21).



Zdarza się, że kontrolowane podmioty decydują się na różne działania, mające na celu jeśli nie unieвозмоwienie, to chociaż utrudnienie ustalenia stanu faktycznego. W toku prowadzonych czynności kontrolnych inspektorzy IJHARS spotkali się również z sytuacją, gdzie kontrolowany nie zgadzał się na wstęp do magazynu z uwagi na fakt, iż nie znajdował się on pod jego kontrolą.

„Sąd wskazuje, że – przyznane kontrolerom w art. 24 ust. 1 ustawy o jakości – prawo wstępu do pomieszczeń kontrolowanej jednostki nie może w rozpoznawanej sprawie oznaczać jedynie wejścia na teren należący do spółki. Kontrola ma służyć sprawdzeniu prawidłowości działania przedsiębiorcy a system kontroli ma być skuteczny, więc nielogiczne byłoby gdyby kontrolerzy nie mieli – w określonych okolicznościach – dostępu do obiektów i pomieszczeń związanych nie tyle z kontrolowanym podmiotem ale związanych z przedmiotem kontroli. Dlatego, w ocenie Sądu, uprawnienia kontrolujących nie mogą być ograniczone wyłącznie do magazynów będących własnością kontrolowanej. Organowi kontrolującemu powinien być zapewniony dostęp do każdego miejsca przechowywania towarów podlegających kontroli. Tak więc przedsiębiorca decydując się na umieszczenie takich towarów w magazynie, który do niego nie należy, powinien tak ułożyć swoje stosunki

prawne z uprawnionym w tym zakresie aby pracownicy organu mogli bez przeszkód podjąć czynności kontrolne w tym miejscu. Już sam brak umowy w ww. zakresie z uprawnionym może być kwalifikowany jako utrudnienia kontroli. Nieracjonalne byłoby przyjęcie, że stosowanie omawianych przepisów jest uchylone w przypadku składowania towarów w magazynie nie należącym do podmiotu kontrolowanego” (wyrok z dnia 19.10.2020 r., sygn. akt: VI SA/Wa 463/20).

Podkreślić należy, iż utrudnianie przeprowadzenia kontroli jest podstawą do nałożenia na podmiot kontrolowany kary pieniężnej na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 2 *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*. Maksymalna wysokość kary to piętnastokrotność przeciętnego wynagrodzenia za rok poprzedzający nałożenie kary.

W latach 2017–2021 Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych wydała tylko 4 decyzje na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 2 *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, co oznacza, iż nie jest to praktyka popularna wśród przedsiębiorców działających na rynku rolno-spożywczym. Kontrola bowiem nie ma na celu tylko i wyłącznie wskazania błędów po stronie kontrolowanego, ale również realnie wpływa na jakość artykułów rolno-spożywczych znajdujących się w obrocie.



Źródło: pixabay.com

# WYROK TRYBUNAŁU SPRAWIEDLIWOŚCI UE

Małgorzata Stańczuk

Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej ogranicza dotychczasową praktykę w zakresie znakowania żywności wartością odżywczą.

Omówienie wyroku TSUE z dnia 11 listopada 2021 r. w sprawie C-388/20.

Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej doprecyzował zasady podawania informacji o wartości odżywczej stwierdzając, że informacje w odniesieniu do produktu po przygotowaniu można podać tylko w przypadku żywności, która wymaga przygotowania i której sposób przygotowania jest z góry określony. TSUE ograniczył zatem dotychczasową praktykę rynkową polegającą na swobodnym wyborze sposobu wskazywania informacji o wartości odżywczej dla produktu: w postaci dostępnej w momencie sprzedaży lub też dla wybranego sposobu przygotowania.

Przedmiotem rozstrzygnięcia Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej z dnia 11 listopada 2021 r. w sprawie C-388/20, była wykładnia przepisów rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności<sup>1</sup>, w zakresie podawania informacji o wartości odżywczej w odniesieniu do żywności po przygotowaniu.

## Okoliczności faktyczne

Przedmiotem omawianej sprawy było pytanie prejudycjalne skierowane do Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej przez niemiecki Federalny Trybunał Sprawiedliwości dotyczące oznakowania musli wprowadzanego do obrotu na rynku niemieckim pod nazwą „Dr. Oetker Vitalis Knuspermüsli Schoko+Keks” (chrupiące musli z czekoladą i herbatnikami). Opakowanie produktu zawierało następujące informacje o wartości odżywczej:

- na bocznej stronie opakowania (wąski bok kartonu) pod nagłówkiem „Informacja żywieniowa” umieszczono informacje dotyczące wartości energetycznej i ilości tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli, przy czym informacje te podano, po pierw-

sze, w przeliczeniu na 100 g produktu w postaci dostępnej w sprzedaży oraz, po drugie, w przeliczeniu na porcję produktu po przygotowaniu składającą się z 40 g musli oraz 60 ml mleka o zawartości tłuszczu 1,5%,

- na przodzie opakowania (główne pole widzenia kartonu) powtórzono informacje dotyczące wartości energetycznej i ilości tłuszczów, kwasów tłuszczowych nasyconych, cukrów oraz soli, przy czym informacje te odnoszą się wyłącznie do porcji produktu po przygotowaniu.

Taki sposób oznakowania musli został zakwestionowany przez niemiecki Federalny Związek Central i Stowarzyszeń Konsumentek jako niezgodny z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, ponieważ na przodzie opakowania zakwestionowanego produktu wartość odżywcza i wartość energetyczną wskazano nie w przeliczeniu na porcję produktu w postaci dostępnej w sprzedaży, lecz jedynie w przeliczeniu na porcję produktu po przygotowaniu.

## Wniosek o wydanie orzeczenia w trybie prejudycjalnym

W niniejszej sprawie rozpatrywany produkt („Dr. Oetker Vitalis Knuspermüsli Schoko+Keks” (chrupiące musli z czekoladą i herbatnikami) może być przygotowany na różne sposoby, a mianowicie w szczególności poprzez dodanie mleka, jogurtu, białego sera, soku owocowego, owoców, dżemu lub miodu. Może być również spożyty bez żadnego przygotowania.

<sup>1</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. L304 z 22.11.2011, str. 18, ze zm.).

W tych okolicznościach niemiecki Federalny Trybunał Sprawiedliwości postanowił zawiesić postępowanie i zwrócić się do Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej z pytaniami prejudycjalnymi zmierzającymi do wyjaśnienia, czy w przypadku gdy istnieją różne sposoby przygotowania danej żywności, informacje o wartości odżywczej, które dobrowolnie powtórzono na przodzie opakowania owej żywności, mogą ograniczać się do jednego z tych sposobów przygotowania.

### Orzeczenie

Zgodnie z art. 31 ust. 3 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, informacje żywieniowe „w stosownych przypadkach” można podać w odniesieniu do „żywności po przygotowaniu” zamiast podawać je w odniesieniu do żywności „w postaci dostępnej w sprzedaży”, pod warunkiem, że podawane są wystarczająco dokładne instrukcje dotyczące sposobu przygotowania, a informacje odnoszą się do żywności przygotowanej do spożycia”.

W opinii TSUE wykładni tego przepisu, który nie zawiera żadnego wyraźnego odesłania do prawa państw członkowskich do celów ustalenia jego znaczenia i zakresu, należy dokonywać z uwzględnieniem nie tylko brzmienia tego przepisu, ale również jego kontekstu oraz celu danego uregulowania.

Zgodnie z motywem 35 preambuły rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 celem przepisów dotyczących informacji o wartości odżywczej w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml jest „ułatwienie porównywania produktów w opakowaniach różnej wielkości”. Motyw ten precyzuje również, że „oprócz informacji o wartości odżywczej w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml” dozwolone są „dodatkowo informacje w przeliczeniu na porcję”, „w stosownych przypadkach”, „jeżeli (...) dana żywność jest pakowana oraz pojedyncze porcje lub jednostkowe ilości żywności są rozpoznawalne (jest pakowana w pojedyncze porcje lub jednostkowe ilości żywności)”.

Motyw 41 przewiduje natomiast, że informacje żywieniowe muszą „być proste i łatwo zrozumiałe”, „aby przemawiały do przeciętnego konsumenta i służyły celowi informacyjnemu, w którym je wprowadzono”. Z motywu tego wynika również, że „na zasadzie dobrowolności, najważniejsze elementy informacji żywieniowych można powtórzyć w głównym polu widzenia, by pomóc konsumentom łatwo dostrzec podstawowe informacje żywieniowe przy zakupie żywności”.

Wynika stąd, że w przypadku gdy – jak w niniejszej sprawie – daną żywność można przygotować na różne sposoby, informacje dotyczące wartości energetycznej i ilości składników odżywczych żywności po jej przygotowaniu zgodnie z sugestią producenta nie pozwalają na dokonanie porównania z odpowiadającą jej żywnością innych producentów, zważywszy, że obliczenie wartości energetycznej i ilości składników odżywczych produktu, który może być przygotowany na różne sposoby, jest z definicji niepewne, ponieważ w sposób konieczny ulega ono wahaniom w zależności od sposobu przygotowania.

Braku porównywalności nie może również zrekomensować okoliczność, że wartości porcji są wskazane w innym miejscu na opakowaniu wraz z wartościami w przeliczeniu na 100 g produktu w postaci dostępnej w sprzedaży.

Jak zauważył Trybunał w wyroku z dnia 4 czerwca 2015 r., Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände (C-195/14, EU:C:2015:361, pkt 38–40), okoliczność, że wykaz składników został umieszczony na opakowaniu danego produktu, sama w sobie nie pozwala wykluczyć, iż etykietowanie tego produktu oraz sposób, w jaki zostało ono wykonane, mogą wprowadzić nabywcę w błąd.

Analogicznie, pojedyncze informacje znajdujące się na przodzie opakowania nie pozwalają na dokonanie porównania produktów, a dodatkowe informacje zamieszczone w innym miejscu na opakowaniu wraz z różnymi ilościami referencyjnymi mogą jedynie jeszcze bardziej zdezorientować konsumenta co do porównywalności z innymi produktami.

Wykładnię tę potwierdza ponadto motyw 37 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, zgodnie z którym należy umożliwić konsumentowi finalnemu łatwe zrozumienie informacji zamieszczonych na etykiecie w celu zapewnienia mu podstaw do dokonania świadomych wyborów.

W związku z tym Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej ostatecznie potwierdził, że przepis art. 31 ust. 3 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 ma zastosowanie wyłącznie do żywności, która wymaga przygotowania i której sposób przygotowania jest z góry określony. Żywność, która może być przygotowana na różne sposoby, należy wyłączyć z zakresu stosowania ww. przepisu.

### Podsumowanie

Omawiany wyrok będzie miał znaczenie dla sposobu podawania informacji o wartości odżywczej i praw-

dopodobnie wpłynie na znakowanie wielu rodzajów środków spożywczych.

Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej ograniczył dotychczasową praktykę rynkową polegającą na swobodnym wyborze sposobu wskazywania informacji o wartości odżywczej dla produktu w postaci dostępnej w momencie sprzedaży (np. musli bez dodatków w postaci mleka czy jogurtu) lub też dla wybranego sposobu przygotowania (np. dla musli z dodatkiem mleka), pod warunkiem, wyraźnego wskazania, jakiego sposobu przygotowania dotyczy ta informacja, oraz że sposób przygotowania był rozpisany w oznakowaniu.

W orzeczeniu TSUE, przeliczenie dla żywności po przygotowaniu możliwe jest tylko wtedy, kiedy produkt wymaga przygotowania. Jeśli produkt może być spożyty zarówno „na surowo”, jak i po przygotowaniu, to producent powinien podać jego wartość odżywczą wyłącznie dla postaci dostępnej w momencie sprzedaży.

A więc dla produktu typu musli informacje o wartości odżywczej, które dobrowolnie powtórzono na przodzie opakowania, mogą być wyrażone jedynie dla samego produktu bez innych dodatków, takich jak mleko czy jogurt.

## ZMIANA JAKO STAŁY ELEMENT ŻYCIA

Żaneta Wisińska-Kuchta

Zmiany, zmiany, zmiany. Co czujesz, gdy słyszysz takie słowa? Z czym kojarzy Ci się słowo zmiana? Postrzegasz ją jako szansę wartą wykorzystania, czy może czujesz niechęć, a nawet strach? Warto odpowiedzieć sobie na te pytania. Pomogą one zajrzeć w głąb siebie i zrozumieć, dlaczego zachowujemy się w określony sposób w obliczu zmian. A zmiany w naszym życiu są nieuniknione.

*Jedyna stała to zmiana.* Pewnie wiele razy każdy z nas słyszał to powiedzenie. Rzeczywiście. Zmiany były, są i będą w naszym życiu. Nie da się przed nimi uciec. Dlatego tym bardziej ważne jest czy umiemy poruszać się w świecie pełnym transformacji.

Według Słownika języka polskiego pod red. W. Doroszewskiego: *zmianą nazywamy fakt, że ktoś staje się inny lub coś staje się inne niż dotychczas.*

Czyli zmiana daje nam szansę na nasz rozwój. Dzięki niej nasze zachowanie może ulec transformacji. Transformacji, która przygotowuje nas na kolejne wydarzenia w życiu. Przykład: jeśli pierwszy raz w życiu przeprowadzamy się do innego miasta, to przeprowadzka będzie dla nas bardziej stresująca i powodująca więcej obaw niż jak przeprowadzamy się trzeci lub czwarty raz.

### Magia naszego nastawienia

Zmianami jesteśmy bombardowani nie tylko w życiu prywatnym, ale i zawodowym. Jako pracownicy cią-

gle odczuwamy, że rynek pracy, a nawet organizacja, w której pracujemy wymagają od nas dostosowywania się do zmian.

W 1990 r. Colin Carnall w swojej książce „Managing change in organizations” zwracał uwagę, iż w 40% to właśnie od pracowników zależy czy zmiany w firmie zostaną przeprowadzone pozytywnie. Czyli na sukces związany z wprowadzaniem nowości w instytucji wpływa w szczególności nastawienie pracowników. To dosyć kluczowa informacja. Jeśli ją uprościć i przełożyć na nasze życie, to czy możemy powiedzieć, że wszystkie nasze sukcesy życiowe w 40% osiągnęliśmy tylko lub aż dzięki naszemu nastawieniu?

Zmiana to tak naprawdę neutralna sytuacja. To my nadajemy jej określone znaczenie – poprzez nasze nastawienie! Żyjemy w ciągle zmieniających się okolicznościach. Pytanie: jakie mamy do tego nastawienie i jak jesteśmy przygotowani na przejście całego procesu?

Anthony de Mello powiedział: „Nie zmieniło się nic, oprócz mojego nastawienia. Dlatego zmieniło się wszystko”.

Dla jednych przeprowadzka będzie okazją do wyrwania się z małej miejscowości bez perspektyw, a dla innych, ta sama sytuacja, będzie źródłem lęku i ogromnego stresu spowodowanego zmianą stylu życia.

No dobrze, teoretycznie łatwo powiedzieć „zmieniam pracę” lub „przeprowadzam się”, ale co zrobić,



gdy nowa sytuacja jest bardziej przytłaczająca? Co zrobić, gdy mamy do czynienia z poważną chorobą lub rozwodem? Pewnie nikt nie określi takich zmian pozytywnymi. Prawda jest taka, że bez względu na wszystko z takimi okolicznościami również musimy sobie radzić. Spotykają nas różne sytuacje, czy tego chcemy, czy nie. I tu również dużo zależy od naszego podejścia.

Rozwód – możemy cierpieć, załamywać się, ale prawdopodobnie ostatecznie i tak musimy „podnieść się” i zawalczyć o bezpieczeństwo i spokój w rodzinie. Choroba – w telewizji Polsat emitowany jest program „Super Ludzie”. Prowadzący Maciej Dowbor rozmawia z osobami, które mają ciężkie schorzenia lub ulegli wypadkowi, w których stracili sprawność fizyczną. Program opowiada historię tych ludzi i ich walkę z chorobą/kalectwem, często postępującym i uniemożliwiającym samodzielność. Najważniejszą jednak rzeczą jest ukazanie, ile Ci ludzie mają pasji życia i jak realizują swoje marzenia. Bohaterowie tych historii zdecydowanie są inspiracją dla innych, a dodatkowo dowodem na to, że nasze podejście do choroby ma wpływ na resztę naszego życia.

Ważne mogą się tu okazać słowa Viktora E. Frankla, profesora neurologii i psychiatrii, który podczas drugiej wojny światowej przez trzy lata był więźniem niemieckich obozów koncentracyjnych, m.in. Auschwitz i Dachau:

„... nawet gdy nie jesteśmy w stanie zmienić sytuacji powodującej cierpienie, wciąż możemy wybrać postawę, jaką względem niej zajmiemy”.

*Viktor E. Frankl*

*Człowiek w poszukiwaniu sensu*

### **Rady na przemiany**

Czy można mieć jakiś zestaw rad, które mogą ułatwić nam przejście przez zmianę? Okazuje się, że TAK.

By lepiej zrozumieć, dlaczego na zmiany reagujemy w określony sposób i dlaczego nam może być ciężiej lub łatwiej niż innym radzić sobie ze zmianą, warto zajrzeć do publikacji dr Małgorzaty Grabus pt. „Opór wobec zmian – źródła indywidualne i uwarunkowania organizacyjne”. W swoim artykule dr Grabus prezentuje pięć grup pracowników różniących się nastawieniem wobec zmian:

1. Wizjonerzy (entuzjaści lub animatorzy zmian).
2. Innowatorzy (stosunkowo szybko przyjmują nowe pomysły).
3. Obojętna większość (niezdecydowani).
4. Adaptatorzy (tradycjoniści lub sceptycy).
5. Aktywni oponenci.

Dodatkowo autorka wskazuje na indywidualne czynniki leżące u źródeł oporu wobec zmian:

1. Obawa przed utratą kontroli.
2. Sztynność poznawcza jako właściwość procesów poznawczych.
3. (Niska) odporność psychiczna.
4. Zdolności adaptacyjne, czyli umiejętność dostosowywania się do nowych sytuacji.
5. Preferencja (niskiego) poziomu stymulacji i nowości, zgodnie z koncepcją M. Kirtona.
6. Niechęć do porzucenia starych przyzwyczajzeń, czyli „znane daje komfort”.

Dr Małgorzata Grabus podkreśla w swojej publikacji, że opór jest zawsze. Zależy jest to od predyspozycji indywidualnych, ale również od doświadczeń socjalizacyjnych w obecnej organizacji lub poprzednich miejscach pracy.

Autorka opisuje również działania organizacji, które mogą wpływać na wzmocnienie oporu wobec zmian. Przedstawione wnioski są więc niezwykle ważne dla każdego z nas. Zgłębienie tego tematu pozwala nam bardziej zrozumieć siebie w obliczu zmian. Jako pracownicy możemy taką wiedzę wykorzystać do wzrostu świadomości, dlaczego reagujemy w określony sposób, a co za tym idzie zbalansować nasze odczucia, a nawet zachowania. Jako zarządzający możemy łatwiej zrozumieć zachowania innych oraz działać efektywniej w przeprowadzaniu zmian w firmie.

Od dobrze przeprowadzonych zmian zależą nasze sukcesy zawodowe, ale i prywatne. Dobrze wiemy, że w ostatnich latach zalewa nas mnóstwo poradników, warsztatów, aplikacji, wystąpień na TED, które mają pomóc w zmianie swojego życia. Wiemy też, że z tych wszystkich rad nie każda działa, a przynajmniej na nas.

Dr Katy Milkman w książce „Jak zmieniać” przedstawia sposoby, jak zabrać się do zmian w swoim życiu, by rzeczywiście osiągnąć założony cel. Autorka od lat bada to zjawisko, a wnioski z tych badań są zdumiewające. Z jej rad korzystają m.in. Google, Departament Obrony Stanów Zjednoczonych, Walmart i amerykański oddział Czerwonego Krzyża. W swojej książce w ciekawy sposób opowiada, jak zastosować sprawdzone naukowo taktyki, by poprzez zmianę swoich zachowań zmienić swoje życie na lepsze.

Zdaniem Milkman, musimy zrozumieć, co stoi na naszej drodze do sukcesu i przygotować odpowiednią strategię do poradzenia sobie z tą przeszkodą. Dzięki jej książce to wszystko staje się dużo łatwiejsze.

### Wiara podstawą sukcesu

Do przechodzenia przez zmiany z jak największą korzyścią dla nas potrzebujemy ogromu pozytywnego nastawienia, świadomości własnych ograniczeń i dobrej strategii do pokonywania ich. By to wszystko odpowiednio zadziało, przydaje się jeszcze odrobina wiary. Wiary w siebie, wiary, że damy radę i że będzie dobrze. Często strach, lęk i właśnie brak wiary tworzą w nas blokady. Na ten temat również Biblia oferuje nam naukę, a dokładnie Ewangelia świętego Marka. „Gdy zapadł wieczór owego dnia, rzekł do nich: «Przeprawmy się na drugą stronę». Zostawili więc tłum, a Jego zabrali, tak jak był w łodzi. Także inne łodzie płynęły z Nim. Naraz zerwał się gwałtowny wicher. Fale biły w łódź, tak że łódź już się napełniała. On zaś spał w tyle łodzi na wezłowie. Zbudzili Go i powiedzieli do Niego: «Nauczycielu, nic Cię to nie obchodzi, że giniemy?» On wstał, rozkazał wicherowi i rzekł do jeziora: «Milcz, ucisz się!» Wicher się uspokoił i nastąpiła głęboka cisza. Wtedy rzekł do nich: «Czemu tak bojaźliwi jesteście? Jakże wam brak wiary!». Oni zlékli się bardzo i mówili jeden do drugiego: «Kim właściwie On jest, że nawet wicher i jezioro są Mu posłuszne?»».

(Mk 4, 35-41)

### Warto pamiętać

Możemy te słowa zrozumieć dosłownie i zastanowić się, jaka jest nasza wiara w wolę Pana. Możemy te słowa rozpatrywać również w symbolicznym znaczeniu i przemyśleć, dlaczego jesteśmy tak strachliwi i mamy negatywne nastawienie. Dlaczego nie wierzymy w siebie, w swoje zasoby? To o nich zapominamy – o naszych zasobach. Każdy z nas powinien wiedzieć, jaka jest jego moc. To ona pozwala nam zwalczać przeciwności. Może to być np.: wiedza, wykształcenie, dotychczasowe doświadczenia i świadomość, że już nie z jednej opresji wyszliśmy cało i poradziliśmy sobie. Może to być też nasza zdolność do radzenia sobie ze stresem, negatywnymi emocjami. Może naszymi zasobami będą ludzie, których znamy i którzy mogą nam pomóc?

A jakie są Twoje zasoby do radzenia sobie z trudnymi sytuacjami/zmianami?

### Źródła:

1. Collin Carnall „Managing change in organizations”
2. Viktor E. Frankl „Człowiek w poszukiwaniu sensu”
3. Dr Małgorzata Grabus „Opór wobec zmian – źródła indywidualne i uwarunkowania organizacyjne”
4. Dr Katy Milkman „Jak zmieniać”
5. Ewangelia świętego Marka (Mk 4, 35-41)
6. Słownik języka polskiego pod redakcją W. Doroszewskiego



Źródło: pixabay.com

Magdalena Kowalska

## PODSUMOWANIE SESJI KKŻ I NAJWAŻNIEJSZYCH DECYZJI PODJĘTYCH W 2021 R. NA FORUM ORGANIZACJI

Sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, której celem było podsumowanie prac jej ciał pomocniczych i przyjęcie wypracowanych dokumentów odbyła się w formie wideokonferencji od 8 do 13 listopada 2021 roku. Przyjęcie raportu miało miejsce od 17 do 18 listopada oraz 14 grudnia 2021 roku. W posiedzeniu wzięły udział delegacje ze 158 państw członkowskich, 1 organizacji członkowskiej (UE) oraz obserwatorzy z organizacji rządowych, pozarządowych, producenckich i z Palestyny. W otwarciu sesji wzięli udział Dyrektor Generalny FAO, Dr Qu Dongyui i Dyrektor Generalny WHO, Dr Tedros Ghebreyesus Adhanom.

Najważniejszym wydarzeniem posiedzenia, obok zatwierdzenia opracowanych norm i tekstów związanych, były wybory nowego przewodniczącego i wiceprzewodniczących KKŻ. Wybory przeprowadzone zostały fizycznie za pośrednictwem przedstawicielstw państw akredytowanych przy ONZ lub WHO w Genewie.

Nowym przewodniczącym KKŻ został Steve Wearne ze Zjednoczonego Królestwa Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej. Nowymi wiceprzewodniczącymi zostali: Raj Rajasekar z Nowej Zelandii, Allan Embodoka Azegele z Kenii oraz Diego Varela z Chile.

Obrazy KKŻ zdominowała dyskusja nad najwyższymi dopuszczalnymi limitami pozostałości zilpaterolu (środka stosowanego jako promotor wzrostu w hodowli zwierząt). Temat wymagał również dodatkowego dnia na zatwierdzenie projektu raportu z sesji. Część członków KKŻ, w tym państwa UE, nie dopuszczają do stosowania leków weterynaryjnych do celów nieterapeutycznych. W związku z potencjalnymi problemami na forum WTO, jedną z konstruktywnych propozycji było formalne wyłączenie tych państw, zapisane w normie. Inne państwa, w tym USA wspierające producenta zilpaterolu uważają, że po pozytywnej ocenie ryzyka, norma powinna zostać zatwierdzona przez KKŻ, a państwa nie zgadzające się z normą powinny ustnie zgłosić swój sprzeciw. Ostatecznie KKŻ zwróciła się do nowego przewod-

niczącego i wiceprzewodniczących KKŻ o podjęcie nieformalnych konsultacji ze wszystkimi stronami, aby zachęcić i umożliwić osiągnięcie konsensusu. Jednocześnie Sekretariat KKŻ został zobowiązany do przygotowania ewentualnego głosowania podczas kolejnej sesji.

KKŻ zatwierdziła między innymi następujące dokumenty:

- Norma dla suszonego oregano
- Norma dla suszonych korzeni, kłączy i bulw
- Norma dla suszonych elementów kwiatów – goździki
- Norma dla suszonych liści – bazylia
- Rewizja kodeksu praktyki dla przeciwdziałania i ograniczenia zanieczyszczeń żywności ołowiem
- Zasady i wytyczne w zakresie oceny i stosowania dobrowolnej certyfikacji dokonywanej przez niezależną stronę trzecią (vTPA)
- Wytyczne dla certyfikatów elektronicznych, bez stosowania dokumentów papierowych
- Ogólna norma dla znakowania niedetalicznych opakowań żywności
- Wytyczne dla znakowania frontu opakowania dodatkową informacją o wartości odżywczej (FOPNL)
- Rewizja kodeksu praktyki przeciwdziałania oporności na leki przeciwdrobnoustrojowe (AMR) wywołanej przez żywność
- Wytyczne dla zintegrowanych systemów monitoringu i nadzoru oporności na leki przeciwdrobnoustrojowe (AMR) wywołanej przez żywność.

Uzgodniono również rozpoczęcie nowych prac między innymi w zakresie następujących dokumentów:

- Norma dla małego kardamonu (*Elettaria cardamomum*)
- Norma dla kurkumy (*Curcuma longa* L.)
- Norma dla ziela angielskiego, owoców jałowca, wanilii i anyżu
- Kodeks praktyki dla przeciwdziałania i ograniczenia zanieczyszczeń mikotoksynami manioku i produktów z manioku

- Wytyczne dla zapobiegania i kontroli oszustw związanych z żywnością
- Wytyczne dla dodatkowych informacji o produkcie dostępnych za pośrednictwem środków elektronicznych lub technologicznych.

Podczas sesji przyjęto ponadto nowe i zrewidowane najwyższe poziomy zanieczyszczeń, leków weterynaryjnych, pestycydów i substancji dodatkowych.

Ważnym sukcesem było przyjęcie dokumentów przygotowanych przez Międzyrządową Grupę Zadaniową do spraw Oporności na Leki Przeciwdrobnoustrojowe oraz formalne zakończenie jej czteroletnich prac.

Odpowiedzią KKŻ na nowe wyzwania była dyskusja nad nowymi źródłami żywności, takimi jak wodorosty, mikro algi, jadalne owady, żywność z hodowli komórkowych, alternatywne źródła białka pochodzenia roślinnego oraz żywność z drukarek 3-D. Uzgodniono wieloetapowe podejście do tego nowego i ważnego tematu, gdzie w pierwszej kolejności państwa członkowskie będą miały możliwość przekazania swoich doświadczeń w tym zakresie, po konsultacjach na poziomie krajowym.

Innym istotnym z punktu widzenia nowych technologii tematem jest przyjęta propozycja prac nad – równoległym do tradycyjnego znakowania – in-

formowaniem konsumentów o żywności za pomocą środków elektronicznych na przykład za pomocą kodów QR odsyłających do stron internetowych.

Kolejnym ważnym tematem podjętym w 2021 roku było znakowanie żywności pod kątem zrównoważonego rozwoju. Powyższa kwestia wynika bezpośrednio z konkluzji Szczytu ONZ na temat Systemów Żywnościowych, w których podkreślono prawo konsumentów do wyboru żywności, której produkcja jest zgodna z celami zrównoważonego rozwoju. Podczas sesji Komitetu do spraw Znakowania Żywności uzgodniono, że Nowa Zelandia przy współpracy z Unią Europejską przygotowuje dokument dyskusyjny, w którym rozważy istniejące i planowane rozwiązania w tym zakresie.

Komisja Kodeksu Żywnościowego podjęła także pierwsze kroki w kierunku przygotowania do obchodów przypadającej w 2023 roku 60. rocznicy tej największej międzyrządowej organizacji zajmującej się opracowywaniem globalnych norm, wytycznych i zaleceń w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności, żywienia oraz uczciwych praktyk w handlu żywnością, w której skład wchodzi aktualnie 188 państw członkowskich oraz Unia Europejska.

Na stronie internetowej FAO dostępny jest [raport z 44. sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego](#).



Zródło: <https://www.fao.org/>



Małgorzata  
Kłak-Sionkowska

## 52. SESJA KOMITETU KKŻ FAO/WHO DO SPRAW HIGIENY ŻYWNOSCI

52. sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO do spraw Higieny Żywności (CCFH) odbyła się w formule online od 28 lutego do 4 marca oraz 9 marca 2022 roku. Było to pierwsze od wybuchu pandemii posiedzenie tego komitetu. W wirtualnym spotkaniu uczestniczyły delegacje 106 państw członkowskich, jednej organizacji członkowskiej (Unia Europejska) oraz 22 organizacji – obserwatorów. Sesji przewodniczył dr Jose Emilio Esteban, Główny doradca do spraw naukowych w Departamencie Rolnictwa Stanów Zjednoczonych. Wystąpienie powitalne Pana Stevea Wearne – nowo wybranego Przewodniczącego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dotyczyło podejmowania decyzji na podstawie doniesień naukowych i dostępnych najnowszych danych z dziedziny bezpieczeństwa żywności i jego znaczenia dla prac standaryzacyjnych.

### Kluczowe punkty agendy sesji CCFH

W agendzie tegorocznej sesji znalazły się głównie dokumenty, nad którymi kontynuowano prace rozpoczęte podczas wcześniejszych posiedzeń. Priorytetem komitetu było przekazanie do zatwierdzenia przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO następujących dokumentów:

- Projekt kodeksu praktyki dotyczącego zarządzania kryzysami/wystąpieniami chorób wywołanych przez żywność o podłożu mikrobiologicznym;
- Proponowany projekt Drzewa Decyzyjnego – do włączenia do Ogólnych Zasad Higieny Żywności (CXC 1-1969).

Pozostałe projekty dokumentów, nad którymi dyskutowano na spotkaniu obejmowały:

- Projekt kodeksu praktyki dotyczącego kontroli bakterii *Escherichia coli* produkujących shigatoksynę (STEC) w wołowinie, niepasteryzowanym mleku i serach wyprodukowanych z niepasteryzowanego mleka, w zielonych warzywach liściastych oraz kiełkach;
- Projekt kodeksu praktyki dotyczącego bezpiecznego użycia i ponownego użycia wody w produkcji żywności.

### Zarządzanie kryzysami

Choroby przenoszone przez żywność drogą pokarmową obejmują szerokie spektrum chorób i stanowią ważny problem w dziedzinie zdrowia publicznego. Są one wynikiem spożycia środków spożywczych skażonych biologicznie (choroby o podłożu biologicznym przenoszone przez żywność) lub chemicznie (choroby o podłożu chemicznym przenoszone przez żywność). Zanieczyszczenie żywności może wystąpić na każdym etapie procesu od produkcji żywności do spożycia.

Według Światowej Organizacji Zdrowia ponad 200 chorób jest wywoływanych przez spożywanie żywności skażonej bakteriami, wirusami, pasożytami lub substancjami chemicznymi, takimi jak metale ciężkie. Ten narastający problem zdrowia publicznego powoduje znaczne skutki społeczno-ekonomiczne w postaci obciążeń systemów opieki zdrowotnej, utraty produktywności oraz szkód w turystyce i handlu. Choroby te w znacznym stopniu przyczyniają się do globalnego obciążenia chorobami i śmiertelnością.

Choroby przenoszone przez żywność są spowodowane zanieczyszczeniem żywności i występują na każdym etapie łańcucha produkcji, dostawy i konsumpcji żywności. Mogą one wynikać z różnych form zanieczyszczenia środowiska, w tym zanieczyszczenia wody, gleby lub powietrza, a także z niebezpiecznego przechowywania i przetwarzania żywności.

Choroby przenoszone drogą pokarmową obejmują szeroki zakres schorzeń, od biegunki po nowotwory. Większość z nich objawia się jako problemy żołądkowo-jelitowe, ale mogą one także powodować objawy neurologiczne, ginekologiczne i immunologiczne. Choroby powodujące biegunkę są poważnym problemem we wszystkich krajach świata, choć ciężar ich występowania jest nieproporcjonalnie większy w krajach o niskich i średnich dochodach oraz wśród dzieci poniżej 5. roku życia.

Opracowywany przez CCFH dokument ma stanowić wytyczne dla właściwych organów w zakresie gotowości i zarządzania w przypadku wystąpienia ognisk chorób przenoszonych przez żywność, w tym w za-

kresie komunikacji z sieciami międzynarodowymi, takimi jak międzynarodowa sieć organów do spraw bezpieczeństwa żywności (INFOSAN). Wytyczne dotyczą gotowości, wykrywania i reagowania w celu ograniczenia zasięgu takich ognisk.

Dokument opisuje rolę właściwych organów na szczeblu lokalnym, krajowym oraz, w stosownych przypadkach, na szczeblu regionalnym oraz współpracę między nimi w sformalizowanych strukturach sieciowych. W dokumencie zawarte są zalecenia dotyczące współpracy i komunikacji z podmiotami działającymi na rynku spożywczym i innymi uczestnikami rynku przed wystąpieniem ognisk chorób przenoszonych przez żywność i w ich trakcie. Wytyczne opisują środki podejmowane po wystąpieniu ogniska, w tym przeglądu zarządzania ogniskiem choroby.

Podczas sesji CCFH zdecydowano o przekazaniu przygotowanych wytycznych do zatwierdzenia przez CAC45 w 2022 roku na 8 stopniu procedury. Oznacza to zakończenie prac nad powyższym dokumentem.

### **Kontrola bakterii *Escherichia coli* produkujących shigatoksynę (STEC)**

*Escherichia coli* (STEC) 3 produkujące toksyny Shiga są coraz częściej uznawane za patogeny przenoszone przez żywność, powodujące choroby człowieka z szeregiem łagodnych do ciężkich objawów żołądkowo-jelitowych, czasami prowadzące do ciężkiego zespołu mocznicowego z niewydolnością nerek i śmierci. Ciężar choroby i koszty środków kontroli są znaczące. Patogeny te są związane z różnymi grupami produktów, wydają się mieć znaczenie regionalne, a zatem STEC mają potencjał do negatywnego wpływu również na handel międzynarodowy.

W założeniu opracowywane wytyczne mają dostarczyć rządowi i przemysłowi informacji na temat kontroli STEC w surowej wołowinie, świeżych warzywach liściastych, niepasteryzowanym mleku i serze produkowanym z niepasteryzowanego mleka oraz w kielkach. Celem dokumentu jest ograniczenie chorób przenoszonych przez żywność przy jednoczesnym zapewnieniu uczciwych praktyk w handlu żywnością. Wytyczne będą stanowić naukowo uzasadnione międzynarodowe narzędzie do rzetelnego stosowania podejścia opartego na dobrej praktyce higienicznej (GHP) i analizie zagrożeń w zakresie kontroli STEC w różnych grupach produktów zgodnie z zasadami zarządzania ryzykiem na poziomie danego kraju.

Podczas 52. sesji rozważono zgłoszone komentarze, uznano, że dokument wciąż wymaga dopracowania. W związku z tym, powołano elektroniczną grupę roboczą, która pod przewodnictwem Chile i wsparciu Francji, Nowej Zelandii i Stanów Zjednoczonych, biorąc pod uwagę zgłoszone na sesji komentarze oraz uwzględniając raport JEMRA<sup>1</sup>, przygotowuje zrewidowany projekt wytycznych, który na co najmniej 3 miesiące przed kolejną sesją CCFH zostanie rozslany do ponownego zaopiniowania przez państwa członkowskie KKŻ. Podjęto również decyzję o zorganizowaniu przed kolejną sesją komitetu spotkania Fizycznej Grupy Roboczej do prac nad powyższym dokumentem.

### **Projekt Drzewa Decyzyjnego w ramach przeglądu Ogólnych Zasad Higieny Żywności i systemu HACCP**

Ogólne Zasady Higieny Żywności i system HACCP przyjęte po raz pierwszy przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w 1969 roku i zrewidowane w wąskim zakresie w 2003 roku, podczas 51. Sesji CCFH w 2019 zostały znacząco zmieniowane. Zapisy w wielu sekcjach pierwotnego dokumentu zostały uszczegółowione, począwszy od zasad ogólnych, poprzez definicje, monitorowanie procesu, weryfikację, kończąc na działaniach naprawczych.

Ostatecznie projekt rewizji Ogólnych Zasad Higieny Żywności został przyjęty przez CAC43 w 2020 roku. Powołano również elektroniczną grupę roboczą, której celem miało być przygotowanie nowej propozycji drzewa decyzyjnego oraz arkusza roboczego do określania krytycznych punktów kontroli (CCP).

Podczas 52. sesji CCFH zadecydowano o włączeniu przedstawionych propozycji drzewa decyzyjnego oraz arkusza roboczego do określania CCP do Aneksu 2 Ogólnych Zasad dotyczących Higieny Żywności (CXC 1-1969). Podkreślono, że drzewo decyzyjne jest bardzo przydatnym narzędziem zarówno dla organów nadzoru, jak i podmiotów działających na rynku spożywczym, w szczególności tych małych i rozwijających się w celu identyfikacji krytycznych punktów kontroli w ramach systemu HACCP. Zwrócono uwagę, że drzewo decyzyjne w poprzedniej wersji było narzędziem globalnie wykorzystywanym i rozpoznawalnym.

<sup>1</sup> JEMRA – Joint FAO/WHO Expert Meeting on Microbiological Risk Assessment

Opracowany przez CCFH Ogólne Zasady Higieny Żywności ma fundamentalne znaczenie. Nakreśla ogólne zasady, które powinny być rozumiane i przestrzegane przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego i które stanowią podstawę dla właściwych organów do nadzorowania bezpieczeństwa żywności i jej przydatności do spożycia.

Opublikowane w ostatnim czasie przez Sekretariat Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO studium przypadku dotyczące korzyści ze stosowania i promowania systemu HACCP w Tajlandii może być najlepszym przykładem znaczenia i korzyści ze stosowania opartych na nauce standardów żywności. [Studium przypadku](#) dostępne jest na stronie Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

### **Kodeks praktyki dla bezpiecznego użycia i ponownego użycia wody w produkcji żywności**

Decyzja o opracowaniu kodeksu praktyki dla bezpiecznego użycia i ponownego użycia wody w produkcji żywności została podjęta podczas 51. sesji CCFH w 2019 roku. W celu pracy nad nowym dokumentem powołano elektroniczną grupę roboczą, której rezultaty były omawiane podczas tegorocznej sesji.

Woda jest kluczowym elementem na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego od produkcji pierwotnej aż do konsumpcji. Używana jest jako składnik żywności oraz bezpośrednio i pośrednio w procesie technologicznym. Ma również istotne znaczenie dla zachowania higieny. Znaczące zasoby wody wykorzystywane są również do nawadniania w rolnictwie.

Tak neuralgiczna rola wody w produkcji żywności doprowadziła do konieczności zapewnienia jej właściwej jakości, gdyż może być ona nośnikiem wielu chorób lub skażeń. Woda jest kurczącym się zasobem na całym świecie, nie wszyscy producenci i przetwórcy żywności mają dostęp do jej bezpiecznych źródeł. W związku z tym, bardzo istotne wydaje się:

- minimalizowanie zużycia wody,
- zmniejszenie marnotrawstwa wody oraz
- ponowne wykorzystywanie wody w jak największym stopniu.

Kodeks praktyki dla bezpiecznego użycia i ponownego użycia wody w produkcji żywności ma na celu:

- zapewnienie rządów oraz podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze informacji na temat odpowiedniego bezpiecznego stosowania oraz ponownego wykorzystania wody zgodnie z jej przeznaczeniem;
- zapewnienie podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze wytycznych dotyczących stosowania podejścia opartego na ryzyku dla bezpiecznego pozyskiwania i użycia wody oraz jej ponownego wykorzystywania;
- opracowanie wytycznych oraz narzędzia (np. drzewa decyzyjne) mających na celu pomoc podmiotom prowadzącym przedsiębiorstwa spożywcze w ocenie ryzyka;
- opracowanie opartych na ryzyku wytycznych w celu ustalenia właściwych kryteriów mikrobiologicznych dla użycia i ponownego użycia wody.

Ostatecznie podczas tegorocznej sesji zadecydowano o ponownym powołaniu elektronicznej grupy roboczej, która pod przewodnictwem Hondurasu, Chile i Unii Europejskiej przygotuje zrewidowany projekt wytycznych uwzględniając uwagi zgłoszone podczas sesji. Grupa ma blisko współpracować z JEMRA. Podjęto również decyzję o zorganizowaniu przed kolejną sesją Komitetu CCFH spotkania Fizycznej Grupy Roboczej do prac nad powyższym dokumentem. Podczas 52. sesji Komitetu KKŻ FAO/WHO do spraw Higieny Żywności Polska reprezentowana była przez Panią Anetę Klusek, Głównego specjalistę Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Panią Maję Czerwińską, Głównego specjalistę w Biurze Bezpieczeństwa Żywności Pochodzenia Zwierzęcego w Głównym Inspektoracie Weterynarii.

[Oficjalny raport z sesji wraz z dokumentami opracowanymi przez Komitet](#) dostępny jest na stronie Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

Kolejna 53. sesja CCFH została zaplanowana w listopadzie 2022 roku w San Diego w USA.

Dokładna data oraz format spotkania zostanie określony w terminie późniejszym.

# TRENDY ŻYWIENIOWE Z KRAJU I ZE ŚWIATA NA 2022 ROK

Joanna  
Maryniak-Szpilarska

Wybuch pandemii spowodowanej przez wirusa covid-19 na dobre zmienił nasze zwyczaje żywieniowe i styl życia. Coraz częściej poza smakiem poszukujemy w codziennych posiłkach sposobu na zdrowie i odporność, ale też swoistego ukojenia.

Więcej czasu spędzamy w domu z racji zdalnej pracy i nauki, dlatego też więcej gotujemy a kulinarne programy telewizyjne i blogi ciągle zyskują na popularności. Rośnie również w nas poczucie odpowiedzialności za dobro planety i chęć ograniczenia konsumpcyjnego stylu życia. Chociaż w najbliższym czasie nie należy spodziewać się rewolucji, to najnowsze trendy zmierzają w kierunku pozytywnych zmian. Nasza dieta w nowym roku będzie „klimatyczna”, nostalgiczna, ale i zaskakująca. Przyjrzyjmy się bliżej temu co i jak będziemy jeść w 2022 roku.

## Neurogastronomia, czyli jak powstaje smak

Neurogastronomia<sup>1</sup> to stosunkowo nowa dziedzina z pogranicza neurologii, nauk o żywieniu i psychofizjologii. Bada wpływ takich czynników jak kształt, kolor czy dźwięk na tworzenie doznań zmysłowych związanych z jedzeniem. Neurogastronomia stara się wytłumaczyć w jaki sposób zmysły człowieka pobudzają mózg w trakcie jedzenia oraz w jaki sposób tę wiedzę wykorzystać w praktyce.

Wiele osób z powodu zachorowania na covid-19 straciło częściowo lub całkowicie zdolność odczuwania smaków i zapachów, więc grupa zainteresowanych tym tematem znacząco się zwiększyła w ostatnich dwóch latach. Duże nadzieje wiąże się z *kokumi*<sup>2</sup> (z japońskiego „smakowitość”) – substancją, która podobnie jak *umami* silnie wzmacnia smak pokarmów i przedłuża jego trwanie w ustach. *Kokumi* możemy znaleźć w czosnku, produktach takich jak parmezan, sos rybny, sos sojowy, przegrzebki czy pasta z krewetek, a także w drożdżach.

Więcej mówi się też o tym, jak jedzenie może wpływać na naszą psychikę, która została osłabiona przez

ostatnie wydarzenia. Poszukujemy więc produktów bogatych w związki chemiczne, które wspierając wyrzuty dopaminy i serotoniny, korzystnie działają na nasz nastrój np. migdały, sezam, ziarna słonecznika czy dyni, awokado i banany. Dodatkowo, pobudzenie poprzez smak i zapach obszarów mózgu odpowiedzialnych za pamięć i emocje, może wpłynąć na nasze dobre samopoczucie chociażby poprzez przywołanie pozytywnych wspomnień.

## Babcina kuchnia w nowym wydaniu, czyli *nostalgia food*

Znany już trend *comfort food*, czyli jedzenie na pocieszenie, nabiera bardziej sentymentalnego wymiaru. *Nostalgia food* to powrót do smaków dzieciństwa, prostych przepisów z ogólnodostępnych składników, których wspomnienie przywraca w nas spokój. To kuchnia naszych babć, maksymalne wykorzystywanie produktów podyktowane zarówno szacunkiem do jedzenia jak i oszczędnością. Do łask powracają własnoręcznie lepiące pierogi i kluski, domowe zupy oraz ciasta, ale także klasyczne kotlety. Chętniej też przygotowujemy przetwory na zimę: kiszony ogórek i kapustę oraz dżemy owocowe. *Nostalgia food* znajduje się w czołówce trendów na 2022 rok, również z powodów czysto ekonomicznych. Coraz skrupulatniej przyglądamy się naszym wydatkom, ale chcemy jeść zdrowo i smacznie dlatego powrót do babcinych przepisów wydaje się być dobrym rozwiązaniem.

## Chroń planetę robiąc obiad, czyli dieta klimatyczna

Idea *zero waste* (bez marnowania) będzie królowała w naszych kuchniach kolejny rok i wszystko wskazuje na to, że zostanie z nami na dłużej. Marnowanie żywności stało się źle postrzegane, dlatego bardzo dużą popularnością cieszy się gotowanie z resztek w domach oraz gastronomii, a także *foodsharing* czyli

<sup>1</sup> <https://poprostanauka.cm-uj.krakow.pl/neurogastronomia-czyli-jak-mozg-tworzy-smak/>

<sup>2</sup> <https://www.akademiedietetyki.pl/dietetyka/kokumi-nowy-szosty-smak/>



dzielenie się jedzeniem za pomocą jadłodzielni czy banków żywności.

Chcąc pójść o krok dalej w kierunku przeciwdziałania degradacji środowiska naturalnego, wiele osób w 2022 roku zainteresuje się dietą planetarną zwaną również klimatyczną<sup>3</sup>. Jest to sposób odżywiania, którego celem jest odwrócenie skutków zmian klimatycznych poprzez wybór produktów spożywczych, które generują niewielki ślad węglowy. Co oznacza to w praktyce? Ograniczamy spożycie mięsa, ale również nabiału, stosując ich roślinne zamienniki. Nowością na rynku jest np. zamiennik mleka produkowany z ziemniaków czy roślinne „mięso” na bazie karobu (produkt pozyskiwany ze strączków chleba świętojańskiego, z drzewa karobowego).

Dla osób, które nie są zdecydowane na wegetarianizm czy weganizm (całkowita eliminacja produktów pochodzenia zwierzęcego z diety) dietetycy proponują fleksitarianizm. Dieta ta dopuszcza spożywanie nabiału, jajek i ryb, natomiast mięso i jego przetwory goszczą w niej jedynie okazjonalnie. W odpowiedzi na te zmiany na rynku pojawiło się mięso hybrydowe<sup>4</sup> z dodatkiem warzyw i białek roślinnych, które ma zarówno swoich zwolenników, jak i przeciwników. Bo czy redukcja „mięsa w mięsie” to właściwa droga?

### **Czy jedzenie może być niebieskie, czyli w poszukiwaniu alternatyw**

Ograniczenie spożycia mięsa to jeden z pomysłów na zapobiegnięcie katastrofie klimatycznej, ale coraz częściej mówi się także o „nowej żywności” (*novel food*) czyli żywności innowacyjnej, wytworzonej przy pomocy nowoczesnych technologii i procesów produkcyjnych, ale też po prostu tradycyjnie spożywanej poza obszarem Unii Europejskiej.

Chociaż perspektywa jedzenia owadów dla wielu osób jest co najmniej odpychająca, to według Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) wykorzystanie owadów jako żywności ma ogromny potencjał<sup>5</sup>. Jadalne owady i mąki z nich wytwarzane są obiecującą alternatywą dla mięsa, ponieważ są bogate w białko i zawierają wszystkie niezbędne aminokwasy<sup>6</sup>. Co

ciekawe 80% światowej populacji już spożywa owady, a to kultury zachodnie stanowią te 20%, dla których jest to żywieniowe tabu. Jednak w 2022 roku i to się zmienia. 10 lutego zatwierdzono wprowadzenie na rynek UE świerszcza domowego (*Acheta domestica*) jako nowej żywności w formie mrożonej, suszonej i sproszkowanej<sup>7</sup>. Oznacza to, że w Unii Europejskiej dopuszczone do obrotu są trzy gatunki owadów. Do tej pory zidentyfikowano ponad 2000 gatunków owadów, jako bezpieczne do spożywania przez ludzi, więc możliwości jest wiele.

Drugim trendem prognozowanym na 2022 roku w zakresie niekonwencjonalnych rozwiązań jest tzw. niebieskie jedzenie<sup>8</sup> – żywność pochodząca ze zwierząt morskich, roślin albo glonów, hodowanych lub złowionych w środowisku słodkowodnym i morskim. Podczas debaty ONZ w ramach Food System Summit 2021 niebieska żywność została przedstawiona jako zdrowa i przygotowywana w sposób zrównoważony. Jej niekwestionowaną zaletą jest fakt, że obecnie istnieje ponad 2500 gatunków ryb, bezkręgowców, glonów i roślin wodnych, które można wykorzystać do produkcji żywności.

Jak pokazały nasze ostatnie doświadczenia związane z pandemią, ale również najnowsze wydarzenia na świecie, przewidywanie trendów na rok 2022 należy potraktować z pewnym dystansem. Nie oznacza to jednak, że nie powinniśmy być ciekawi nowości i nie eksperymentować w kuchni. Które punkty powyższej listy okażą się być strzałem w dziesiątkę – dowiemy się za rok.

<sup>3</sup> <https://bankizywnosci.pl/wp-content/uploads/2021/07/dieta-dla-planety.pdf>

<sup>4</sup> <https://foodfakty.pl/produkty-hybrydowe-kompromis-pomiedzy-miesozeroscia-a-wegetarianizmem>

<sup>5</sup> <https://www.fao.org/edible-insects/en/>

<sup>6</sup> <https://wvutoday.wvu.edu/stories/2022/01/11/wvu-researchers-determine-nutritional-properties-of-protein-in-cricket-locust-and-silkworm-pupae-insect-powders>

<sup>7</sup> Rozporządzenie wykonawcze komisji (UE) 2017/2470 z dnia 20 grudnia 2017 r. ustanawiające unijny wykaz nowej żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 w sprawie nowej żywności (Dz.U. L 351 z 30.12.2017, s. 72)

<sup>8</sup> <https://www.wur.nl/en/newsarticle/get-ready-for-a-blue-food-revolution-with-the-global-launch-of-the-blue-food-assessment-1.htm>

# HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (47):

## WIEŚ I ŻYWNOŚĆ W UNIWERSAŁACH POBOROWYCH DRUGIEJ POŁOWY XVI I PIERWSZEJ POŁOWY XVII WIEKU

### Część I: Sytuacja polityczna Rzeczypospolitej przełomu XVI i XVII w.

#### Uwagi wstępne

Druga połowa XVI wieku i początek wieku XVII należały w dziejach polskich do obfitujących w wyjątkowe wydarzenia polityczne i wojskowe. Przede wszystkim po niecałych dwóch stuleciach wymarła dynastia Jagiellonów (1572). Okres bezkrólewia i niefortunny wybór Henryka III Walezego, który wkrótce zdezerterował do swojej ojczyzny Francji, istniejący zamęt jeszcze pogłębiły. Pewnym uspokojeniem było krótkie niestety panowanie Stefana Batorego (1576–1586). Obraz ten dopełniają najazdy Tatarów, wojny z Moskwą, i kłopoty z Kozakami, które to wpędziły Polskę w wojnę z największą potęgą tamtych czasów Turcją. Kłopoty te przesłoniły naszemu krajowi i jego włodarzom rzecz niezwykłą, która zdecydowała o przyszłości poszczególnych krajów, a jak się wkrótce okazało i całego świata. Był to rodzący się powoli nowy ład ekonomiczny – kapitalizm, który wyparł poprzedni ustój feudalny. W efekcie o ile takie kraje jak Anglia, czy Niderlandy (Republika Zjednoczonych Prowincji), przeistaczały się w nowe struktury społeczne i gospodarcze, Polska pozostała krajem rolniczym, by nie powiedzieć zacofanym.

Prowadzenie wojen zawsze było dziełem wyjątkowo kosztownym. Tymczasem na przełomie XVI i XVII wieku Polska prowadziła wojny praktycznie ze wszystkimi sąsiadami tj. Moskwą, Szwecją, Turcją/Tatarami i z Kozakami. Sfinansowanie nawet najmniejszej armii wymagało pieniędzy. Tymczasem polski skarbiec z reguły bywał pusty. Było to głównie następstwo ówczesnego systemu finansowo-skarbowego, a ten był z kolei konsekwencją ówczesnego systemu politycznego. W tym czasie generalnie stałych podatków nie było. Brak stałego skarbu istotnie ograniczał możliwości podejmowania przez króla i rządzących działań tak w kraju, jak i za granicą (kampanie wojenne). Podatki dostosowywano do chwilowych potrzeb. Tak więc rok do roku nigdy nie

był taki sam, bowiem powszechnie panowała pod tym względem wielka różnorodność<sup>1</sup>, a podatkami jeżeli już była taka potrzeba okładano każde zajęcie „dochód niosące”.

Szlachta uważała się zwolnioną z płacenia podatków, jako że była zobowiązana w ramach pospolitego ruszenia bronić kraju na koszt własny. A to, że pospolite ruszenie nie miało praktycznie żadnego znaczenia wojskowego już od XVI wieku, stosownie przemilczano. Podatki płacili zatem nawet najubożsi, magnateria i bogata szlachta, podobnie jak i duchowieństwo, już nie.

Prawo stanowiąc Sejm, a ten składał się z przedstawicieli szlachty/magnaterii i duchowieństwa. A jako że od tysiąceci nikt nie lubi płacić podatków, więc uchwalano je z dużymi oporami i zazwyczaj obciążając nimi tych, którzy nie mieli przedstawicieli w sejmikach lokalnych i sejmie generalnym, czyli kmieci, mieszczaństwo i cudzoziemców w tym przede wszystkim Żydów, a także drobną szlachtę zagrodową.

Podatki nakładane, a w zasadzie informacje o ich nałożeniu przekazywano w formie uniwersałów poborowych. Uniwersały były formą listów królewskich (prymasowskich w czasie bezkrólewia) do narodu. Ponieważ zwykle zaczynały się od słów „Wszystkim i każdemu z osobna”, po łacinie *Universis et singulis*, powszechnie przyjęła się nazwa uniwersałów<sup>2</sup>.

Jako pierwszy w języku polskim „Uniwersał poborowy” wydał w 1564 r. król Zygmunt II August<sup>3</sup> (Foto 1). Uniwersały dotyczyły uchwalenia, rodzajów, wysokości i poboru podatków (opłat, danin) nakładanych na mieszkańców kraju. Ze szczególnymi oporami uchwalano uniwersały zakładające zwiększone z wyjątko-

<sup>1</sup> J. Tretiak, Historia wojny chocimskiej (1621), Krakowska Spółka Wydawnicza, Kraków, 1921, s. 43.

<sup>2</sup> Z. Gloger, Encyklopedia staropolska, t. IV, Wiedza Powszechna, Warszawa, 1985, s. 406.

<sup>3</sup> Tamże.

wych względów (jak np. prowadzenie wojen), podatki. Uchwalając je nie kierowali się tu jednak dobrem płacących te podatki, co troską o własne interesy, bowiem większe wydatki chłopów, czy mieszczan oznaczały mniejsze możliwości finansowe przechwytywania od tych grup społecznych ich pieniędzy z powodu różnych opłat i danin nakładanych przez szlachtę i duchowieństwo.

### Struktura i treść uniwersałów poborowych

Typowy uniwersał poborowy składał się z kilku potwarzających się części. Zaczynał się od przytaczanych już wyżej słów, aczkolwiek z czasem preambuła ulegała drobnym zmianom. W *Uniwersale z 1629 r.* brzmiały one następująco: *Wszem wobec i każdemu z osobna oznajmujemy (...) za zgodnym zezwoleniem wszech Stanów Koronnych i Wielkiego Księstwa Litewskiego: na tym Sejmie zgromadzonych, uchwaliliśmy<sup>4</sup>.* W następnej z reguły kolejności, chociaż nie w każdym przypadku<sup>5</sup>, następowało określenie wysokości podatków nakładanych na różne grupy społeczne i zawodowe. Była to bardzo rozbudowana część uniwersałów ponieważ wysokość płaconych podatków była wyjątkowo zróżnicowana. Przykładowo, *Uniwersał z 1629 r.* wymienia aż 50 grup społecznych i zawodowych, zamieszkujących i pracujących na obszarach wiejskich, lub posiadających nieruchomości ziemskie, którzy zobowiązani byli płacić podatki. Były to poczynając od szlachty zagrodowej<sup>6</sup> i nowej szlachty, kmiecie, duchowni wyznania ruskiego (prawosławnego) i ormiańskiego, przez ratajów (kmienci), zagrodników, owczarzy, rzeźników, karczmarzy, młynarzy, rudników, smolarzy, kowali, a na przekupniach, ludziach luźnych i hultajach<sup>7</sup> skończywszy. Jak szczegółowy był ten system poborowy świadczy zróżnicowanie stawek dla jednej grupy zagrodników, wśród których wyróżniono aż trzy podgrupy: za-

<sup>4</sup> „Volumina Legum”, Volumen Tertium: Ab Anno 1609. Ad Annum 1640. Acta Reipublicae Continens, Warszawa: Drukarnia J. K. M. y Rzeczypospolitey, w Collegium Warszawskim Scholarum Piarum, 1735, s. 624. Fragment *Uniwersału* podano w ówczesnej wersji językowej.

<sup>5</sup> Przykładowo w *Uniwersale z 1621 r.* po zwyczajowej preambule następował rozdział, w którym zostali określani poborcy wyznaczeni do poboru (w oryginale „do wybierania”) uchwalonych podatków.

<sup>6</sup> Czyli takiej co to *plugami swoimi orzą*.

<sup>7</sup> Ludzie luźni i hultaje to część marginesu społecznego okresu Rzeczypospolitej szlacheckiej, na którą składały się takie grupy, jak zbiegli chłopci, żebracy, przestępcy, czy prostytutki. Słowo „luźny” wskazywało na stosunek do warunków społeczno-gospodarczych, natomiast „hultaj” akcentowało relację do obowiązującego systemu prawnego. R. Poniat, *Ludzie luźni w społeczeństwie Rzeczypospolitej szlacheckiej w kontekście badań nad cyklem życia*, „Roczniki dziejów społecznych i gospodarczych”, Tom LXXXIII, 2013, s. 54.

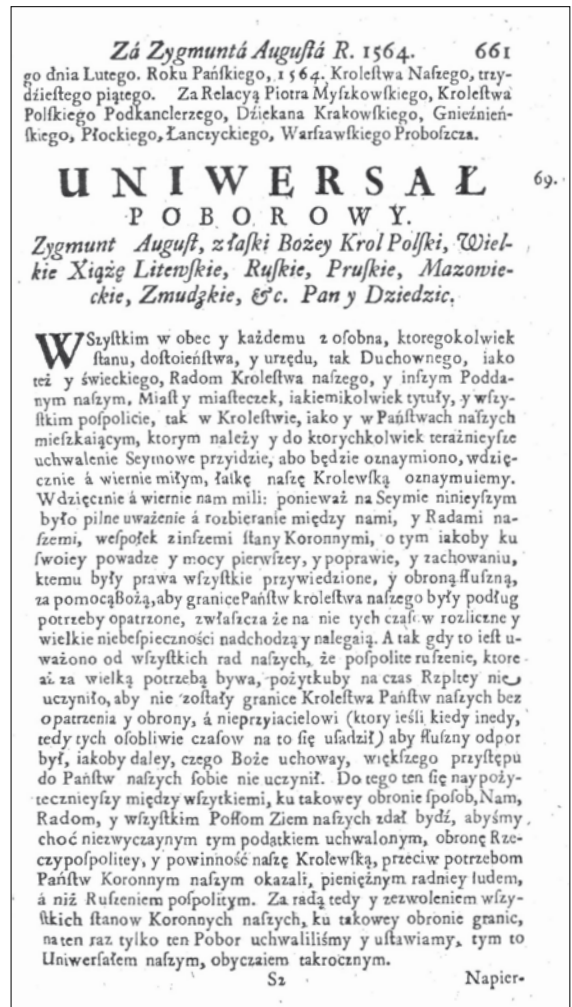


Foto 1. Pierwsza strona pierwszego w języku polskim uniwersału poborowego.

grodników posiadających ogród, płaconych podatek w wysokości 4 groszy, zagrodników posiadających ziemię orną (podatek – 6 groszy) i zagrodników posiadających dom i ogród (podatek – 12 groszy). Kolejna część *Uniwersału* zawierała podatki nakładane na mieszkańców miast i miasteczek. Podstawowym podatkiem był tzw. szos, czyli podatek majątkowy płacony przez mieszczan, a także kupców, drobnych przemysłowców i rzemieślników miejskich. Początkowo tj. w XIV w. naliczany był w relacji 2 groszy na jedną grzywnę wartości majątku<sup>8</sup>. Od XVI w. szos nakładano w zryczałtowanej postaci na miasto, a rada miejska dokonywała szczegółowego rozkładu tej kwoty na poszczególnych mieszkańców. W XVI/XVII w. jego wysokość wynosiła zwyczajowo tzw. *duplę*, czyli dwukrotność podstawowej stawki podatkowej (*sympli*) wynoszącej 30 groszy.

<sup>8</sup> <https://sztetl.org.pl/pl/slownik/szos>.