

# WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 3 (23)/2011

ISSN 1896-9569

**Artykuły**  
zafalszowane – str. 17

**Jakość handlowa**  
przetworów mlecznych – str. 6  
świeżych owoców i warzyw – str. 8

Regionalne i tradycyjne  
**menu pod kontrolą** – str. 13

Słowo od Głównego Inspektora ..... 1

**WIADOMOŚCI** ..... 1

## DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Polska branża mięsna wciąż poza podium  
czyli wyniki kontroli w zakresie jakości handlowej  
wędlin z grupy Premium  
*Beata Majchrzak* ..... 4

Jakość handlowa przetworów mlecznych  
*Urszula Wieteska* ..... 6

Jakość handlowa świeżych owoców i warzyw  
w pierwszym półroczu 2011 roku  
*Katarzyna Trojnar* ..... 8

Czekolada dobra na wszystko! – wyniki kontroli  
jakości handlowej wyrobów czekoladowych  
*Karolina Kaszewska* ..... 10

Regionalne i tradycyjne menu pod kontrolą  
*Karolina Zakrzewska* ..... 13

„Zielona księga w sprawie działań promocyjnych  
i informacyjnych”  
*Izabella Kamińska* ..... 16

Artykuły zafałszowane  
*Dorota Bocheńska* ..... 17

Kontrola ex-post – podsumowanie  
roku kontrolnego 2010/2011  
*Renata Szemraj* ..... 19

## CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (6):  
Reinheitsgebot (1516)  
*Stanisław Kowalczyk* ..... IV str. okładki

### Autorzy:

#### Dorota Bocheńska

Z IJHARS związana od 1999 roku, w GIJAHRS od 2006 roku. Obowiązki Dyrektora Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów pełni od sierpnia 2009 r.

#### Izabella Kamińska

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

#### Karolina Kaszewska-Romańczuk

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, kierunku Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od kwietnia 2009 roku związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

#### Stanisław Kowalczyk

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

#### Beata Majchrzak

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

#### Renata Szemraj

Ukończyła Wydział Matematyczno-Przyrodniczy, kierunku: technologia chemiczna w Wyższej Szkole Pedagogicznej w Kielcach oraz studia podyplomowe na kierunku administracja publiczna i finansowa na Uniwersytecie Warszawskim. W GIJHARS od maja 2004 roku. Obowiązki Dyrektora Biura Kontroli Ex – post sprawuje od sierpnia 2009 roku.

#### Katarzyna Trojnar

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

#### Urszula Wieteska

Absolwentka Wydziału Nauki o Żywności (specjalność Biotechnologia Żywności) Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Od czerwca 2009 roku pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

#### Karolina Zakrzewska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz studiów MBA „Zarządzanie i Marketing w Rolnictwie i Przemysle Rolno-Spożywczym” IZMA/ES-SEC. W GIJHARS z przerwami od stycznia 2003 roku. Obecnie specjalista w Wydziale Produktów Regionalnych i Tradycyjnych w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.



**Redakcja:**  
GIJHARS, ul. Wspólna 30,  
00-930 Warszawa  
tel.: (0 22) 623-29-00  
www.ijhars.gov.pl

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

**Zdjęcie na okładce:**  
Fotolia

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów  
Oddano do druku: 7 września 2011 r.





## SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

We wrześniu w Poznaniu odbywają się najważniejsze targi branży żywnościowej – Polagra Food.

W czasie tej imprezy odbywają się spotkania, konferencje, warsztaty – kilka dni dających możliwość wymiany doświadczeń oraz spotkań z ekspertami.

Właśnie dlatego Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych co roku uczestniczy w tym wydarzeniu. Przedstawiciele IJHARS za-

wsze chętnie angażują się w działalność edukacyjną zarówno wśród producentów, jak i konsumentów.

W Biuletynie prezentujemy, między innymi, wyniki kontroli jakości handlowej wędlin z grupy Premium. Kontrolę przeprowadzono w 108 zakładach przetwórstwa mięsnego a nieprawidłowości w zakresie jakości handlowej stwierdzono niestety aż w 60,2% skontrolowanych podmiotów.

Od 2004 roku, czyli od przystąpienia Polski do Unii Europejskiej, systematycznie rośnie liczba polskich produktów zarejestrowanych w unijnych systemach ochrony. Na chwilę obecną jest już ich 29. Zachęcamy do zapoznania się z artykułem „Regionalne i tradycyjne menu pod kontrolą”. Przedstawiamy przykładowe menu skomponowane tylko i wyłącznie z zarejestrowanych polskich produktów. Myślę, że warto podjąć wysiłek by skomponować własny regionalny lub tradycyjny posiłek.

Życzę przyjemnej lektury!

*Stanisław Kowalczyk*

Główny Inspektor Jakości Handlowej  
Artykułów Rolno-Spożywczych

## KAMPANIA BEZPIECZNEWARZYWA.PL

Dnia 22.07.2011 r. w Centralnej Bibliotece Rolniczej w Warszawie odbyła się konferencja prasowa inaugurująca kampanię BezpieczneWarzywa.pl.

Spotkanie otworzył minister Marek Sawicki przypominając, że polskie warzywa i owoce są smaczne, zdrowe i bezpieczne. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi podkreślił, że w kontekście ostatnich wydarzeń związanych z epidemią bakterii E. coli ważne jest, żeby polscy konsumenci mieli pewność, że warzywa i owoce, które jedzą są kontrolowane i spełniają wszystkie przepisy unijne. Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, przedstawił wyniki kontroli jakości handlowej świeżych owoców i warzyw.

Przed gmachem Centralnej Biblioteki Rolniczej odbył się happening „Pora na pomidora, czyli jak tu nie kochać polskich warzyw i owoców”. Producenci wa-



rzyw i owoców zachęcali do spróbowania pomidorów, ogórków, marchewek. Na Krakowskim Przedmieściu polskimi warzywami zjadali się mieszkańcy Warszawy oraz turyści.

Więcej informacji na stronie [www.bezpiecznewarzywa.pl](http://www.bezpiecznewarzywa.pl)

## PATRONAT GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS



Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, objął patronat nad konferencją „Epidemia E. coli – zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności na globalnym rynku”. Dnia 27 lipca 2011 roku w Warszawie odbyła się konferencja „Epidemia E. coli – zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności na globalnym rynku” zorganizowana przez Biuro Promocji Jakości. W spotkaniu uczestniczyło ponad 160 osób.

Stanisław Kowalczyk wziął udział w panelu dyskusyjnym poświęconym epidemii E. coli.

Artur Siedlarek, Dyrektor Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych przedstawił prezentację „Rolnictwo ekologiczne – zasady wytwarzania żywności ekologicznej”.



## KOŁACZ ŚLĄSKI OBJĘTY UNIJNĄ OCHRONĄ

W dniu 27 lipca 2011 roku kołacz śląski/kołacz śląski został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako chronione oznaczenie geograficzne (rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 733/2011 z dnia 22 lipca 2011 r.). Jest to dwudziesty dziewiąty polski produkt włączony do unijnego systemu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności.

Kołacz śląski to ciasto drożdżowe z nadzieniem serowym, makowym lub jabłkowym z charakterystyczną posypką. Kołacz może być też wypiekany bez nadzienia jako jednowarstwowe ciasto drożdżowe z posypką.

Przed wprowadzeniem do obrotu produktu posiadającego zarejestrowaną nazwę, producenci zobowiązani są poddać się kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją. Ma ona na celu potwierdzenie, że na każdym etapie wytwarzania danego produktu spełnione zostały wymagania specyfikacji. Pozytywny wynik kontroli jest gwarancją wysokiej jakości produktu i jego oryginalnego pochodzenia.

Producenci wnoszący o zarejestrowanie nazwy kołacz śląski, jako organy kontrolne upoważnione do przeprowadzania kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją wybrali Opolski IJHARS oraz upoważnioną jednostkę certyfikującą – TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.



## PROGRAM „POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOSĆ”

W dniu 8 sierpnia 2011 roku Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Marek Sawicki wręczył znaki „Poznaj

Dobrą Żywność” 130 artykułom produkowanym przez 33 producentów w tym:

- 107 dotyczyło przetworów mlecznych,
- 13 dotyczyło przetworów z mięsa czerwonego,
- 7 dotyczyło przetworów warzywnych,
- 6 dotyczyło wyrobów garmażeryjnych,
- 2 dotyczyły wyrobów cukierniczych,
- 2 dotyczyły soków,
- 2 dotyczyły świeżych warzyw,
- 1 dotyczyła wyrobu ciastkarskiego,
- 1 dotyczyła oleju,
- 1 dotyczyła przetworu rybnego,
- 1 dotyczyła wina,
- 1 dotyczyła przetworu z mięsa drobiowego.

Program „Poznaj Dobrą Żywność” funkcjonuje od dnia 2004 roku i jest częścią polityki Unii Europejskiej służącej podniesieniu jakości i zwiększaniu różnorodności żywności na rynku wewnętrznym. Jego celem jest ułatwienie konsumentom dokonania wyboru produktów żywnościowych poprzez promowanie żywności o wysokiej i stabilnej jakości.

Udział w Programie jest bezpłatny, dobrowolny i otwarty dla każdego producenta z państw członkowskich Unii Europejskiej, a liczba zgłaszanych produktów jest nieograniczona.

Znak „Poznaj Dobrą Żywność” przyznawany jest na podstawie art. 13 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.) artykułom rolno-spożywczym charakteryzującym się specyficznymi cechami jakości handlowej lub wymaganiami jakości handlowej, w szczególności w zakresie sposobu produkcji, składu lub właściwości organoleptycznych.

Znak przyznaje Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w drodze decyzji, po zasięgnięciu opinii Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych wydaje opinię w zakresie jakości handlowej, tj. spełnienia przez produkt ubiegający się o przyznanie znaku „Poznaj Dobrą Żywność” wymagań określonych w obowiązujących przepisach oraz deklaracji producenta w zakresie parametrów fizykochemicznych, cech organoleptycznych i mikroflory charakterystycznej (w przypadku mlecznych napojów fermentowanych), a także oceny oznakowania produktu.

Należy zaznaczyć, że znak „Poznaj Dobrą Żywność” przyznawany jest wyłącznie produktom spełniającym kryteria opracowane przez Kolegium Naukowe ds. jakości produktów żywnościowych.

Znak „Poznaj Dobrą Żywność” przyznawany jest na okres 3 lat. Produkty, którym nadano Znak, podlegają nadzorowi urzędowej kontroli żywności w okresie ważności znaku.

## WIZYTA DELEGACJI REPUBLIKI MOŁDAWII

W dniach 21–26 sierpnia 2011 r. odbyła się wizyta studyjna przedstawicieli Ministerstwa Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego Republiki Mołdawii w Polsce zorganizowana przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W skład delegacji mołdawskiej, pod przewodnictwem Pana Vasile Bahau, Głównego Lekarza Weterynarii, wchodziło 13 specjalistów z instytucji zajmujących się kontrolą łańcucha żywności.

W dniu 24 sierpnia 2011 r. przedstawiciele Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych: Dorota Bocheńska – Dyrektor Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów, Dorota Balińska-Hajduk – Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz Anna Janasik i Małgorzata Kłak z Biura Współpracy Międzynarodowej zaprezentowali zagadnienia związane z zakresem i kompetencjami Inspekcji w łańcuchu żywnościowym w Polsce, w tym granicznej kontroli jakości artykułów rolno-spożywczych, zadania obejmujące sprawozdawczość do Komisji Europejskiej dotyczące rynku świeżych owoców i warzyw, oliwy z oliwek, mięsa wołowego i chmielu. Podczas spotkania omówiono także uczestnictwo IJHARS w systemie wczesnego ostrzeżenia o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF). Prezentacja prac Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, ze szczególnym uwzględnieniem zasad współpracy Polski z tą organizacją zakończyła blok studyjny dotyczący GIJHARS.

Program pobytu delegacji mołdawskiej obejmował także spotkania z udziałem ekspertów MRiRW w zakresie bezpieczeństwa żywności i weterynarii oraz hodowli i ochrony roślin, przedstawiciele Głównego Inspektoratu Weterynarii, Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz wizytę w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym w Puławach.

Beata Majchrzak

# POLSKA BRANŻA MIĘSNA WCIAŻ POZA PODIUM CZYLI WYNIKI KONTROLI W ZAKRESIE JAKOŚCI HANDLOWEJ WĘDLIN Z GRUPY PREMIUM

## Tytułem wstępu

Włoska *Prosciutto di Parma* (szynka parmeńska) czy *Prosciutto di San Daniele* (szynka świętego Daniela) to surowe podsuszane szynki znane na całym świecie, produkowane przy użyciu mięsa z wyselekcjonowanych świń, dojrzewające, przykryte grubą warstwą soli morskiej.

Hiszpańska *Jamon de Bellota* (szynka żółodziowa) wytwarzana jest z iberyjskich świń utrzymywanych na wolności. Dojrzewa od 20 do 36 miesięcy, a swój smak zawdzięcza żółdziom, które świny zajadają w gajach dębowych oraz trawom i ziołom.

Kiełbasy *chorizo* czy *salchichòn* wieprzowe, surowe mocno pikantne, zachwycają smakoszy wyrazistym smakiem papryki, pieprzu, gałki muszkatołowej czy goździków.

W końcu francuski *foie gras* – pasztet z silnie tłuszczonych wątróbek gęsich lub kaczych. Dla jednych wyraz hodowlanego okrucieństwa, dla innych rarytas wart każdych pieniędzy, jedno z najdroższych dań kuchni francuskiej, obowiązkowa potrawa świąteczna.

Co łączy te wyroby mięsne? Wspólnym mianownikiem jest tutaj ich wysoka jakość wyrażona przede wszystkim sposobem przygotowania, który daje niepowtarzalny charakter.

Produkowane z wyselekcjonowanych ras i odmian zwierząt, ze starannie dobranych kawałków mięsa i niezbędnych przypraw, podkreślających ich unikatową naturę. Za te wyroby jesteśmy skłonni zapłacić nie małą sumę, aby tylko sięgnąć prawdziwej istoty smaku. Mając na talerzu tradycyjne wyroby kuchni włoskiej czy hiszpańskiej otacza nas feeria smaków i barw, która bynajmniej nie jest wynikiem stosowania, np. monoglutaminianu jednosodowego.

Czy nie wyjeżdżając z Polski, robiąc zakupy w polskim sklepie możemy zjeść wędlinę, która zaskoczy nasze podniebienia smakiem? Taką, która „nie będzie ciepła” w lodówce następnego dnia, a posiłek z niej przy-

rządzony dostarczy niebywalej przyjemności jedzenia. Czy obecne na polskim rynku kiełbasy suszone i podsuszane, wędzone szynki, balerony i polędwice mają do zaoferowania coś oprócz wysokiej ceny?

## Działania kontrolne

IJHARS w pierwszym półroczu 2011 r. wzięła pod lupę przetwory z mięsa czerwonego stanowiące **klasę Premium wśród wędlin, tj. wyroby suszone i podsuszane, surowe i dojrzewające oraz wędzonki**. Część z tych wyrobów miała jakość potwierdzoną przyznawanymi wyróżnieniami o charakterze regionalnym lub ogólnopolskim, np. *Hit Roku* czy *Produkt najwyższej jakości* oraz znakami, np. *Poznaj Dobrą Żywność*.

Poza tym kontroli poddano również wędliny innego rodzaju, tj. kiełbasy średnio rozdrobnione, homogenizowane, wędzonki wysokowydajne oraz produkty blokowe. Część z nich także posiadała potwierdzoną jakość w postaci różnorodnych nagród.

Kontrolę przeprowadzono w **108 zakładach przetwórstwa mięsnego**, co stanowi 10,4% zakładów przetwórstwa mięsnego, prowadzących działalność na terenie kraju. Nieprawidłowości w zakresie jakości handlowej stwierdzono w 60,2% skontrolowanych podmiotów. Spośród wszystkich skontrolowanych firm 51,8% deklarowało zgodność produkcji z zakładowymi dokumentami normalizacyjnymi.

Natomiast 45,4% kontrolowanych przedsiębiorstw do procesu produkcyjnego wykorzystywało wymagania określone w Polskiej Normie.<sup>1</sup>

Producenci deklarowali zawartość białka na poziomie wyższym niż to przewiduje PN, tj. w wędzonkach nie mniej niż 22,0%, w kiełbasach suszonych nie mniej niż 23,0% oraz w kiełbasach podsuszanych nie mniej niż 17,0%. Dla porównania Polska Norma dopuszcza minimalny poziom białka dla polędwicy (wędzonka) 18,0%, dla kiełbas suszonych grubo rozdrobnionych

<sup>1</sup> Pozostali producenci stosowali, w zależności od rodzaju wyrobu, zarówno PN jak i Normy Zakładowe.



18,0% oraz 15,0% dla kiełbas podsuszanych średnio rozdrobnionych.

Obniżono również w stosunku do Polskiej Normy poziom zawartości tłuszczu, tj. dla wędzonek nie więcej niż 4,0% (wg PN nie więcej niż 6,0%), dla kiełbas suszonych nie więcej niż 12,0% (wg PN nie więcej niż 30,0%) i dla kiełbas podsuszanych nie więcej niż 20,0% (wg PN nie więcej niż 40,0%).

**Działania kontrolne objęły ocenę organoleptyczną, analizę laboratoryjną parametrów fizykochemicznych oraz sprawdzenie prawidłowości oznakowania wyrobów gotowych.**

Ocena cech organoleptycznych, przeprowadzana w zakładzie mięsnym, praktycznie nie wykazała nieprawidłowości, poza jedynym przypadkiem kiełbasy suszonej grubo rozdrobnionej, gdzie zakwestionowano nierównomierne rozłożenie osłonki na batonach oraz miękką, elastyczną konsystencję, nietypową dla tego rodzaju kiełbas.

W zależności od deklaracji producenta analizy fizykochemiczne objęły oznaczenie poziomu zawartości: białka, wody, tłuszczu, soli i skrobi lub innych wielocukrów oraz identyfikację surowców mięsnych metodą PCR.

Wśród wyrobów klasy Premium zakwestionowano parametry fizykochemiczne w przypadku 13,1% partii tego asortymentu.

Grupą w stosunku, do której wniesiono najwięcej zastrzeżeń były kiełbasy suszone grubo rozdrobnione, tj. 35,3% tego rodzaju partii poddanych kontroli. Wyroby te miały zawyżoną zawartość wody nawet do 12,2 p.p. W pozostałych ww. produktach Premium kwestionowano zaniżoną zawartość białka do 4,5 p.p. w wędzonkach oraz zawyżoną zawartość tłuszczu do 7,4 p.p. także w wędzonkach oraz do 3,3 p.p. w kiełbasach podsuszanych średnio rozdrobnionych.

**Błędy w oznakowaniu wyrobów klasy Premium stwierdzono w przypadku 31,1% partii tego rodzaju.**

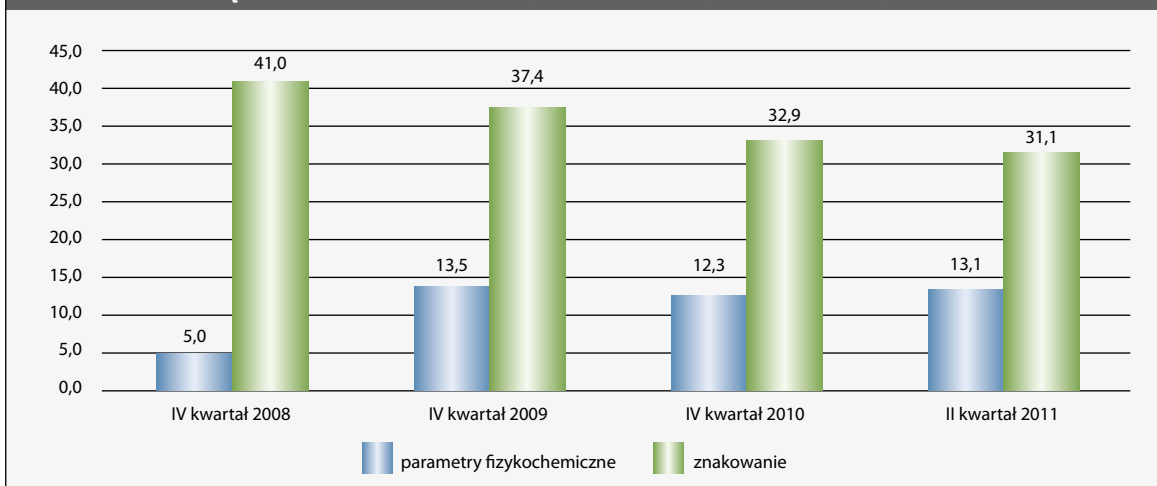
Zakwestionowano oznakowanie opakowań jednostkowych wszystkich skontrolowanych kiełbas podsuszanych drobno rozdrobnionych dojrzewających surowych. Natomiast w oznakowaniu wędzonek surowych nie stwierdzono nieprawidłowości.

Producenci najczęściej nie umieszczali na etykietach informacji o wszystkich zastosowanych surowcach, np. alergenach (soi, laktozie, orzechach czy selerze), mięsie wieprzowym, aromatach, soli, przyprawach czy substancjach konserwujących oraz wzmacniających smak. Brakowało rodzaju wyrobu (np. określenia kiełbasa wieprzowa), procesu technologicznego (np. wędzenie) i sposobu obróbki termicznej (np. parzenie) zastosowanego w procesie produkcji. Konsument był wprowadzany w błąd co do trwałości wyrobów, gdyż na etykiecie umieszczano fałszywe dane odnośnie terminu przydatności do spożycia, np. producent, w porównaniu do dokumentacji zakładowej, bezpodstawnie wydłużył okres trwałości produktu o 11 dni.

**Słowo końcowe**

Wyniki przeprowadzonej w pierwszym półroczu 2011 roku kontroli oraz wyniki z lat ubiegłych pokazują, że wśród wyrobów określanych jako klasa Premium („wędliny z górnej półki”) niepokojącym faktem jest wysoki, utrzymujący się na podobnym poziomie, odsetek partii z nieprawidłowościami w zakresie parametrów fizykochemicznych oraz niewłaściwie oznakowanych. Zamieszczony wykres przedstawia procentowy udział partii zakwestionowanych podczas kontroli prowadzonych na przestrzeni 4 lat, od 2008 roku, w zakresie jakości handlowej przetworów z mięsa czerwonego, tj. wędzonek, kiełbas suszonych i podsuszanych.

**PROCENTOWY UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KIEŁBAS SUSZONYCH I PODSUSZANYCH ORAZ WĘDZONEK W IV KW. 2008 R., IV KW. 2009 R., IV KW. 2010 R., II KW. 2011 R.**



Konkludując polscy producenci przetworów mięsnych muszą dołożyć jeszcze większych starań, aby dorównać renomowanym wędlinom z Hiszpanii czy Włoch. Wtedy dopiero polskie szynki przestaną być synonimami średniej klasy jakości. Kielbasy suszone i podsuszane będą mogły śmiało konkurować z wyrobami stanowiącymi znane marki światowe.

To jest kierunek, w którym polski przemysł mięsny powinien się rozwijać. Zakłady mięsne powinny postawić na jakość, a w mniejszym stopniu na ilość. Dzięki takiemu postępowaniu jest szansa na stworzenie linii wyrobów polskich, które będą rozpoznawalne poza granicami naszego kraju. Będą kojarzone

z bogactwem smaków i bujnością zapachów, a więc z najwyższą jakością. Najwyższa jakość, przestrzeganie zastrzonych norm i receptur, brak chemicznych dodatków zapewnią kluczowe miejsce dla wędlin pod polską marką na światowych rynkach.

Na zakończenie chciałoby się rzec „parówkowym skrytożercom mówimy stanowcze nie”, ale absurdem byłoby hamowanie rozwoju produkcji żywności przetworzonej. Sieci fast food bez królującej tam parówki, która często jest imitacją mięsa, bombą kaloryczną, pełną wypełniaczy, zapychaczy i wzmacniaczy, nie miałyby racji bytu. Jednak parówka parówce nie równa, ale to już materiał na inny artykuł.

Urszula Wieteska

## JAKOŚĆ HANDLOWA PRZETWORÓW MLECZNYCH

**Inspekcja JHARS skontrolowała 81 zakładów przetwórstwa mlecznego. Nieprawidłowości stwierdzono u 51,9% producentów poddanych kontroli. W wyniku przeprowadzonych działań kontrolnych stwierdzono, iż 21,5% skontrolowanych partii było niewłaściwie oznakowanych, a 21,3% partii nie spełniało wymagań w zakresie parametrów fizykochemicznych. Cechy organoleptyczne kwestionowano w przypadku 6,1% partii objętych kontrolą.**

Od wieków mleko i jego przetwory goszczą na polskich stołach ze względu na swoje właściwości odżywcze. Przetwory mleczne, które zawierają wszystkie niezbędne dla organizmu składniki oraz dostarczają nie tylko wapń, lecz także witaminy i składniki mineralne, są produktami obecnymi w codziennej diecie człowieka. Czy konsumenci mogą być spokojni o jakość nabywanych przetworów z mleka, w tym masła i serów podpuszczkowych?

### Ustalenia IJHARS

Inspekcja JHARS przeprowadziła kontrolę<sup>1</sup> jakości handlowej przetworów mlecznych na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa i deklaracją producenta.

Kontrolę przeprowadzono w 81 zakładach przetwórstwa mlecznego. Łącznie skontrolowano ok. 35% producentów przetworów mlecznych zarejestrowanych w WIJHARS. Nieprawidłowości stwierdzono u 51,9% producentów poddanych kontroli.

Kontroli poddano głównie masło i sery podpuszczkowe. Dodatkowo skontrolowano pojedyncze partie mleka, śmietanki, śmietany, tłuszczów mlecznych do smarowania X%, mlecznych napojów fermentowanych, serów twarogowych, serków smakowych, serów smażonych oraz topionych.

W ramach kontroli sprawdzono parametry organoleptyczne i fizykochemiczne oraz znakowanie opakowań poszczególnych rodzajów przetworów mlecznych. Wśród cech organoleptycznych oceniano takie wyróżniki jak: smak, zapach, konsystencję, kształt, wygląd, barwę, rozmieszczenie wody oraz oczkowanie. W zależności od rodzaju produktu i deklaracji producenta, parametry fizykochemiczne objęły oznaczenie m.in. zawartości: tłuszczu, tłuszczu w suchej masie, wody, suchej masy, suchej masy beztłuszczowej, soli, wolnych kwasów tłuszczowych, a także obecności tłuszczów obcych, kwasowości i punktu zamarzania mleka.

**Nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych stwierdzono w przypadku 6,1% kontrolowa-**

<sup>1</sup> Kontrolę przeprowadzono w I połowie 2011 roku



nych partii przetworów mlecznych. Polegały one na nieprawidłowym wygnieceniu masła, niewłaściwej (jasno pomarańczowej zamiast jasno żółtej) barwie sera podpuszczkowego, nieprawidłowym wyglądzie oraz konsystencji masła (lekko kruchej) i sera podpuszczkowego (pastowatej, mazistej), a także na nieprawidłowym oczkowaniu sera podpuszczkowego.

**Niewłaściwe**, niezgodne z przepisami lub deklaracją producenta, **parametry fizykochemiczne** posiadało **21,3%** kontrolowanych partii przetworów mlecznych. Najczęściej kwestionowano parametry fizykochemiczne serów podpuszczkowych. W 22,8% partii ww. grupy asortymentowej stwierdzono m.in. niezgodną z deklaracją zawartość wody lub tłuszczu. W odniesieniu do masła (17,9% skontrolowanych partii) najczęściej kwestionowano zawyżoną zawartość wody oraz niezgodną z deklaracją zawartość tłuszczu.

Podczas przeprowadzonej kontroli **zakwestionowano znakowanie opakowań 21,5%** partii przetworów mlecznych. Nieprawidłowości w znakowaniu przetworów z mleka polegały m.in. na oznakowaniu wprowadzającym konsumenta w błąd co do składu produktu poprzez: umieszczenie na opakowaniu wizerunku np. papryki, szczypiorku, bazylii, których nie użyto podczas produkcji wyrobu, nieprecyzyjne określenie czasu występowania barwnika ( $\beta$ -karotenu) w składzie masła oraz zamieszczenie na etykiecie i kontr etykiecie rozbieżnych informacji dotyczących zawartości tłuszczu w produkcie. Producenci stosowali również zabronione określenia, jak np. „bez dodatku tłuszczów roślinnych”, „Bezpieczeństwo zdrowotne HACCP Gwarancja Jakości”, bezpodstawnie wydłużali termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości produktu, nie informowali o procesach technologicznych stosowanych w produkcji, np. o dojrzewaniu sera, podawali rozbieżne z deklaracją warunki przechowywania, a także nie informowali o funkcji technologicznej zastosowanej, dozwolonej substancji dodatkowej, np. chlorku wapnia.

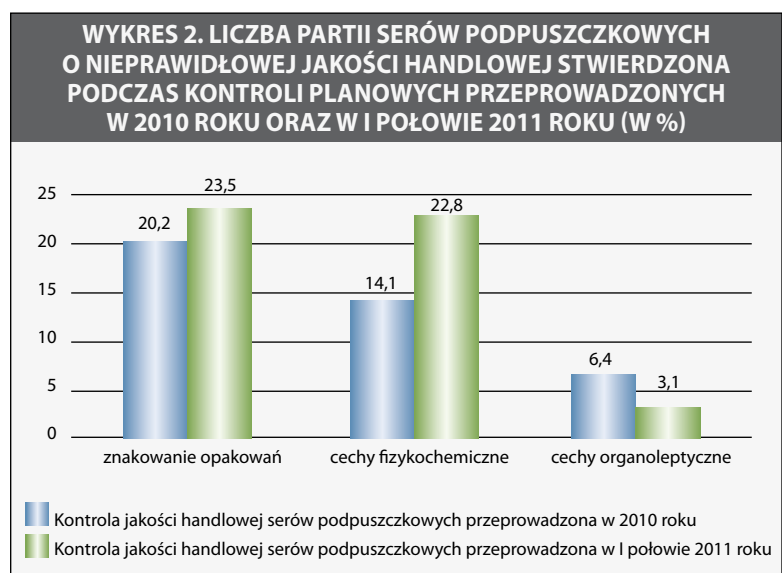
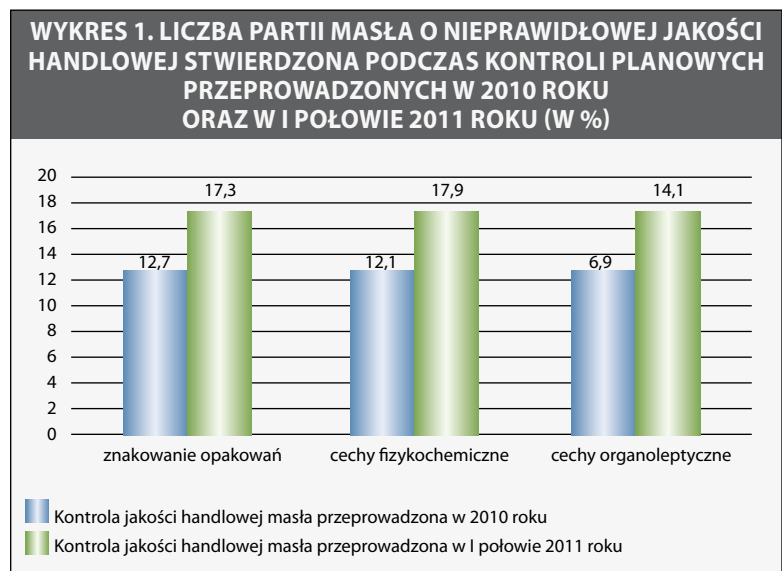
W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wojewódzkie inspektoraty JHARS wydały 25 decyzji administracyjnych, w tym **21 decyzji nakładających kary pieniężne na łączną kwotę 34 271 zł**, 3 decyzje nakazujące poddanie artykułu rolno-spożywczego zabiegom prawidłowego oznakowania oraz 1 decyzję zakazującą wprowadzenia produktu do obrotu.

### Ocena jakości handlowej masła i serów podpuszczkowych

Na podstawie wyników kontroli, przeprowadzonych w I połowie 2011 roku oraz w 2010 roku (wykres 1

i 2), stwierdzono, iż cechy organoleptyczne serów podpuszczkowych uległy poprawie o 3,3 p.p. Jednocześnie zaobserwowano pogorszenie jakości handlowej masła i serów podpuszczkowych w zakresie znakowania (odpowiednio o 4,6 p.p. i 3,3 p.p.) oraz parametrów fizykochemicznych (odpowiednio o 5,8 p.p. i 8,7 p.p.). Powyższa, budząca niepokój konsumenta, tendencja może w znacznym stopniu wynikać z ukierunkowania, w I połowie 2011 roku, działań kontrolnych na ww. grupie przetworów mlecznych, podczas gdy w 2010 roku kontrolowano cały asortyment przetworów z mleka.

Nie należy jednak wyciągać pochopnych wniosków i zmieniać nawyków żywieniowych, gdyż działania podejmowane przez Inspekcję JHARS zapobiegają wprowadzaniu do obrotu już wyprodukowanej żywności o niewłaściwej jakości, jak również dzięki wymierzonym karom pieniężnym, skutecznie zniechęcają nieuczciwych producentów do świadomego naruszania przepisów.



Katarzyna Trojnar

# JAKOŚĆ HANDLOWA ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW W PIERWSZYM PÓŁROCZU 2011 ROKU

W pierwszej połowie 2011 roku kontrole jakości handlowej świeżych owoców i warzyw były przez Inspekcję JHARS prowadzone dwukrotnie. Kontrole realizowano na terenie całego kraju w 209 podmiotach gospodarczych, obejmując nimi 2390 partii. Czy jakość świeżych owoców i warzyw spełniła nasze oczekiwania?

## Główne cele

Kontrola przeprowadzona w I kwartale 2011 roku, była kontrolą planową, zgodną z rocznymi założeniami Inspekcji JHARS. Jednym z założeń tej kontroli było sprawdzenie jakości handlowej oferowanych do sprzedaży owoców południowych, takich jak: pomarańcze, mandarynki, cytryny czy kiwi. Mając na uwadze fakt, iż owoce południowe muszą przebyć długą drogę z krajów producenckich, inspektorzy szczególnie wnikliwie oceniali kontrolowane partie pod względem ich dojrzałości. W przypadku owoców cytrusowych badano procentową zawartość soku, zaś dla owoców kiwi zawartość cukrów. Ponadto, skontrolowano liczne partie jabłek, winogron, pomidorów, papryki, ogórków oraz czosnku. Wczwercubieżącego roku (II kwartał), w związku z niepokojącymi sygnałami na temat tak zwanej „epidemii E. coli” przeprowadzono doraźną kontrolę jakości handlowej świeżych warzyw, wprowadzanych do obrotu na rynku krajowym. Kontrola ta dotyczyła w szczególności warzyw sezonowych takich jak pomidory, ogórki, sałata, papryka, a inspektorzy zwracali szczególną uwagę czy podczas sprzedaży tych produktów, przedsiębiorcy podają informacje o kraju pochodzenia. Weryfikowano także prawdziwość tych informacji z dokumentacją posiadaną przez sprzedawcę.

## Zakres kontroli

Powyższe kontrole przeprowadzono w 209 podmiotach gospodarczych posiadających siedziby na terenie całego kraju, w tym przede wszystkim w hipermarketach i supermarketach sieciowych (78% ogółu), w hurtowniach i centrach dystrybucyjnych (17% ogółu) oraz w sklepach detalicznych (5% ogółu). Łącznie

skontrolowano 2390 partii świeżych owoców i warzyw. Wśród skontrolowanych partii 30% stanowiły świeże owoce i warzywa produkcji krajowej, zaś 70% produkty pochodzące z pozostałych krajów Unii Europejskiej (m. in. Hiszpanii, Włoch, Grecji, Holandii) oraz krajów trzecich (Chin, Maroka, RPA, Turcji).

## Wczoraj i dziś – jakość kontrolowanych produktów

Wymagań jakości handlowej, określonych w normach handlowych Unii Europejskiej nie spełniało 427 partii świeżych owoców i warzyw, czyli 18% wszystkich skontrolowanych. Najwięcej nieprawidłowości, bo aż 16% dotyczyło znakowania tych produktów, natomiast pozostałych wymagań dotyczących jakości owoców i warzyw nie spełniało 4% kontrolowanych partii.

Niewłaściwe oznakowanie, oferowanych do sprzedaży świeżych owoców i warzyw najczęściej polegało na braku informacji o kraju pochodzenia produktów bądź na podaniu błędnych informacji o kraju pochodzenia, tj. na wywieszce przy produkcie podano kraj pochodzenia inny niż na opakowaniu czy w dokumentacji towarzyszącej lub więcej niż jeden kraj pochodzenia danej partii. Ponadto, w przypadku produktów dla których istnieją szczegółowe wymagania dotyczące klasyfikacji (szczegółowe normy handlowe) – sprzedawcy nie podawali informacji o deklarowanej klasie, bądź umieszczali klasę jakości wyższą niż faktyczna jakość produktów.

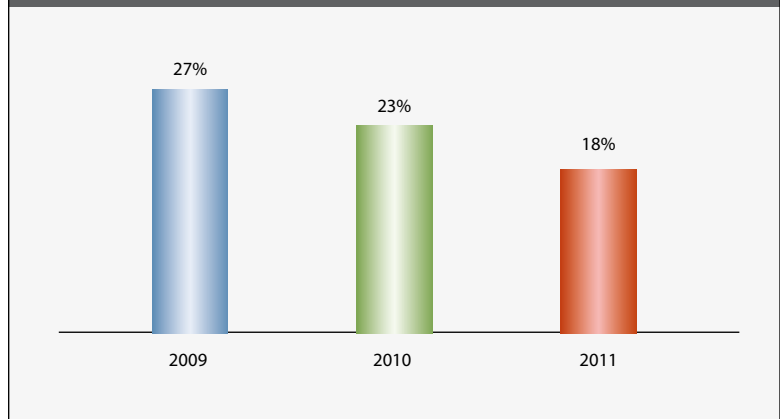
Z kolei w przypadku produktów dla których nie przewiduje się klasyfikacji, czyli tych objętych wymaganiami ogólnej normy handlowej, umieszczano bezpodstawnie informacje o klasie jakości. Ta-

kie praktyki, mogą wprowadzać w błąd kupującego i sugerować, iż dany produkt jest wyższej jakości niż w rzeczywistości.

Pozostałe nieprawidłowości ujawnione w toku kontroli dotyczyły wymagań minimalnych, wymagań deklarowanej klasy jakości, wielkości i prezentacji. Zakwestionowano 4% partii, które były niższej jakości niż deklarowana przez sprzedającego, bądź nie spełniały wymagań minimalnych, tj. były uszkodzone, zwiędnięte, nie całe, z objawami zepsucia lub gnicia. Niektóre z partii zawierały owoce lub warzywa, które nie osiągnęły wielkości minimalnej, bądź nie spełniały wymagań dotyczących jednolitości wielkości lub jednolitości odmianowej w opakowaniu. Warto podkreślić, iż tylko jedna ze skontrolowanych partii mandarynek nie spełniła wymagań dotyczących dojrzałości, tj. owoce w tej partii zawierały zbyt mało soku.

Porównując wyniki kontroli przeprowadzonych w pierwszym półroczu 2011 roku do kontroli z lat ubiegłych warto podkreślić wyraźny spadek liczby nieprawidłowości. Można zaobserwować coraz wyższy poziom jakości handlowej świeżych owo-

**WYKRES. 1. PROCENT PARTII ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW NIESPEŁNIAJĄCYCH WYMAGAŃ JAKOŚCI HANDLOWEJ, W TYM WYMAGAŃ DOTYCZĄCYCH ZNAKOWANIA, W LATACH 2009–2011.**



ców i warzyw oferowanych do sprzedaży na polskim rynku. Świadczy to o wzrastającej świadomości przedsiębiorców, co do obowiązku stosowania norm handlowych Unii Europejskiej oraz sprzedaży produktów spełniających wymagania jakościowe określone w tych normach.





Karolina Kaszewska

# CZEKOLADA DOBRA NA WSZYSTKO! – WYNIKI KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ WYROBÓW CZEKOLADOWYCH

W II kwartale 2011 r. wojewódzkie inspektoraty JHARS przeprowadziły w 37 podmiotach gospodarczych kontrolę jakości handlowej wyrobów czekoladowych, ze szczególnym uwzględnieniem czekolady i kakao. Stwierdzono, że 6,6% partii nie spełniało zadeklarowanych przez producenta wymagań dotyczących parametrów fizykochemicznych, a 37,3% partii było źle oznakowanych. Wszystkie skontrolowane partie posiadały prawidłowe cechy organoleptyczne.

Czekolada to nie tylko cukier, tłuszcz i zbędne kalorie, ale także źródło wielu cennych składników, takich jak magnez, żelazo, flawonoidy (które wzmacniają odporność), witaminy z grupy B, A i E oraz kwas foliowy. Czekolada dzięki swym wyjątkowym właściwościom, stała się przysmakiem wielu konsumentów na całym świecie. Niektórzy po jej zjedzeniu wpadają w dobry nastrój, jaki odczuwa się po przeczytaniu świetnej książki czy obejrzeniu dobrego filmu. Są też tacy, którzy uważają ją za afrodyzjak lub twierdzą, że są od niej uzależnieni. Jedzenie czekolady jest pewnego rodzaju sztuką – można się nią delektować, tak samo jak winem czy kawą. Należy jednak pamiętać, iż smak czekolady zależy od wielu czynników, w tym od jakości stosowanych surowców, przebiegu procesu technologicznego oraz warunków w jakich była przechowywana.

Na rynku jest dostępnych wiele rodzajów czekolad i innych wyrobów zawierających w składzie czekoladę – konsumenci mają w czym wybierać, ale czy nasz wybór zawsze jest prawidłowy? Czy kupowane przez nas wyroby czekoladowe, czasem bardzo drogie, są dobrej jakości? Postanowiła to sprawdzić Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

## Zakres kontroli

W II kwartale 2011 r. IJHARS skontrolowała jakość handlową wyrobów czekoladowych w 37 podmiotach gospodarczych, stanowiących ponad 70% wszystkich

przedsiębiorców prowadzących działalność w tym zakresie, znajdujących się na terenie 11 województw. W toku kontroli sprawdzono:

- jakość handlową wyrobów czekoladowych i kakaowych w zakresie zgodności z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych<sup>1</sup>,
- zgodność wyrobu z deklaracją producenta,
- prawidłowość znakowania wyrobów czekoladowych na zgodność z wymaganiami zawartymi w przepisach prawa, m.in. w:
  - ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych<sup>2</sup>,
  - ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia<sup>3</sup>,
  - rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych<sup>4</sup>.

## Wyniki kontroli

Kontrolą w zakresie oceny organoleptycznej oraz parametrów fizykochemicznych objęto m.in.: czekolady, czekolady couverture, czekolady mleczne,

<sup>1</sup> Dz. U. z 2002 r. Nr 214, poz. 1813 z późn. zm.

<sup>2</sup> Dz. U. z 2005 roku, Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.

<sup>3</sup> Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.

<sup>4</sup> Dz. U. Nr 137, poz. 966 z późn. zm.

czekolady nadziewane, czekolady białe, czekolady do picia, czekoladki (praliny), wyroby czekoladowane (w czekoladzie) oraz kakao o obniżonej zawartości tłuszczu.

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały, iż **wszystkie skontrolowane partie wyrobów czekoladowych posiadały prawidłowe cechy organoleptyczne**. Natomiast w przypadku 6,6% partii wyrobów czekoladowych stwierdzono niezgodne z deklaracją producenta parametry fizykochemiczne.

Najczęściej kwestionowaną w tym zakresie grupą asortymentową były wyroby czekoladowane (w czekoladzie), w przypadku których stwierdzono zaniżoną zawartość kuwertury do 4,5 p.p. oraz czekolady nadziewane, w przypadku których wykryto zaniżoną zawartość tłuszczu w nadzieniu o 1,2 p.p. oraz zaniżoną zawartość cukrów ogółem o 5,4 p.p. Ponadto niezgodności w zakresie parametrów fizykochemicznych stwierdzono w przypadku czekolady do picia oraz czekoladek (pralin) polegające odpowiednio na zawyżonej o 0,4 p.p. wilgotności oraz zaniżonej zawartości suchej masy w nadzieniu (o 18,8 p.p.).

W wyniku analiz parametrów fizykochemicznych stwierdzono niezgodności w stosunku do wartości deklarowanych przez producenta wyróżników jakościowych, natomiast nie wykryto w kontrolowanych produktach nieprawidłowości w stosunku do wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r. w sprawie *szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych*.

Kontrolą w zakresie prawidłowości znakowania objęto zarówno wyroby czekoladowe ale również inne produkty obecne na stanie magazynowym kontrolowanych zakładów, w tym: wyroby cukiernicze, np. cukierki oraz wyroby ciastkarskie. Okazało się, że aż **37,3%** skontrolowanych w tym zakresie partii było **nieprawidłowo oznakowanych**, przy czym błędy stwierdzono w przypadku czekolad, czekolad mlecznych, nadziewanych, wyrobów w czekoladzie, czekoladek (pralin), a także innych wyrobów cukierniczych i ciastkarskich. Najczęściej kwestionowano brak na opakowaniach rzetelnych informacji dotyczących wykazu składników, np. podanie składu w nieprawidłowej kolejności (bez zachowania porządku malejącego wg masy), brak wyszczególnienia wszystkich składników użytych w produkcji lub umieszczenie w wykazie składnika nie użytego w procesie technologicznym. Na etykietach kontrolowanych wyrobów brak było również pełnych informacji (w tym nazw) w zakresie obecnych w nich składników alergennych, np. w skła-

dzie wymieniono m.in. „lecycynę” zamiast „lecycynę sojową” pochodzącą ze składnika alergennego. Ponadto na opakowaniach podawano informacje, które mogły wprowadzać konsumenta w błąd, np.:

- nazwę: „... – Czekoladki z wiśnią w likierze”, na produkcie, w którego składzie nie wyszczególniono likieru, a jedynie „alkohol”;
- w oznakowaniu zastosowano podwójne nazewnictwo, tj. na stronie głównej etykiety podano „Czekolada mleczna” natomiast na odwrocie opakowania: „Czekolada mleczna odtłuszczona”;
- na opakowaniu produktu wyprodukowanego na Węgrzech i zapakowanego w Polsce umieszczono informację: „Wyprodukowano w Polsce, UE”.

Wojewódzcy inspektorzy JHARS w oznakowaniu wyrobów czekoladowych (pralin) kwestionowali także brak dodatkowego określenia informującego konsumenta, iż czekolada użyta w produkcji pralin zawiera tłuszcze roślinne inne niż tłuszcz kakaowy, tj.: „oprócz tłuszczu kakaowego zawiera tłuszcze roślinne”.

Podczas przedmiotowej kontroli inspektorzy zwrócili także uwagę na rodzaj i źródło pochodzenia lecytyny stosowanej w produkcji wyrobów czekoladowych, a także na prawidłowość oznakowania produktów w tym zakresie. Wśród 35 skontrolowanych pod tym względem podmiotów w 31 stwierdzono stosowanie lecytyny sojowej. Po analizie przedstawionej przez producentów dokumentacji, okazało się, iż stosowana przez nich lecytyna sojowa pochodziła z surowców niemodyfikowanych genetycznie.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wojewódzcy inspektorzy JHARS wydali 32 decyzje administracyjne, w tym 8 decyzji nakładających kary pieniężne w kwocie prawie 10 tys. zł za wprowadzanie do obrotu artykułów o niewłaściwej jakości handlowej oraz 3 decyzje, w łącznej kwocie 4500 zł, za wprowadzanie do obrotu czekoladek (pralin) zafałszowanych.

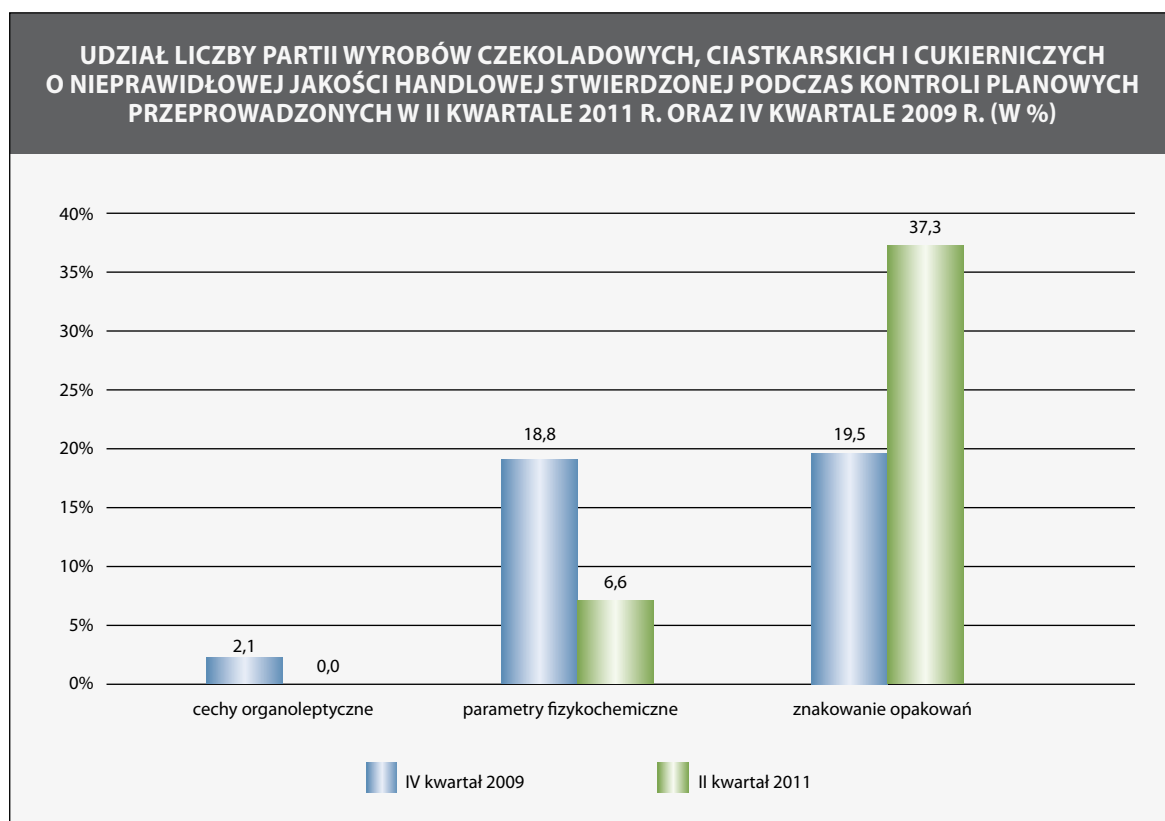
### Wyniki poprzedniej kontroli

Poprzednia kontrola jakości handlowej tej grupy produktów odbyła się w IV kwartale 2009 r. W wyniku tej kontroli stwierdzono nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych w przypadku 2,1% partii oraz w zakresie parametrów fizykochemicznych na poziomie 18,8% skontrolowanych partii wyrobów czekoladowych. Błędy w oznakowaniu wykryto w przypadku 19,5% partii poddanych kontroli.

Porównując wyniki obu kontroli łatwo zauważyć, iż jakość handlowa wyrobów czekoladowych znacznie się poprawiła, zwłaszcza w zakresie cech organolep-

tycznych oraz parametrów fizykochemicznych (o 12,1 p.p.). Przy czym w przeciwieństwie do poprzedniej kontroli, wszystkie partie produktów skontrolowanych w II kwartale 2011 r., spełniały wymagania określone dla tych wyrobów w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych. Podczas ostatniej kontroli nie wykryto w wyrobach czekoladowych zawyżonej zawartości tłuszczu roślinnego (innego niż tłuszcz kakaowy) w stosunku do wymagań ww. rozporządzenia. Bieżąca kontrola wykazała natomiast, w porównaniu do wyników kontroli z 2009 r., wyższy procent partii nieprawidłowo oznakowanych (o 18,2 p.p.).

Czekolada i wyroby zawierające czekoladę stanowią doskonałą przekąskę dla każdego kto lubi łakocie, zwłaszcza ze względu na walory smakowe ale także właściwości odżywcze. Produkty te są doskonałym dodatkiem do gorącej aromatycznej kawy ale także idealne na poprawę humoru w czasie długich jesienno-zimowych wieczorów. Wyniki kontroli przeprowadzonej przez IJHARS wskazują, iż podczas codziennych zakupów możemy swobodnie i bez obaw wybierać wyroby czekoladowe według swojego uznania. Pamiętajmy jednak, aby dokładnie przeczytać informacje zawarte na etykietach tych wyrobów, aby wybrać produkt świadomie i zgodnie z naszymi oczekiwaniami.





# REGIONALNE I TRADYCYJNE MENU POD KONTROLĄ

Karolina Zakrzewska

## Regionalne menu

Śniadanie: *chleb prądyński, bryndza podhalańska, wielkopolski ser smażony*, konfitura z *wiśni nadwiślanki*, *miód: drahimski, wrzosowy, kurpiowski* lub *podkarpacki spadziowy*.

Obiad: *karp zatorski* w śmietanie z grzybami, kulki z *fasoli korczyńskiej* smażone w *oleju rydzowym* i *pierekaczewnik*.

Kolacja: *oscypek* na ciepło, bigos z dodatkiem aromatycznych *śliwek szydlowskich* lub *suski sechłońskiej, kiełbasy lisiecka, myśliwska i jałowcowa*.

Na „małe co nieco” *obwarzanek krakowski* i *redykołka*. Dla łasuchów *kołacz śląski* i *rogal świętomarciński* na deser, a dla dbających o linię *truskawki kaszubskie* i *jabłka łączkie* lub leciutkie *andruty kaliskie*. A po ciężkim dniu dla rozluźnienia orzeźwiający drink sporządzony na bazie *staropolskiego miodu pitnego*.

Jak widać z polskich produktów znajdujących się w unijnym rejestrze chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności można już skomponować całkiem okazałe i smakowite menu.

255 – taka była liczba według stanu na dzień 25 sierpnia 2011 r., ważnych świadectw jakości i certyfikatów zgodności wydanych przez wojewódzkie inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz upoważnione jednostki certyfikujące dla polskich produktów posiadających zarejestrowane chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

W dniu 27 lipca 2011 r. Komisja Europejska zarejestrowała *kołocz śląski/kołacz śląski* jako chronione oznaczenie geograficzne. Tym samym w unijnym rejestrze znalazło się już dwadzieścia dziewięć nazw polskich produktów regionalnych i tradycyjnych. W 2011 r. do unijnego systemu włączone zostały również *chleb prądnicki, kiełbasa myśliwska, kiełbasa jałowcowa, karp zatorski* oraz *miód drahimski*.

Zarejestrowanie nazw przez Komisję Europejską to jednak dopiero początek. Produkt, aby mógł być oznakowany chronioną nazwą i wspólnotowym logiem, musi przejść najpierw kontrolę zgodności ze specyfikacją i uzyskać stosowne dokumenty potwierdzające jego jakość. Dzięki temu konsumenci mogą mieć pewność, że produkt finalny jest wytworzony zgodnie z oryginalną recepturą opisaną w specyfikacji.

TABELA 1. LISTA NAZW POLSKICH PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH ZAREJESTROWANYCH PRZEZ KE W LATACH 2007–2011

2007	2008	2009	2010	2011*
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ bryndza podhalańska (ChNP)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG)</li> <li>▪ oscypek (ChNP)</li> <li>▪ rogal świętomarciński (ChOG)</li> <li>▪ staropolski miód pitny półtorak (GTS)</li> <li>▪ staropolski miód pitny dwójniak (GTS)</li> <li>▪ staropolski miód pitny trójniak (GTS)</li> <li>▪ staropolski miód pitny czwórniak (GTS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ andruty kaliskie (ChOG)</li> <li>▪ olej rydzowy (GTS)</li> <li>▪ pierekaczewnik (GTS)</li> <li>▪ redykołka (ChNP)</li> <li>▪ truskawka kaszubska (ChOG)</li> <li>▪ wielkopolski ser smażony (ChOG)</li> <li>▪ wiśnia nadwiślanka (ChNP)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ fasola korczyńska (ChOG)</li> <li>▪ jabłka łączkie (ChOG)</li> <li>▪ kiełbasa lisiecka (ChOG)</li> <li>▪ miód kurpiowski (ChOG)</li> <li>▪ obwarzanek krakowski (ChOG)</li> <li>▪ podkarpacki miód spadziowy (ChNP)</li> <li>▪ suska sechłońska (ChOG)</li> <li>▪ śliwka szydlowska (ChOG)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ chleb prądnicki (ChOG)</li> <li>▪ karp zatorski (ChNP)</li> <li>▪ kiełbasa myśliwska (GTS)</li> <li>▪ kiełbasa jałowcowa (GTS)</li> <li>▪ kołacz śląski (ChOG)</li> <li>▪ miód drahimski (ChOG)</li> </ul>

\* stan na 25 sierpnia 2011 r.

### Kontrole zgodności ze specyfikacją

Po zarejestrowaniu nazw w unijnym systemie ChNP, ChOG i GTS, producenci mogą stosować je w odniesieniu do wytwarzanych przez siebie produktów dopiero po poddaniu procesu ich produkcji kontroli zgodności ze specyfikacją i uzyskaniu świadectwa jakości lub certyfikatu zgodności.

Kontrole zgodności procesu produkcji ze specyfikacją produktów posiadających nazwy zarejestrowane jako ChNP, ChOG lub GTS dokonywane są na wniosek producentów przez wojewódzkiego inspektora JHARS lub upoważnioną jednostkę certyfikującą. Zakres oraz częstotliwość kontroli zależą od specyfiki procesu produkcji danego produktu, ale w przypad-



ku każdego z nich kontrolą objęte są wszystkie etapy produkcji, które decydują o specyficznych cechach, na podstawie których dokonana została rejestracja nazwy.

Po przeprowadzonej kontroli, jeśli proces produkcji jest zgodny ze specyfikacją, producent otrzymuje świadectwo jakości wydane przez wojewódzkiego inspektora JHARS lub certyfikat zgodności wydany przez upoważnioną jednostkę certyfikującą. Dokumenty te uprawniają producentów do używania:

- nazwy zarejestrowanej jako ChNP/ChOG,
- sformułowań: chroniona nazwa pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenie geograficzne (ChOG), gwarantowana tradycyjna specjalność (GTS),
- symboli ChNP, ChOG lub GTS.

W 2011 r., do dnia 25 sierpnia, w wyniku kontroli na zgodność procesu produkcji ze specyfikacją przeprowadzonych przez wojewódzkie inspektoraty JHARS lub upoważnione jednostki certyfikujące zostały wydane odpowiednio 62 świadectwa jakości i 52 certyfikaty zgodności. Kontrole przeprowadzane były na wniosek producentów, którym wygasły świadectwa jakości lub certyfikaty zgodności, jak również producentów, którzy złożyli wnioski o kontrolę po raz pierwszy. Dotyczyły takich produktów jak: bryndza podhalańska (ChNP), oscypek (ChNP), redykołka

TABELA 2. LICZBA WAŻNYCH ŚWIADECTW JAKOŚCI I CERTYFIKATÓW ZGODNOŚCI UPRAWNIAJĄCYCH PRODUCENTÓW DO WPROWADZANIA DO OBROTU PRODUKTÓW POSIADAJĄCYCH NAZWY ZAREJESTROWANE JAKO CHNP, CHOG LUB GTS WEDŁUG STANU NA DZIEŃ 25.08.2011

Nazwa produktu rolnego lub środka spożywczego	Liczba świadectw jakości i certyfikatów zgodności
rogal świętomarciński	103
oscypek	34
wiśnia nadwiślanka	31
truskawka kaszubska	21
bryndza podhalańska	12
redykołka	11
kielbasa lisecka	10
miód kurpiowski	9
obwarzanek krakowski	7
jabłka łąckie	5
wielkopolski ser smażony	4
andruły kaliskie	2
miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	2
piekaczewnik	2
miód pitny trójniak	1
olej rydzowy	1
Razem	255

(ChNP), rogal świętomarciński (ChOG), obwarzanek krakowski (ChOG), kiełbasa lisecka (ChOG), pierzekaczewnik (GTS), olej rydzowy (GTS) truskawka kaszubska (ChOG) i wiśnia nadwiślanka (ChNP). W 2011 roku po raz pierwszy skontrolowany został proces produkcyjny jabłek łąckich (ChOG) oraz chleba prądnickiego (ChOG).

### Świadectwa jakości i certyfikaty zgodności

Według stanu na dzień 25 sierpnia 2011 r., ważnych świadectw jakości wydanych przez IJHARS oraz certyfikatów zgodności wydanych przez upoważnione jednostki certyfikujące było w sumie 255, z czego 62 świadectw oraz 52 certyfikaty zostały wydane w 2011 r.



### Kontrole urzędowe oraz nadzór nad jednostkami certyfikującymi

Poza kontrolami zgodności procesu produkcji produktów rolnych lub środków spożywczych ze specyfikacją, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przeprowadza również kontrole urzędowe, których celem jest ochrona zarejestrowanych nazw przed wykorzystywaniem ich w celach komercyjnych, przed zawłaszczeniem, imitacją lub aluzją oraz wszelkimi innymi praktykami mogącymi wprowadzić w błąd konsumentów co do prawdziwego pochodzenia produktu.

W I półroczu 2011 roku organy IJHARS we współpracy z UOKiK przeprowadziły doraźne kontrole urzędowe pod kątem bezprawnego wykorzystywania nazwy *kiełbasa lisecka*. W wyniku podjętych działań, do właściwych prokuratur rejonowych skierowano trzy zawiadomienia o podejrzeniu popełnienia przestępstwa (polegające na znakowaniu zarejestrowaną nazwą produktów nieodpowiadających specyfikacji). Ponadto, producenci nieuprawnieni do wykorzystywania zarejestrowanej nazwy zadeklarowali jej zmia-



nę tak, aby nie wprowadzała konsumentów w błąd co do prawdziwego pochodzenia produktu.

Kontrole zgodności procesu produkcji produktów posiadających ChNP, ChOG lub będących GTS realizowane przez wojewódzkie inspektoraty JHARS gwarantują, że produkty te posiadają specyficzną i wysoką jakość. Natomiast, kontrole urzędowe, przeprowadzane z inicjatywy IJHARS, stanowią narzędzie służące ochronie zarejestrowanych nazw, przed bezprawnym wykorzystywaniem ich renomy w celach komercyjnych.

Do innych zadań IJHARS w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych należy także nadzór nad upoważnionymi jednostkami certyfikującymi. W ramach tego nadzoru w 2011 r. IJHARS przeprowadziła kontrole sprawdzające w zakresie prawidłowości kontroli procesu produkcji ze specyfikacją *miodu kurpiowskiego*, *wiśni nadwiślanki* i *truskawki kaszubskiej*, prowadzonych przez jednostki certyfikujące. Działania te stanowią dodatkowe „uszczelnienie” systemu kontroli produktów posiadających ChNP, ChOG lub GTS, gwarantującego, że produkty oznakowane zarejestrowanymi nazwami są wytwarzane zgodnie ze specyfikacją.

Szczegółowe opisy i informacje o polskich produktach tradycyjnych i regionalnych, których nazwy są zarejestrowane i chronione w Unii Europejskiej wkrótce znajdą się na stronie internetowej [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl).



Izabella Kamińska

## „ZIELONA KSIĘGA W SPRAWIE DZIAŁAŃ PROMOCYJNYCH I INFORMACYJNYCH”

W dniu 14 lipca 2011 roku Komisja Europejska opublikowała *Zieloną księgę w sprawie działań promocyjnych i informacyjnych dotyczących produktów rolnych: strategia o dużej europejskiej wartości dodanej w celu promowania smaków Europy.*

Dokument ten rozpoczyna debatę o przyszłości systemów promocji i informowania o unijnych produktach rolnych. Komisja dąży do opracowania w tym zakresie strategii na przyszłe lata, która będzie lepiej ukierunkowana i ambitniejsza od obecnej. Jej główny cel to uświadomienie konsumentom z Unii Europejskiej oraz pozostałych części świata, znaczenia jakości, tradycji i wartości dodanej europejskich produktów rolno-spożywczych.

Nowa strategia ma na celu jeszcze mocniejsze podkreślenie wysiłków unijnych producentów rolnych, którzy muszą spełniać wysokie wymagania sanitarne, środowiskowe, a także związane z zapewnianiem dobrostanu zwierząt. Stosowanie rygorystycznych standardów narzuconych przez UE zapewnia utrzymanie wysokiego poziomu bezpieczeństwa żywności.

Zielona księga zawiera szereg pytań wraz z komentarzami. Poruszane są tu różne aspekty polityki informacyjnej i promocyjnej UE dotyczącej produktów rolnych, które należy poddać analizie przed ustaleniem nowej strategii rozwoju, m.in.:

- specyficzne potrzeby w tym zakresie, zarówno na rynku unijnym, jak i rynkach zewnętrznych,
- kwestie priorytetów, jakie należy ustalić oraz działania umożliwiające osiągnięcie celu,
- a także możliwość realizowania programów w szerszym wymiarze europejskim.

W założeniu autorów Zielonej księgi, podczas publicznej debaty wokół postawionych w niej pytań należy przeanalizować zarówno istniejące już instrumenty informowania i promowania, jak i zastanowić się jakie nowe działania można podjąć w celu udoskonalenia strategii rozwoju.

Do przekazania swoich uwag i sugestii zachęceni są:

- konsumenci
- producenci
- rolnicy
- organizacje pozarządowe
- sprzedawcy detaliczni
- dystrybutorzy
- importerzy
- eksporterzy
- handlowcy
- organy publiczne
- wszelkie inne zainteresowane strony.

Udział w dyskusji odbywa się poprzez **wypełnienie kwestionariusza** dostępnego na stronie internetowej: <http://ec.europa.eu/yourvoice/ipm/forms/dispatch?form=agripromotion>

Termin przekazania odpowiedzi mija w dniu **30 września 2011 roku**.

Na podstawie zebranych odpowiedzi Komisja Europejska wyda komunikat, który stanowić będzie podstawę do przygotowania wniosków legislacyjnych.

Tekst Zielonej księgi znajduje się na stronie internetowej Komisji Europejskiej: [http://ec.europa.eu/agriculture/promotion/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/promotion/index_en.htm)

## ARTYKUŁY ZAFALSZOWANE

Dorota Bocheńska

**Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych ma na celu ochronę interesów konsumentów oraz producentów. Kontrole artykułów rolno-spożywczych mają zapewnić konsumentom bezpieczeństwo ekonomiczne, sprawdzać czy żywność wprowadzana do obrotu odpowiada wymaganiom jakościowym.**

Zgodnie z art. 29 ust. 5 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.) do publicznej wiadomości podawane są informacje zawarte w decyzjach, dotyczących zafalszowań artykułów rolno-spożywczych.

Stosownie do art. 3 pkt 10 *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*, „artykuł rolno-spożywczy zafalszowany to produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, albo produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów, w szczególności jeżeli:

- dokonano zabiegów, które zmieniły lub ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd produktu zgodnego z przepisami dotyczącymi jakości handlowej,
- w oznakowaniu podano nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo niezgodną z prawdą,
- w oznakowaniu podano niezgodne z prawdą dane w zakresie składu, pochodzenia, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, zawartości netto lub klasy jakości handlowej.

Organy Inspekcji JHARS w okresie od 1 stycznia 2010 r. do 1 sierpnia 2011 r. do publicznej wiadomości podały informacje zawarte w 193 decyzjach, dotyczących artykułów rolno-spożywczych zafalszowanych i wyprodukowanych przez 94 przedsiębiorców. W toku przeprowadzanych czynności kontrolnych najczęściej zafalszowań stwierdzono w artykułach rolno-spożywczych z takich grup towarowych jak: zboża i jego przetwory – 69, wyprodukowanych przez

26 przedsiębiorców oraz mięsa i jego przetworów – 32 wyprodukowanych przez 15 producentów.

Najwięcej zafalszowań artykułów rolno-spożywczych stwierdzono na terenie województwa:

- kujawsko-pomorskiego – 45,
- lubuskiego – 21,
- zachodniopomorskiego – 20.

Podanie do publicznej wiadomości nazwy producenta, który fałszuje produkty żywnościowe może mieć wymierne skutki dla jego firmy i ograniczać w znacznym stopniu popyt na wszelkie artykuły przez niego wytwarzane, nie tylko te zafalszowane. Odbudowanie raz utraconego zaufania klienta jest procesem długotrwałym i niezwykle trudnym, a czasami wręcz niemożliwym do zrealizowania. Utrata reputacji jest dla producenta dotkliwą karą za stosowanie nieuczciwych praktyk w produkcji i obrocie żywnością.

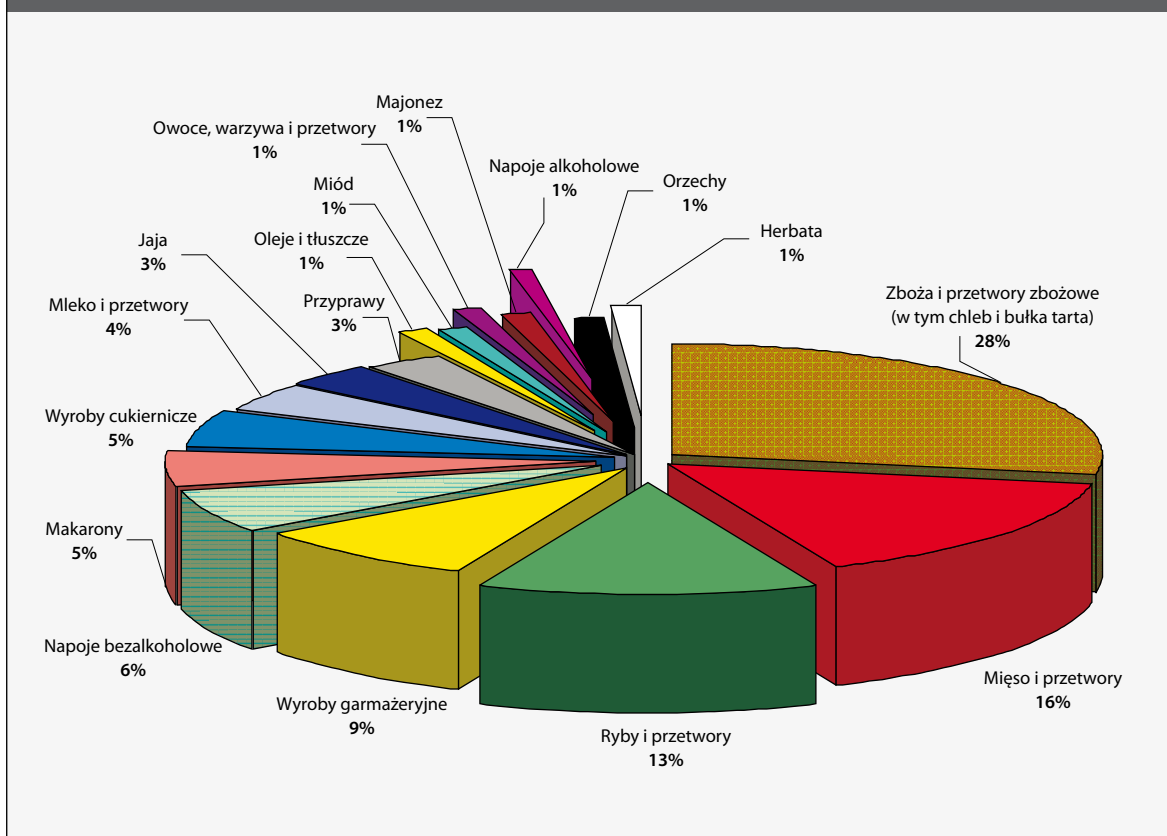
Mamy nadzieję, że publikacja nazw firm fałszujących żywność jest skuteczną przestrogą dla nieuczciwych producentów artykułów żywnościowych oraz, że wzmocni ona pozycję na rynku tych przedsiębiorców, którzy obowiązuje przepisów nie łamią. Dzięki temu konsumenci będą mieli większą szansę na zakup pełnowartościowego produktu zgodnie z ich oczekiwaniami.

Informacje dotyczące zafalszowanych artykułów rolno-spożywczych znajdują się na stronie [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl) w zakładce biuro prasowe – decyzje z art. 29.

**UPUBLICZNIONE DECYZJE ADMINISTRACYJNE WYDANE PRZEZ POSZCZEGÓLNE WIJHARS  
W OKRESIE OD 01.01.2010 R. DO 01.08.2011 R.**



**KATEGORIE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH, KTÓRYCH DOTYCZYŁY  
DECYZJE UPUBLICZNIONE W OKRESIE OD 01.01.2010 R. DO 01.08.2011 R.**



# KONTROLA EX-POST – PODSUMOWANIE ROKU KONTROLNEGO 2010/2011

W dniu 30 czerwca 2011 r. zakończył się kolejny rok kontrolny w kontrolach ex-post<sup>1</sup> prowadzonych przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. IJHARS wykonuje kontrole ex-post na podstawie delegacji **ustawy z dnia 20 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych**<sup>2</sup>.

Kontrola ex-post wykonywana jest przez służby kontrolne Inspekcji zgodnie z **rozporządzeniem Rady (WE) Nr 485/2008 z dnia 26 maja 2008 r. w sprawie kontroli przez państwa członkowskie transakcji stanowiących część systemu finansowania przez Europejski Fundusz Rolniczy Gwarancji** (RR 485/2008). Przedmiotem kontroli ex-post jest badanie prawidłowości transakcji dokonanych przez beneficjentów, które zostały sfinansowane z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG)<sup>3</sup>, realizowanych w ramach Wspólnej Polityki Rolnej oraz Wspólnej Polityki Rybackiej. Fizycznie kontrole dotyczą sprawdzenia dokumentów handlowych beneficjentów.

Organem właściwym do przeprowadzania kontroli ex-post, zgodnie z art. 18 *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* jest wojewódzki inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Liczba kontroli ex-post z roku na rok stale wzrasta. Zakończony, szósty rok kontrolny w kontroli ex-post, był dla Inspekcji wyjątkowy pod wieloma względami. Między innymi z powodu dużej liczby wykonanych kontroli krzyżowych<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> Kontrola ex-post – (kontrola następcza lub następną) – przeprowadzana jest na podstawie rozporządzenia Rady (WE) Nr 485/2008 z dnia 26 maja 2008 r. w sprawie kontroli przez państwa członkowskie transakcji stanowiących część systemu finansowania przez Europejski Fundusz Rolniczy Gwarancji. Celem kontroli jest ustalenie, czy transakcje te rzeczywiście zostały przeprowadzone i wykonane prawidłowo.

<sup>2</sup> Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2005 roku, Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.).

<sup>3</sup> Rozporządzenie Rady (WE) NR 1290/2005 z dnia 21 czerwca 2005 r. w sprawie finansowania wspólnej polityki rolnej (Dz. Urz. UE L 209 z dnia 11.08.2005 r.).

<sup>4</sup> Kontrola krzyżowa – kontrola przeprowadzana zgodnie z art. 3 lub art. 7 RR (WE) Nr 485/2008 u innych przedsiębiorców, powiązanych z przedsiębiorstwem kontrolowanym w sposób prawny, finansowy lub inny, w celu zweryfikowania danych finansowych kontrolowanego podmiotu.

**W roku 2010/2011 Inspekcja wykonała łącznie 155 kontroli**, w tym:

- **49 kontroli planowych**,
- **106 kontroli krzyżowych**, w tym:
  - 105 kontroli krzyżowych – krajowych,
  - 1 kontrolę krzyżową w ramach pomocy wzajemnej, na wniosek z innego państwa członkowskiego UE (Hiszpania).

Kontrolami objęto transakcje zrealizowane przez beneficjentów w roku budżetowym 2008/2009.

W roku kontrolnym 2010/2011 IJHARS skontrolowała beneficjentów, którzy otrzymali pomoc z Unii Europejskiej na łączną kwotę ponad **79,2 mln euro**, (tj. **288,0 mln PLN**).

Największą liczbę kontroli ex-post łącznie: planowych i krzyżowych w roku kontrolnym 2010/2011 wykonały WIJHARS w: Warszawie – 33, Bydgoszczy – 20, Poznaniu – 20, Łodzi – 17.

## Kontrole planowe

Zakres tematyczny 49 kontroli ex-post planowych dotyczył **6 mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej (WPR)** administrowanych przez Agencję Rynku Rolnego i Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Największą liczbę kontroli planowych Inspekcja wykonała w zakresie takich mechanizmów WPR jak:

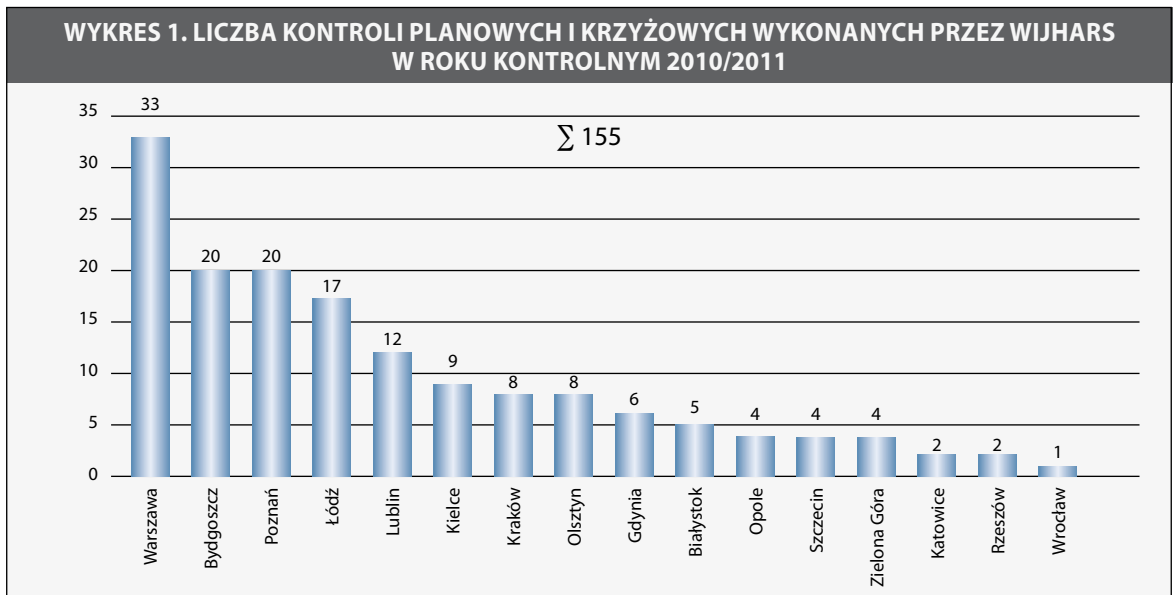
- *Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw* – 18 kontroli,
- *Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych* – 10 kontroli,
- *Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej* – 9 kontroli.

## Kontrole krzyżowe

Zakres tematyczny 106 kontroli ex-post krzyżowych dotyczył transakcji zrealizowanych przez beneficjentów w obszarze **7 mechanizmów WPR**. IJHARS w roku 2010/2011 największą liczbę kontroli ex-post krzyżowych wykonała w zakresie następujących mechanizmów WPR:

- *Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw* – **46 kontroli**,





- *Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych* – **30 kontroli**,
- *Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej* – **16 kontroli**.

Kontrole ex-post krzyżowe wykonane w zakresie takich mechanizmów WPR jak: „Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw” i „Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych” stanowiły ok. 72% liczby wszystkich kontroli ex-post krzyżowych.

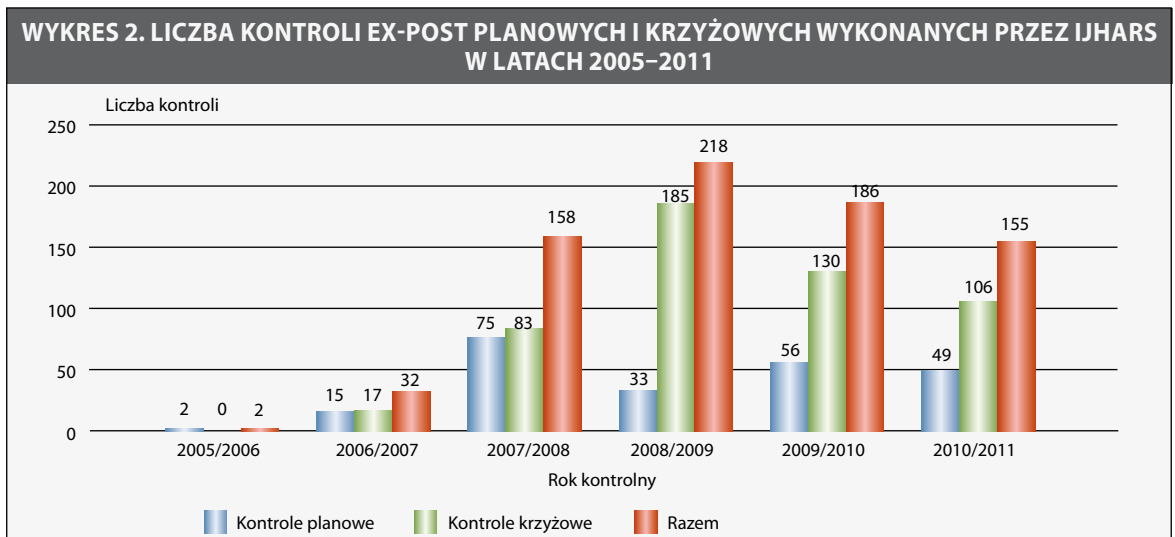
**Podsumowanie**

W roku kontrolnym 2010/2011 IJHARS w przewidzianym terminie wykonała wszystkie kontrole ex-post. Wyniki większości kontroli potwierdziły prawidłowość transakcji zrealizowanych przez beneficjentów. Niemniej jednak w 7 na 49 kontroli stwierdzono nieprawidłowości finansowe. Kwota stwierdzonych nieprawidłowości stanowiła jednak tylko ok. 0,32%

kwoty pomocy otrzymanej przez wszystkich beneficjentów. Największą (4) liczbę nieprawidłowości IJHARS stwierdziła w wyniku kontroli beneficjentów korzystających z pomocy w ramach mechanizmu WPR *Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych*.

Zestawienie liczby wykonanych przez Inspekcję kontroli w poszczególnych latach kontrolnych przedstawiono na wykresie.

Analizując dotychczasowe dane dotyczące kontroli ex-post przeprowadzonych przez IJHARS należy zauważyć, że istnieje tendencja stałego wzrostu zainteresowania polskich beneficjentów korzystaniem z pomocy środków UE. Z roku na rok wzrasta liczba zwłaszcza grup producentów owoców i warzyw, uczestniczących w mechanizmie *Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw*. Grupy produkcyjne owoców i warzyw stały się również liderami biorąc pod uwagę wielkość otrzymywanych płatności.



We fragmencie tym znajduje się najbardziej znane zdanie *Dekretu* dotyczące składu piwa. Wymienia się trzy podstawowe składniki, które do warzenia piwa mogą być użyte tj. jęczmień (słód), chmiel i woda. Ustanawia się także karę za nieprzestrzeganie tego prawa, którym była konfiskata „zafałszowanego” napoju.

W dalszej części *Dekretu* Wilhelma IV czytamy, *Gdyby jednak oberżysta w jakimś browarze w naszych miastach, na targowiskach, czy na wsiach, jedno, dwa lub trzy wiadra piwa kupił, a następnie ogłowi chłopstwa<sup>6</sup> szynkował, ma być jemu jedynie i nikomu innemu dozwolone i nie zabronione, kufel lub dzban piwa o jednego halera drożej, niż wyżej zostało określone, podawać i szynkować. Dekret zezwalał zatem karczmarzom i oberżystom na handel piwem kupionym w browarze, nie zezwalał natomiast – jak byśmy powiedzieli współcześnie – na handel i pośrednictwo hurtowe. Piwo u browarnika mógł bowiem kupić wyłącznie sprzedawca oferujący go końcowemu konsumentowi.*

W końcu *Dekretu* czytamy, *Ponadto, nam jako księżom przynależy, gdy z powodu niedostatku lub drożyzny zboża, (jakoże poszczególne lata i obfitości różne są w naszym kraju), nadmierne uciążliwości powstaną, dla ogólnego pożytku, ograniczenia jego wykupu i gromadzenia zarządzić, co zostało wyrażone i postanowione<sup>7</sup>*. Jest to zatem prawne uregulowanie, a w zasadzie próba przeciwdziałania zjawiskom spekulacyjnym na ówczesnym rynku zboża.

### **Późniejsze losy *Reinheitsgebot* (XVI–XX w.)**

Losy *Reinheitsgebot*, pomimo wielkiego znaczenia i całej doniosłości aktu nie były wcale takie jednoznaczne. Już bowiem w 1551 r. a więc zaledwie 35 lat po ukazaniu się tego prawa, dopuszczono możliwość stosowania w produkcji piwa kolendry i wawrzynu szlachetnego (liści laurowych). Kolejny akt z 1616 r. zezwolił na dodawanie do produkcji piwa soli, jałowca i kminku. Już w 1548 r. Baron von Degenberg wydał dla swoich ziem położonych na północ od Dunaju, przywilej produkcji piwa pszenicznego, które było zabronione przez akt z 1516 r. Akt ten przedłużył w 1602 r. Książę Maksymilian I. Jednak przywilej warzenia piwa pszenicznego obejmował w Bawarii wyłącznie browary szlacheckie.

### **Współczesne losy *Reinheitsgebot***

Trwałość tego prawa ilustruje fakt, że jeszcze w połowie XX w. niemieckie regulacje prawne w zakresie produkcji i sprzedaży piwa, zawierały przepisy okre-

ślające jego składniki, praktycznie identyczne z *Dekretem* z 1516 r. Ustawa o podatku piwnym z 14 marca 1952 r. w słynnym paragrafie 9 (ustęp 1) stanowiła, że do produkcji piwa<sup>7</sup>, może być użyty wyłącznie słód jęczmienny, chmiel, drożdże i woda<sup>8</sup>.

Nie zezwalano nawet na przywóz do Niemiec piwa wytworzonego w innych krajach i z innych składników, niż dozwolone niemieckim prawem piwnym. Sprawa urosła do rangi problemu po powstaniu EWG i jednolitego rynku. Prawodawstwo niemieckie w zakresie piwa dyskryminowało bowiem producentów zagranicznych, łamało warunki wolnej konkurencji, a wreszcie stanowiło przykład wyższości prawa krajowego nad unijnym.

Sprawa stała na forum Komisji Europejskiej, jako przykład łamania podstawowych zasad o wolnym przepływie towarów. Trybunał w dniu 12 marca 1987 r. wydał wyrok<sup>9</sup>: „Prawo czystości piwa” w tym par. 9, jak i zakaz importu piwa z dodatkami innymi, niż wymienione w ww. ustawie (§10), są sprzeczne z prawem unijnym.

Zasadnicza zmiana nastąpiła dopiero w 2005 r., kiedy to niemiecki parlament uchwalił prawo żywnościowe i paszowe<sup>10</sup>. Paragraf 7 tejsze ustawy uchylił 12 różnych aktów prawnych w tym Przejściową Ustawę Piwną z 1993 r. Restrykcji wynikających z nieprzestrzegania *Reinheitsgebot* aktualnie nie przewiduje także prawo o podatku piwnym z 2009 r.<sup>11</sup>, ani jego nowelizacja z 2011 r.<sup>12</sup>.

Przepisy starego prawa odnoszą się dzisiaj zatem tylko do warzenia piwa szczególnego, piwa dolnej fermentacji wytwarzanego w Niemczech, głównie dla niemieckiego konsumenta.

Reasumując, może jednak warto docenić usiłowania na rzecz utrzymania starego prawa oraz zachowania tradycyjnych, sprawdzonych receptur. W czasach gdy w piwie lub w tym co na świecie znakowane jest jako piwo, można znaleźć praktycznie wszystko, od wiśni i malin, do kawy, czekolady i papryki chilli, czy nie warto zachować stare dobre *Reinheitsgebot*. Oczywiście nie jako sposób ograniczania różnorodności piw, czy dostępu do takiego lub innego rynku, lecz jako gwarancja określonego smaku i jakości. Jakości sprzed ponad 850 lat.

<sup>7</sup> Do produkcji piw tzw. dolnej fermentacji.

<sup>8</sup> Biersteuergesetz in der Fassung vom 14. März 1952, Bundesgesetzblatt, Teil 1, Nr. 12, 1952, s. 150.

<sup>9</sup> Judgment of the Court of 12 March 1987. – Commission of the European Communities v Federal Republic of Germany. – Failure of a State to fulfil its obligations – Purity Requirement For Beer. – Case 178/84. European Court Reports 1987, Page 1227.

<sup>10</sup> Gesetz zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts vom 1. September 2005, Bundesgesetzblatt, Teil 1, Nr 55, 2005.

<sup>11</sup> Biersteuergesetz (BierStG) vom 21. Juli 2009, (Artikel 4, Viertes Gesetz zur Änderung von Verbrauchsteuergesetzen), Bundesgesetzblatt, Teil 1, Nr 42, 2009, ss. 1908–1919.

<sup>12</sup> Biersteuergesetz (BierStG) vom 16. Juni 2011, (Artikel 1, Sechstes Gesetz zur Änderung von Verbrauchsteuergesetzen), Bundesgesetzblatt, Teil 1, Nr 29, 2011, ss. 1090–1091.

<sup>6</sup> W oryginale występuje wyraz „Bauernvolk”, chociaż postanowienie odnosi się raczej do całego ówczesnego społeczeństwa, a więc i ludności grodzkiej.

Stanisław Kowalczyk

# HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCI (6): REINHEITSGEBOT (1516)

## Tło historyczne

Piwo obok wody od tysiącleci należy do najbardziej rozpowszechnionych i popularnych napojów. Przyczyn tej popularności piwa można poszukiwać w samej istocie napoju, bowiem jak pisał równo 200 lat temu w 1811 r. Aleksander Chodkiewicz, *Przez piwo rozumiemy napój zdrowy, przyjemny i upajający, sztuką działy*<sup>1</sup>. Ujmując jednak rzecz bardziej praktycznie, popularność piwa wynikała raczej z możliwości jego produkcji z udziałem różnych, stosunkowo dostępnych składników, co dawało przewagę nad produkcją np. wina, uzależnionej wyłącznie od plonów winorośli. Niestety piwo także od niepamiętnych czasów było produktem „chętnie” podrabianym i fałszowanym. Z tych też względów próby zapobiegania takim procederom również liczą tysiące lat<sup>2</sup>. Z problemem tym starano się uporać także w wiekach średnich, gdy warzenie piwa było coraz bardziej popularne i powszechne.

Do najbardziej znanych aktów w zakresie regulacji produkcji i sprzedaży piwa należy niemieckie, a w zasadzie Bawarskie Prawo Czystości (*Reinheitsgebot*), ustanowione w 1516 r. przez bawarskiego księcia Wilhelma IV.

## Wcześniejsze regulacje

Dekret księcia Wilhelma IV korzystał z bogatego już prawodawstwa w zakresie – jak byśmy dzisiaj powiedzieli – regulacji rynku piwa. Do początku XVI w., a więc momentu ukazania się wzmiankowanego dekretu, na terenie ówczesnych księstw niemieckich powstało szereg aktów w zakresie tak czystości gatunkowej piwa (dozwolonych składników), jak i przeciwdziałania fałszowaniu tego trunku oraz sankcji za takie przewinienia. Główne regulacje w tym zakresie dotyczą takich miast jak: Augsburg (1156), Norymberga (1290), Weimar (1348), Erfurt (1351), Monachium (1363, 1447), Norymberga (1393), Landshut (Bawaria 1409), Weißensee

(Turyngia 1434), Ratzbona (1447, 1453), Monachium (1487), Landshut (Bawaria 1486, 1493).

## Treść *Reinheitsgebot* 1516

W 1505 r. nastąpiło zjednoczenie księstw bawarskich. Powstał wówczas problem ustanowienia nowych regulacji prawnych w tym i w zakresie warzenia piwa. Dokonał tego książę Wilhelm IV w 1516 r. Było to jedno z pierwszych praw obejmujących terenem swe go oddziaływania nie wybrany gród, czy region, lecz cały kraj, jakim była wówczas Bawaria. *Prawo* zostało ogłoszone 23 kwietnia 1516 r. w Ingolstadt.

Tytuł dekretu brzmiał: *Jak piwo latem i zimą w kraju należy warzyć i podawać*<sup>3</sup>. Dalej następował zasadniczy tekst rozpoczynający się od słów, *Zarządzamy, postanawiamy i nakazujemy, za radą naszych włodarzy, że odtąd w całym Księstwie Bawarskim, zarówno we wsiach, jak i w miastach oraz na wszelkich targowiskach, nie posiadających w tym względzie szczegółowych zarządzeń, nie ma innego prawa niż to: od (Świętego) Michała do (Świętego) Jerzego<sup>4</sup>, kufel albo dzban piwa nie więcej niż za monachijskiego feniga, a od Jerzego do Michała kufel za nie więcej niż dwa fenigi (tej samej waluty), dzban nie więcej niż za 3 halerze<sup>5</sup>, pod groźbą niżej podanych kar, mają być wytwarzane i szynkowane. W części pierwszej Dekretu Wilhelm IV odnosi się zatem do ustanowienia ceny piwa sprzedawanego w Bawarii.*

W dalszej części *Reinheitsgebot* czytamy, *Kto by jednak inne niż 'Märzen' piwo warzył lub posiadał, nie może w żadnym razie szynkować i sprzedawać go drożej niż kufel za jednego feniga. I dalej, W szczególności chcemy, by odtąd wszędzie w naszych miastach, na targowiskach i na wsiach, do żadnego piwa nie używano i nie dodawano nic innego jak tylko jęczmienia, chmielu i wody. Kto by to nasze zarządzenie świadomie naruszył i nie przestrzegał, temu sąd za karę natychmiast tak często ja to się wydarzy beczkę piwa zabierze.*

*Dokończenie na III str. okładki*

<sup>1</sup> A. Chodkiewicz, *Nauka robienia piwa*, Drukarnia XX. Pijarów, Warszawa 1811, s. 5. Pisownia oryginalna: „Przez Piwo rozumiemy napój zdrowy, przyjemny i upajający, sztuką działy”.

<sup>2</sup> Więcej na ten temat: S. Kowalczyk, Historia walki z fałszowaniem żywności: Kodeks Hammurabiego, Wiedza i Jakość, nr 2(18)/2010 r.

<sup>3</sup> W tłumaczeniu na język polski wykorzystałem tekst *Reinheitsgebot* zamieszczony na stronach [www.brauer-bund.de/bier-ist-rein/reinheitsgebot](http://www.brauer-bund.de/bier-ist-rein/reinheitsgebot) oraz [www.weissenseer-reinheitsgebot.de](http://www.weissenseer-reinheitsgebot.de)

<sup>4</sup> Czyli od 29 września do 23 kwietnia.

<sup>5</sup> Halerz (niem. Heller lub Haller), moneta o wartości ½ feniga.