

# WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 3 (48)/2017

ISSN 1896-9569



**Podkreślamy  
alergeny – str. 6**

**Rynek wina –  
statystyki – str. 12**

**Egzaminy eksperckie – str. 15**

**Rolnictwo ekologiczne  
w Polsce w latach 2015–2016 – str. 17**

## WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora ..... 1

## WYDARZENIA

Wydarzenia czerwiec–sierpień 2017 ..... 1

## DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Podkreślamy alergeny

Beata Bakalarska ..... 6

Podsumowanie mechanizmu wsparcia producentów  
owoców i warzyw

Agnieszka Sudoł, Katarzyna Trojnar ..... 8

Nowe przepisy dotyczące klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych  
w systemie EUROP

Agnieszka Pawelec ..... 10

Rynek wina – statystyki

Justyna Skiba ..... 12

Egzaminy eksperckie

Aneta Ościłowska ..... 15

Rola GIJHARS w programie Strength2Food  
realizowanym w ramach programu Horyzont 2020

Izabella Kamińska ..... 16

Rolnictwo ekologiczne w Polsce w latach 2015–2016

Anna Ostasiewicz ..... 17

Nowe produkty z chronionymi oznaczeniami geograficznymi

Monika Przyborowska ..... 20

Kontrola ex-post IJHARS w roku 2016/2017 w zakresie  
mechanizmu WPR „Tymczasowe nadzwyczajne wsparcie  
producentów owoców i warzyw”

Monika Bielińska-Zagańczyk ..... 22

WIJHARS w Bydgoszczy kształci studentów

Berenika Weltrowska-Miedzińska ..... 24

Inspektor z pasją

Artur Jahn ..... 26

## DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIUM GIJHARS

Zapewnienie jakości badań w laboratorium – walidacja metod  
analitycznych z uwzględnieniem niepewności pomiaru

Ewelina Świdarska ..... 28

Jakość czekolady i wyrobów czekoladowych w świetle  
obowiązujących przepisów

Elżbieta Dembna ..... 31

## CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (30):

Alphonse René Normandy (1809–1864) Część I: Życie i działalność

Stanisław Kowalczyk ..... IV str. okładki

## Autorzy:

**Beata Bakalarska**

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

**Elżbieta Dembna**

Absolwentka Biologii na Uniwersytecie im. Adama Mickiewicza w Poznaniu. Od stycznia 2002 r. pracownik Pracowni Analiz Instrumentalnych, od 14 lutego 2017 r. na stanowisku p.o. kierownika Pracowni Analiz Instrumentalnych.

**Artur Jahn**

Absolwent Wydziału Ogrodnictwa, specjalność warzywnictwo, Akademii Rolniczej w Krakowie (obecnie Uniwersytet). W latach 1994–1997 pracował na stanowisku inspektora w Wojewódzkiej Stacji Kwarantanny i Ochrony Roślin w Cieszynie, a od czerwca 1998 r. jako inspektor standaryzacji w Ekspozyturze CIS w Zembrzydowicach. Od stycznia 2003 r. starszy specjalista Wydziału Kontroli w WIJHARS w Katowicach.

**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 r. pracownik Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w GIJHARS, obecnie naczelnik Wydziału Nadzoru nad Jednostkami Certyfikującymi i Produkcją.

**Stanisław Kowalczyk**

W latach 2009–2016 Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W okresie 2000–2009 pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora IJHARS. Profesor nadzwyczajny nauk ekonomicznych. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie oraz pracownik naukowy Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowego Instytutu Badawczego.

**Berenika Weltrowska-Miedzińska**

Absolwentka studiów doktoranckich Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy. Mgr inż. biotechnologii WRiB UTP, podyplomowo ukończyła kierunek Technologia Żywności na Wydziale Technologii i Inżynierii Chemicznej Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy. Od listopada 2016 r. zastępca Kujawsko-Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Bydgoszczy.

**Anna Ostasiewicz**

Absolwentka Studiów Doktoranckich przy Wydziale Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od września 2012 r. pracuje jako specjalista w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

**Aneta Ościłowska**

Absolwentka kierunku chemia o specjalizacji chemia podstawowa i stosowana Uniwersytetu Opolskiego oraz kierunku chemia o specjalizacji informatyka chemiczna Politechniki Wrocławskiej. Związana z GIJHARS od 2006 r. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

**Romana Agnieszka Pawelec**

Absolwentka Wydziału Zootechnicznego (obecnie Wydział Nauk o Zwierzętach) oraz Studiów Doktoranckich przy Wydziale Ekonomiczno-Rolniczym Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od 2003 r., wcześniej zatrudniona w I SiPAR. Obecnie w Biurze Kontroli Jakości Handlowej zajmuje się tematyką klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych w systemie EUROP.

**Monika Przyborowska**

Absolwentka Międzywydziałowych Studiów Ochrony Środowiska Uniwersytetu Warszawskiego. Od stycznia 2017 r. pracuje w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

**Justyna Skiba**

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

**Agnieszka Sudoł**

Ukończyła Wydział Ogrodnictwa Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowe studia w zakresie prawa Unii Europejskiej. W GIJHARS od 2004 r. w Biurze Kontroli Jakości Handlowej, obecnie naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Roślinnego.

**Ewelina Świdarska**

Absolwentka Biologii na Uniwersytecie im. Adama Mickiewicza oraz Technologii Żywności i Żywności człowieka na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu. Od sierpnia 2007 r. pracownik Pracowni Analiz Klasycznych Centralnego Laboratorium w Poznaniu, obecnie na stanowisku starszego asystenta laboratoryjnego.

**Katarzyna Trojnar**

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

**Monika Bielińska-Zagańczyk**

Absolwentka ekonomii i logistyki na Wydziale Zarządzania i Dowodzenia Akademii Obrony Narodowej w Warszawie. Związana z GIJHARS od marca 2012 r., obecnie starszy specjalista w Biurze Kontroli Ex-post.

**Redakcja:**

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

**Redaktor naczelna:**

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

**Zdjęcie na okładce:**

Fotolia

**Realizacja:**

Agencja Reklamowo-Wydawnicza A. Grzegorzcyk  
www.grzeg.com.pl

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.  
Oddano do druku: 15 września 2017 r.





## SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Zakładanie winnic i produkcja wina cieszą się w naszym kraju coraz większą popularnością. W minionym roku winiarskim 2016/2017 było aż 151 producentów wina – rok wcześniej 95. Od kilku lat obserwujemy stały wzrost liczby producentów wnioskujących o przeprowadzenie przez WIJHARS certyfikacji. Z artykułu „Rynek wina – statystyki” dowiedzą się Państwo między innymi: w których województwach jest najwięcej producentów wina oraz czym jest certyfikacja wina.

Z przyjemnością pragnę poinformować, że ukazał się „Raport o stanie rolnictwa ekologicznego w Polsce w latach 2015–2016”. W raporcie znajdują Państwo dane statystyczne w zakresie liczby producentów, powierzchni użytków rolnych i produkcji ekologicznej, a także między innymi informacje o: przepisach na rynku krajowym i Unii Europejskiej, systemie nadzoru, kontroli oraz certyfikacji w rolnictwie ekologicznym. „Raport o stanie rolnictwa ekologicznego w Polsce w latach 2015–2016” znajduje się na stronie internetowej Inspekcji [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl).

W biuletynie prezentujemy także syntetyczną analizę danych dotyczących rolnictwa ekologicznego w Polsce na przestrzeni ostatnich dwóch lat.

Polagra Food to najważniejsze targi branży spożywczej w Polsce. Co roku, na czas trwania tej imprezy, Poznań staje się miejscem spotkań producentów, handlowców, ekspertów i urzędników, którzy mają okazję do wymiany doświadczeń. W tym roku Polagra Food odbywać się będzie w dniach 25–28 września i nie może na niej zabraknąć także przedstawicieli IJHARS. Udział pracowników Inspekcji w tym wydarzeniu jest już tradycją – zawsze chętnie spotykamy się z producentami: przedstawiamy wyniki naszych kontroli czy też omawiamy zmiany w przepisach.

Do zobaczenia w Poznaniu.

*Andrzej Romaniuk*  
Główny Inspektor JHARS

## WYDARZENIA CZERWIEC–SIERPIEŃ 2017

### SPOTKANIE Z PRZEDSTAWICIELAMI AICV

W dniu 8 czerwca Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa zorganizował spotkanie z przedstawicielami AICV (L'association des Industries des Cidres et Vins de Fruits de l'U.E) – organizacją reprezentującą producentów cydrów i win owocowych krajów Unii Europejskiej.

W seminarium uczestniczyli członkowie ZP PRW, przedstawiciele Departamentu Rynków Rolnych

MRiRW, Ministerstwa Rozwoju oraz GIJHARS. Spotkanie związane było z przyjęciem ZP PRW w poczet członków AICV oraz rozszerzeniem zakresu działań na forum międzynarodowym. Podczas spotkania została omówiona sytuacja krajowego rynku wyrobów winiarskich oraz kwestia klasyfikacji fermentowanych napojów winiarskich. Podkreślono, że ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotach tymi wyrobami i organizacji rynku wina (tzw. ustawa winiarska), nie jest spójna z Nomenklaturą Scaloną, co rodzi wiele problemów u producentów tego typu wyrobów.



## NARADA IJHARS

W dniach 19–21 czerwca w Przysieku odbyła się narada, w której wzięli udział kierownicy wydziałów kontroli wraz z zastępcami wojewódzkich inspektorów JHARS. W spotkaniu uczestniczyli również zaproszeni goście: Jan Krzysztof Ardanowski – Poseł na Sejm, wiceprzewodniczący Sejmowej Komisji Rolnictwa oraz Jarosław Pinkas – Pełnomocnik Rządu do spraw organizacji struktur administracji publicznej właściwych w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Dyskutowane tematy dotyczyły realizacji kontroli artykułów rolno-spożywczych, oceny zgodności wyników badań laboratoryjnych z wymaganiami, stosowania sankcji. Ponadto poruszono zagadnienia mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM), rolnictwa ekologicznego, zafalszowanych artykułów rolno-spożywczych. W ramach spotkania odbyły się wizyty w dwóch zakładach produkcyjnych.



## SZKOLENIE DLA INSPEKTORÓW WIJHARS

W dniach 19–21 czerwca w Przysieku odbyło się szkolenie z zakresu rolnictwa ekologicznego dla inspektorów WIJHARS. Prelegentami byli przedstawiciele GIJHARS oraz ekspert z zakresu rolnictwa ekologicznego, profesor Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego dr hab. Józef Tyburski, który omówił temat istoty kontroli w rolnictwie ekologicznym. W spotkaniu uczestniczyli inspektorzy ze wszystkich WIJHARS. Ważnymi punktami szkolenia były: wymiana doświadczeń pomiędzy inspektorami WIJHARS podczas zorganizowanego panelu dyskusyjnego, zajęcia terenowe w gospodarstwach ekologicznych, a także omówienie problemu nadużyć na rynku produktów ekologicznych oraz dyskusja nad rozwiązaniami mającymi na celu wyeliminowanie tych praktyk.



## SZKOLENIE WIJHARS W OLSZTYNIE

Dnia 22 czerwca w Warmińsko-Mazurskim Urzędzie Wojewódzkim w Olsztynie odbyło się szkolenie pt. „Jakość handlowa przetworów mięsnych w zakresie znakowania” zorganizowane przez Warmiń-

sko-Mazurski Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Oddział Terenowy Agencji Rynku Rolnego w Olsztynie. Spotkało się ono z dużym zainteresowaniem ze strony producentów o czym świadczy liczba osób zgłaszających chęć udziału w spotkaniu. W szkoleniu wzięło udział 80 uczestników będących przedstawicielami lokalnych producentów prowadzących działalność produkcyjną w branży mięsnej zarówno w obszarze rolniczego handlu detalicznego, produkcji marginalnej, lokalnej i ograniczonej oraz ogólnokrajowej. Wśród zaproszonych gości był Wicewojewoda Warmińsko-Mazurski Sławomir Sadowski, przedstawiciele Warmińsko-Mazurskiej Inspekcji Handlowej, Inspekcji Weterynaryjnej, Warmińsko-Mazurskiej Izby Rolniczej oraz Warmińsko-Mazurskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego.



Podczas szkolenia pracownicy WIJHARS w Olsztynie zapoznali uczestników szkolenia z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie znakowania przetworów mięsnych, omówili problematyczne kwestie związane z przedmiotowym zagadnieniem oraz odpowiadali na szereg pytań uczestników. Pracownicy ARR OT w Olsztynie omówili zagadnienia związane z funduszami promocji produktów rolno-spożywczych oraz warunki zawierania pisemnych umów na dostawę produktów rolnych.



## SZKOLENIE DLA INSPEKTORÓW ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO

W dniu 26 czerwca MRiRW, przy współpracy z GIJHARS, zorganizowało szkolenie z zakresu rolnictwa ekologicznego dla inspektorów jednostek certyfikujących. Przedstawiciele GIJHARS

zapoznali inspektorów m.in. z wynikami kontroli u producentów ekologicznych przeprowadzonych przez IJHARS w 2016 r. oraz informacjami dotyczącymi kontroli dokumentacji u producentów ekologicznych. Uczestnicy szkolenia wysłuchali także wystąpienia przedstawicieli Głównego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa na temat aspektów prawnych dotyczących wytwarzania materiału siewnego oraz stosowania materiału siewnego, nasion i wegetatywnego materiału nasadzeniowego w rolnictwie ekologicznym. Ponadto przedstawiciel Instytutu Ogrodnictwa przybliżył inspektorom zasady pobierania próbek u producentów ekologicznych oraz omówił zasady interpretacji wyników badań laboratoryjnych.



## SPOTKANIE W MINISTERSTWIE ROZWOJU

W dniu 28 czerwca Ministerstwo Rozwoju zorganizowało spotkanie Międzyresortowego Zespołu ds. Barrier w Dostępności do Rynku Krajów Trzecich, które dotyczyły rynków krajów Wspólnoty Niepodległych Państw (WNP), tj. Euroazjatyckiej Unii Gospodarczej (EAUG – Rosji, Białorusi, Kazachstanu, Kirgistanu i Armenii) oraz Ukrainy, Gruzji, Mołdawii, Uzbekistanu, Azerbejdżanu i Turkmenistanu. W spotkaniu uczestniczyli m.in. przedstawiciele: Ministerstwa Spraw Zagranicznych, Ministerstwa Rozwoju, Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ministerstwa Finansów, UOKiK, GIJHARS, GIW i PIORIN. W czasie posiedzenia przedstawiciel Ministerstwa Rozwoju scharakteryzował wymianę towarową pomiędzy Polską, a krajami WNP oraz relacje handlowe tych krajów z Unią Europejską. Omówiono również materiał na temat barrier w dostępie do rynków krajów WNP, który opracowano na podstawie przekazanych informacji przez placówki dyplomatyczne MSZ oraz uwag wniesionych przez m.in. GIW, GIJHARS i PIORIN. Zidentyfikowane bariery dotyczyły inwestowania i eksportu na dany rynek oraz importu z danego rynku. Omówiono bariery odnoszące się do towarów rolno-spożywczych, towarów przemysłowych oraz bariery systemowe.



## KONFERENCJA „RYNEK WINA – SZANSE I BARIERY ROZWOJU”

W dniu 10 lipca w siedzibie MRiRW odbyła się konferencja „Rynek wina – szanse i bariery rozwoju”. W spotkaniu wziął udział Krzysztof Jurgiel – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Ryszard Zarudzki – Podsekretarz Stanu MRiRW, przedstawiciele Departamentu Rynków Rolnych i Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich MRiRW, Ministerstwa Finansów, Ministerstwa Rozwoju, Agencji Rynku Rolnego, Instytutu Ogrodnictwa, PIORIN oraz GIJHARS. Uczestnikami spotkania byli przedstawiciele sektora winiarskiego, w tym producenci wina z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium RP, producenci win owocowych, cydrów i innych fermentowanych napojów winiarskich. Podczas konferencji omówiono aktualną sytuację na rynku wina w Polsce, zaprezentowano obecny stan oraz planowane zmiany prawodawstwa UE oraz krajowego dotyczącego rynku wina, a także możliwości wsparcia producentów wina. W trakcie zorganizowanego panelu dyskusyjnego omawiano główne problemy i bariery rozwoju winiarstwa w Polsce. W następstwie konferencji MRiRW przystąpiło do przygotowania „Planu opracowania programu rozwoju sektora wyrobów winiarskich w Polsce” (dotyczącego rynku wina, produkcji wina owocowego markowego, miodu pitnego markowego, cydru oraz perry). W pracach Zespołu ds. opracowania ww. programu, powołanym przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, uczestniczy Justyna Skiba z Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS.



## SPOTKANIE DOTYCZĄCE WIZYTY CHIŃSKICH EKSPERTÓW W POLSCE

W dniu 11 lipca Główny Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa zorganizował spotkanie w związku z zakończeniem wstępnej oceny ryzyka (PRA) przez Generalny Urząd ds. Nadzoru nad Jakością, Inspekcji i Kwarantanny (AQSIQ) Chińskiej Republiki Ludowej dla mąki pszennej, żytniej i orkiszowej. Na spotkaniu omówiono kwestie dotyczące planowanej kontroli oraz pobytu chińskich ekspertów w Polsce. W spotkaniu wzięła udział Ewa Konowrocka z Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS.



## POSIEDZENIE ZESPOŁU DS. BEZPIECZEŃSTWA I JAKOŚCI ŻYWNOCİCI RADY DIALOGU SPOŁECZNEGO W ROLNICTWIE

W dniu 12 lipca w gmachu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi odbyło się posiedzenie Zespołu ds. Bezpieczeństwa i Jakości Żywności Rady Dialogu Społecznego w Rolnictwie. W spotkaniu wzięli udział: Ewa Lech – Podsekretarz Stanu MRiRW, Jarosław Pinkas – Pełnomocnik Rządu ds. Organizacji Struktur Administracji Publicznej Właściwych w Zakresie Bezpieczeństwa Żywności, przedstawiciele PIORIN, GIW i GIJHARS (Dorota Bocheńska – Dyrektor Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów oraz Dorota Krzyżanowska – Radca Głównego Inspektora JHARS).

Tematem spotkania była przyszłość nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w Polsce. Omówiono stan prac nad ustawą o Państwowej Inspekcji Bezpieczeństwa Żywności oraz dyskutowano na temat rozwiązań zawartych w projekcie tej ustawy.



## 40. SESJA KOMISJI KODEKSU ŻYWNOCİCIOWEGO FAO/WHO

W dniach 17–22 lipca w Genewie odbyła się 40. sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO). W sesji uczestniczyły 152 delegacje państw członkowskich KKŻ FAO/WHO oraz przedstawiciele 46 międzynarodowych rządowych i pozarządowych organizacji.



Uroczystego otwarcia sesji dokonali Zastępca Dyrektora Generalnego FAO, dr Ren Wang oraz Zastępca Dyrektora Generalnego WHO, Dr Oleg Chestnov.

Najważniejszym wydarzeniem tegorocznej sesji były wybory przewodniczącego i wiceprzewodniczących KKŻ FAO/WHO. Nowym przewodniczącym został Guilherme Antonio da Costa Jr. z Brazylii. Stanowiska wiceprzewodniczących objęli Purwiyatno Hariyadi z Indonezji, Mariam Eid z Libanu i Steve Wearne z Wielkiej Brytanii.

KKŻ FAO/WHO podczas obrad ostatecznie zatwierdziła ponad 40 nowych oraz zrewidowanych norm i innych tekstów dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności opracowanych przez Komitety KKŻ FAO/WHO od ostatniej sesji w 2016 r. Podjęto również decyzję o rozpoczęciu nowych prac dotyczących m.in.:

- rewizji normy dla oliwy z oliwek i oliwy z wyłoków oliwek,
- opracowania kodeksu praktyki dla redukcji estrów MCPD i estrów glicydolowych w olejach rafinowanych i produktach zawierających oleje rafinowane, w szczególności w preparatach dla niemowląt,
- rewizji kodeksu praktyki dla ograniczenia i powstrzymania lekooporności (CAC/RCP 61-2005),
- opracowania wytycznych dla zintegrowanego nadzoru i monitoringu lekooporności.

W świetle ukończenia lub przerwania prac standaryzacyjnych przez Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Mleka i Produktów Mlecznych, goszczony przez Nową Zelandię, KKŻ FAO/WHO podjęła decyzję o zawieszeniu prac Komitetu *sine die*, do czasu pojawienia się nowych zagadnień i problemów wymagających wznowienia prac komitetu.

Odnośnie przyszłości Komitetu ds. Przetworzonych Owoców i Warzyw podjęto decyzję, że komitet zajmie się tymczasowo ustaleniem priorytetów prac i będzie pracował tylko korespondencyjnie.

Regionalnym Koordynatorem dla Europy został formalnie Kazachstan.

Na koniec sesji Państwa Członkowskie UE szczególnie ciepło pożegnały dotychczasową Przewodniczącą KKŻ FAO/WHO, Panią Awilo Ochieng-Pernet ze Szwajcarii.

Szczegółowy raport z powyższej sesji dostępny jest pod adresem: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings-reports/en/>.





## MIĘDZYNARODOWE SPOTKANIE PRZEDSTAWICIELI BRANŻY MIĘSNEJ W DUBLINIE



W dniach 10–11 sierpnia w Dublinie odbyło się spotkanie na temat *Zrównoważonego rynku mięsa, handlu transgranicznego i jakości kulinarnej*. Wydarzenie zostało zorganizowane na zaproszenie rządu Irlandii, przy współpracy Agencji ds. Rolnictwa i Rozwoju Żywności (Teagasc) oraz pod auspicjami EKG/ONZ. W spotkaniu wzięło udział ponad 120 uczestników z wielu regionów świata, wśród nich przedstawiciele Polski: Jerzy Wierzbiński – Prezes Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego, Joanna Łątkowska – z Departamentu Rynków Rolnych w MRiRW oraz Anna Janasik – z Sekretariatu WP.7 EKG/ONZ dla Polski w BWM GIJHARS.

Uczestnicy spotkania mieli okazję zapoznać się z aktualnymi pracami nad zagadnieniem związanym z jakością kulinarną mięsa, które prowadzone są w ramach EKG/ONZ. Sekretariat EKG/ONZ przedstawił działalność Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Mięsa, zakres prowadzonych prac oraz informacje na temat norm EKG/ONZ i ich wdrażania w praktyce. Tematy spotkania dotyczyły również zagadnień związanych z identyfikowalnością oraz organizacją międzynarodowego handlu mięsem. Dodatkowo w ramach drugiego bloku tematycznego dla grupy uczestników została zorganizowana wizyta studyjna w zakładzie przetwórstwa mięsnego oraz hurtowniach mięsa. Prezentacje ze spotkania dostępne są na stronie EKG/ONZ: <http://www.unece.org/index.php?id=45629>.



## IMPREZA SPORTOWA POD HASŁEM „OWOCOWO-WARZYWNA RZEŻBA Z PIASKU”

W dniu 18 sierpnia na terenie plaży miejskiej w Lidzbarku odbyła się impreza sportowa dla dzieci i młodzie-

ży pod hasłem „Owocowo-warzywna rzeźba z piasku”. Organizatorem imprezy był Oddział Terenowy Agencji Rynku Rolnego w Olsztynie oraz Urząd Miasta i Gminy w Lidzbarku. Konkursy i zabawy przygotowane przez organizatorów zachęcały dzieci i ich opiekunów do aktywności fizycznej i zdrowego trybu życia.

W związku z tym, że działania WIJHARS w Olsztynie wpisują się w ideę propagowania zdrowego stylu życia jego pracownicy wzięli czynny udział w tym przedsięwzięciu pod hasłem „ABC znakowania produktów żywnościowych”. Pracownicy Inspektoratu rozmawiali z dziećmi i opiekunami na temat jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, świadomego dokonywania zakupów produktów żywnościowych oraz rozdawali broszurki informacyjne na temat znakowania produktów spożywczych.



## NOWY POLSKI PRODUKT OBJĘTY UNIJNĄ OCHRONĄ



Źródło: strona internetowa MRiRW: [www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl)

### Kiełbasa biała parzona wielkopolska

**Nazwa:** kiełbasa biała parzona wielkopolska

**Oznaczenie:** chronione oznaczenie geograficzne

**Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE:**

C 73/25 z dn. 9.3.2017

**Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE):**

nr 2017/1222 - Dz. U. UE L174/13 z dn. 7.7.2017

**Zarejestrowany jako:** 39. polski produkt

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

# PODKREŚLAMY ALERGENY

Komisja Europejska przygotowała wytyczne dotyczące podawania informacji o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011<sup>1</sup> z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...).

Wskazówki i wyjaśnienia KE mają pomóc przedsiębiorcom wytwarzającym żywność w stosowaniu przepisów rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, dotyczących oznaczania na etykietach obecności niektórych substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Jest to niezwykle istotne również dla służb kontrolnych, ponieważ zapewnia ujednolicenie podejścia podczas urzędowych kontroli żywności, na każdym etapie wprowadzania jej do obrotu.

## Alergeny w przetworach mlecznych

Zasadniczą dużą zmianą, w stosunku do dotychczasowego podejścia, jest zalecenie KE dotyczące konieczności podkreślania alergenu w wykazie składników (podanego obowiązkowo lub fakultatywnie) w przypadku żywności wprowadzanej do obrotu pod nazwą jednoznacznie odnoszącą się do alergenu. Z taką sytuacją mamy do czynienia w przypadku wybranych przetworów mlecznych, np. serów. W wykazie składników wyrobu wprowadzanego do obrotu pod nazwą *ser*, należy podkreślić, za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego się od reszty składników, mleko jako składnik powodujący alergię lub reakcje nietolerancji. Jednocześnie w przypadku przetworów mlecznych, które są zwolnione z obowiązku podawania wykazu składników, nie ma konieczności umieszczania w oznakowaniu informacji o alergenach. Przykładowo, jeśli do produkcji sera producent nie użył innych składników niż te mleczne oraz enzymy spożywcze, kultury drobnoustrojów lub soli to nie musi podawać wykazu składników na etykiecie wyrobu gotowego i nie musi umieszczać w oznakowaniu informacji typu „ser z mleka”.

<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 uchylecia 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. U. L 304 z 22.11.2011, str. 18 ze zm.)

## Wykaz alergenów

KE w opublikowanym dokumencie wyjaśniła również pewne kwestie dotyczące wykazu alergenów znajdującego się w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011. Przykładowo w kontekście substancji umieszczonych w rozporządzeniu (UE) nr 1169/2011 zboża oraz orzechy tam wymienione (odpowiednio pkt 1 i 8 załącznika II) należy rozumieć jako wykaz wyczerpujący. Mleko jako alergen (pkt 7 załącznika II) należy rozumieć ogólnie jako mleko uzyskiwane z gruczołów mlekowych zwierząt utrzymywanych w warunkach fermowych, nie tylko zaś jako mleko krowie. Podobnie jaja, umieszczone w pkt 3 załącznika II, odnoszą się do jaj wszystkich ptaków utrzymywanych w warunkach fermowych, nie tylko kurzych.

Należy pamiętać również o tym, że załącznik II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 zawiera nie tylko produkty i substancje wymienione jako takie, ale również ich produkty pochodne. Jednak mikroorganizmy karmione na podłożu będącym składnikiem żywności wymienionym w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, nie są uznawane za produkty pochodzące z danego podłoża. Stąd przykładowo bakterie hodowane na podłożu zawierającym gluten nie są traktowane jako składniki alergenne, pochodne zbóż.

KE systematycznie analizuje i w razie potrzeby uaktualnia wykaz w załączniku II, tak aby zapewnić konsumentom lepszą informację i uwzględnić najnowsze badania naukowo-techniczne w tym zakresie. Aktualizacja załącznika II może polegać na dodaniu lub wykreśleniu substancji z wykazu. Należy pamiętać, że na podstawie decyzji wykonawczej Komisji z 1 lipca 2014 roku nr 2014/424/UE zezwalającej na wprowadzenie do obrotu białka rzepakowego jako nowego składnika żywności, na etykietach środków spożywczych zawierających białko rzepakowe umieszcza się wyraźną i czytelną informację, że produkt zawierający *białko rzepakowe* jako składnik żywności może powodować



reakcję alergiczną u konsumentów uczulonych na gorczycę i produkty pochodne. Istotne jest, że decyzja nr 2014/424/UE adresowana jest do konkretnego podmiotu (Siebte PMI Verwaltungs GmbH, Neper Jurnfernstieg 5, 20354 Hamburg), który na podstawie przepisów rozporządzenia (WE) nr 258/97 złożył wniosek o autoryzację białka rzepakowego.

## Gluten i orzechy

Nazwa składników żywności, które są wywarzane ze zbóż zawierających gluten, wymienionych w załączniku II, musi wyraźnie odnosić się do określonego rodzaju zbóż, np. ocet ze siodu jęczmiennego, płatki owsiane itp.

Jeżeli producent używa do produkcji konkretnego gatunku zboża, np. „orkisz”, „khorasan” lub „durum” w oznakowaniu musi podać wyraźne odniesienie do rodzaju zboża, w tym przypadku do pszenicy, np. pszenica durum. Określenia „durum”, „orkisz” lub „khorasan” są fakultatywne i mogą być dodawane do słowa pszenica, które jako wskazujące na zboże zawierające gluten powinno być podkreślone. Do określonego rodzaju zboża można dodać słowo „gluten” i podać w wykazie składników, np. mąka pszenna (zawiera gluten). Z kolei jeżeli gluten został dodany jako osobny składnik żywności, należy wskazać obligatoryjnie rodzaj zboża, z którego on pochodzi, np. gluten (pszenica).

Żywność spełniająca wymagania rozporządzenia (UE) nr 828/2014<sup>2</sup> może posiadać w oznakowaniu określenie „produkt bezglutenowy” lub „produkt o bardzo niskiej zawartości glutenu”. Jednocześnie w przypadku wykorzystania w produkcji żywności surowca deklarowanego jako „bezglutenowy”, np. błonnika pszennego, producent danego środka spożywczego musi podkreślić w wykazie składników określenie pszenicy.

W przypadku używania w produkcji orzechów w wykazie składników produktu zawierającego orzechy należy wskazać konkretny rodzaj orzecha, wymieniony w pkt 8 załącznika II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, np. migdały, orzechy włoskie, orzechy nerkowca itp. Wszelkie składniki pochodzące z orzechów należy wymienić w wykazie składników z wyraźnym odniesieniem do rodzaju orzecha, np. aromat (migdały).

<sup>2</sup> rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności (Dz.U. L 228 z 31.7.2014, str. 5–8)

## Jak podkreślać, aby wyróżnić

Przedsiębiorca wytwarzający żywność sam może zdecydować o sposobie odróżnienia alergenów od pozostałych składników w wykazie składników, pamiętając o ogólnym wymogu wskazanym w rozporządzeniu (UE) nr 1169/2011, tj. nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła.

Podkreślając alergeny należy jednak wziąć pod uwagę wytyczne KE w tym zakresie. Jeżeli nazwa składnika składa się z kilku oddzielnych słów, np. „mleko w proszku” wystarczy podkreślić słowo, które odpowiada substancji wymienionej w załączniku II. W tym przypadku podkreślamy jedynie słowo *mleko*. Jeżeli nazwa składnika podana jest w języku obcym, np. niemiecki wyraz „Milchpulver” oznaczający „mleko w proszku”, wystarczy podkreślić część nazwy, która odpowiada substancji wymienionej w załączniku II. W tym przypadku podkreślamy jedynie fragment słowa *Milch*. Jeżeli składnik złożony zawiera substancje powodujące alergię lub reakcje nietolerancji, wymienione w załączniku II, substancje te należy podkreślić w wykazie składników. Przykładowo, w kanapce z majonezem wytworzonym z jaj, należy podkreślić obecność *jaj*.

W przypadku produktów zwolnionych z obowiązku podawania wykazu składników, np. wina i stosowaniu ich jako składniki innych wyrobów należy wyraźnie wskazać, że wino jest składnikiem wnoszącym do wyrobu gotowego alergenu. W tym przypadku w wykazie składników wyrobu zawierającego wino należy podać: wino (zawiera siarczyny), podkreślając jedynie słowo *siarczyny*.

Zachęcam do zapoznania się z zawiadomieniem KE z 13 lipca 2017 r. dotyczącym przekazywania informacji o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, wymienionych w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Wyjaśnienia i przykłady tam zamieszczone z pewnością będą pomocne, zarówno dla tworzących nowe etykiety na produkty spożywcze, jak i dla producentów dostosowujących oznakowanie swoich wyrobów do obowiązującego porządku prawnego.

Agnieszka Sudol  
Katarzyna Trojnar

# PODSUMOWANIE MECHANIZMU WSPARCIA PRODUCENTÓW OWOCÓW I WARZYW

## Zakończenie kolejnej tury i kontynuacja kontroli

### V tura wsparcia krajowych producentów owoców i warzyw

Zgodnie z przepisami UE oraz krajowymi aktami prawnymi w dniu 30 czerwca 2017 roku zakończyła się V tura mechanizmu wsparcia dotyczącego wycofywania świeżych owoców i warzyw z rynku. Kontrole jakości produktów przeznaczonych na wycofanie z rynku prowadzone były przez wojewódzkie inspektoraty JHARS od sierpnia 2014 r., tj. od czasu wprowadzenia przez Federację Rosyjską embarga na polskie owoce i warzywa.

W ciągu minionych 3 lat producenci świeżych owoców i warzyw objęci byli unijnym mechanizmem wsparcia, które miało kompensować straty finansowe spowodowane brakiem możliwości eksportu. W tym czasie Inspekcja JHARS sprawdzała jakość handlową wycofywanych z rynku produktów. Kontrole prowadzone były na wniosek dyrektorów oddziałów terenowych ARR i odbywały się praktycznie każdego dnia. Wojewódzkie inspektoraty JHARS, wychodząc naprzeciw krajowym producentom, przez pięć kolejnych tur wsparcia zaangażowały znaczne zasoby kadrowe i finansowe.

Od września 2016 r. do końca czerwca 2017 r. inspektorzy skontrolowali ponad 93 tys. ton świeżych owoców i warzyw przeznaczonych głównie na wycofanie z rynku w ramach bezpłatnej dystrybucji. Wycofane produkty trafiały do różnych organizacji pożytku publicznego, w tym organizacji charytatywnych, banków żywności, szkół, przedszkoli, aresztów śledczych, domów pomocy społecznej.

### Kontrole WIJHARS

W związku z potrzebą potwierdzenia właściwej jakości handlowej świeżych owoców i warzyw wycofywanych z rynku, wojewódzkie inspektoraty JHARS prowadziły kontrole wszystkich partii będących przedmiotem wycofania. Otrzymanie *Świadectwa zgodności z normami handlowymi UE dla świeżych*

*owoców i warzyw*, wydawanego przez WIJHARS, było niezbędne do uzyskania wsparcia finansowego. Natomiast wydanie *Protokołu niezgodności z normami handlowymi UE dla świeżych owoców i warzyw* było równoznaczne z brakiem możliwości ubiegania się o takie wsparcie.

Kontrole WIJHARS polegały przede wszystkim na identyfikacji każdej partii, ustaleniu masy owoców lub warzyw wycofywanych z rynku, kontroli zgodności z normami handlowymi z uwzględnieniem przepisów rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011<sup>1</sup>.

W ramach kontroli sprawdzane było również oznakowanie, które miało gwarantować, że produkty wycofywane z rynku zostaną przeznaczone do bezpłatnej dystrybucji (np. dla organizacji charytatywnych) lub na cele inne niż bezpłatna dystrybucja (tj. pasze lub do biogazowni).

### Podsumowanie pięciu tur mechanizmu wsparcia krajowych producentów owoców i warzyw (wykres 1) I tura, od dnia 18 sierpnia do dnia 30 listopada 2014 roku:

- **Wsparcie przyznano dla:** jabłek, gruszek, owoców miękkich, winogron, sliwek, pomidorów, marchwi, kapusty, słodkiej papryki, kalafiorów i brokułów, ogórków, korniszonów oraz pieczarek,
- **WIJHARS przeprowadziły kontrolę:** 2729 partii świeżych owoców i warzyw, o łącznej masie 46,5 tys. ton,
- **WIJHARS wydały:** 2529 *Świadectw zgodności z normami handlowymi UE dla świeżych owoców i warzyw* i 5 *Protokołów niezgodności z normami handlowymi UE dla świeżych owoców i warzyw*.

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

**II tura, przedłużenie I tury do 31 grudnia 2014 roku:**

- **Wsparcie przyznano dla:** jabłek, gruszek, owoców miękkich, winogron, śliwek, pomidorów, marchwi, kapusty, słodkiej papryki, kalafiorów i brokułów, ogórków, korniszonów oraz pieczarek,
- **WIJHARS przeprowadziły kontrolę:** 2194 partii świeżych owoców i warzyw, o łącznej masie 16,2 tys. ton,
- **WIJHARS wydały:** 2154 Świadectwa zgodności (...) i 3 Protokoły niezgodności (...).

**III tura, od dnia 1 stycznia 2015 roku do dnia 30 czerwca 2015 roku:**

- **Wsparcie przyznano dla:** jabłek, gruszek, pomidorów, marchwi, słodkiej papryki, ogórków i korniszonów,
- **WIJHARS przeprowadziły kontrolę:** 10 778 partii świeżych owoców i warzyw, o łącznej masie 114,3 tys. ton,
- **WIJHARS wydały:** 10 763 Świadectwa zgodności (...) i 15 Protokołów niezgodności (...).

**IV tura, od 2 listopada 2015 roku do 30 czerwca 2016 roku:**

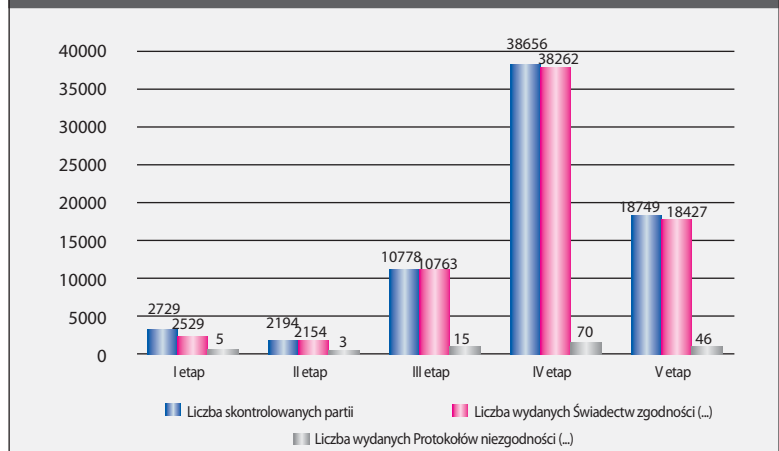
- **Wsparcie przyznano dla:** jabłek, gruszek, śliwek, pomidorów, marchwi, papryki słodkiej, ogórków i korniszonów,
- **WIJHARS przeprowadziły kontrolę:** 38 656 partii świeżych owoców i warzyw, o łącznej masie 320,2 tys. ton,
- **WIJHARS wydały:** 38 262 Świadectwa zgodności (...) i 70 Protokołów niezgodności (...).

**V tura, od 3 października 2016 roku do 30 czerwca 2017 roku:**

- **Wsparcie przyznano dla:** jabłek, gruszek, śliwek, winogron stołowych, brzoskwiń, pomidorów, marchwi, papryki słodkiej, ogórków i korniszonów,
- **WIJHARS przeprowadziły kontrolę:** 18 749 partii świeżych owoców i warzyw, o łącznej masie 93,6 tys. ton,
- **WIJHARS wydały:** 18 427 Świadectw zgodności (...) i 46 Protokołów niezgodności (...).

Podsumowując okres trwania embargo od sierpnia 2014 roku, WIJHARS objęły kontrolą łącznie ponad 73 tys. partii o masie około 590 tys. ton. Rosyjskie embargo trwa a Komisja Europejska ustanowiła dalsze tymczasowe środki wsparcia producentów niektórych owoców.

**WYKRES 1. LICZBA SKONTROLOWANYCH PARTII ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW PRZEZNACZONYCH NA WYCOFANIE Z RYNKU, ORAZ LICZBA DOKUMENTÓW WYDANYCH W RAMACH TYCH KONTROLI (W OKRESIE OD 19 SIERPNI 2014 R. DO 30 CZERWCA 2017 R.)**



**Dalsze wsparcie unijne do czerwca 2018 roku – VI tura**

W kwietniu 2017 r. Komisja Europejska podjęła decyzję o przedłużeniu tymczasowych, nadzwyczajnych środków wsparcia o kolejny rok. Zgodnie z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) nr 2017/1165<sup>2</sup> wsparcie przyznawane będzie od kwietnia 2017 roku do końca czerwca 2018 roku, przy czym w Polsce mechanizm zostanie uruchomiony po wejściu w życie rozporządzenia krajowego precyzującego zasady i limity przyznawania wsparcia.

W nadchodzącej VI turze, na wsparcie finansowe liczyć mogą wyłącznie producenci świeżych owoców, takich jak: jabłka i gruszki, śliwki, brzoskwinie i nektaryny. Limity przewidywane dla Polski wynoszą 75 565 ton dla jabłek i gruszek, 425 ton dla śliwek oraz 510 ton dla brzoskwiń i nektaryn oraz dodatkowo 2000 ton dla wybranych przez państwo członkowskie gatunków. Przewidziane limity są zatem mniejsze niż te przyznane ostatnim razem.

Kontrole jakości handlowej świeżych owoców i warzyw, objętych mechanizmem wsparcia, prowadzone będą przez Inspekcję JHARS od pierwszego dnia przekazywania przez kompetentne instytucje wniosków do właściwych miejscowo wojewódzkich inspektoratów JHARS wniosków, co zależy od terminu wejścia w życie krajowych aktów prawnych, regulujących kwestie uruchomienia przedmiotowego mechanizmu.

<sup>2</sup> rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2017/1165 z dnia 20 kwietnia 2017 r. ustanawiające tymczasowe nadzwyczajne środki wsparcia producentów niektórych owoców (Dz.U. L 170 z 1.7.2017)



Agnieszka Pawelec

# NOWE PRZEPISY DOTYCZĄCE KLASYFIKACJI TUSZ ZWIERZĄT RZEŹNYCH W SYSTEMIE EUROP

Nowe przepisy określające szczegółowe zasady stosowania wspólnotowych skal klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych zostały opublikowane 4 lipca 2017 roku w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej nr L 171. Są to:

- rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2017/1182 uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do unijnych skal klasyfikacji tusz wołowych, wieprzowych i baranich oraz raportowania cen rynkowych niektórych kategorii tusz i żywych zwierząt,
- rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/1184 ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do unijnych skal klasyfikacji tusz wołowych, wieprzowych i baranich oraz raportowania cen rynkowych niektórych kategorii tusz i żywych zwierząt.

Wspomniane przepisy będą stosowane od 11 lipca 2018 r. i uchylą m.in. dotychczas obowiązujące rozporządzenie Komisji (WE) nr 1249/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wdrożenia wspólnotowych skal klasyfikacji tusz wołowych, wieprzowych i baranich oraz raportowania ich cen.

Celem opracowania nowych przepisów szczegółowych było przystosowanie do wymagań Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, ujednoczenie wymagań oraz ograniczenie obciążeń administracyjnych przedsiębiorstw i państw członkowskich.

Wiele elementów systemu klasyfikacji tusz zostało określonych w nowych przepisach w sposób bardzo ogólny. Komisja Europejska pozostawiła określenie szczegółowych wymagań państwom członkowskim, które należy wprowadzić do przepisów krajowych.

## Co zatem zmieni się w systemach klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych?

Zgodnie z obowiązującymi przepisami państwa członkowskie mogły zdecydować, że wymagania dotyczące

klasyfikacji nie dotyczą rzeźni ubijających mniej niż 75 szt. bydła lub mniej niż 200 szt. świń tygodniowo średnio w roku. W nowych przepisach decyzja taka będzie dotyczyć ubojni większych niż dotychczas, tj. takich, które ubijają mniej niż 150 szt. bydła oraz mniej niż 500 szt. świń tygodniowo średnio w roku.

Jak wynika z danych IJHARS w takim przypadku liczba ubojni bydła podlegających obowiązkowi klasyfikowania tusz ulegnie zmniejszeniu o ok. 30%, a liczba ubojni trzody zmniejszy się o ok. 50%. Jednocześnie liczba tusz uzyskiwanych w ubojniach obowiązkowo klasyfikujących również się zmniejszy.

Ubojnie obowiązkowo klasyfikujące tusze wołowe realizowały 92% wszystkich ubojów bydła w kraju w 2016 r. (93% w I półroczu 2017 r.). Po zmianach ich udział zmniejszy się do 86% całkowitego uboju bydła. Ubojnie klasyfikujące tusze wieprzowe w 2016 r. realizowały 95% uboju trzody chlewnej w kraju (tyle samo w I półroczu 2017 r.), ich udział zmniejszy się do 87% całkowitego uboju trzody.

Nowe przepisy pozwalają również wyłączyć z obowiązku klasyfikacji tusze wieprzowe uzyskane ze zwierząt ras lokalnych, które są przedmiotem obrotu szczególnego rodzaju, jeżeli ich budowa anatomiczna uniemożliwia przeprowadzenie znormalizowanej klasyfikacji. W obecnie obowiązujących przepisach takiej możliwości nie ma.

W dotychczasowych przepisach dopuszczona była możliwość podziału klas głównych na maksymalnie trzy podklasy wyłącznie w odniesieniu do tusz wołowych. W nowych przepisach państwa członkowskie mogą podzielić klasy główne również w odniesieniu do tusz wieprzowych.

Nowe przepisy zawierają tylko bardzo ogólne wymagania dotyczące znakowania tusz klasą jakości, takie jak: czytelność, trwałość i nieusuwalność oznaczenia, obecność oznaczenia na zewnętrznej stronie każdej półtuszy wieprzowej oraz ćwierćtuszy wołowej. Nie

ma natomiast wymagań dotyczących rozmiaru liter, cyfr i etykiet, dokładnego miejsca ich umieszczenia na tuszach. Państwo członkowskie ma prawo samodzielnie określić wszystkie szczegółowe wymagania dotyczące znakowania i powiadomić Komisję Europejską o podjętych decyzjach.

Obowiązujące obecnie przepisy narzucały konieczność przekazania wyników klasyfikacji tusz wyłącznie dostawcom bydła. Z nowych przepisów wynika obowiązek przekazania dostawcom zwierząt wyników klasyfikacji tusz wołowych jak i wieprzowych.

Zarówno w obowiązujących jak i w nowych przepisach występuje wymóg wskazania przez państwo członkowskie instytucji upoważnionej do przeprowadzania kontroli klasyfikacji tusz.

Częstotliwość, zakres i sposób przeprowadzania kontroli na miejscu w nowych przepisach może być jednak określony przez państwo członkowskie na podstawie analizy ryzyka. W przypadku gdy analiza ryzyka nie jest dokonywana, nowe przepisy określają minimalne wymagania przeprowadzania kontroli na miejscu. Wymogi te są takie same, jak w obowiązujących obecnie przepisach.

W porównaniu z obecnie obowiązującymi, nowe przepisy pozostawiają więcej zagadnień do decyzji w gestii państw członkowskich. Zagadnienia te powinny zostać określone w przepisach krajowych. Jest więc miejsce i czas na dyskusję społeczną i uzyskanie konsensusu pomiędzy wszystkimi uczestnikami rynku zwierząt rzeźnych i mięsa.



Justyna Skiba

## RYNEK WINA – STATYSTYKI

Rynek wina w UE to jeden z najważniejszych sektorów rolnych. Kraje UE wyrabiają rocznie średnio 167 mln hl wina, co stanowi 65% jego światowej produkcji. UE jest również liderem światowego eksportu wina (75%), natomiast spożycie wina w państwach członkowskich stanowi 56% światowej konsumpcji tego produktu<sup>1</sup>.

Rynek wina w UE charakteryzują również szczególne wymagania ustanowione dla tego sektora, które muszą respektować wszystkie podmioty chcące w nim uczestniczyć. Prawo unijne reguluje wiele aspektów, od nasadzeń winorośli poprzez zasady produkcji i etykietowania wyrobów gotowych aż po eksport. Na rynku wina rok gospodarczy rozpoczyna się 1 sierpnia, a kończy 31 lipca następnego roku.

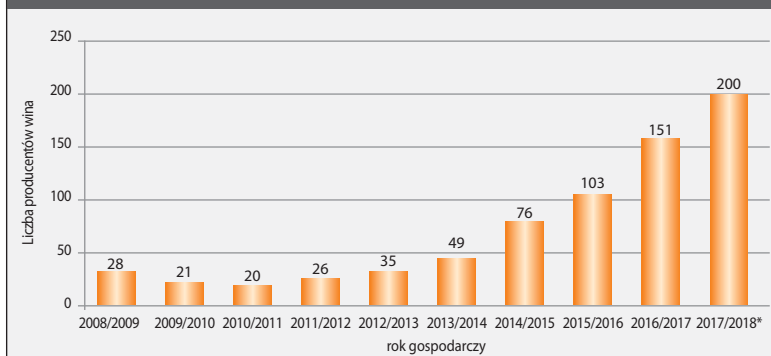
Aby umożliwić w Polsce egzekwowanie zasad wspólnotowych dotyczących organizacji rynku wina zostały uchwalone przepisy krajowe. Aktualnie obowiązującym aktem prawnym w tym zakresie jest tzw. ustawa winiarska<sup>2</sup>.

Wyrób wina z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przeznaczonego do wprowadzenia do obrotu, wymaga uzyskania wpisu do ewidencji prowadzonej przez Prezesa Agencji Rynku Rolnego<sup>3</sup>.

W minionym roku gospodarczym 2016/2017 w ewidencji prowadzonej przez Prezesa ARR znajdowało się 151 producentów wina. Całkowita powierzchnia upraw winorośli, z których winogrona przeznaczone były do wyrobu wina, wyniosła 221 ha, a wielkość produkcji wina – 6994 hl. Największą powierzchnię upraw winorośli odnotowano w województwach: lubuskim, małopolskim, dolnośląskim oraz podkarpackim.

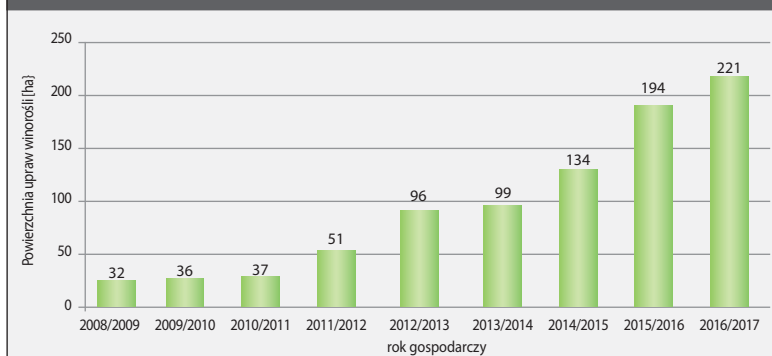
W latach 2008–2012 liczba podmiotów wpisanych do ewidencji Prezesa Agencji Rynku Rolnego utrzymywała się na podobnym poziomie. Od roku 2013 liczba podmiotów zainteresowanych produkcją wina z zamiarem wprowadzenia go do obrotu sukcesywnie wzrasta (wykres 1). Odnotowuje się również zwiększenie areału uprawy winorośli i produkcji wina (wykres 2, 3). Od 2008 do 2016 roku liczba podmiotów zarejestrowanych w ARR wzrosła

**WYKRES 1. LICZBA PRODUCENTÓW WINA WPISANYCH DO EWIDENCJI PREZESA ARR W POSZCZEGÓLNYCH LATACH GOSPODARCZYCH**



\* Według stanu na 11 sierpnia 2017 roku

**WYKRES 2. POWIERZCHNIA UPRAW WINOROŚLI, Z KTÓRYCH POZYSKIWANE SĄ WINOGRONA PRZEZNACZONE DO WYROBU WINA (W POSZCZEGÓLNYCH LATACH GOSPODARCZYCH)**



<sup>1</sup> Na podstawie danych opublikowanych przez MRiRW (<http://www.minrol.gov.pl/Ministerstwo/Biuro-Prasowe/Informacje-Prasowe/Rynek-wina-szanse-i-bariery-rozwoju>).

<sup>2</sup> Ustawa z dnia 12 maja 2011 roku o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz.U. z 2016 roku poz. 859).

<sup>3</sup> Od 1 września 2017 roku – Dyrektora Generalnego Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa – zgodnie z ustawą z dnia 10 lutego 2017 roku *Przepisy wprowadzające ustawę o Krajowym Ośrodku Wsparcia Rolnictwa* (Dz.U. z 2017 roku poz. 624).



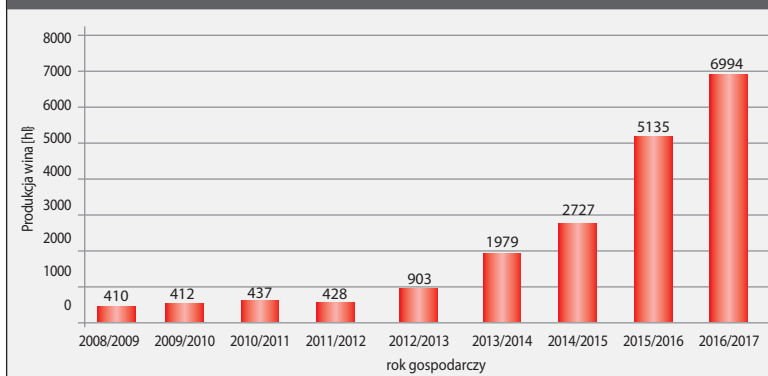
TABELA 1. DANE DOTYCZĄCE CERTYFIKACJI WINA (STAN NA 09.08.2017)

Rok gospodarczy	Liczba podmiotów		Certyfikowane wina							
	Zgłoszonych do ewidencji Prezesa ARR	Wnioskujących o certyfikację	Ogółem		Z określonego rocznika		Z określonej odmiany winorośli		Z określonego rocznika i określonej odmiany winorośli	
			Liczba partii	Ilość [hl]	Liczba partii	Ilość [hl]	Liczba partii	Ilość [hl]	Liczba partii	Ilość [hl]
2012/2013	35	10	76	442	21	55	-	-	55	387
2013/2014	49	12	94	945	3	22	-	-	91	923
2014/2015	76	17	124	1324	3	69	-	-	121	1255
2015/2016	103	31	203	2880	13	141	-	-	190	2739
2016/2017	151	46	175	2502	6	51	4	62	165	2389

ponad czterokrotnie, a powierzchnia uprawy winorośli – sześciokrotnie<sup>4</sup>.

Aktualny rok winiarski 2017/2018 to kolejny rekord jeżeli chodzi o liczbę zarejestrowanych podmiotów. Zgodnie z informacjami przekazanymi przez Agencję Rynku Rolnego, w ewidencji zostało zarejestrowanych 200 producentów wina (według stanu na 11 sierpnia 2017 roku). Biorąc pod uwagę lokalizację miejsca produkcji wina, najwięcej podmiotów znaj-

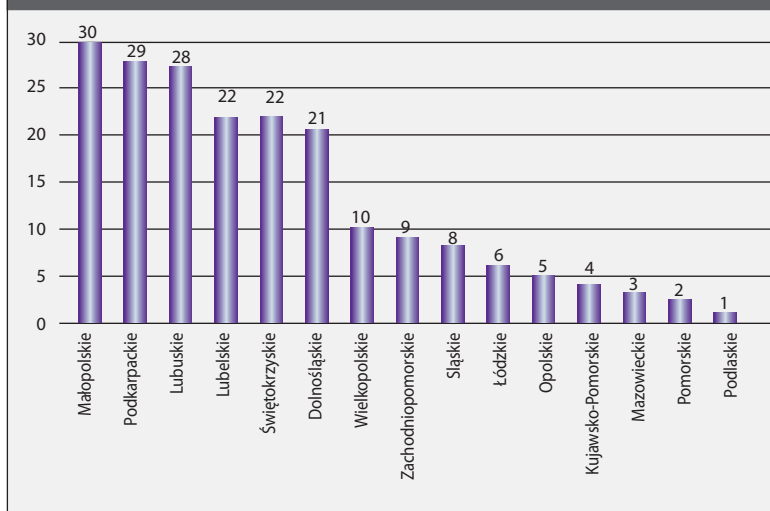
WYKRES 3. WIELKOŚĆ PRODUKCJI WINA W POSZCZEGÓLNYCH LATACH GOSPODARCZYCH



<sup>4</sup> Na podstawie danych ARR.



**WYKRES 4. LICZBA PODMIOTÓW WYRABIAJĄCYCH WINO W ROKU GOSPODARCZYM 2017/2018 WEDŁUG POŁOŻENIA WINIARNI (STAN NA 11.08.2017)**



duje się w województwie małopolskim, podkarpackim i lubuskim (wykres 4).

W każdym roku winiarskim przybywa producentów wnioskujących o przeprowadzenie przez WIJHARS certyfikacji\*. Dotychczas wojewódzcy inspektorzy JHARS wydali 672 decyzje w sprawie nadania numeru identyfikacyjnego partii win podlegających certyfikacji. Łączna wielkość partii certyfikowanych win stanowiła ponad 8 tys. hl. Jak wskazują statystyki,

\* Certyfikacja jest dobrowolną procedurą administracyjną przeprowadzaną na wniosek zainteresowanego producenta. Winiarze, którzy chcą umieścić w oznakowaniu wina dodatkowe informacje o roczniku lub nazwie odmiany winorośli, z której winogron zostało ono wyprodukowane, muszą zgłosić się do 15 sierpnia do WIJHARS właściwego ze względu na miejsce produkcji. Procedura certyfikacji obejmuje kontrole uprawy winorośli przeprowadzane przez WIORIN oraz kontrole wyrobu i rozlewu wina realizowane przez WIJHARS. Certyfikowane wina posiadają na etykiecie numer identyfikacyjny nadany przez WIJHARS w drodze decyzji administracyjnej. Ostatni człon tego numeru zawiera wskazanie całkowitej wielkości partii, jaka została wyprodukowana. Konsument dokonujący zakupu certyfikowanego wina ma pewność, że otrzymuje wyrób faktycznie wyprodukowany z określonej odmiany winorośli i/lub określonego rocznika.

najwięcej partii zostało certyfikowanych jednocześnie w zakresie rocznika i nazwy odmiany winorośli (tabela 1). Należy zaznaczyć, że dane te nie są jeszcze ostateczne, gdyż część wnioskodawców butelkuje wina w późniejszym terminie (nawet w kolejnych latach gospodarczych). W certyfikację wina zaangażowane są WIJHARS w: Białymstoku, Bydgoszczy, Katowicach, Kielcach, Krakowie, Lublinie, Łodzi, Poznaniu, Rzeszowie, Szczecinie, Warszawie, Wrocławiu i Zielonej Górze.



## EGZAMINY EKSPERCKIE

Główny Inspektor JHARS podjął decyzję mającą na celu wyróżnienie pracowników wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych odznaczających się szeroką wiedzą i doświadczeniem w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz nawozów, poprzez nadawanie im tytułu eksperta.

Program egzaminów eksperckich został wprowadzony dla osób, które chcą realizować ambitne plany zawodowe, uczestniczyć w planowaniu kontroli i w programach mentorskich oraz są nastawione na osiągnięcie sukcesów w prowadzeniu szkoleń i realizacji zadań Inspekcji.

Uczestnictwo w programie jest dobrowolne. Jednak nie każdy pracownik WIJHARS posiadający specjalistyczną wiedzę może ubiegać się o przyznanie tytułu eksperta. Oprócz wysokich kompetencji wymagane jest bowiem posiadanie odpowiedniego wykształcenia i doświadczenia zawodowego, tj. posiadanie tytułu zawodowego magistra lub równorzędnego oraz co najmniej 5-letniego doświadczenia zawodowego w zakresie technologii produkcji żywności lub kontroli żywności. Uzyskanie certyfikatu eksperta wiąże się także z możliwością dzielenia się swoją wiedzą specjalistyczną w biuletynie „Wiedza i Jakość” wydawanym przez GIJHARS.

Wojewódzki inspektor JHARS, występując do Głównego Inspektora JHARS z wnioskiem o przeprowadzenie egzaminu eksperckiego dla swoich pracowników, podaje ich dane identyfikacyjne i specjalizacje w zakresie których chcą przystąpić do egzaminu oraz załącza dokumenty potwierdzające wymagane wykształcenie i doświadczenie zawodowe, a także propozycje artykułu do biuletynu o tematyce związanej ze specjalizacją egzaminu. Egzamin przed komisją kwalifikacyjną składa się z dwóch części – pisemnej i ustnej. Część pisemna to test zawierający 40 pytań z zakresu specjalizacji, której dotyczy egzamin oraz zasad kontroli działalności gospodarczej przedsiębiorcy. Natomiast część ustna składa się z 2 pytań wybieranych losowo przez kandydata. Warunkiem zdania egzaminu jest uzyskanie zarówno z części pisemnej jak i ustnej minimum 80% maksymalnej liczby punktów.

Pytania i zagadnienia do egzaminu podlegają ciągłej aktualizacji, z uwagi na zmiany stanu wiedzy naukowej oraz przepisów prawa żywnościowego.

Egzaminy eksperckie przeprowadzane są nie częściej niż dwa razy do roku dla każdej ze specjalizacji:

- mleko i przetwory mleczarskie,
- mięso i przetwory mięsne,
- świeże owoce i warzywa oraz przetwory owocowo-warzywne,
- ryby i przetwory rybne,
- nawozy.

Osobom, które uzyskały pozytywny wynik z egzaminu eksperckiego Główny Inspektor JHARS nadaje tytuł eksperta w zakresie specjalizacji, której dotyczył egzamin. Tytuł ekspercki jest nadawany na okres trzech lat i potwierdzany *Certyfikatem uzyskania tytułu eksperta*. Po upływie trzech lat licząc od daty wydania certyfikatu, niezbędne jest odnowienie uprawnień, z uwagi na częste zmiany w zakresie prawa żywnościowego oraz dokonujący się postęp naukowy. Konieczności odnawiania uprawnień nie należy traktować jako wady nowo wprowadzonego programu, gdyż taki sposób postępowania pozytywnie motywuje do poszerzania wiedzy oraz zwiększa zaufanie, wiarygodność i prestiż osoby posiadającej tytuł eksperta. Osoby wyróżnione tytułem eksperta zostaną także wpisane do Bazy Ekspertów z podziałem na specjalizacje. Baza ta będzie prowadzona przez pracownika GIJHARS i dostępna dla wszystkich pracowników Inspekcji.

Główny Inspektor JHARS podpisał z wojewódzkimi inspektorami JHARS porozumienie na podstawie którego pracownicy WIJHARS posiadający tytuł eksperta będą mogli uzyskać dodatkową gratyfikację. Uzyskanie certyfikatu eksperta podnosi prestiż i satysfakcję pracownika, a także pozytywnie motywuje do ciągłego doskonalenia zawodowego.



Izabella Kamińska

# ROLA GIJHARS W PROGRAMIE STRENGTH2FOOD REALIZOWANYM W RAMACH PROGRAMU HORYZONT 2020

GIJHARS jest uczestnikiem projektu badawczego Strengthening European Food Chain Sustainability by Quality and Procurement Policy (Strengt2Food) o numerze: 678024, H2020-SFS-2015-2, realizowanego w ramach Programu Horyzont 2020 (H2020). Celem projektu jest zwiększenie efektywności unijnych systemów jakości żywności, zamówień publicznych dotyczących żywności oraz stymulacja Krótkich Łańcuchów Żywnościowych, poprzez badania, a także działalność innowacyjną i demonstracyjną.

Horyzont 2020 to obecnie największy mechanizm Unii Europejskiej finansujący badania naukowe i rozwój technologiczny w Europie w latach 2014–2020. Program ten ma na celu zwiększenie konkurencyjności i innowacyjności Europy. Czynnikiem, który zadecydował o włączeniu się Głównego Inspektoratu JHARS w projekt Strength2Food, jest możliwość międzynarodowej współpracy na rzecz rozwoju

systemów jakości żywności, nad którymi Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych sprawuje nadzór.

Projekt Strength2Food jest realizowany przez konsorcjum, w skład którego wchodzi 30 partnerów (w tym GIJHARS), reprezentujących 11 państw UE i 4 państwa trzecie. Liderem projektu jest Uniwersytet Newcastle-upon-Tyne (UNEW). Projekt Strength2Food jest realizowany w kilku pakietach zadaniowych.

GIJHARS jest zaangażowany w dwa pakiety zadaniowe:

- WP 9.3 „Pilot action on improving FQS sales in Poland” („Działanie pilotażowe dotyczące poprawy Systemów Jakości Żywności w Polsce”) – liderem pakietu jest GIJHARS,
- WP 10.3 „Strategic Guides for Practitioners and identification of good practices” („Przewodnik strategiczny dla praktyków i zidentyfikowanie dobrych praktyk”).

W ramach realizowanego pakietu 9.3, którego celem jest opracowanie strategii poprawy sprzedaży żywności objętej systemami jakości (chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne, gwarantowane tradycyjne specjalności oraz rolnictwo ekologiczne), dokonywany jest przegląd obecnego stanu funkcjonowania systemów w celu zbadania, w jaki sposób proces rejestracji i promocji produktów ChNP, ChOG, GTS można usprawnić. W tym celu przeprowadzane są wywiady z producentami zarejestrowanych produktów. Na podstawie wyników ankiet zostaną przygotowane zalecenia i opracowany plan działania. Następnie zalecenia zostaną wdrożone i zostanie oceniona ich skuteczność.

Więcej informacji o programie Strength-2Food znajduje się na stronie: [www.strength2food.eu](http://www.strength2food.eu)



# ROLNICTWO EKOLOGICZNE W POLSCE W LATACH 2015–2016

## Producenci ekologiczni

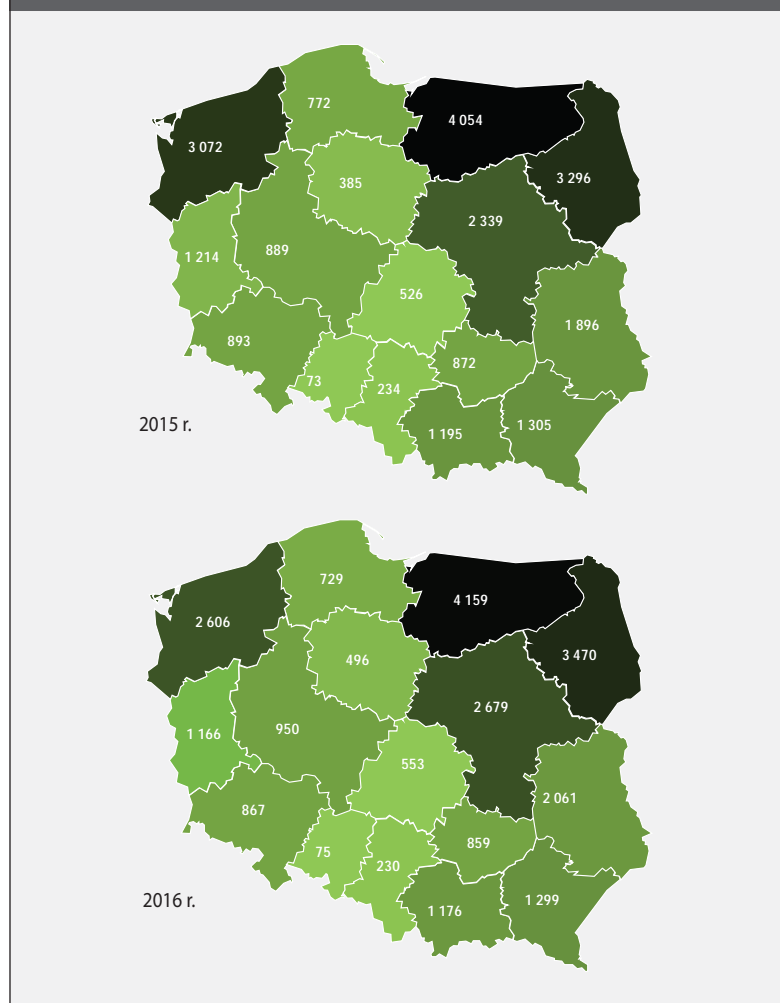
2015 r. był drugim, po 2014 r., rokiem spadku liczby producentów ekologicznych w Polsce. Wg stanu na 31 grudnia 2015 r. rolnictwem ekologicznym zajmowało się 23 015 producentów, tj. o 9,5% mniej niż rok wcześniej. W 2016 r. nastąpiła zmiana tendencji i liczba producentów ekologicznych wzrosła o 1,6% do 23 375. W analizowanym okresie istotnie zwiększyła się liczba podmiotów prowadzących działalność w zakresie przygotowania produktów ekologicznych (z 562 podmiotów w 2015 r. do 705 w 2016 r.), wprowadzania na rynek produktów ekologicznych z wyłączeniem importowanych z państw trzecich (z 583 podmiotów w 2015 r. do 720 w 2016 r.) oraz wprowadzania na rynek produktów ekologicznych w tym importowanych z krajów trzecich (z 92 podmiotów w 2015 r. do 120 w 2016 r.). Pod względem liczby producentów ekologicznych w latach 2015–2016 wyróżniały się cztery województwa: warmińsko-mazurskie, podlaskie, zachodniopomorskie i mazowieckie, w których działalność prowadziło łącznie ponad 55% producentów. Natomiast w 2016 r., w porównaniu do 2015 r., najbardziej zwiększyła się liczba producentów ekologicznych w województwach: kujawsko-pomorskim (o 28,8%), mazowieckim (o 14,5%) i lubelskim (o 8,7%), natomiast zmniejszyła się w województwie zachodniopomorskim (o 15,2%). Wynikało to głównie z dynamiki zmian liczby producentów rolnych, którzy stanowili najliczniejszą grupę spośród wszystkich producentów ekologicznych.

## Ekologiczne użytki rolne

Od 2014 r. następuje zmniejszenie powierzchni użytków rolnych, na których stosowane są ekologiczne metody produkcji. W 2015 r. powierzchnia ekologicznych użytków rolnych wynosiła 580 730,03 ha, a w 2016 r. zmniejszyła się o 7,6% do 536 579,22 ha. Zmniejszenie powierzchni ekologicznych użytków rolnych odnotowano we wszystkich województwach z wyjątkiem województwa opolskiego, w którym zwiększyła się ona o 5,7%. W 2016 r. największą powierzchnię ekologicznych użytków rolnych odnotowano w województwach warmińsko-mazur-

skim i zachodniopomorskim. Łącznie stanowiła ona 39,0% całkowitej powierzchni użytków ekologicznych w Polsce. W latach 2015–2016 największą powierzchnię ekologicznych użytków rolnych zajmowały rośliny na paszę, łąki i pastwiska oraz zboża, łącznie stanowiąc w 2015 r. – 80,2% powierzchni oraz 76,7% w 2016 r. Uprawy sadownicze i jagodowe, warzywa, rośliny strączkowe na suche nasiona, rośliny przemysłowe i pozostałe uprawy obejmowały

**RYSUNEK 1. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH  
W POSZCZEGÓLNYCH WOJEWÓDZTWACH W POLSCE  
W LATACH 2015–2016**



Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym

19,5% powierzchni ekologicznych użytków rolnych w 2015 r. i 23,0% w 2016 r. Powierzchnia zajmowana przez uprawy ziemniaków w 2015 r. i 2016 r. była taka sama i wynosiła 0,3%.

Większość ekologicznych gospodarstw rolnych to gospodarstwa o powierzchni do 50 ha (średnio 22 ha), co wynika m.in. ze specyfiki produkcji metodami ekologicznymi. Biorąc pod uwagę liczbę gospodarstw, największy udział w strukturze gospodarstw ekologicznych w latach 2015–2016 miały te o powierzchni 10–20 ha upraw ekologicznych, a najmniejszy gospodarstwa o powierzchni powyżej 100 ha. W 2016 r. istotnie zwiększyła się liczba gospodarstw najmniejszych, o powierzchni do 5 ha, których udział stanowił 20,3% (14,3% w 2015 r.). Niemniej jednak łączna powierzchnia gospodarstw powyżej 100 ha była większa (152 121,2 ha w 2015 r. i 131 336,8 ha w 2016 r.) niż gospodarstw o powierzchni 10–20 ha (90 270,9 ha w 2015 r. i 84 469,3 ha w 2016 r.).

### Przetwórstwo

Pod względem liczby podmiotów zajmujących się przetwórstwem ekologicznym, największy udział miało przetwórstwo owoców i warzyw – 32,1% w 2015 r. i 31,1% w 2016 r. oraz przetwórstwo innych artykułów rolno-spożywczych (m.in. przypraw, napojów, kakao, czekolady, wyrobów cukierniczych, dań gotowych oraz innych przetworzonych produktów) – 28,2% w 2015 r. i 30,8% w 2016 r. Udział podmiotów zajmujących się przemiałem zbóż wynosił – 20,3% w 2015 r. i 17,2% w 2016 r. Zdecydowanie mniejszy był odsetek

podmiotów w pozostałych branżach: przetwórstwo mięsa, przetwórstwo kawy i herbaty, przetwórstwo mleka i wyrób serów, przetwórstwo tłuszczów roślinnych i zwierzęcych oraz produkcja cukru. W 2016 r., w porównaniu do 2015 r., zwiększył się udział podmiotów zajmujących się: produkcją innych artykułów rolno-spożywczych, przetwórstwem mleka i wyrobem serów oraz przetwórstwem tłuszczów roślinnych i zwierzęcych, natomiast zmalał udział podmiotów działających w zakresie przetwórstwa: ekologicznych owoców i warzyw, produktów przemiału zbóż oraz mięsa i ryb.

W latach 2015–2016 zaobserwowano dynamiczny rozwój przetwórstwa produktów ekologicznych. Produkcja mleka i wyrób serów, która w 2015 r. kształtowała się na poziomie 4095,7 ton, w 2016 r. osiągnęła wartość 149 305,3 ton, na co miał wpływ dwukrotny wzrost liczby podmiotów zajmujących się przerobem mleka. Stwierdzono również znaczny rozwój przetwórstwa ekologicznych owoców i warzyw. W porównaniu do 2015 r., kiedy produkcja tej branży wyniosła 1 285 049,0 ton, w 2016 r. odnotowano niemal trzykrotny wzrost produkcji przetworów z ekologicznych owoców i warzyw, której wielkość wyniosła 3 821 028,2 ton.

Więcej danych i informacji na temat rolnictwa ekologicznego znajduje się w *Raporcie o stanie rolnictwa ekologicznego w Polsce w latach 2015–2016*, który udostępniony jest na stronie internetowej [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl).

TABELA 1. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH W LATACH 2015–2016

Liczba producentów ekologicznych prowadzących działalność w zakresie:	2015 r.	2016 r.
produkcji rolnej	22 277	22 435
przygotowania*	562	705
wprowadzania na rynek produktów ekologicznych importowanych z państw trzecich	92	120
wprowadzania na rynek produktów ekologicznych (z wyłączeniem importowanych z państw trzecich)	583	720
dostaw kwalifikowanego materiału siewnego i wegetatywnego materiału rozmnożeniowego	109	143
pszczelarstwa	34	32
zbioru ze stanu naturalnego	36	37
akwakultury i/lub wodorostów morskich	4	5
Łączna liczba producentów ekologicznych w Polsce	23 015	23 375

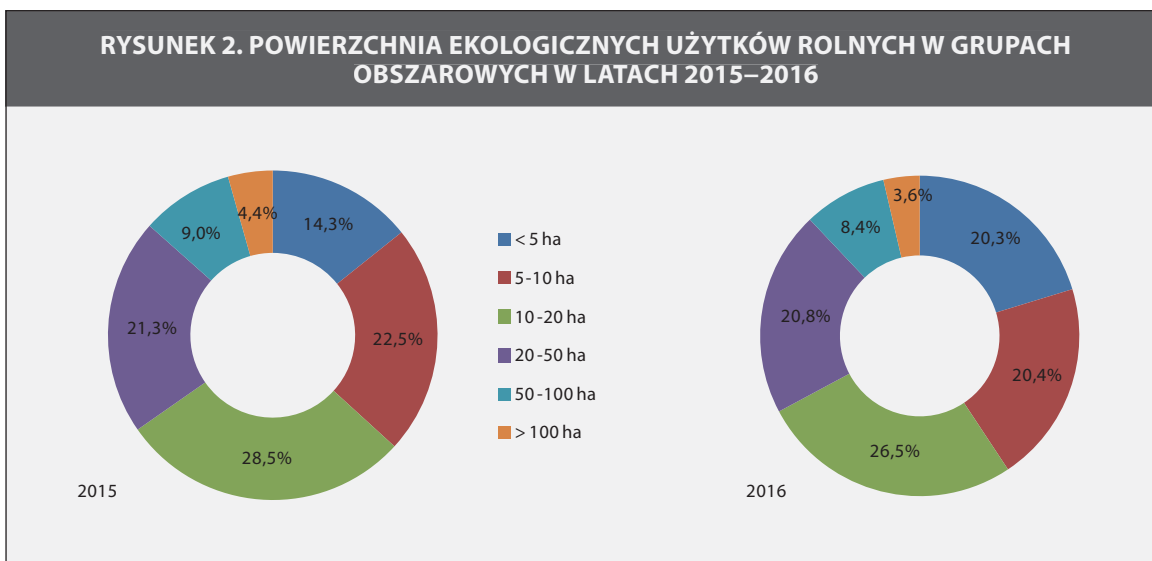
Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym

\*Zgodnie z definicją wskazaną w art. 2 lit. i rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 „przygotowanie” oznacza czynności konserwowania lub przetwarzania produktów rolnictwa ekologicznego włącznie z ubojem i rozbiorem produktów pochodzenia zwierzęcego, a także pakowanie, znakowanie lub wprowadzanie zmian w oznakowaniu odnoszącym się do ekologicznej metody produkcji

**TABELA 2. STRUKTURA EKOLOGICZNYCH UŻYTKÓW ROLNYCH W POLSCE W LATACH 2015–2016**

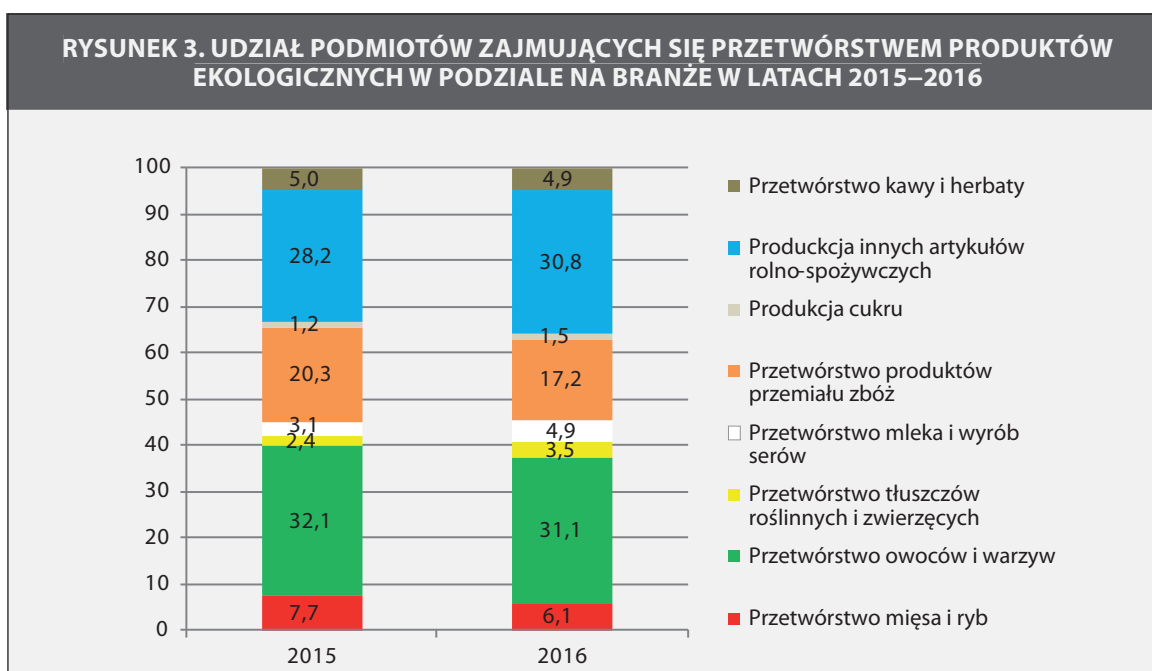
Kategoria uprawy	Udział powierzchni ekologicznych użytków rolnych dla danej kategorii uprawy [%]	
	2015 r.	2016 r.
rośliny na paszę	35,5	32,2
łąki i pastwiska	27,2	25,6
zboża	17,5	18,9
uprawy sadownicze i jagodowe (owoce)	8,0	6,6
warzywa	7,0	9,7
rośliny strączkowe na suche nasiona	1,8	2,3
rośliny przemysłowe	1,1	2,5
pozostałe uprawy	1,6	1,9
ziemniaki	0,3	0,3
<b>Łącznie</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

**RYSUNEK 2. POWIERZCHNIA EKOLOGICZNYCH UŻYTKÓW ROLNYCH W GRUPACH OBSZAROWYCH W LATACH 2015–2016**



Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym

**RYSUNEK 3. UDZIAŁ PODMIOTÓW ZAJMUJĄCYCH SIĘ PRZETWÓRSTWEM PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH W PODZIALE NA BRANŻE W LATACH 2015–2016**



Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym



Monika Przyborowska

# NOWE PRODUKTY Z CHRONIONYMI OZNACZENIAMI GEOGRAFICZNYMI

W ciągu ostatnich 2 lat do listy polskich produktów z chronionymi oznaczeniami geograficznymi dodano dwie nowe nazwy: krupnioki śląskie (2016 r.) i kiełbasa biała parzona wielkopolska (2017 r.).



## Krupnioki śląskie

Krupnioki śląskie zostały w 2016 r. zarejestrowane w unijnym systemie chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności jako chronione oznaczenie geograficzne (ChOG), stając się tym samym 38 polskim produktem znajdującym się w rejestrze. Krupnioki śląskie jako ChOG nie mogą być wytwarzane na terenie całego kraju. Obszar ich wytwarzania obejmuje teren województw: śląskiego i opolskiego oraz gminę Dziadowa Kłoda (powiat oleśnicki, województwo dolnośląskie). Na tych terenach odbywać się muszą wszystkie etapy produkcji, od mycia elementów podrobowych aż do parzenia i studzenia gotowego produktu.

Czym są krupnioki? Na pierwszy rzut oka krupnioki śląskie przywodzą na myśl kaszankę. Choć podobnie jak ona, krupnioki są szarymi (niekiedy brunatnymi lub ciemnobrązowymi), okrągłymi w przekroju odkręcanymi batonami, nie należy dać się zwieść pierwszemu wrażeniu. Krupnioki śląskie różnią się od kaszanki zawartością składników pochodzenia zwierzęcego, która wynosi w nich aż 85%. Pozostałe 15% składu krupnioków stanowi kasza gryczana i/lub jęczmienna. Ponadto, różnią się od innych podobnych wyrobów dużą kalorycznością. Niezwykle ważną cechą krupnioków śląskich jest to, że wsad mięsny nie jest peklowany ani solony. Charakterystyczny jest również ich smak i zapach. Poza użytymi składnikami pochodzenia zwierzęcego oraz

kaszą, wyczuwalne w smaku i zapachu są również przyprawy: świeża bądź suszona cebula, sól warzona, pieprz czarny oraz ziele angielskie. W produkcji dozwolony jest także dodatek do farszu pieprzu ziołowego, majeranku czy czosnku. O wyjątkowości krupnioków śląskich, poza użytymi w odpowiednich proporcjach surowcami, decyduje przekazywana z pokolenia na pokolenie wiedza wytwórców i ich doświadczenie.

Warto wspomnieć, że najstarsze zapisy dotyczące krupnioków śląskich pochodzą z końca XVIII w. ze wsi w pobliżu Gliwic. Wiele wzmianek o krupniokach znaleźć można również w XIX-wiecznych źródłach pisanych. Lata 30. XIX w. były okresem, w którym na Śląsku nastąpił nagły wzrost pogłowia zwierząt domowych, w tym świń, czego efektem było upowszechnienie się krupnioków w śląskich domach. Ze względu na swoją kaloryczność, w XIX w. krupnioki stały się jedną z podstawowych potraw w diecie górników, a ich popularność rosła wraz z rozwojem górnictwa na terenach Śląska. Wytwarzanie krupnioków śląskich było nierozdzielnie związane ze świnioobiciem. Zgodnie z tradycją, po zakończeniu świnioobicia, wytwarzano znaczne ilości krupnioków, które stanowiły swojego rodzaju podarek dla rodziny i sąsiadów. Obdarowując sąsiadów i bliskich krupniokami, chciano w ten sposób odwdziżyć się za pomoc przy wykarmieniu trzody. W wieku XIX, czyli w czasach, w których nie można było pozwolić sobie na marnowanie żywności, powszechne stało się

wykorzystywanie głowizny świń w produkcji krupnioków śląskich. Co ciekawe, była to spora zmiana podejścia w porównaniu do czasów średniowiecza czy początków czasów nowożytnych, kiedy to głowizna była wyrzucana.

Krupnioki śląskie są potrawą, która wielu osobom kojarzy się ze Śląskiem. Do dzisiaj tradycja spożywania krupnioków jest pielęgnowana podczas różnego rodzaju pikników, festynów czy jarmarków, np. podczas organizowanego w katowickiej dzielnicy Nikiszowiec *Święta krupnioka*.

### **Kiełbasa biała parzona wielkopolska**

Ostatnią nazwą polskiego produktu zarejestrowaną w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych jest kiełbasa biała parzona wielkopolska (ChOG). To 39 polski produkt zarejestrowany w unijnym systemie. Kiełbasa biała parzona wielkopolska może być wytwarzana wyłącznie na terenie województwa wielkopolskiego, województwa lubuskiego (powiatów: gorzowskiego, krośnieńskiego, międzyrzeckiego, ślubickiego, strzelecko-drezdeneckiego, świebodzińskiego, wschowskiego, zielonogórskiego) oraz województwa kujawsko-pomorskiego (powiatów: mogileńskiego i żnińskiego). Na tych obszarach odbywać się muszą wszystkie etapy produkcji od przygotowania surowca do studzenia gotowego produktu.

Kiełbasa biała parzona wielkopolska to kiełbasa, której podstawowym składnikiem jest niepeklowane mięso wieprzowe, co stanowi ważny wyróżnik tej kiełbasy. O jej jakości świadczy także duży udział mięsa wieprzowego klasy I, który wynosi 70% w ogólnej masie produkcyjnej. Biała kiełbasa jest produktem bardzo popularnym na terenie całej Polski, jednak to w Wielkopolsce, od lat kiełbasę białą wyrabia się z dodatkiem majeranku, co jest charakterystyczne dla tego regionu. Poza tartym majerankiem w produkcji stosuje się sól warzoną, pieprz czarny świeżo zmielony oraz świeży tarty czosnek. Niezwykle ważny w produkcji kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej jest krótki okres od daty uboju do przyjęcia mięsa, wynoszący między 48 a 72 h. Wymaganie to ma zapobiec przywożeniu mięsa z zagranicy. Masarnie korzystają więc z polskiego mięsa, wspierając przy tym krajowych producentów wieprzowiny. Istotne w produkcji jest również ręczne odkręcanie batonów, które w żadnym wypad-

ku nie może być zastąpione pracą maszyn. Chcąc uniknąć nieuczciwej konkurencji i fałszowania kiełbasy białej parzonej wielkopolskiej, umieszczono we wniosku o rejestrację nazwy zapis, że produkt nieopakowany może być sprzedawany tylko i wyłącznie przez producenta, jego sklepy lub stoiska firmowe. W przypadku sprzedaży kiełbasy w takiej formie, stosuje się banderolowanie co 3 parki wyrobu. Kiełbasa sprzedawana w opakowaniu, powinna być zapakowana w folię po 6 sztuk (3 parki) w taki sposób, aby jedna sztuka w opakowaniu banderolowana była etykietą charakteryzującą wyrób.

Kiełbasy parzone były znane nie tylko na ziemiach polskich, ale również niemieckich, czeskich i słowackich co najmniej od XIX w. Do wzrostu ich popularności na przestrzeni lat na terenie Wielkopolski przyczynił się fakt, iż był to region słynący z hodowli świń i produkcji wieprzowiny na dużą skalę. W latach 90. XX w. podczas organizowanych konkursów dla producentów najlepszych kiełbas, zaczęto podkreślać różnice pomiędzy kiełbasą białą parzoną wielkopolską a innymi kiełbasami. Kiełbasa biała parzona wielkopolska od 40 lat jest stałym elementem na tradycyjnych jarmarkach świętojańskich odbywających się w Poznaniu. Kiedyś biała kiełbasa była produkowana przez masarzy tylko przed świętami wielkanocnymi, później wraz ze wzrastającą popularnością zaczęła coraz częściej pojawiać się w okresie poza świątecznym. Choć w Wielkopolsce zgodnie z tradycją podawana jest w żurku, to spotkać można coraz częściej inne sposoby jej serwowania. Kiełbasa biała parzona wielkopolska może być smażona na smalcu np. z dodatkiem pokrojonego kwaśnego jabłka. Podawana jest także prosto z rusztu, tradycyjnie z wody lub przygotowywana na parze. Jeszcze inną odmianą dania z jej wykorzystaniem jest potrawa jednogarnkowa, w której kiełbasę pokrojoną w plasterki dusi się z warzywami.

### **Produkty zgłoszone do rejestracji**

Obecnie w unijnym systemie zarejestrowanych jest 39 nazw produktów regionalnych i tradycyjnych pochodzących z Polski. Kolejnymi oczekującymi na wpis do rejestru chronionych nazw pochodzenia (ChNP) i chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS) produktami są: kiełbasa krakowska sucha staropolska (GTS), podpiwek kujawski (ChOG), czosnek galicyjski (ChOG), kiełbasa piaszczańska (ChOG) oraz miód spadziowy z Beskidu Wyspowego (ChNP).

Monika Bielińska-  
Zagańczyk

# KONTROLE EX-POST IJHARS W ROKU 2016/2017 W ZAKRESIE MECHANIZMU WPR „TYMCZASOWE NADZWYCZAJNE WSPARCIE PRODUCENTÓW OWOCÓW I WARZYW”

Mechanizm Wspólnej Polityki Rolnej (WPR) *Tymczasowe nadzwyczajne wsparcie producentów owoców i warzyw* (tzw. embargo) funkcjonuje od 18 sierpnia 2014 r., z niewielkimi zmianami, do chwili obecnej. Działanie to zostało zapoczątkowane po tym jak w dniu 7 sierpnia 2014 r. rząd rosyjski wprowadził zakaz przywozu owoców i warzyw z Unii Europejskiej do Rosji. Celem ww. środka wsparcia z funduszy Unii Europejskiej jest uniknięcie poważnych i przedłużających się zakłóceń na rynku wewnętrznym UE. Podjęte w ramach mechanizmu działania mają na celu zapewnienie wsparcia dla producentów, niektórych łątko psujących się owoców i warzyw, którzy zostali najbardziej dotknięci nagłą utratą rynków eksportowych. Z mechanizmu mogą korzystać producenci owoców takich jak m.in.: jabłka, gruszki, winogrona stołowe, kiwi, śliwki oraz owoców miękkich, a także producenci następujących warzyw: pomidorów, papryki słodkiej, marchwi, kapusty białej, kalafiorów, brokułów, ogórków (w tym korniszonów), grzybów z rodzaju *Agaricus*.

Tymczasowa nadzwyczajna pomoc z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG) UE obejmowała działania związane z:

- **wycofaniem** owoców i warzyw z rynku nieprzeznaczonych do sprzedaży (produkt wycofany powinien posiadać *Świadectwo zgodności z normami handlowymi UE dla świeżych owoców i warzyw*);
- **niezbieraniem plonów**, co oznacza zakończenie obecnego cyklu produkcyjnego na danym obszarze, w przypadku gdy produkt jest dobrze rozwinięty;
- **zielonymi zbiorami**, co oznacza zbiory niedojrzałych, nienadających się do sprzedaży produktów na danym obszarze.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych kontroluje do tej pory jakość handlową ar-

tykułów rolno-spożywczych owoców i warzyw wycofywanych z rynku (w ramach bezpłatnej dystrybucji oraz na pozostałe przeznaczenia).

Od lipca 2016 r. IJHARS realizuje także kontrole ex-post beneficjentów ww. mechanizmu, którzy zostali wytypowani do kontroli przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Przy czym należy zwrócić uwagę na niezależność kontroli ex-ante od kontroli ex-post. W związku z powyższym inspektorzy wojewódzkich inspektoratów JHARS, którzy brali udział w kontrolach dot. jakości handlowej wycofywanych owoców i warzyw nie wykonują kontroli ex-post. Zgodnie z *Programem kontroli ex-post* Inspekcja zrealizowała w roku kontrolnym 2016/2017 42 kontrole w ww. mechanizmie. Kontrole Inspekcji objęły ogółem 7 551 750 euro kwoty wypłaconej pomocy w embargu.

Kontrole ex-post wykonywane są przez IJHARS zgodnie z przepisami art. 17c ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* i rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1306/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. *w sprawie finansowania wspólnej polityki rolnej, zarządzania nią i monitorowania jej oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 352/78, (WE)nr 165/94, (WE) nr 2799/98, (WE) nr 814/2000, (WE) nr 1290/2005 i (WE) nr 485/2008*. Celem kontroli ex-post jest ustalenie czy transakcje stanowiące część systemu finansowania przez EFRG, rzeczywiście zostały przeprowadzone i wykonane prawidłowo.

Zgodnie z danymi przedstawionymi na wykresie 1 w ramach przedmiotowego mechanizmu największa wypłacona przez Agencję Rynku Rolnego (ARR) kwota wsparcia i wskazana do kontroli przez Inspekcję za rok budżetowy 2014/2015, trafiła do producentów owoców i warzyw z województwa

mazowieckiego. Była to kwota ponad 3,5 mln euro. Drugą co do wielkości kwotę wsparcia skontrolował Świętokrzyski WIJHARS, tj. ponad 1 mln euro. W kolejnych latach były realizowane następne etapy wsparcia.

Inspekcja przygotowując się do realizacji kontroli ex-post zorganizowała w dniach 16–17 maja 2016 r. warsztaty, podczas których przedstawiciele ARR omówili podstawy prawne, zasady funkcjonowania oraz wyniki kontroli ex-ante w zakresie mechanizmu *Tymczasowe nadzwyczajne wsparcie producentów owoców i warzyw*.

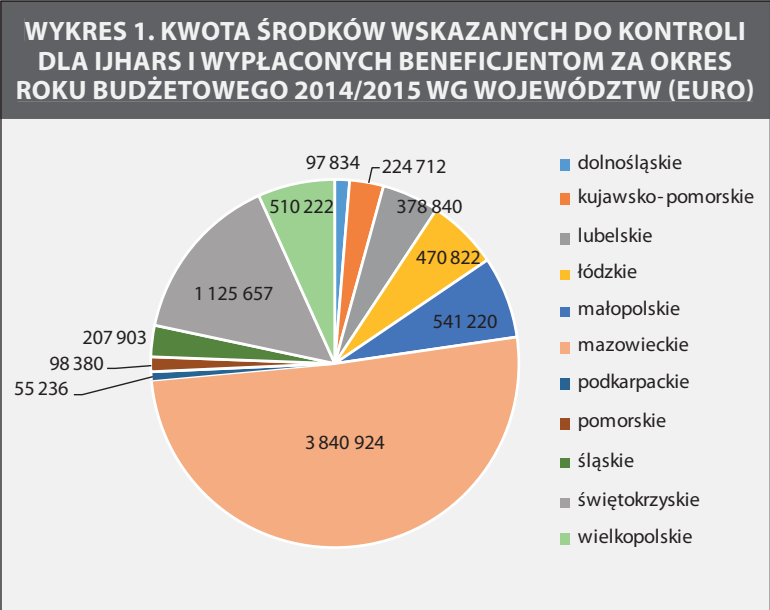
Kontrole ex-post w ww. mechanizmie WPR dotyczą przede wszystkim kontroli dokumentów handlowych beneficjentów. Dokumenty odnoszą się bezpośrednio do transakcji objętych systemem finansowania z EFRG i mogą dotyczyć dokumentacji typu:

- a) księgowo-finansowego (np.: faktury, rachunki, wyciągi z kont, rejestry, księgi, dane elektroniczne, itp);
- b) magazynowego (np.: PZ, WZ);
- c) administracyjnego (np. ewidencja rozdysponowania owoców i warzyw do ostatecznych beneficjentów, świadectwa potwierdzenia przekazania produktów wycofanych z rynku, umowy, akty notarialne itd.).

W roku kontrolnym 2016/2017 MRiRW wytypowało dla Inspekcji do kontroli ex-post 49 beneficjentów, którzy otrzymali środki w ramach mechanizmu WPR: *Tymczasowe nadzwyczajne środki wsparcia producentów owoców i warzyw*. Zgodnie z danymi przedstawionymi na wykresie 2 najwięcej kontroli planowych było wykonanych w województwie mazowieckim (WIJHARS w Warszawie), drugim pod względem liczby wykonanych kontroli jest województwo świętokrzyskie (WIJHARS w Kielcach). Pozostałe WIJHARS wykonały od 1 do 4 kontroli planowych w zakresie ww. mechanizmu WPR. Z kolei WIJHARS w: Opolu, Olsztynie, Rzeszowie, Szczecinie i Zielonej Górze nie realizowały kontroli w ramach ww. mechanizmu.

Inspektorzy WIJHARS przeprowadzili ponad dwa razy więcej kontroli krzyżowych, w stosunku do liczby kontroli planowych (tj. 125). Kontrole krzyżowe zrealizowano w podmiotach powiązanych z beneficjentami, w tym m.in:

- a) uznanych organizacjach charytatywnych i fundacjach,



Źródło: Opracowanie własne GIJHARS.

- b) innych jednostkach organizacyjnych, takich jak: hodowcy zwierząt, szkoły, inne placówki oświatowe, placówki oświatowo-wychowawcze, żłobki, przedszkola, domy dziecka, szpitale, domy spokojnej starości, zakłady karne itp.

Na 42 dotychczas wykonane kontrole planowe w 39 kontrolach ex-post potwierdzono co do zasady prawidłowość działań producenta w zakresie embarga. Natomiast wyniki kontroli krzyżowych wskazują na przypadki nieprawidłowego przeprowadzenia przez organizacje charytatywne i inne uznane jednostki działań związanych z rozdysponowywaniem owoców i warzyw nieprzeznaczonych do sprzedaży.

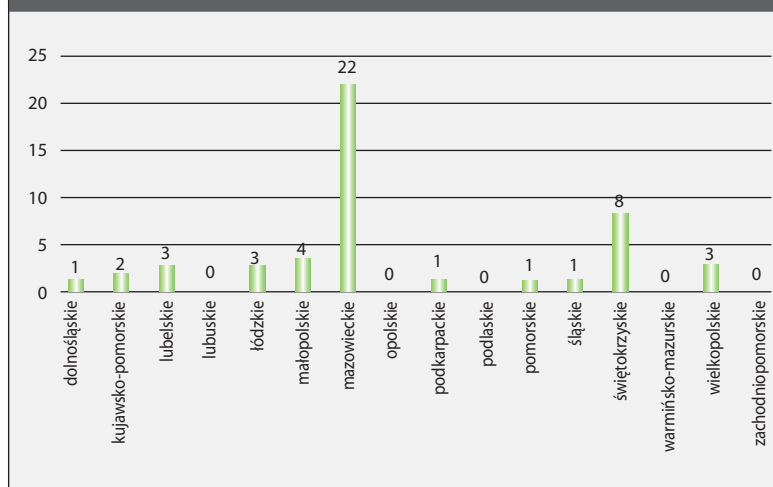
Nieprawidłowości dotyczyły m.in.:

- braku możliwości przesłедzenia drogi dystrybucji owoców i warzyw do ostatecznego odbiorcy spowodowanej brakiem dokumentów rozdysponowania produktów,
- brak możliwości potwierdzenia kwalifikowalności osób otrzymujących produkty wycofane ze względu na brak odpowiedniej dokumentacji.

Wyniki kontroli ex-post dodatkowo wskazują na występowanie przypadków nieuprawnionego wykorzystywania przez producentów biorących udział w embargu maszyn, urządzeń oraz infrastruktury należących do wstępnie uznanych i uznanych grup producentów owoców i warzyw.



**WYKRES 2. LICZBA KONTROLI EX-POST PLANOWYCH W MECHANIZMIE WPR „TYMCZASOWE NADZWYCZAJNE WSPARCIE PRODUCENTÓW OWOCÓW I WARZYW” W ROKU KONTROLNYM 2016/2017**



Źródło: Opracowanie własne GIJHARS.

Powyższe działania były niezgodne z przepisami Rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.

Embargo na import wybranych produktów rolno-spożywczych z Unii Europejskiej wpływało negatywnie na kondycję ekonomiczną polskich producentów rolnych i przetwórców. Dlatego mechanizm WPR *Tymczasowe nadzwyczajne środki wsparcia producentów owoców i warzyw* odgrywa dużą rolę w stabilizacji rynku owoców i warzyw.

Berenika  
Weltrowska-  
Miedzińska

## WIJHARS W BYDGOSZCZY KSZTAŁCI STUDENTÓW

Do ustawowych zadań WIJHARS należy m.in. prowadzenie szkoleń w zakresie przepisów i wymagań dotyczących jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz współpraca ze środowiskiem lokalnym (art. 17, pkt 4 i 6 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*). Podjęliśmy się jako Inspekcja, przeprowadzenia cyklu szkoleń, przygotowujących studentów wydziału Hodowli i Biologii Zwierząt Uniwersytetu Techniczno-Rolniczego w Bydgoszczy do egzaminu na rzeczoznawców w zakresie: pobierania próbek mleka i jego przetworów, mięsa i jego przetworów, ziarna zbóż, nasion roślin strączkowych i ich przetworów, nasion roślin oleistych. Tym samym, inspektorzy WIJHARS w Bydgoszczy włączyli się w realizację unijnego projektu numer POWR.03.01.00-00-K146/16: „Certyfikowane szkolenia i zajęcia praktyczne, jako podniesienie kompetencji zawodowych studentów kierunku Zootechnika na Wydziale Hodowli i Biologii Zwierząt Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego.” Wykłady i zajęcia praktyczne obejmują dwie edycje projektu, w których docelowo ma uczestniczyć 120 studentów studiów stacjonarnych I stopnia, kie-

runku kształcenia Zootechnika WHiBZ. Mamy za sobą pierwszy etap szkoleń. Zajęcia teoretyczne odbywały się w salach wykładowych WHiBZ. Zajęcia praktyczne przeprowadziliśmy przy współpracy z dr. Józefem Sadkiewiczem w „Instytucie Sadkiewicza Centrum Przyjaznego Kształcenia”.

Inspektorzy, którzy podjęli się tego zadania, posiadają niezbędne kwalifikacje, wieloletnie doświadczenie w branży spożywczej oraz talent dydaktyczny rozumiany jako ponadprzeciętna komunikatywność, profesjonalizm i poczucie humoru, tak ważne w kontakcie ze studentami.

W arkana wiedzy, dotyczące podstaw prawnych i zakresu działania IJHARS, obowiązków i uprawnień rzeczoznawców oraz obowiązujących przepisów i dokumentów normalizacyjnych w sprawie szczegółowych warunków pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych, wprowadził studentów Jerzy Dąbrowski, kierownik Wydziału Nadzoru WIJHARS w Bydgoszczy.

Beata Jadczyk-Block, kierownik Wydziału Kontroli WIJHARS w Bydgoszczy, podzieliła się wiedzą dotyczącą zbóż i jego przetworów, nasion roślin strączkowych, nasion roślin oleistych. Studenci poznali elementy towaroznawstwa, przepisy i dokumenty normalizacyjne, zasady pobierania próbek z partii statycznych, i w przepływie za pomocą urządzeń mechanicznych.

W bloku tematycznym „Mleko i jego przetwory” została omówiona jakość handlowa przetworów mlecznych w aspekcie kontroli jakości, nadzór nad gotowym wyrobem; zasady pobierania próbek, wytyczne do pobierania próbek, obowiązujące Rozporządzenia Komisji (WE) i Rady (WE) w odniesieniu do metod analizy oraz oceny jakości mleka i przetworów mlecznych, normy dla tłuszczów do smarowania, ochrony nazw stosowanych w obrocie mlekiem i przetworami mlecznymi. Zajęcia z tego tematu przeprowadziła inspektor Grażyna Paczkowska i inspektor Krzysztof Wysocki.

Temat „Mięso i jego przetwory” zrealizował inspektor Rafał Wiczyński. Studenci zdobyli wiedzę w zakresie obowiązujących norm pobierania i przygotowywania próbek do badań (mięso, wędliny, wyroby wędliniarskie, konserwy), wymagań jakościowych mięsa i przetworów mięsnych (wędlin, przetworów mięsnych paczkowanych, mięsa mielonego, produktów drobiarskich), wymagań wspólnych, poznali wady mięsa drobiowego oraz elementy towaroznawstwa. Zapoznali się również z klasyfikacją EUROP, zasadami prawidłowego znakowania tusz i wymaganiami w zakresie jakości tusz wieprzowych.

W dniu 12 czerwca 2017 r., pierwsza grupa studentów uczestniczących w szkoleniu, przystąpiła do egzaminu kwalifikacyjnego na rzeczoznawcę w ww. zakresie. Wszystkie osoby uczestniczące w szkoleniu zdały egzamin.



Z dużą satysfakcją musimy przyznać, że zajęcia prowadzone przez naszych inspektorów zostały wysoko ocenione przez studentów i zaproponowano nam dalszą współpracę. Cieszy nas, że jako Inspekcja jesteśmy postrzegani nie tylko w kategoriach nadzoru i kontroli, ale poprzez takie projekty działamy na rzecz kreowania wizerunku naszych pracowników jako ekspertów w swojej dziedzinie. Przyczynia się to również do wzrostu świadomości środowisk lokalnych, którzy postrzegają IJHARS jako zespół profesjonalistów zajmujących się kontrolą żywności.

Mamy nadzieję, że poprzez udział w projekcie młodzi ludzie uczą się nowego spojrzenia na artykuły rolno-spożywcze. Wiedzą od czego zależy ich jakość, uczą się czytać i interpretować etykiety. Wiedzę przekazują dalej, co często podkreślali w czasie rozmów. Zdobyte uprawnienia rzeczoznawców na pewno wyróżnią ich cv i wzmocnią pozycję przy wejściu na rynek pracy.



## Artur Jahn INSPEKTOR Z PASJĄ

Ilekcję rozmawiam ze znajomymi, i napomknę, że mam pszczoły, to pierwsze pytanie jakie pada to: – A ile wyciągasz z ula? Gdy usłyszą odpowiedź na ich twarzach zwykle maluje się zdziwienie. Nigdy nie wiem czy to z tego powodu, że za mało czy za dużo? O własnej pasiece myślałem od dawna. Jednakże zawsze coś stawało na przeszkodzie – a to sąsiadom właśnie urodziły się bliźniaki, i strach mnie ogarniał na samą myśl, co by było gdyby... A to ogród wydawał mi się za mały by dzielić go z tabunami pszczoł, a poza tym, pszczoły żądła!

Gdy jednak parę lat temu przeczytałem artykuł o masowym ginięciu pszczoł postanowiłem wziąć sprawy we własne ręce. Trzeba zrobić coś, aby owe sympa-



tyczne stworzenia nie podzieliły losu tarpana czy tura. Zresztą sąsiadowe dzieciaki wyrosły już i działka okazała się wystarczająca dla paru uli. I tak raz pewnego zagościły u mnie 3 ule, z baaaardzo drobnym inwentarzem.

Nie była to miłość od pierwszego wejrzenia. Początki były trudne. Podopieczne w pierwszy dzień przy przeprowadzce, poczęstowały mnie kilkunastoma żądłami. Jednak w miarę jak odkrywałem tajemnice pszczelego roju, tym mniej było przykrych niespodzianek. Pszczoły stawały się coraz bliższe. Dziś traktuję je na równi z Fąblem przeuroczym czworonogiem, z tą różnicą, że tych pierwszych nie mogę pogłaskać. Nawet uządlenia nie stanowią już problemu i odczuwam je jako nieco mocniejsze ukąszenia komarów.

Nie ma większej przyjemności, jak usiąść obok uli z filiżanką kawy w dłoni i rozkoszować się dźwiękami pszczelej symfonii, gdzie rola każdej pszczołki jest rozpisana niczym nutka w partyturze. Ale te chwile błogiej egzaltacji nie przystaniają odpowiedzialności jaka dziś spoczywa na pszczelarzu. Bez jego pomocy nie przetrwają. Warroza, monokultury, chemizacja rolnictwa, stanowią dla pszczoł śmiertelne zagrożenia. Ich świat się kurczy. Nieraz mam wrażenie, że obcując z pszczołami obcuję ze światem skazanym na wymarcie. Dlatego dbam o pszczoły najlepiej jak umiem – leczę, kiedy to konieczne, odnawiam ule, dokarmiam gdy pogoda, tak jak w tym roku, nie pozwala moim podopiecznym wyściubić nosa poza ul.

W ogrodzie zaczęły pojawiać się rośliny, które jeszcze niedawno w ogóle nie były w orbicie moich zainteresowań – lipa, klon, robinia i to żadne tam odmianowe, ale najzwyklejsze gatunkowe. Potrafię zjeździć pół województwa, aby dostać na przykład ewodię, korkowca amurskiego czy perełkowca – rośliny, o których wcześniej nawet nie słyszałem. Szkółkarze przecząco kręcili głowami, bo to rzadkie rośliny, miododajne, cieszące się niewielkim zainteresowaniem właścicieli ogródków. Niezauważalnie trawnik, który





do tej pory koszony był co sobotę, staje się kwietną łąką, zmieniającą swój wygląd z każdym kwitnącym mniszkiem, chabrem, czy krwawnikiem. Choć wiem, że korzyści z tych posadzonych lip moje podopieczne będą miały najwcześniej za kilkanaście lat, a i ta kwietna łąka nie ma większego znaczenia, bo pszczoły oblatują teren o promieniu 2,5 km, to jednak poczucie, że robię coś dla Matki Natury wynagradza pobłażliwy uśmiech sąsiadów.

Samo miodobranie jest dla pszczelarza taką wisienką na torcie. Wynagradza trud i opiekę jaką otaczamy nasze podopieczne. Nie bez przyczyny ludy starożytne nazywały miód płynnym złotem. Był środkiem płatniczym na równi z brzęczącą monetą.

Dziś, dla każdego z nas to prawdziwa skarbnica zdrowia. Więc jeżeli tylko masz możliwości, to nie pytaj ile wyciąga się z ula, tylko postaw ich kilka w ogrodzie. Poznasz odpowiedź, a całą przyjemność z obcowania z pszczołami będziesz miał gratis!





Ewelina Świdarska

# ZAPEWNIENIE JAKOŚCI BADAŃ W LABORATORIUM – WALIDACJA METOD ANALITYCZNYCH Z UWZGLĘDNIENIEM NIEPEWNOŚCI POMIARU

Każde laboratorium chcące przedstawić wiarygodne wyniki swoich analiz, musi posiadać, wdrożyć i utrzymywać procedury dotyczące zapewnienia jakości. Zgodnie z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025:2005 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”, w procedurach uwzględnić należy m.in. walidację metod przed ich wprowadzeniem do stosowania w danym laboratorium.

Zgodnie z powyższą normą walidację przeprowadza się dla metod nieznormalizowanych, zaprojektowanych i rozwijanych w danym laboratorium oraz znormalizowanych, które w danym laboratorium zostały zmodyfikowane lub rozszerzone. Metody znormalizowane, opisane np. w normach lub aktach prawa, poddaje się skróconej formie walidacji określanej mianem sprawdzenia.

Metody badawcze w laboratorium powinny zostać precyzyjnie scharakteryzowane, personel powinien być z nimi szczegółowo zapoznany np. dzięki przeprowadzeniu szkoleń wewnętrznych, a laboratorium powinno zapewnić stałą kontrolę (np. statystyczną), otrzymywanych wyników analiz.

Laboratorium zobowiązane jest stosować odpowiednio dobrane do danych rodzajów badań wewnętrzne kryteria kontroli jakości otrzymywanych wyników, które zapewniać będą ich wiarygodność i rzetelność oraz umożliwią określenie niepewności dla poszczególnych wyników pomiarów.

Jakość uzyskiwanych wyników analiz jest szczególnie istotna w aspekcie prawnym, np. podczas podejmowania decyzji w przypadkach wyników zbliżonych do maksymalnych lub minimalnych wartości granicznych określonych przepisami prawa.

Walidacja to zgodnie z normą PN-EN ISO 9000:2015-10 „Systemy zarządzania jakością – Podstawy i terminologia”, działanie mające na celu potwierdzenie w sposób udokumentowany i zgodny z założeniami, że opracowane procedury badawcze rzeczywiście prowadzą do zaplanowanych wyników.

W zależności od rodzaju metody analitycznej, w ramach walidacji należy sprawdzić lub wyznaczyć następujące parametry:

- **selektywność i/lub specyficzność** metody, gdzie selektywność odnosi się do metod dających sygnał od kilku związków dających się lub nie rozróżnić i oznacza możliwość oznaczenia danego składnika w obecności innych składników próbki, natomiast specyficzność odnosi się do metod, w których źródłem sygnału jest jedynie badana substancja i żadne interferencje nie występują;
- **precyzję**, czyli zgodność między poszczególnymi wynikami analiz w trakcie wykonywania procedury wielokrotnie dla niezależnych oznaczeń jednorodnej próbki. Najczęściej wyznacza się ją wykonując serię 10-20 równoległych analiz danej próbki w możliwie najkrótszym czasie. Najczęściej miarą precyzji jest odchylenie standardowe (SD), względne odchylenie standardowe (RSD) lub współczynnik zmienności (CV);
- **zakres stosowania metody** – przedział stężeń badanej substancji, dla którego udowodniono, iż metoda zapewnia otrzymanie wyników z odpowiednią precyzją i poprawnością. Można go wyznaczyć na podstawie analiz danego składnika w produkcie o najwyższej i najniższej jego zawartości, dla którego uzyskano odpowiednią precyzję badań;
- **liniowość (w danym zakresie)** – jest miarą możliwości uzyskania wyników wprost proporcjonalnych do zawartości oznaczanej substancji w badanej

próbce. Wyznacza się ją na podstawie krzywej kalibracyjnej i współczynnika korelacji liniowej ( $r$ );

- **granice wykrywalności (LOD)** – oznaczającą najmniejszą ilość (stężenie) badanej substancji w próbce, która może zostać wykryta, lecz niekoniecznie oznaczona z odpowiednią dokładnością. Za granicę wykrywalności można przyjąć 3-krotną wielokrotność odchylenia standardowego wartości średniej stężenia próby ślepej lub w przypadku metod instrumentalnych jest to stężenie, dla którego pik badanej substancji jest średnio 3 – 5 razy wyższy od poziomu szumów;
- **granice oznaczalności (LOQ)** – czyli najmniejszą ilość (stężenie) badanej substancji w próbce, jaka może zostać ilościowo oznaczona z odpowiednią precyzją i dokładnością. Najczęściej za granicę wykrywalności przyjmuje się 10-krotną wielokrotność odchylenia standardowego wartości średniej stężenia próby ślepej lub w przypadku metod instrumentalnych jest to stężenie, dla którego pik badanej substancji jest średnio 10–20 razy wyższy od poziomu szumów;
- **powtarzalność wyników** – oznaczającą precyzję oznaczeń wykonanych przez tego samego analityka, w tych samych warunkach (te same odczynniki i sprzęt) i krótkim odstępie czasu. Aby wyznaczyć powtarzalność należy oznaczyć wartość średnią, przedział ufności, odchylenie standardowe, względne odchylenie standardowe oraz współczynnik zmienności uzyskanych wyników;
- **odtwarzalność wyników** – oznaczającą precyzję oznaczeń wykonanych przez różnych analityków, w różnych warunkach (różne odczynniki i sprzęt) i w dłuższym odstępie czasu, ale z zachowaniem parametrów opisanych w danej metodzie badawczej. Tu również, tak jak w przypadku powtarzalności, należy oznaczyć wartość średnią, przedział ufności, odchylenie standardowe, względne odchylenie standardowe oraz współczynnik zmienności uzyskanych wyników. Precyzja w warunkach odtwarzalności jest około 2–3 razy mniejsza niż w warunkach powtarzalności;
- **dokładność metody** – zgodność otrzymanego wyniku z wartością rzeczywistą. Miarą dokładności metody jest wielkość jej błędu systematycznego. Parametr ten można sprawdzić dzięki analizom próbek fortyfikowanych badanym składnikiem lub analizom certyfikowanych materiałów odniesienia (CRM). Laboratorium może również porównać otrzymane wyniki z wynikami otrzymanymi inną uznaną (referencyjną) metodą oraz brać udział

w badaniach biegłości (PT) lub porównaniach międzylaboratoryjnych (ILC).

Analiza certyfikowanych materiałów odniesienia oraz uczestnictwo w programach badania biegłości są ważnym elementem walidacji i kontroli jakości wyników w laboratorium, potwierdzają one bowiem kompetencje techniczne danego laboratorium.

Dla prawidłowego przebiegu walidacji konieczne jest opracowanie dokładnej procedury postępowania, zapewniającej wiarygodność i spójność pomiarową otrzymanych wyników. Powinna ona również uwzględniać źródła popełnianych błędów i możliwości ich monitorowania dla uzyskania żądanego poziomu niepewności wszystkich znanych i możliwych do skorygowania czynników wpływających na ostateczny wynik badania.

Wynik pomiaru może zostać uznany za wiarygodny jedynie wówczas, gdy podany zostanie wraz z przypisaną mu niepewnością. Wyznacza się ją zgodnie z procedurą opisaną w przewodniku ISO „Wyrażanie niepewności pomiaru”.

Niepewność pomiaru to według „Międzynarodowego słownika podstawowych i ogólnych terminów metrologicznych” parametr nierozdzielnie związany z wynikiem pomiaru czy analizy.

Zgodnie z prawami obowiązującymi w całej przyrodzie, nie ma dokładnych pomiarów, można jedynie wyznaczyć przedział, w którym wartość wyniku pomiaru lub analizy się znajduje. Tak więc niepewność pomiaru to przedział ufności, w obrębie którego, z określonym prawdopodobieństwem, znajduje się otrzymany wynik pomiaru. Wielkość tego przedziału zależy od przyjętego poziomu ufności.

Określenie wszystkich składowych niepewności jest bardzo istotne zarówno dla samego laboratorium, jak i dla jego klientów oraz pozostałych instytucji czy podmiotów wykorzystujących wyniki analiz dla celów porównawczych lub oceny. Nieodpowiednio przeprowadzona analiza budżetu niepewności może doprowadzić do sytuacji, w której laboratorium zaakceptuje wynik niezgodny lub odrzuci wynik zgodny.

Idealna metoda szacowania i wyrażania niepewności pomiaru powinna być na tyle uniwersalna, aby mogła być stosowana do wszystkich rodzajów pomiarów

i do wszystkich typów danych używanych przy pomiarach.

Jednym z najczęściej stosowanych sposobów wyrażania niepewności jest odchylenie standardowe (SD) wynikające z kolejnych powtórzeń danej analizy. Jednakże znacznie ogranicza to przedział ufności otrzymanego wyniku. Z tego względu najlepszym rozwiązaniem jest ustalenie budżetu niepewności uwzględniającego wszystkie istotne źródła niepewności wpływające na wynik analizy. Sposób ten jest bardziej skomplikowany i wymaga dobrej znajomości całego procesu analitycznego, dzięki czemu możliwe jest wyodrębnienie wszystkich potencjalnych elementów, etapów procesu mogących w istotny sposób wpływać na końcowy wynik analizy.

Pośród potencjalnych źródeł niepewności można wymienić np. proces pobierania próbki do badań, wpływ otoczenia i znajdujących się w nim zanieczyszczeń, wpływ samej matrycy, czy proces przygotowywania próbki laboratoryjnej i przeprowadzania badania laboratoryjnego.

Bezpośrednio w laboratorium źródłami niepewności będą zatem stosowane do analizy odczynniki i wzorce (np. ich czystość), stosowany sprzęt (np. jego rodzaj, dokładność, sposób nadzoru i kalibracji), warunki środowiska (np. temperatura, wilgotność), jak również sam analityk (np. jego wiedza, umiejętności i doświadczenie). Do każdego z tych elementów należy przypisać odpowiednią niepewność standardową.

Standardową niepewność pomiaru można podzielić na dwie kategorie w zależności od sposobu jej wyznaczania. Pierwszą kategorią jest **typ A**, gdy niepewność standardowa została obliczona metodami statystycznymi na podstawie serii pojedynczych obserwacji (pomiarów). Drugą kategorią jest **typ B**, gdy dokonuje się szacowania niepewności standardowej na podstawie innych danych, które nie zostały zmierzone bezpośrednio w laboratorium (niepewność wagi, suszarki itp.).

W praktyce stosuje się najczęściej tzw. **niepewność złożoną** będącą połączeniem niepewności typu A i typu B.

Dodatkowo niepewność tę mnoży się przez określony współczynnik liczbowy ( $k$ ). Dzięki temu wyznacza się z określonym prawdopodobieństwem przedział wartości wokół wyniku pomiaru, który zgodnie z oczekiwaniami może obejmować dużą część rozkładu wartości przypisywanych w sposób uzasadniony wielkości mierzonej. Otrzymana w ten sposób wartość stanowi tzw. **niepewność rozszerzoną**. Współczynnik rozszerzenia ( $k$ ) zazwyczaj przyjmuje wartość liczbową 2, odpowiadająca poziomowi ufności 95%.

Ostatnim etapem walidacji, dokonywanym na podstawie zdefiniowanych i wyznaczonych cech walidacyjnych oraz oszacowanej niepewności pomiaru, jest ocena czy zastosowana metoda analityczna jest odpowiednia dla oznaczania danego parametru.

Literatura dostępna w redakcji.



Pracownia Analiz Klasycznych w Centralnym Laboratorium GIJHARS w Poznaniu

# JAKOŚĆ CZEKOLADY I WYROBÓW CZEKOLADOWYCH W ŚWIETLE OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISÓW

Czekolada jest jednym z ulubionych produktów spożywanych przez dzieci i dorosłych. Wydaje się niewiarygodne, ale ten najśłodszy przysmak nie był przed wiekami słodki. Zanim czekolada uzyskała znaną nam obecnie formę i smak przechodziła wiele przemian.

Początkowo 3000 lat temu, u wybrzeży Zatoki Meksykańskiej Olmekowie, potem Majowie i Aztekowie przygotowywali z ziaren kakaowca gorzki napój. Doprawiony pikantnym chili był źródłem energii i afrodyzjakiem. Po dotarciu do Europy w XVI wieku do napoju kakaowego zaczęto dodawać cukier i wanilię, dostosowując smak i jakość produktu do gustów Europejczyków. W XVII wieku, na dworze Ludwika XIV pojawiły się pralinki.

Prawdziwym przełomem w historii czekolady było wyprodukowanie w 1828 r. odtłuszczonego, sypkiego kakao przez Holendra Konrada Jana van Houtena. Na bazie wspomnianego kakao Joseph Fry w 1846 roku sporządził pierwszą tabliczkę czekolady.

Aby przygotować czekoladę należy zacząć od prażenia ziaren kakaowca w temperaturze 120-140 stopni Celsjusza. Następnie ziarna są szybko schładzone dla zachowania aromatu. Potem łuska się je i mieli na miazgę kakaową, którą formuje się w bloki i leżakuje kilka miesięcy. Po sproszkowaniu miesza się miazgę z masłem kakaowym aż do uzyskania masy czekoladowej. Następnie dodaje się kolejne porcje masła kakaowego oraz cukier i poddaje masę konszowaniu, czyli wielokrotnemu podgrzewaniu i schładzaniu. Masa staje się wówczas odpowiednio krucha, uzyskuje jednolitą strukturę i połysk.

W ocenie jakości czekolady konsument powinien kierować się zasadą w myśl której, im mniej składników widnieje na etykiecie tym lepiej. Prawdziwa czekolada składa się z miazgi kakaowej, tłuszczu kakaowego, cukru i ewentualnie mleka.

Dopuszczalne jest dodawanie orzechów i przypraw. Jeśli czekolada zawiera barwniki, aromaty, konserwanty czy utwardzacze z pewnością nie została przygotowana zgodnie z oryginalnymi, starymi recepturami.

Jakość czekolady reguluje Rozporządzenie MRiRW z dnia 4 grudnia 2002 r (Dz.U. Nr 214 poz. 1813

z późn. zm.) w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych.

Ocena jakości handlowej wyrobów czekoladowych w laboratorium wykonywana jest w oparciu o wymagania zamieszczone w ww. rozporządzeniu, deklaracje zamieszczone na opakowaniu oraz w odniesieniu do specyfikacji produktów.

Rozporządzenie określa szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej m.in. dla tłuszczu kakaowego, kakao (kakao w proszku), kakao niskotłuszczowego (kakao niskotłuszczowego w proszku), czekolady sproszkowanej (czekolady w proszku), czekolady do picia, czekolady, czekolady mlecznej, białej czekolady, pralinek.

Przepisy dopuszczają dodawanie do części wymienionych wyrobów tłuszczów roślinnych jednak zgodnie z rozporządzeniem dodanie tłuszczów roślinnych, np. oleju palmowego, Shea, nie może obniżyć minimalnej zawartości tłuszczu kakaowego i minimalnej zawartości suchej masy kakaowej w wyrobie oraz nie może wynosić więcej niż 5% całkowitej masy produktu końcowego pomniejszonej o masę dodanych składników.

Do większości produktów mogą być dodane inne składniki spożywcze, przy czym dodatek tych składników nie może przekraczać 40% masy wyrobu końcowego. Dopuszcza się także dodawanie do niektórych produktów kakaowych i czekoladowych substancji aromatycznych, których smak i zapach wyraźnie różni się od smaku i zapachu czekolady lub tłuszczu mlecznego.

Szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej dla wyrobów kakaowych i czekoladowych określają definicje m.in. kakao i czekolady.

Kakao (kakao w proszku) jest wyrobem otrzymanym przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i prażonych ziaren kakaowych, zawierającym: nie mniej niż 20% tłuszczu kakaowego w przeliczeniu na suchą masę oraz nie więcej niż 9% wody.

Kakao niskotłuszczowe (kakao niskotłuszczowe w proszku) jest wyrobem otrzymanym przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i prażonych



ziaren kakaowych, zawierającym nie więcej niż 20% tłuszczu kakaowego w przeliczeniu na suchą masę.

Czekolada jest wyrobem otrzymanym z wyrobów kakaowych i cukrów, zawierającym nie mniej niż 35% suchej masy kakaowej, w tym: nie mniej niż 18% tłuszczu kakaowego oraz nie mniej niż 14% beztłuszczowej suchej masy kakaowej.

Czekolada mleczna jest wyrobem otrzymanym z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub produktów mlecznych, zawierającym nie mniej niż 25% suchej masy kakaowej, 14% suchej masy mlecznej otrzymanej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego lub częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, śmietanki, lub z częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, masła, tłuszczu mlecznego. Czekolada mleczna musi zawierać nie mniej niż 2,5% beztłuszczowej suchej masy kakaowej, 3,5% tłuszczu mlecznego oraz 25% całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.

Rozporządzenie reguluje również dodatek orzechów w różnych rodzajach produktów czekoladowych np. czekolada orzechowa „Gianduja” jest wyrobem zawierającym od 20 do 40 gramów drobno zmielonych orzechów laskowych w 100 gramach wyrobu.

Biała czekolada to wyrób otrzymany z tłuszczu kakaowego, cukrów i mleka lub produktów mlecznych, zawierającym nie mniej niż 20% tłuszczu kakaowego, 14% suchej masy mlecznej otrzymanej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub śmietanki, częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, masła, tłuszczu mlecznego. Czekolada powinna zawierać nie mniej niż 3,5% tłuszczu mlecznego.

Czekolada nadziewana to produkt, którego zewnętrzna część zawiera czekoladę, stanowiącą nie mniej niż 25% całkowitej masy wyrobu.

Czekoladka (pralina) to wyrób o niedużych rozmiarach (wielkości „kęsa”), składającym się z czekolady nadziewanej albo czekolady jednego rodzaju, albo mieszanki czekolad i innych składników spożywczych, zawierającej nie mniej niż 25% czekolady w całkowitej masie produktu.

W trakcie kontroli urzędowych Centralne Laboratorium GIJHARS w Poznaniu wykonywało analizy pozwalające określić, czy producenci przestrzegają wymagań określonych w Rozporządzeniu MRiRW z dnia 4 grudnia 2002 r. (Dz.U. Nr 214, poz. 1813 z późn. zm.). Metodą chromatografii gazowej (GC) przeprowadzono analizę obecności i zawartości odpowiedników masła kakaowego (CBE), która pozwalała wykryć ponadnormatywny dodatek tłuszczów roślinnych

lub niedozwoloną obecność tłuszczów roślinnych w przypadku, gdy producent nie umieścił deklaracji o dodatku na etykiecie.

Z wykorzystaniem chromatografii gazowej oznaczano także obecność i zawartość tłuszczu mlecznego, który jest regulowany rozporządzeniem dla czekolad mlecznych.

Zawartość tłuszczu mlecznego jest także niezbędna do obliczenia zawartości tłuszczu kakaowego. Obliczenia zawartości beztłuszczowej suchej masy kakaowej i suchej masy kakaowej dokonuje się na podstawie zawartości teobrominy. Analizę tę przeprowadza się z zastosowaniem chromatografii cieczowej (HPLC).

Ponadto Centralne Laboratorium GIJHARS w Poznaniu w wyrobach kakaowych i czekoladowych oznacza wilgotność, zawartość tłuszczu, zawartość nadzienia oraz wykonuje ocenę organoleptyczną.

Przeprowadzone w trakcie urzędowej kontroli badania wykazały w kilku przypadkach nieprawidłowości np. zaniżoną zawartość suchej masy kakaowej i tłuszczu mlecznego, mniejszą niż deklarowana zawartość tłuszczu, czy nadzienia, obecność niezadeklarowanych ekwiwalentów tłuszczu kakaowego, przekroczenie dozwolonego limitu dodatku ekwiwalentów tłuszczu kakaowego.

Badaniem jakości wyrobów kakaowych i czekoladowych zajmują się również Laboratoria Specjalistyczne GIJHARS w Gdyni i Białymstoku.

Obecnie rynek wyrobów kakaowych i czekoladowych ma ogromną wartość. Po usprawnieniu technologii w XIX wieku rozwinęły się manufaktury a następnie wielkie przedsiębiorstwa produkujące czekolady, praliny, wyroby czekoladowe.

Czekolada przebyła długą drogę od gorzkiego napoju tysiące lat temu, przez pralinki, do znanej nam obecnie tabletki.

Po okresie rozkwitu rynku tańszych wyrobów, niekiedy czekoladopodobnych, obserwujemy trend i modę na powrót do małych manufaktur produkujących wyroby czekoladowe w oparciu o stare receptury.

Zmieniające się mody i upodobania nie wpłynęły na fakt, że czekolada ma miliony fanów na całym świecie, poprawia nastrój, podnosi poziom energii i dostarcza mnóstwa przyjemności.

Źródła:

1. <http://www.odzywianie.info.pl/przydatne-informacje/artykuly/art,jak-poznac-dobrej-jakosci-czekolade.html>
2. Rozporządzenie MRiRW z dnia 4 grudnia 2002 r. (Dz.U. Nr 214 poz. 1813 z późn. zm.) w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekolad.

- Knight and Sons, London, 1850, 10 wydań w latach 1850–1875 (w j. angielskim)<sup>5</sup>,
2. *A practical treatise of chemical analysis: including tables for calculations in analysis*, (współautor: Heinrich Rose), Printed for W. Tegg and Co., London, 1848-1849, 4 wydania (w j. angielskim),
  3. *Farmer's manual of agricultural chemistry: with instructions respecting the diseases of cereals, and the destruction of the insects which are injurious to those plants*, George Knight and Sons, London 1853, 4 wydania między 1853–2015.
  4. *Manuel commercial d'analyse chimique*, Dunod, Paris 1884, 5 wydań, (w j. francuskim),
  5. *The dictionaries to the chemical atlas: being a dictionary of simple substances, and of their simple combinations, indicating the tests by which they may be identified; and a dictionary of tests and reagents; indicating their preparations for the laboratory*, G. Knight, London 1857, 10 wydań (w j. angielskim),
  6. *On the production of fresh water from sea water*, 3 wydania w latach 1855–1860 (w j. angielskim)<sup>6</sup>.

Przytoczone wyżej publikacje zwarte, a także zamieszczane w czasopismach artykuły, zapewniły Normandy'emu znaczącą pozycję, jako znawcy metod wykrywania fałszerstw żywności, a także leków, bowiem w połowie XIX w. były to dwie główne grupy produktów dotknięte takim procederem. Przykładowo H. A. Hassall w swoim podstawowym dziele pt. *Adulterations detected*, wielokrotnie przytacza wyniki badań Normandy'ego, stawiając go w jednym rzędzie z takimi badaczami jak: Accum, Mitchell, O'Shaughnessy w W. Brytanii czy M. A. Chevallier (1793–1879) we Francji. Przytacza także jego zdanie wypowiedziane przed komitetem specjalnym Parlamentu „*Falszowanie jest wyjątkowo rozpowszechnionym złem, złem które opanowało wszystkie branże handlu: wszystko co może być podmienione, zafalszowane lub zdeprejonowane, w taki czy inny sposób jest zafalszowane*”<sup>7</sup>.

TABELA 1 PATENTY UZYSKANE PRZEZ A. R. NORMANDY'EGO W LATACH 1839–1864		
Numer patentu	Data rejestracji	Przedmiot patentu
8175	1839	atrament i barwniki
9081	1841	utwardzanie mydła
13714	1851	aparat do destylacji (odsalania) wody morskiej
275	1852	aparat do destylacji (usprawnienie)
395	1853	wyroby z gutaperki <sup>1)</sup>
1295	1953	regulator ciśnienia pary
1103	16.05.1855	konwersja tłuszczów i olejów na mydło
1879	20.08.1855	produkcja mydła (wznowienie)
1252	1856	aparat do destylacji (usprawnienie)
3137	1857	aparat do destylacji (usprawnienie)
459	19.02.1859	aparat do destylacji (usprawnienie)
2165	24.09.1859	zastosowanie pary w gotowaniu potraw
786	27.03.1860	aparat do destylacji (usprawnienie)
1112	03.05.1860	na bojler parowy
1774	21.07.1860	łączenie rur gazowych i innych
1553	1861	aparat do destylacji (usprawnienie)
945	15.04.1864	okrętowe urządzenie do gotowania potraw
2389	28.08.1864	okrętowe urządzenie do gotowania potraw (zmiana)

<sup>1</sup> Gutaperka to substancja pochodzenia naturalnego, występująca w soku mlecznym wielu gatunków roślin. Wykorzystywana do produkcji gumy do żucia, produkcji klejów i papieru gutaperkowego, w przemyśle galwanicznym itd.

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: Alphabetical Index of Patentees and Applicants for Patents of Invention, For The Year 1855, 1859, 1860, 1864. By Bennet Woodcroft, Great Britain, Patent Office, Printed by George Edward Eyre and William Spottiswoode, London, 1858, 1860, 1861, 1865 oraz Dictionary of National Biography, 1885–1900, Volume 41.

Ponadto Hassall w cytowanej wyżej pracy powołuje się na wyniki badań Normandy'ego w zakresie zafalszowania takich produktów jak: herbata, kakao, miód, mleko, barwnik annato, piwo, brandy oraz wino. Z kolei na analizowane przez Hassall'a w tej samej pracy zafalszowania prawie 50 różnych substancji chemicznych wykorzystywanych do produkcji leków w 1/3 przypadków znajdują się odniesienia do wyników badań Normandy'ego<sup>8</sup>.

<sup>5</sup> Wznowienia tej pracy Normandy'ego ukazują się w dalszym ciągu. Ostatnie miało miejsce w maju 2017 r. w wydawnictwie The McGraw-Hill Handbook of English.

<sup>6</sup> Wykaz głównych publikacji Normandy'ego sporządzono na podstawie informacji zawartych na stronach: <http://worldcat.org/identities/lccn-no89021493/>, oraz <http://worldcat.org/identities/lccn-no89021493/>. Dostęp: 16.08.2017.

<sup>7</sup> Hassall A.H., *Adulterations detected or plain instructions for the discovery of frauds in food and medicine*, Second edition, Longman, Green, Longman, and Roberts, London 1861, s. 4. Oryginalna wypowiedź Normandy'ego przytoczona przez Hassall'a, znajduje się w: *Adulteration of Food, Drink, and Drugs: Being the Evidence Taken Before...*op., cit. 85.

<sup>8</sup> Hassall A.H., *Adulterations detected or plain instructions...* op. cit.

Stanisław Kowalczyk

# HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (30):

## ALPHONSE RENÉ NORMANDY (1809-1864) CZĘŚĆ I: ŻYCIE I DZIAŁALNOŚĆ

Jak pisałem w poprzednim numerze biuletynu „Wiedza i Jakość” (2/47/2017) wiek XIX, który był okresem wyjątkowego nasilenia fałszerstw żywnościowych, przyniósł także zainteresowanie tym tematem ze strony przedstawicieli nauki oraz powstających struktur administracji sanitarnej czy komunalnej. Do grupy tej w pierwszym rządzie należeli: F.Ch. Accum, A.H. Hassall czy J. Mitchell. Kolejnym był Alphonse René Normandy.

### Życie i działalność<sup>1</sup>

Alphonse René Normandy, a właściwie dr Alphonse René Le Mire de Normandy, ponieważ po przeprowadzce do W. Brytanii, postanowił swoje francuskie nazwisko przystosować do wymogów języka angielskiego. Normandy urodził się 23.10.1809 w Rouen (Francja), zmarł w Londynie 10.05.1864. Pochodził ze średnio bogatej rodziny kupieckiej. Uczył się zawodu lekarskiego, z zamiarem zostania chirurgiem. Jednak ponieważ był to okres rewolucji industrialnej inne dziedziny wiedzy były w powszechnym zainteresowaniu. Dla Normandy'ego taką była chemia. Porzucił studia medyczne i najpierw udał się do Niemiec (do Getyngi), a pod koniec lat 30. XIX w. do Anglii by studiować chemię. W Anglii na stałe osiadł około 1843 r.

Normandy był uznanym autorytetem w dziedzinie chemii, a to wówczas oznaczało między innymi zajmowanie się badaniem żywności, a konkretnie jej zafałszowań. Gdy zatem Parlament brytyjski rozpoczął prace na ustawą o przeciwdziałaniu fałszowaniu żywności – między innymi za sprawą publikowanych systematycznie w czasopiśmie *The Lancet*, wyników badań prowadzonych przez Hassall'a – Normandy

został w 1855 r., zaproszony do współpracy jako ekspert<sup>2</sup>. Przed powołaniem do życia przez Parlament komitetem *Select Committee on Adulteration of Food, Drinks, Drugs* występowali także tacy znakomici farmaceuci, chemicy oraz specjaliści od wykrywania fałszerstw żywności jak między innymi: J. Mitchell (? – 1864), H. Letheby (1816–1876), R. D. Thompson (1810–1864), A. W. Blyth (1844–1921), J. Bell (1825–1908), J. Postgate (1820–1881) oraz T. Redwood (1806–1892)<sup>3</sup>.

W 1853 r. Normandy został wybrany do the Microscopical Society, 20 maja 1854 r. do the Chemical Society i wreszcie w 1857 r. został członkiem The Royal Institution of Great Britain, brytyjskiego stowarzyszenia naukowego i edukacyjnego. W tym ostatnim przypadku rekomendacji udzielił mu m.in. sam M. Faraday.

### Działalność naukowa

Normandy był autorem wielu książek w tym cenionych podręczników z dziedziny chemii, które były wznawiane nawet po jego śmierci. Podaje się, że łącznie opublikował 25 książek, które miały w sumie 67 wydań. Najwięcej bo aż 10 w latach 1850–1875, podręcznik – *The commercial hand-book of chemical analysis*.<sup>4</sup>

Do głównych publikacji Normandy'ego zalicza się następujące pozycje:

1. *The commercial hand-book of chemical analysis; or, Practical instructions for the determination of the intrinsic or commercial value of substances used in manufactures, in trades, and in the arts*, George

<sup>1</sup> Wykorzystano głównie: Radcliffe D., Birkett J., *Dr Alphonse René le Mire de Normandy (1809-1864) – A Brief Biography* (in:) Royal Society of Chemistry, Historical Group Newsletter and Summary of Papers, No. 66 Summer 2014, Registered Charity No. 207890. <http://www.chem.qmul.ac.uk/rschg/News.html#1408>.

<sup>2</sup> Podobnie zresztą jak i H. A. Hassall.

<sup>3</sup> *Adulteration of Food, Drink, and Drugs: Being the Evidence Taken Before the Parliamentary Committee*, David Bryce, London, 1855.

<sup>4</sup> <http://worldcat.org/identities/lccn-no89021493/>.