

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 2 (59)/2020

ISSN 1896-9569



**Nowe zadania
i kompetencje IJHARS**

– str. 4–5

**Rolnictwo ekologiczne
w Polsce w 2019**

– str. 6–7

Podpiwek kujawski

– str. 11–12

**Co kryje w sobie
piwo „żywe”??**

– str. 33–35

WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora JHARS 1

WYDARZENIA

Wydarzenia kwiecień – czerwiec 2020 1

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Nowe zadania i kompetencje IJHARS w świetle nowelizacji ustawy o JHARS i innych ustaw

Katarzyna Jędrzych 4

Rolnictwo ekologiczne w Polsce w 2019 r.

Dominik Gajowiak 6

Produkty posiadające zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG lub GTS w Polsce

Izabella Kamińska 8

Podpisek kujawski

Marta Modzelan 11

Rynek chmielu w Polsce

Katarzyna Trojnar 13

Jakość handlowa piwa na podstawie wyników kontroli

Justyna Skiba 16

„Mniej więcej”, czyli oświadczenia żywieniowe w praktyce

Anna Dominiak 18

Informacja o pochodzeniu składnika podstawowego

Karolina Kaszewska-Romańczuk 22

Masło czy margaryna?

Katarzyna Ostrowska 24

Motywacja i motywowanie pracowników

Żaneta Wisińska-Kuchta 26

WSPÓŁPRACA MIĘDZYNARODOWA

Bezpieczeństwo żywności leży w naszym wspólnym interesie!

Anna Janasik 29

Kodeks w czasach pandemii

Magdalena Kowalska 30

Normy dla owoców i warzyw

Katarzyna Szot 31

DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIÓW GIJHARS

Co kryje w sobie piwo „żywe”?

Monika Matysiak 33

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (40):

2010–2020, Krótka historia rubryki

Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Anna Dominiak

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

Dominik Gajowiak

Absolwent Studiów Doktoranckich na Wydziale Nauk Ekonomicznych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od stycznia 2019 r. pracownik Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

Anna Janasik

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz poddyplomowych studiów w zakresie prawa Unii Europejskiej oraz Poradnictwa żywieniowego i dietetycznego. Z GIJHARS związana od 2009 r., obecnie główny specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej.

Katarzyna Jędrzych

Absolwentka Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie oraz członek Okręgowej Rady Adwokackiej w Warszawie. Posiada kilkunastoletnie doświadczenie w obszarze stosowania prawa żywnościowego. Jest współautorką Komentarza do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Obecnie specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów GIJHARS.

Izabella Kamińska

Absolwentka Międzywydziałowego Studium Ochrony Środowiska w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego oraz poddyplomowych 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 2006–2009 pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora JHARS. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie oraz pracownik naukowy Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowego Instytutu Badawczego. Autor ponad 200 publikacji, 200 ekspertyz i opinii oraz 150 referatów.

Magdalena Kowalska

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

Żaneta Wisińska-Kuchta

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

Monika Matysiak

Absolwentka Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, gdzie ukończyła kierunek technologii żywności i żywienia człowieka. Od 11 lat związana zawodowo z Centralnym Laboratorium GIJHARS w Poznaniu. Obecnie pracuje na stanowisku starszego asystenta laboratoryjnego w Pracowni Mikrobiologii. W swoim prywatnym czasie chętnie interesuje się nowinkami z dziedziny żywności i zdrowego trybu życia. Swoją wolną czas spędza na podróżach w gronie rodzinnym poznając piękne zakątki naszego kraju.

Marta Modzelan

Absolwentka Wydziału Rolnictwa i Biologii, kierunku Biologia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od marca 2019 r. związana z GIJHARS, obecnie inspektor w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

Katarzyna Ostrowska

Absolwentka Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Specjalność – Technologia produktów roślinnych. Ukończyła studia podyplomowe „Menadżer jakości” na Wydziale Nauk Ekonomicznych Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Pracuje w WIJHARS w Olsztynie od 2010 r., obecnie główny specjalista w Wydziale Kontroli.

Karolina Kaszewska-Romańczuk

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, kierunku Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od kwietnia 2009 r. związana z GIJHARS, obecnie główny specjalista w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

Justyna Skiba

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

Katarzyna Szot

Absolwentka Wydziału Prawa i Administracji na Uniwersytecie Warszawskim oraz studiów podyplomowych z zakresu prawa medycznego i farmaceutycznego na Uniwersytecie Humanistycznospołecznym SWPS. Od lipca 2018 r. pracownik Biura Współpracy Międzynarodowej.

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.



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:
Pixabay

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.
Oddano do druku: 2.07.2020 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Od dnia 1 lipca 2020 r. IJHARS sprawuje nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych zarówno u producentów jak i w handlu.

Pozwoli to na szybsze reagowanie na pojawiające się na rynku nieprawidłowości, a co za tym idzie także na bardziej efektywne eliminowanie produktów niespełniających wymagań. W związku z nowymi zadaniami w strukturze GIJHARS weszło 5 laboratoriów UOKiK - IH. Więcej informacji na temat wszystkich zmian znajdują Państwo w artykule „Nowe zadania i kompetencje IJHARS w świetle nowelizacji ustawy o jhars i innych ustaw”.

W biuletynie prezentujemy dane dotyczące rolnictwa ekologicznego w Polsce w 2019 roku: liczba producentów wynosiła 20 146 (o 2% mniej w porównaniu do 2018 r.). Podobnie jak w latach ubiegłych, także i w 2019 r. najwięcej producentów ekologicznych znajdowało się w województwach: warmińsko-mazurskim (3265), podlaskim (2902) oraz mazowieckim (2676). Warto zwrócić uwagę, że liczba producentów z tych trzech województw stanowi prawie 48% ogólnej liczby producentów ekologicznych w kraju.

W bieżącym numerze znalazły się trzy artykuły dotyczące tematyki piwnej: rynek chmielu w Polsce, jakość handlowa piwa, a także tekst dotyczący piw „żywych”. W Polsce certyfikacja chmielu i produktów chmielowych realizowana jest przez IJHARS, a ośrodkami certyfikującymi są 4 WIJHARS w: Lublinie, Poznaniu, Wrocławiu i Zielonej Górze. W Polsce chmiel uprawiany jest w 9 województwach, jednak największy areal upraw znajduje się w województwie lubelskim i wielkopolskim.

Nasi inspektorzy w I kwartale 2020 r. przeprowadzili kontrolę piwa, której celem było sprawdzenie jakości handlowej w zakresie zgodności z deklaracją producenta oraz prawidłowości znakowania opakowań. Najwięcej błędów dotyczyło zamieszczania informacji na opakowaniach – prawie 40% partii piwa zostało zakwestionowanych. Badania laboratoryjne pobranych próbek piwa wykazały, że ponad 15% skontrolowanych partii nie spełniało wymagań deklaracji producenta.

Zachęcam także do lektury artykułu „Masło czy margaryna?”, z którego dowiedzą się Państwo między innymi: ile procent tłuszczu mlecznego musi zawierać masło, jakie tłuszcze ma w składzie margaryna i co to są tłuszcze złożone.

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS

WYDARZENIA KWIECIEŃ – CZERWIEC 2020

68. SESJA SEKCJI BRANZOWEJ ds. STANDARYZACJI ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW ROLNYCH EKG/ONZ

W dniach 6–8 maja przedstawiciele GIJHARS uczestniczyli w 68. Sesji Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Świeżych Owoców i Warzyw Grupy Roboczej ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych EKG/ONZ (GE.1).

Sesja odbyła się w formie webinarium on-line i uczestniczyli w niej delegaci z różnych państw UE oraz spoza UE, przedstawiciele Komisji Europejskiej, Komisji Kodeksu Żywnościowego oraz Organizacji OECD, a także organizacji reprezentujących sektor prywatny takich jak: EUCOFEL, FRESHEL EUROPE, EMBRAPA. Podczas sesji dokonano rewizji wybranych norm handlowych EKG/ONZ, w tym: normy dla owoców cytrusowych, winogron stołowych, marchwi, persymony i wybranych innych norm. Dyskutowano nad uaktualnieniem listy odmian dla jabłek,

gruszek i śliwek. Omówiono propozycję zmian do układu normy, w zakresie znakowania oraz tolerancji jakości i wielkości. W związku z ograniczeniami spowodowanymi pandemią, wszystkie dokumenty posesyjne objęte zostały specjalną procedurą konsultacji oraz zatwierdzenia w formie pisemnej.

Podczas webinarium omówiono ponadto działania podjęte przez EKG/ONZ w ramach realizacji 12. Celu Zrównoważonego Rozwoju dotyczącego ograniczenia marnotrawienia żywności, w tym opracowanie „Kodeksu Dobrych Praktyk” do wykorzystania w handlu oraz „Metodologii pomiaru strat żywności”. Kontynuowane są prace nad „Przewodnikiem w zakresie minimalnych wymagań jakościowych”. W ramach prac Sekcji Branżowej omówiono również Rejestr oznaczeń kodowych wykorzystywanych przez wybrane państwa w oznakowaniu świeżych owoców i warzyw, a także postęp prac nad elektronicznym certyfikatem jakości dla owoców i warzyw.



PRYWATNE PRZECHOWYWANIE WOŁOWINY ODKOSTNIONEJ – NADZÓR IJHARS

IJHARS sprawuje nadzór nad odkastnianiem tylnych ćwierci wołowych, które objęte są wnioskiem o dopłatę do prywatnego przechowywania. Dopłaty te stanowią jeden z elementów działań interwencyjnych w Unii Europejskiej. Prywatnym przechowywaniem może być objęta wołowina pochodząca z Unii z bydła w wieku co najmniej 8 miesięcy. Przed wydaniem świadectwa jakości handlowej inspektor IJHARS ustala, czy każdy element mięsa znajduje się w opakowaniu jednostkowym i jest oznakowany numerem identyfikacyjnym zwierzęcia, a także sprawdzi masę mięsa uzyskanego po odkastnianiu.



MIĘDZYNARODOWY DZIEŃ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCI

7 czerwca po raz drugi obchodziliśmy Międzynarodowy Dzień Bezpieczeństwa Żywności, ustanowiony

w 2018 roku na podstawie rezolucji Zgromadzenia Ogólnego Narodów Zjednoczonych z inicjatywy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (skrót KKŻ). Więcej informacji o wydarzeniu w sekcji „Współpraca międzynarodowa” na str. 29.



PROJEKT „PASZPORTYZACJA POLSKIEJ ŻYWNOCI”

10 czerwca przedstawiciele GIJHARS wzięli udział w wideokonferencji dotyczącej przygotowania przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa koncepcji projektu „Paszportyzacja polskiej żywności”. Jego celem jest zwiększenie precyzyjności systemu śledzenia oraz identyfikacji artykułów rolno-spożywczych, a w konsekwencji udostępniania tych informacji konsumentom. Ma on bowiem zapewnić efektywny obieg informacji „od pola do stołu” i stworzyć możliwość monitorowania cen artykułów rolno-spożywczych pomiędzy poszczególnymi ogniwami łańcucha żywnościowego. Założeniem tego projektu jest również wzmocnienie pozytywnego wizerunku polskiej żywności oraz wsparcie zrównoważonego rozwoju branży rolno-spożywczej.



67. SESJA SEKCJI BRANŻOWEJ DS. STANDARYZACJI PRODUKTÓW SUCHYCH I SUSZONYCH EKG/ONZ

W dniach 15–17 czerwca przedstawiciele GIJHARS uczestniczyli w 67. Sesji Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Produktów Suchych i Suszonych Grupy

Roboczej ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych EKG/ONZ.

Sesja odbyła się w formie webinarium on-line i uczestniczyli w niej delegaci z różnych państw UE oraz spoza UE, a także przedstawiciele Komisji Europejskiej, innych organizacji pozarządowych i sektora prywatnego. Podczas spotkania omawiano dokumenty dotyczące norm EKG/ONZ dla: śliwek (suszonych), orzechów pekan w łupinie i bez łupin, suszonych persymon, pestek moreli, orzeszków ziemnych w łupinach i bez łupin. Ponadto, zapoznano się z wynikami badania dotyczącego oceny wpływu prac sekcji w Azji Środkowej oraz z dokumentem dotyczącym planu pobierania próbek orzechów z drzew orzechowych i produktów suszonych oraz wytycznych w zakresie kontroli produktów suchych i suszonych. Zaproponowano również dokonanie rewizji układu normy dla produktów suchych i suszonych. Omówiono także projekty plakatów interpretacyjnych dotyczących jakości suszonych: moreli, fig, winogron i śliwek oraz orzechów włoskich i nerkowca.



WIJHARS W OLSZTYNIE

WIJHARS w Olsztynie, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom producentów oraz uwzględniając rosnące zainteresowanie konsumentów tematyką jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, biorąc pod uwagę obecnie panującą sytuację wywołaną epidemią COVID-19 i wynikające z niej trudności w zorganizowaniu i przeprowadzeniu tradycyjnych szkoleń, opracował szkolenia w formie e-learningu w następujących tematach:

- Jakość handlowa świeżych owoców i warzyw ze szczególnym uwzględnieniem znakowania tych produktów.
- Jakość handlowa ziemniaków ze szczególnym uwzględnieniem znakowania tych produktów.
- Jak znakować miody? – wymagania dotyczące jakości handlowej.
- Jakość handlowa żywności w rolniczym handlu detalicznym.

Szkolenia te dostępne są na stronie internetowej Inspektoratu www.wijhars.olsztyn.pl w zakładce „warto zajrzeć”.



Źródło: Pixabay

Katarzyna Jędrych

NOWE ZADANIA I KOMPETENCJE IJHARS W ŚWIETLE NOWELIZACJI USTAWY O JHARS I INNYCH USTAW

Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych czeka niemały przełom w dotychczasowej działalności.

Od 1 lipca 2020 r. (z niewielkimi wyjątkami) wchodzi w życie ogłoszona w lutym nowelizacja ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i innych ustaw (Dz.U. z 2020 r. poz. 285).

Kluczową zmianą jest przejście przez IJHARS zadań w zakresie kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w **obrocie detalicznym**, które do tej pory leżały w kompetencjach Inspekcji Handlowej. Zgodnie z nowo dodanym art. 16 ust. 3 ustawy o jhars: *Inspekcja jest powołana do kontroli przestrzegania przepisów o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, w tym w zakresie ochrony interesów i praw konsumentów finalnych.*

Powierzenie całości zadań dotyczących nadzoru nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych jednemu wyspecjalizowanemu organowi urzędowej kontroli żywności ma na celu zapewnienie systemu efektywniejszego reagowania na pojawiające się na rynku nieprawidłowości. Powyższe ma przyczynić się do szybszego eliminowania z obrotu produktów o jakości handlowej niezgodnej z przepisami oraz do pełniejszego wykorzystania potencjału połączonych służb kontrolnych jak i zaplecza laboratoryjnego.

Nowe zadania IJHARS

Konsekwencją powyższego jest dodanie w art. 17 ust. 1 ustawy o ijhars następujących nowych zadań:

- kontroli oznakowania wprowadzanych do obrotu produktów GMO,
- kontroli oznakowania żywności GMO,
- oraz kontroli prawidłowości wprowadzania do obrotu i oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Warto zauważyć, że IJHARS przejmuje kontrolę oznakowania produktów i żywności GMO, zaś kompetencje w zakresie identyfikacji w artykułach rolno-spożywczych organizmów GMO pozostaną niezmienione.

IJHARS wraz z Inspekcją Weterynaryjną oraz Inspekcją Handlową sprawować będą kontrolę prze-

strzegania przepisów ustawy o oznakowaniu produktów wytworzonych bez wykorzystania organizmów genetycznie zmodyfikowanych jako wolnych od tych organizmów, w tym zgodnie z art. 33 ust. 2 ustawy o paszach, IJHARS przejmuje **nadzór nad obrotem detalicznym paszami przeznaczonymi dla zwierząt domowych**, z wyłączeniem obrotu tymi paszami prowadzonego przez zakłady lecznicze dla zwierząt.

Nakaz wycofania całej partii artykułu zafalszowanego w punktach sprzedaży

Nową kompetencją wojewódzkiego inspektora JHARS jest możliwość nakazania, w drodze decyzji, wycofania z obrotu całej partii artykułu rolno-spożywczego **zafalszowanego** w punktach sprzedaży należących do podmiotu kontrolowanego, jeżeli stwierdzony rodzaj nieprawidłowości odnosi się do całej partii produkcyjnej artykułu rolno-spożywczego. Warto zauważyć, że analogiczny przepis funkcjonuje już w ustawie o Inspekcji Handlowej. Decyzja taka podlega natychmiastowemu wykonaniu i może być wydana przed zakończeniem kontroli.

Nowy rodzaj kary pieniężnej

Ponadto, nowelizacja ustawy o jhars i innych ustaw wprowadza nowy rodzaj decyzji o karze pieniężnej, tj. za niewykonanie decyzji z art. 29 ust. 1 ustawy o jhars, w wysokości od 500 zł do 3-krotnej wartości korzyści majątkowej produktów będących przedmiotem niewykonanej decyzji. Instrument ten ma zdyscyplinować przedsiębiorców, którzy nie respektują przepisów prawa żywnościowego i ignorują decyzje wydawane przez organy urzędowej kontroli żywności.

O niewykonaniu decyzji z art. 29 ust. 1 ustawy o jhars może świadczyć przykładowo wprowadzenie do

obrotu artykułu rolno-spożywczego bez zmiany jego oznakowania, pomimo wydania nakazu w tym zakresie lub pozostawanie w dalszym ciągu, w punktach sprzedaży należących do podmiotu kontrolowanego, artykułu rolno-spożywczego zafalszowanego, w stosunku do którego orzeczono nakaz wycofania z obrotu całej partii.

Wzmocnienie roli Głównego Inspektora JHARS – nowe kompetencje

Nowelizacja ustawy o jhars i innych ustaw zakłada również wzmocnienie roli Głównego Inspektora JHARS w zakresie nadzoru merytorycznego nad wojewódzkimi inspektorami JHARS. Przejawem tego jest między innymi możliwość wystąpienia do wojewody w każdym czasie o odwołanie wojewódzkiego inspektora, jeżeli przemawia za tym interes Inspekcji, a w szczególności, jeżeli działalność wojewódzkiego inspektora lub podległej mu jednostki na terenie właściwości danego wojewódzkiego inspektoratu jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zagraża prawidłowemu wykonywaniu zadań Inspekcji.

Ponadto, Główny Inspektor JHARS może podejmować czynności należące do zakresu działania wojewódzkiego inspektora, w tym przeprowadzać kontrolę, jeżeli jest to uzasadnione szczególną wagą sprawy lub przyczynami organizacyjnymi. W tych przypadkach Główny Inspektor staje się organem właściwym.

Główny Inspektor JHARS sprawuje nadzór nad wojewódzkimi inspektorami, w tym ma prawo kontroli ich działalności, wydawania im wytycznych i wiążących poleceń dotyczących podjęcia czynności w zakresie ich merytorycznego działania. Oczywiście, nie dotyczy to rozstrzygnięć co do istoty sprawy załatwianej w drodze decyzji administracyjnej, gdzie organ działa w sposób bezstronny.

Główny Inspektor JHARS oraz upoważnieni przez niego pracownicy Inspekcji zyskują również uprawnienie do nadzorowania kontroli przeprowadzanej przez wojewódzkich inspektorów w celu sprawdzenia prawidłowości przeprowadzania tej kontroli.

Sporządzanie protokołu kontroli

Nowelizacja ustawy o jhars i innych ustaw przewiduje także zmiany w zakresie sporządzania protokołu

kontroli. Zgodnie z nowododanym art. 28 ust. 2b ustawy o jhars protokół należy sporządzić w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, na których podpisy składają: przeprowadzający kontrolę oraz kierownik jednostki kontrolowanej, a w razie jego nieobecności – zastępca kierownika lub inna osoba upoważniona do zastępowania kierownika, a w razie nieobecności tych osób – osoba uczestnicząca w przeprowadzaniu kontroli. W przypadku odmowy złożenia podpisu przez ww. osoby przeprowadzający kontrolę zamieści o tym wzmiankę w protokole. Czas na złożenie zastrzeżeń do protokołu wynosi 7 dni od dnia jego podpisania, zaś w przypadku uznania zgłoszonych zastrzeżeń należy wprowadzić zmiany w formie aneksu do protokołu.

Przeprowadzający kontrolę zyskuje możliwość prostowania błędów pisarskich, rachunkowych lub innych oczywistych pomyłek w protokole, działając z urzędu lub na wniosek podmiotu kontrolowanego. Wśród innych zmian warto wskazać, że zgodnie z nowododanym art. 24b ustawy o jhars organy Inspekcji oraz upoważnieni przez nie pracownicy Inspekcji, wykonując zadania Inspekcji, podlegają ochronie prawnej przewidzianej dla funkcjonariuszy publicznych.

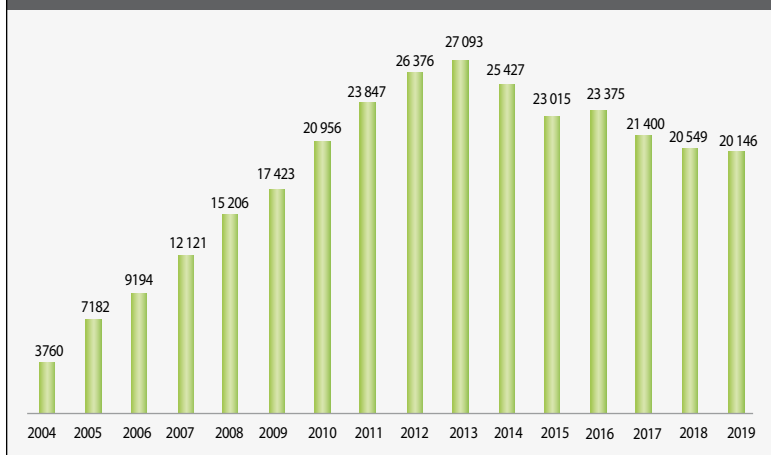
Opisane wyżej najistotniejsze zmiany wprowadzane nowelizacją ustawy o jhars i innych ustaw mają na celu przyspieszyć proces postępowania kontrolnego oraz eliminację możliwości dokonania rozbieżnej interpretacji przepisów prawnych, w związku z kontrolą jakości handlowej żywności, prowadzoną do tej pory przez dwie inspekcje. Zmiany te pozwolą na efektywniejsze wycofywanie z rynku produktów nieodpowiadających wymaganiom przepisów prawnych. Oczekuje się, że powyższe wpłynie znacząco na wzrost bezpieczeństwa ekonomicznego konsumentów.

Na koniec warto nadmienić także, iż od 1 lipca 2020 r. IJHARS przestaje być organem właściwym w zakresie nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu nawozów, nawozów oznaczonych znakiem „NAWÓZ WE” i środków wspomagających uprawę roślin. Kompetencje te przejął Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa na podstawie ustawy z dnia 7 maja 2020 r. o zmianie ustawy o nawozach i nawożeniu oraz ustawy o Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Dominik Gajowiak

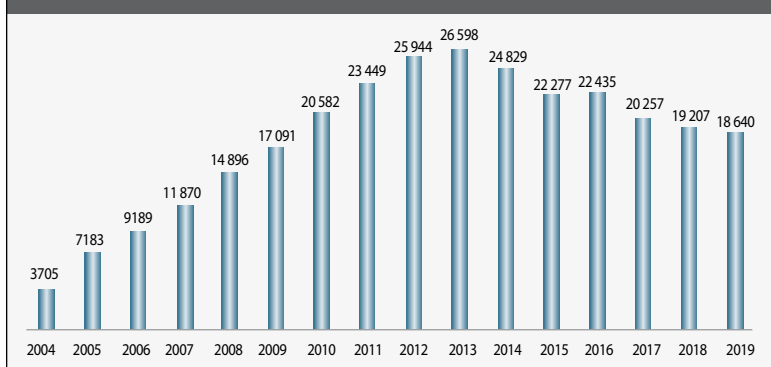
ROLNICTWO EKOLOGICZNE W POLSCE W 2019 R.

**WYKRES 1. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH W POLSCE
W LATACH 2004–2019**



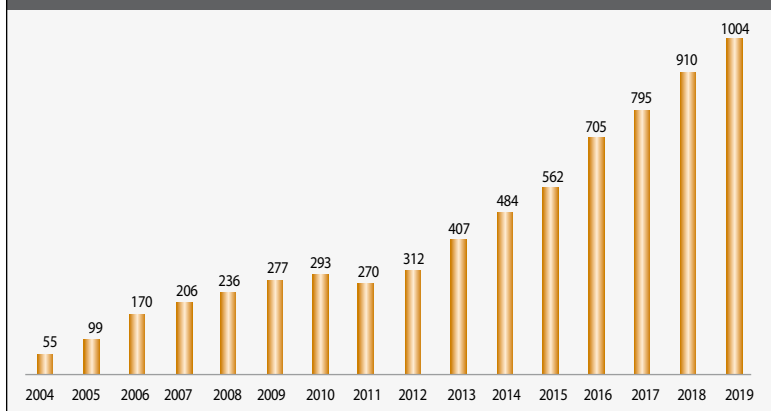
Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym

**WYKRES 2. LICZBA EKOLOGICZNYCH PRODUCENTÓW ROLNYCH
W POLSCE W LATACH 2004–2019**



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

**WYKRES 3. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH
PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA
W POLSCE W LATACH 2004–2019**

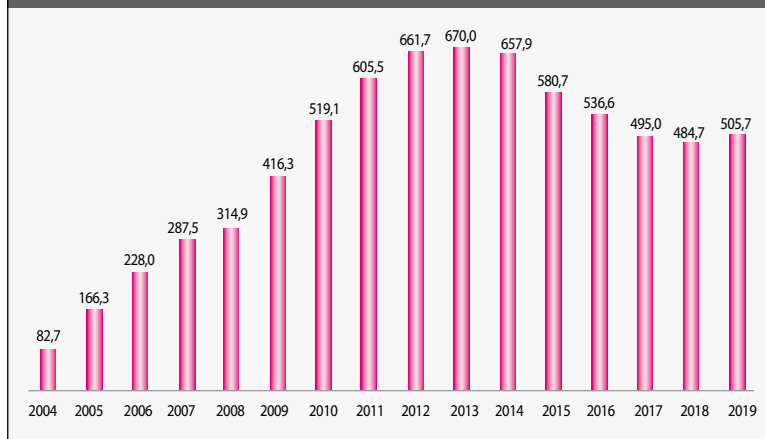


Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym

Rok 2019 był kolejnym po 2018 r., w którym uległa zmniejszeniu ogólna liczba producentów ekologicznych w Polsce. Według stanu na 31 grudnia 2019 r. działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego prowadziło 20 146 producentów, o 2% mniej niż w 2018 r. Spadek ogólnej liczby producentów ekologicznych był spowodowany w głównej mierze spadkiem liczby ekologicznych producentów rolnych, którzy stanowią najliczniejszą grupę spośród wszystkich producentów. W 2019 r. działalność w zakresie ekologicznej uprawy roślin i utrzymania zwierząt prowadziło w Polsce 18 640 producentów, o 3% mniej niż 2018 r. Nieustannie od 2012 r. przybywa producentów ekologicznych prowadzących działalność w zakresie przygotowania¹. W 2019 r. było ich 1004, o 10,3% więcej niż na koniec 2018 r.

W 2019 r. najwięcej producentów ekologicznych prowadziło działalność w województwach: warmińsko-mazurskim (3265), podlaskim (2902) i mazowieckim (2676). Liczba producentów z tych trzech województw stanowiła 47,6% ogólnej liczby producentów ekologicznych w Polsce. Najwięcej gospodarstw ekologicznych znajdowało się również w województwach: warmińsko-mazurskim (3239), podlaskim (2864) i mazowieckim (2242). Ponad połowa wszystkich producentów zajmujących się przygotowaniem prowadziła działalność na terenie województw: mazowieckiego (248), wielkopolskiego (138), lubelskiego (87) i małopolskiego (86). W 2019 r. o 4,3% zwiększeniu uległa ogólna powierzchnia ekologicznych użytków rolnych w Polsce, z 484,7 tys. ha do 505,7 tys. ha.

¹ Zgodnie z definicją zawartą w rozporządzeniu 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.

WYKRES 4. POWIERZCHNIA EKOLOGICZNYCH UŻYTKÓW ROLNYCH W POLSCE W LATACH 2004–2019 [TYS. HA]


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

TABELA 1. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH (W TYM LICZBA GOSPODARSTW I PRODUCENTÓW PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA) W POLSCE W PODZIALE NA WOJEWÓDZTWA, WG STANU NA 31 GRUDNIA 2018 R. ORAZ 31 GRUDNIA 2019 R.

Województwo	Liczba producentów ekologicznych			W tym:					
	2018 r.	2019 r.	zmiana [%]	ekologiczni producenci rolni			podmioty zajmujące się przygotowaniem		
				2018 r.	2019 r.	zmiana [%]	2018 r.	2019 r.	zmiana [%]
dolnośląskie	777	757	-2,6	713	690	-3,2	45	43	-4,4
kujawsko-pomorskie	440	442	0,5	395	387	-2,0	34	39	14,7
lubelskie	2 057	2 067	0,5	1 948	1 951	0,2	79	87	10,1
lubuskie	899	884	-1,7	877	860	-1,9	16	19	18,8
łódzkie	581	606	4,3	491	509	3,7	60	63	5,0
małopolskie	892	853	-4,4	770	721	-6,4	78	86	10,3
mazowieckie	2 648	2 676	1,1	2 284	2 242	-1,8	210	248	18,1
opolskie	72	75	4,2	61	63	3,3	7	6	-14,3
podkarpackie	1 185	1 094	-7,7	1 131	1 041	-8,0	43	46	7,0
podlaskie	3 022	2 902	-4,0	2 989	2 864	-4,2	24	26	8,3
pomorskie	606	595	-1,8	540	525	-2,8	47	46	-2,1
śląskie	222	205	-7,7	148	129	-12,8	44	46	4,5
świętokrzyskie	717	683	-4,7	680	638	-6,2	27	33	22,2
warmińsko-mazurskie	3 420	3 265	-4,5	3 393	3 239	-4,5	25	25	0,0
wielkopolskie	905	932	3,0	727	727	0,0	119	138	16,0
zachodniopomorskie	2 106	2 110	0,2	2 060	2 054	-0,3	52	53	1,9
POLSKA	20 549	20 146	-2,0	19 207	18 640	-3,0	910	1 004	10,3

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

Izabella Kamińska

PRODUKTY POSIADAJĄCE ZAREJESTROWANE NAZWY JAKO CHNP, CHOG LUB GTS W POLSCE¹



Europejskie znaki jakości – *chroniona nazwa pochodzenia* (ChNP), *chronione oznaczenie geograficzne* (ChOG) i *gwarantowana tradycyjna specjalność* (GTS) stają się coraz lepiej rozpoznawalne przez polskich konsumentów. W Polsce są już 43 zarejestrowane, w tym: 9 chronione nazwy pochodzenia, 24 chronione oznaczenia geograficzne i 10 gwarantowanych tradycyjnych specjalności. W 2020 roku do chronionych nazw dołączył podpiwek kujawski, a jeśli nie będzie sprzeciwów, niebawem Komisja Europejska zarejestruje kolejny polski produkt – miód spadziowy z Beskidu Wyspowego, którego producenci zawnieśli o przyznanie statusu chronionej nazwy pochodzenia.

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, produkty, których nazwy zostały zarejestrowane jako ChNP, ChOG lub GTS podlegają kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją, która jest przeprowadzana przed wprowadzeniem produktu do obrotu. Szczegółowe zasady kontroli oraz podział kompetencji w tym zakresie w Polsce reguluje ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*. Zgodnie z ustawą, kontrole zgodności procesu produkcji ze specyfikacją są dokonywane na wniosek producenta przez wojewódzkich inspektorów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (WIJHARS) lub przez upoważnione jednostki certyfikujące.

Aby producent mógł posługiwać się nazwą zarejestrowaną jako ChNP, ChOG lub GTS oraz właści-

wym unijnym symbolem, konieczne jest poddanie się kontroli zgodności procesu produkcji produktu ze specyfikacją oraz posiadanie ważnego świadectwa jakości lub certyfikatu zgodności.

W ramach ww. kontroli sprawdzane jest, czy proces produkcji produktu ChNP, ChOG lub GTS przebiega zgodnie z wymaganiami specyfikacji. Kontrola obejmuje sprawdzenie stanu faktycznego na miejscu oraz weryfikację dokumentów m.in. rejestrów, które powinny wskazywać związek między partią przychodzącą (dostarczonymi surowcami i produktami) i partią wychodzącą – gotowym produktem, dostarczanym odbiorcy. Jeżeli wymaga tego specyfikacja, pobierane są próbki do badań laboratoryjnych. W toku kontroli zgodności przeprowadzany jest również wywiad z producentem, w celu uzyskania niezbędnych informacji, pomagających w ocenie stanu faktycznego.

W Polsce kontrolę zgodności ze specyfikacją produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG lub GTS przeprowadzają wojewódzcy inspektorzy jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (WIJHARS) lub akredytowane i upoważnione przez ministra właściwego ds. rynków rolnych jednostki certyfikujące. W wyniku kontroli wydawane są producentom dokumenty (świadectwo jakości, wydawane przez WIJHARS lub certyfikaty zgodności, wydawane przez jednostki certyfikujące), które uprawniają do znakowania produktów zarejestrowanymi nazwami oraz unijnym symbolem. Wyboru organu kontrolnego dokonuje producent.

Obecnie w Polsce są 4 jednostki certyfikujące kompetentne w zakresie kontroli zgodności ze specyfika-

¹ Wg stanu na dzień 31 grudnia 2019 r.

cją produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG lub GTS.

Lp.	Nazwa jednostki certyfikującej
1.	PNG Sp. z o.o.
2.	COBICO Sp. z o.o.
3.	BIOCERT MAŁOPOLSKA Sp. z o.o.
4.	QA Solutions Sp. z o.o.

Rozwój unijnego systemu jakości żywności w Polsce przebiega stabilnie. Wielu producentów dostrzega realne korzyści z rejestracji nazw, takich jak choćby wyróżnienie produktu, ochrona prawna nazw czy wzrost rozpoznawalności produktu i regionu, z którego one pochodzą.

W 2019 r., liczba producentów nie zmieniła się znacząco w odniesieniu do roku 2018. W 2019 r. wydane zostały 3 nowe dokumenty uprawniające do wykorzystywania chronionych nazw. Spośród 42 zarejestrowanych polskich nazw produktów, wydane zostały certyfikaty zgodności lub świadectwa jakości obejmujące 38 produktów ChNP, ChOG lub GTS. Dotychczas nie wydane zostały dokumenty uprawniające do używania nazw: śliwka szydlowska (ChOG), półtorak staropolski tradycyjny (GTS), dwójniak staropolski tradycyjny (GTS) i fasola korczyńska (ChOG).

Po raz pierwszy od zarejestrowania nazwy czosnek galicyjski (ChOG) w 2019 r., wydane zostały certyfikaty zgodności potwierdzające zgodność procesu produkcji ze specyfikacją.

W 2019 r. ważnych było 858 świadectw jakości i certyfikatów zgodności obejmujących produkty, których nazwy zostały zarejestrowane jako ChNP, ChOG lub GTS. Część z tych dokumentów została wydana w latach 2015-2019 na okres dłuższy niż rok i w 2019 r. były nadal ważne. Utrzymanie zgodności ze specyfikacją potwierdzają kontrole realizowane przez WIJHARS w ramach nadzoru nad producentami.

W 2019 r., po przeprowadzeniu kontroli na wniosek producentów, wojewódzcy inspektorzy JHARS wydali 76 świadectw jakości potwierdzających zgodność procesu produkcji produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG, GTS ze specyfikacją. Ponadto, w 2019 r., ważność zachowało 51 świadectw jakości wystawionych w 2018 r., 100 świadectw jakości wystawionych w 2017 r. oraz 13 świadectw jakości wystawionych w 2016 r.

W 2019 r. było ważnych 618 certyfikatów zgodności, z czego 508 wydano w 2019 r. Wg stanu na dzień 31 grudnia 2019 r. pod kontrolą jednostek certyfikujących było 19 produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG lub GTS.

Podobnie jak w roku 2018, najliczniejszą grupę stanowili producenci jabłek grójeckich ChOG (539 producentów uprawnionych do wykorzystywania zarejestrowanej nazwy). Również liczną grupę stanowią producenci rogała świętomarcińskiego. W 2019 roku wielkopolski przysmak mogło wprowadzać do obrotu 104 producentów.

Polska zajmuje 8 miejsce wśród państw Unii Europejskiej pod względem liczby zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG lub GTS.

Produkty ze znakiem ChNP, ChOG lub GTS, to produkty posiadające specyficzne cechy wynikające z obszaru geograficznego, na którym są wytwarzane lub tradycyjnych metod produkcji. Świadectwo jakości i certyfikaty zgodności to dokumenty wydawane po kontroli zgodności ze specyfikacją przez niezależne organy kontrolne. Są one formalnym potwierdzeniem, że produkty te poddawane są regularnym kontrolom na każdym etapie produkcji, co gwarantuje ich autentyczność.

Bieżące informacje na temat producentów uprawnionych do wprowadzania do obrotu produktów oznakowanych jako ChNP, ChOG, GTS (aktualizowane raz w miesiącu) można znaleźć na stronie internetowej IJHARS <https://ijhars.gov.pl>.

Wykaz zawiera następujące informacje:

- nazwa produktu,
- podstawowe dane o producencie (nazwa firmy/imię i nazwisko producenta, siedziba i adres firmy/miejsce zamieszkania i adres producenta),
- numer certyfikatu zgodności lub świadectwa jakości,
- data wydania certyfikatu zgodności lub świadectwa jakości,
- data ważności certyfikatu zgodności lub świadectwa jakości,
- organ/jednostka certyfikująca wydające świadectwo jakości lub certyfikat zgodności.

Wykaz jest podzielony na trzy części, pierwsza obejmuje produkty zarejestrowane jako *chronione nazwy pochodzenia*, druga – *chronione oznaczenia geogra-*

TABELA 1. LICZBA WAŻNYCH ŚWIADECTW JAKOŚCI I CERTYFIKATÓW ZGODNOŚCI PRODUKTÓW ChNP, ChOG, GTS WG STANU NA DZIEŃ 31 GRUDNIA 2019 ROKU

Lp.	Nazwa produktu	Data rejestracji	Liczba ważnych świadectw jakości i certyfikatów zgodności produktów ChNP, ChOG, GTS w 2019 r.
1.	Bryndza podhalańska (ChNP)	12/06/2007	9
2.	Oscypek (ChNP)	14/02/2008	40
3.	Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG)	31/05/2008	2
4.	Półtorak staropolski tradycyjny (GTS)	29/07/2008	0
5.	Dwójniak staropolski tradycyjny (GTS)	29/07/2008	0
6.	Trójniak staropolski tradycyjny (GTS)	29/07/2008	1
7.	Czwórniak staropolski tradycyjny (GTS)	29/07/2008	0
8.	Rogal świętomarciński (ChOG)	31/08/2008	104
9.	Wielkopolski ser smażony (ChOG)	21/04/2009	4
10.	Andruty kaliskie (ChOG)	22/04/2009	2
11.	Olej rydzowy tradycyjny (GTS)	16/06/2009	1
12.	Pierekaczewnik (GTS)	30/06/2009	2
13.	Truskawka kaszubska (ChOG)	28/11/2009	(20)
14.	Kielbasa lisecka (ChOG)	16/12/2009	9
15.	Redykołka (ChNP)	01/12/2009	3
16.	Miód kurpiowski (ChOG)	13/07/2010	0
17.	Fasola korczyńska (ChOG)	13/07/2010	0
18.	Podkarpacki miód spadziowy (ChNP)	07/08/2010	2
19.	Suska sechlońska (ChOG)	09/10/2010	(9)
20.	Wiśnia nadwiślanka (ChNP)	13/10/2010	(12)
21.	Śliwka szydlowska (ChOG)	30/10/2010	0
22.	Obwarzanek krakowski (ChOG)	30/10/2010	8(1)
23.	Jabłka łąckie (ChOG)	05/11/2010	(11)
24.	Chleb prądnicki (ChOG)	12/03/2011	2
25.	Kielbasa myśliwska staropolska (GTS)	19/04/2011	(1)
26.	Kielbasa jałowcowa staropolska (GTS)	19/04/2011	(1)
27.	Karp zatorski (ChNP)	20/05/2011	(1)
28.	Miód drahimski (ChOG)	16/06/2011	(5)
29.	Kołacz śląski (ChOG)	27/07/2011	15
30.	Jabłka grójeckie (ChOG)	05/10/2011	6(533)
31.	Kabanosy staropolskie (GTS)	20/10/2011	(1)
32.	Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca/Fasola z Doliny Dunajca(ChNP)	25/10/2011	(1)
33.	Fasola wrzawska (ChNP)	11/01/2012	(6)
34.	Jagnięcina podhalańska (ChOG)	13/01/2012	1
35.	Miód z Sejneńszczyzny /Łódzieszczyzny (ChNP)	30/01/2012	3
36.	Ser koryciński swojski (ChOG)	10/08/2012	8(1)
37.	Cebularz lubelski (ChOG)	05/08/2014	5
38.	Krupnioki śląskie (ChOG)	21/06/2016	2(6)
39.	Kielbasa biała parzona wielkopolska (ChOG)	07/07/2017	11
40.	Kielbasa piaszczańska (ChOG)	21/11/2017	(1)
41.	Czosnek galicyjski (ChOG)	27/08/2018	(6)
42.	Kielbasa krakowska sucha staropolska (GTS)	27/08/2018	(1)
43.	Heumilch/Haymilk/ Latte fieno/ Lait de foin/Leche de heno (GTS)	04/03/2016	(1)
44.	suma	-	858

Liczby podane w nawiasie oznaczają liczbę certyfikatów zgodności wydanych przez jednostki certyfikujące, liczby bez nawiasów oznaczają liczbę świadectw jakości wydanych przez wojewódzkie inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

ficzne, a trzecia – gwarantowane tradycyjne specjalności.

Wykaz producentów, udostępniony na stronie administrowanej przez Inspekcję JHARS jest przygotowywany na podstawie informacji z wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz z jednostek certyfikujących. Zgodnie z ustawą o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, jednostki certyfikujące przekazują Głównemu Inspektorowi JHARS, w terminie do 10 dnia każdego miesiąca wykaz producentów, którym wydano lub cofnięto certyfikat zgodności, według stanu za poprzedni miesiąc. W oparciu o powyższe informacje oraz uwzględniając regularnie przekazywane raporty z WIJHARS o wydanych świadectwach jakości, jak również prowadzony w GIJHARS monitoring ważności wydanych świadectw jakości i certyfikatów zgodności, przygotowywane są kolejne aktualizacje wykazu producentów ChNP, ChOG, GTS.

Rozpowszechnienie informacji o producentach produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG lub GTS jest działaniem korzystnym zarówno dla konsumentów, jak i samych producentów. Konsumenty mogą dowiedzieć się ilu producentów wytwarza dany produkt i zorientować się, gdzie może być on dostępny. Informacje w tym zakresie są również cenne dla studentów oraz pracowników jednostek naukowych, którzy prowadzą badania w zakresie produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub będące gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami. Ponadto, zamieszczony na stronie internetowej JHARS wykaz pozwoli konsumentom sprawdzić, czy zakupiony produkt pochodzi od producenta, który posiada aktualne świadectwo jakości lub certyfikat zgodności.

PODPIWEK KUJAWSKI

Marta Modzelan



W dniu 12 maja 2020 r. w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych zarejestrowana została nazwa podpiwek kujawski (ChOG). Podpiwek kujawski to 43. polski produkt zarejestrowany w unijnym systemie.

Specyfika podpiwka kujawskiego opiera się na szczególnych cechach jakościowych oraz renomie produktu, które są związane z pochodzeniem geograficznym produktu. Podpiwek kujawski może być wytwarzany wyłącznie na terenie województwa kujawsko-pomorskiego.

Podpiwek kujawski funkcjonuje historycznie, jako produkt w dwóch wersjach: gotowego napoju gazowanego oraz mieszanki suszu (kawy zbożowej) służącej do przygotowywania napoju w warunkach domowych. Na wyznaczonym obszarze geograficznym musi odbywać się prażenie ziaren jęczmienia i zmielonego korzenia cykorii oraz przygotowywanie w odpowiednich proporcjach mieszanki suszu. Dodatkowo, w przypadku produkcji gotowego napoju podpiwka kujawskiego, na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się następujące etapy produkcji: gotowanie mieszanki zbożowej z dodatkiem prażonego korzenia cykorii (brzeczki), dodawanie i gotowanie chmielu aromatycznego w szyszkach, dodawanie cukru, dodawanie drożdży i fermentacja, butelkowanie oraz pasteryzacja lub inna forma inaktywacji drożdży, która nie wpływa na smak końcowy napoju.

Podpiwek kujawski to bezalkoholowy napój zbożowy o ciemnobrązowej barwie, który różni się metodą produkcji od napoju powszechnie nazywanego podpiwkiem. Podpiwkiem zwykle określa się rodzaj napoju, który jest produktem ubocznym przy produkcji piwa i jest wytwarzany ze słodu jęczmiennego, dosładzany i sztucznie wzbogacany dwutlenkiem węgla. W odróżnieniu od innych podpiwków, podpiwek kujawski jest napojem fermentowanym na bazie palonego ziarna jęczmienia i cykorii z dodatkiem chmielu. Nie zawiera słodu. Dzięki stoso-



wanej w produkcji fermentacji alkoholowej, podpiwek kujawski posiada ok. trzykrotnie mniej cukru w porównaniu do napojów gazowanych o nazwie podpiwek. W trakcie fermentacji drożdże pobierają cukier wytwarzając alkohol i dwutlenek węgla, dzięki czemu podpiwek kujawski nie jest sztucznie wzbogacany dwutlenkiem węgla. Gotowy napój charakteryzuje się lekko kwaskowym z nutą goryczy, orzeźwiającym smakiem i wyrazistym aromatem kawy zbożowej i drożdży. Ponadto, z uwagi na intensywny smak, barwę i aromat, uzyskane tradycyjną metodą produkcji, do podpiwka kujawskiego nie dodaje się konserwantów chemicznych oraz dodatków aromatycznych i barwników.

Zanim rozpoczęła się masowa produkcja podpiwka kujawskiego, kawa zbożowa była używana przez mieszkańców Kujaw jako tańszy substytut kawy naturalnej. Kawa zbożowa była wyrabiana poprzez samodzielne upalenie ziaren jęczmienia. Do zmielonego jęczmienia dodawano kupiony ekstrakt z palonego korzenia cykorii. Cykoria była sprzedawana w postaci miałkiego proszku koloru brunatnego przypominającego w smaku zmieloną prawdziwą kawę. Niska cena tego produktu w stosunku do



kawy naturalnej sprawiła, że zapotrzebowanie na kawę zbożową z domieszką cykorii z roku na rok wzrastało. Początek wytwarzania produktu podpiwek kujawski sięga 1816 r., kiedy bracia Bohmowie założyli fabrykę na terenie województwa kujawsko-pomorskiego. To właśnie w tej fabryce stworzono mieszankę jęczmienia i cykorii z dodatkiem chmielu (mieszanka suszu) wraz z recepturą sporządzania napoju. Obszar województwa kujawsko-pomorskiego to jeden z najcieplejszych regionów w Polsce – charakteryzuje się niewielką ilością opadów w ciągu roku oraz niezwykle żyznymi glebami, stanowi optymalne warunki zarówno do uprawy cykorii jak i jęczmienia. Ferdynand Bohm sprowadził z Holandii nasiona cykorii i założył na Kujawach i Ziemi Dobrzyńskiej jej pierwsze przemysłowe uprawy. Tak rozpoczęła się historia najstarszej i największej w Polsce wytwórni kawy zbożowej. Fabryka Bohma

udostępniała przepis i mieszankę suszu początkowo pod nazwą „podpiwek”, oddając wytworzenie tego napoju w ręce swoich klientów.

Dzięki dużej dostępności cykorii i jęczmienia oraz wiedzy i umiejętności lokalnych producentów, ukształtowała się na obszarze województwa kujawsko-pomorskiego unikatowa metoda wytwarzania podpiwka kujawskiego, która gwarantuje wysoką jakość tego napoju.

O renomie jaką obecnie cieszy się podpiwek kujawski wśród konsumentów, świadczy jego obecność na targach krajowych i lokalnych imprezach promujących wyroby tradycyjne i regionalne, a także zdobyte nagrody i wyróżnienia na krajowych konkursach.

Obecnie w unijnym systemie zarejestrowane są 43 nazwy produktów regionalnych i tradycyjnych pochodzących z Polski.

Źródło informacji:

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE C 431/16 z 23.12.2019),

Wniosek o rejestrację nazwy pochodzenia/oznaczenia geograficznego produktu rolnego lub środka spożywczego – Grupa producencka – „Konsorcjum Producentów i Wytwórców Podpiwka Kujawskiego”.



Źródło: Pixabay

RYNEK CHMIELU W POLSCE

Katarzyna Trojnar

Rynek chmielu w Polsce objęty jest wspólną polityką rolną UE, a co za tym idzie podlega nadzorowi organów urzędowych. Podstawowym wymogiem dotyczącym możliwości sprzedaży chmielu i produktów chmielowych na terenie Unii Europejskiej jest jego certyfikacja.

Urzędowy nadzór na rynku chmielu

W Polsce certyfikacja chmielu i produktów chmielowych realizowana jest przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, a dokładnie przez wojewódzkie inspektoraty JHARS w oparciu o przepisy UE oraz krajowe akty prawne.

Główny Inspektor JHARS zatwierdził jako ośrodki certyfikujące czterech wojewódzkich inspektorów JHARS. Certyfikację chmielu i produktów chmielowych prowadzą wojewódzkie inspektoraty JHARS w Lublinie, Poznaniu, Wrocławiu i Zielonej Górze. Wymienione ośrodki certyfikujące w ramach swoich ustawowych zadań wydają certyfikaty na chmiel nieprzygotowany, certyfikaty na produkty chmielowe oraz pobierają próbki do badań laboratoryjnych.

Certyfikacja chmielu przez organy Inspekcji JHARS odbywa się po zbiorach chmielu, tj. od września roku zbioru do końca marca roku następnego. Jest ona realizowana na wniosek producenta chmielu pod urzędowym nadzorem i obejmuje takie etapy jak: ważenie, opieczutowanie i oznakowanie opakowań chmielu, pobranie próbek do badań laboratoryjnych oraz wydanie certyfikatu w przypadku, gdy chmiel spełnia wymagania jakościowe określone w przepisach.

Akty prawne

Wykaz podstawowych aktów prawnych dotyczących rynku chmielu w Polsce, w tym zasad certyfikacji chmielu i produktów chmielowych:

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 roku *ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007* (Dz. U. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671, ze zm.),
- Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1850/2006 z dnia 14 grudnia 2006 roku *ustanawiające szcze-*

gólne zasady certyfikacji chmielu i produktów chmielowych (Dz. Urz. UE L 355, z 15.12.2006, str. 72, ze zm.),

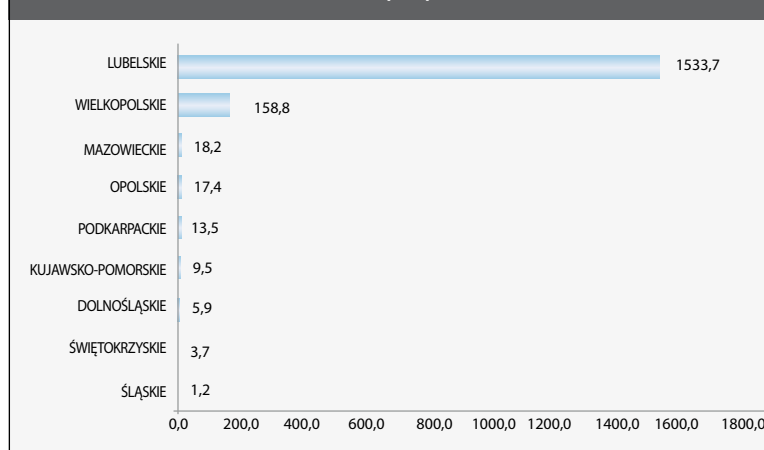
- Ustawa z dnia 19 grudnia 2003 roku *o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu* (Dz. U. z 2019 r. poz. 935).

Wymagania jakościowe dla chmielu

W Polsce do certyfikacji zgłaszany jest przede wszystkim chmiel nieprzygotowany, zwany również chmielem plantatorskim, który poddany został jedynie wstępnemu suszeniu i pakowaniu. Chmiel taki musi spełniać minimalne wymagania dotyczące: wilgotności, zawartości zanieczyszczeń w postaci liści, łodyg i odpadków chmielowych oraz w przypadku chmielu „niezaziarnionego” obecności nasion.

Odmiany chmielu można ogólnie podzielić na odmiany goryczkowe i aromatyczne. Odmiany goryczkowe zawierają w surowcu ponad 6% alfa-kwasów. Zawartość alfa-kwasów u odmian aromatycznych jest mniejsza, charakteryzują się one ponadto korzystnym udziałem związków kształtujących aromat chmielowy. Dla przemysłu piwowarskiego przydatne są oba typy odmian – goryczkowe wprowadzają do

WYKRES 1. POWIERZCHNIA UPRAW CHMIELU W PODZIALE NA WOJEWÓDZTWA (HA) SEZON 2019/2020



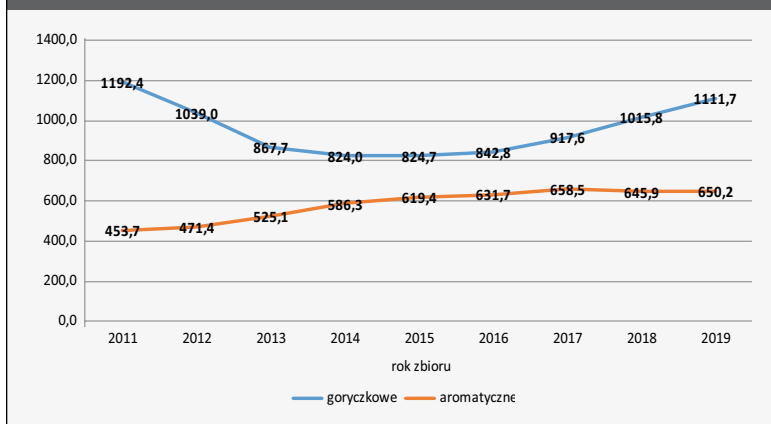
piwa związki odpowiedzialne za jego smak (szczególnie goryczkę) działają bakteriostatycznie i stabilizująco, aromatyczne tworzą specyficzny bukiet smako-zapachowy piwa.

Uprawy chmielu w Polsce

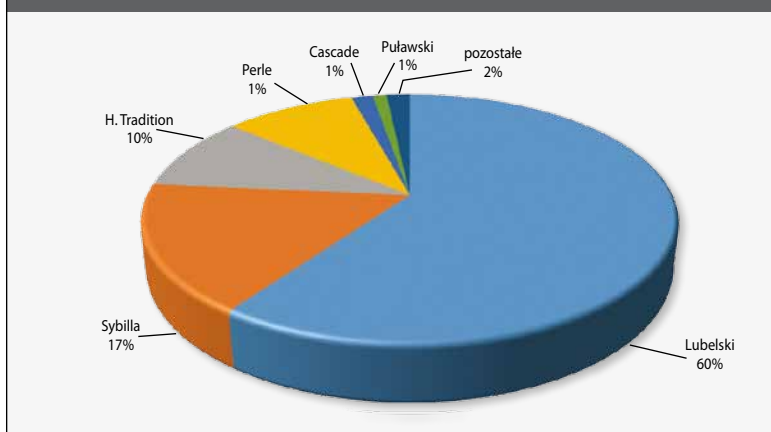
W Polsce chmiel uprawiany jest w 9 województwach przez 680 plantatorów, przy czym zdecydowanie największy areał upraw znajduje się w województwie lubelskim i wielkopolskim (wykres 1).

Całkowita powierzchnia upraw chmielu, na podstawie danych przekazywanych do Inspekcji JHARS przez samych producentów chmielu, wynosi około 1762 ha. Przy czym powierzchnia upraw chmielu odmian zaliczanych do goryczkowych wynosi 1112 ha natomiast odmian aromatycznych 650 ha. Od roku 2013 obserwuje się stały, coroczny przyrost powierzchni plantacji zarówno odmian goryczkowych jak i aromatycznych (wykres 2).

WYKRES 2. POWIERZCHNIA UPRAW CHMIELU W POLSCE W PODZIALE NA ODMIANY GORYCZKOWE I AROMATYCZNE W LATACH 2011–2019 (HA)



WYKRES 3. STRUKTURA ODMIAN AROMATYCZNYCH CHMIELU W POLSCE



Porównując powierzchnię upraw chmielu w państwach UE, Polska znajduje się na 3. miejscu, za Niemcami (powierzchnia upraw wg raportu KE z 2019 roku 20,1 tys. ha) oraz za Czechami (powierzchnia upraw wg raportu KE z 2019 r. wynosi 5,3 tys. ha).

Warto zwrócić uwagę na strukturę odmianową upraw chmielu (wykresy 3 i 4). Od lat dominują odmiany chmielu zaliczane do grupy odmian goryczkowych, jednak obecnie obserwuje się wzrost powierzchni odmian aromatycznych.

W uprawie znajdują się zarówno odmiany znane polskim plantatorom od wielu lat, takie jak: odmiana Lubelski, Sybilla, Hallertauer Tradition, Perle – zaliczane do odmian aromatycznych, oraz odmiany: Hallertauer Magnum i Marynka – zaliczane do odmian goryczkowych.

Warto zwrócić uwagę na nowe odmiany takie jak: odmiana Magnat. Jest to polska odmiana chmielu goryczkowego, której aktualna powierzchnia stanowi 13% powierzchni wszystkich odmian goryczkowych.

Pozostałe uprawy chmielu polskich plantatorów o znacznie mniejszej powierzchni oferują dużą różnorodność odmian, z odmian aromatycznych są to: Lomik, Saaz, Triskel, Tomyski, Willamette, Centennial, Crystal, Książęcy, natomiast z odmian goryczkowych: Oktawia, Chinook, Zula, Izabella, Nugget.

Zbiory i certyfikacja chmielu nieprzygotowanego

Dane dotyczące masy chmielu nieprzygotowanego poddanego certyfikacji przez organy Inspekcji JHARS określane są potocznie jako zbiory chmielu. Wynika to z faktu, że w praktyce każdy kilogram chmielu przewidziany do wprowadzenia do obrotu musi zostać poddany certyfikacji. Warto podkreślić, że razem ze wzrostem powierzchni upraw obserwuje się wzrost masy chmielu pozyskanego od polskich plantatorów.

W ostatnim sezonie zbioru chmielu 2019–2020, certyfikowano chmiel o łącznej masie 3766 ton, w tym 2473 tony stanowił chmiel odmian goryczkowych a 1293 tony chmiel odmian aromatycznych.

Porównując dane z raportu KE z 2019 roku gdzie wyliczono szacunkowy średni plon w poszczegól-

nych państwach UE warto podkreślić, że w przypadku Polski były to średnio 2 tony/ha, w przypadku Niemiec 2,17 ton/ha, a w przypadku Czech 1,02 ton/ha.

Cechy jakościowe polskiego chmielu

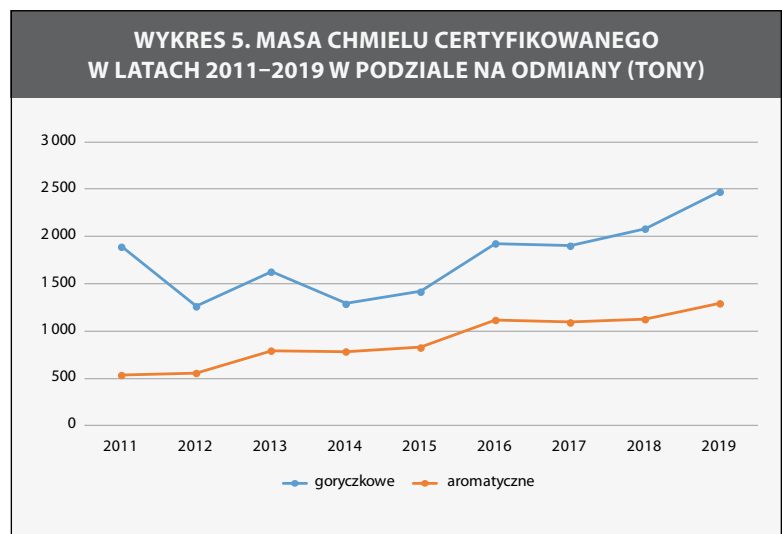
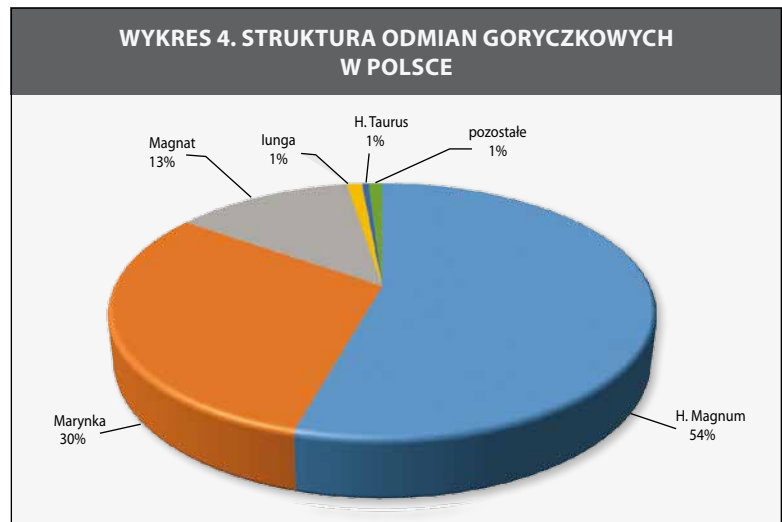
W minionym sezonie zbioru chmielu 2019-2020, wydano łącznie 1839 certyfikatów na chmiel nieprzygotowany przy czym nieprawidłowości stwierdzono w przypadku 8 partii chmielu, o łącznej masie 12,3 ton. Kwestionowane partie nie spełniały wymagań minimalnych lub nie odpowiadały deklaracji producenta w zakresie zgłoszonej odmiany.

Zawyżoną wilgotność szyszek lub ich zanieczyszczenie liśćmi i łodygami w przypadku chmielu uprawianego w Polsce stwierdza się w sporadycznych przypadkach. Natomiast w odniesieniu do zaziarnienia chmielu obserwuje się zmienne tendencje w zależności od sezonu zbioru. W minionym sezonie 2019-2020 obecność nasion przekraczającą 2% masy stwierdzono w przypadku 61% masy chmielu certyfikowanego. Natomiast w sezonie wcześniejszym 2018-2019 chmiel zaziarniony stanowił 35% masy chmielu certyfikowanego.

Średnia zawartość alfa-kwasów w odmianach aromatycznych wynosiła w minionym sezonie 4,8%, natomiast w odmianach gorzcowych 10,3%.

Podsumowanie

Warto podkreślić, że poza znaczącym arealem upraw oraz zbiorów chmielu, w Polsce znajduje się również przemysł przetwórczy zajmujący się produkcją produktów chmielowych. Produkty chmielowe wprowadzane do obrotu na terenie UE również podlegają procedurze certyfikacji. Certyfikacja produktów chmielowych prowadzona jest pod urzędowym nadzorem Inspekcji JHARS. W minionym sezonie w 5 zakładach przetwórczych przeprowadzono certyfikację granulatów chmielowych, o łącznej masie 788 ton.



Zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz planowaną na przyszłe lata Wspólną polityką rolną UE po 2020 roku, certyfikacja chmielu i produktów chmielowych nadal będzie procesem nadzorowanym urzędowo. Należy jednak podkreślić, że parametry badane i nadzorowane przez Inspekcję JHARS to wymagania minimalne jakie powinny spełniać chmiel i produkty chmielowe wprowadzane do obrotu. Za jakość chmielu jako surowca piwowarskiego oraz jego walory użytkowe odpowiadają przede wszystkim plantatorzy i przetwórcy chmielu.

Justyna Skiba

JAKOŚĆ HANDLOWA PIWA NA PODSTAWIE WYNIKÓW KONTROLI

Na przestrzeni ostatnich lat obserwujemy wzrost liczby nowych podmiotów działających w branży piwowarskiej. Otworzyły się mikrobrowary oferujące konsumentom nowe marki piw rzemieślniczych.

Pojawiły się także firmy zlecające produkcję piw w oparciu o własne receptury wyspecjalizowanym zakładom. Inni przedsiębiorcy działający jako browary restauracyjne, zaczęli wprowadzać do sprzedaży piwa butelkowane. Statystyki w zakresie piwnych premier wskazują, że wzrasta również liczba nowych produktów. Piwowarzy starają się zaspokoić gusta konsumentów oferując im szeroki wybór piw pod względem stylu, smaku czy zawartości alkoholu.

Czy wszyscy przedsiębiorcy działający w branży piwowarskiej przestrzegają prawa i wprowadzają do obrotu piwa charakteryzujące się właściwą jakością handlową? Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych sprawdza czy produkty oferowane do sprzedaży konsumentom spełniają zadeklarowane wymagania, zarówno pod względem cech organoleptycznych, parametrów fizykochemicznych oraz prawidłowości podania informacji w oznakowaniu.

Działania kontrolne

Ostatnia kontrola w zakresie jakości handlowej piwa została przeprowadzona w I kwartale 2020 roku. Jej celem było sprawdzenie jakości handlowej tego produktu w zakresie zgodności z deklaracją producenta oraz prawidłowości znakowania opakowań na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa, w tym dotyczącymi rolnictwa ekologicznego oraz produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.

Kontrole przeprowadziły wszystkie wojewódzkie inspektoraty IJHARS, z wyjątkiem WIJHARS w Kielcach. Skontrolowano ponad 30% jednostek zarejestrowanych w WIJHARS prowadzących działalność w zakresie produkcji, konfekcjonowania i obrotu piwem. Wśród podmiotów objętych kontrolą prawie 40% stanowili przedsiębiorcy dotychczas niekontrolowani.

W wyniku kontroli stwierdzono nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych oraz znakowania opakowań, nie wykryto natomiast niezgodności w zakresie cech organoleptycznych skontrolowanych partii piwa. Najwięcej błędów dotyczyło zamieszczania informacji na opakowaniach – prawie 40% partii piwa zostało zakwestionowanych w tym zakresie. Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały, że ponad 15% skontrolowanych partii piwa nie spełniało wymagań deklaracji producenta.

Nieprawidłowości odnośnie parametrów fizykochemicznych piwa dotyczyły głównie deklarowanej zawartości alkoholu, ekstraktu brzożki podstawowej, zawartości dwutlenku węgla, wartości goryczy IBU. W przypadku 1 partii piwa deklarowanego jako niepasteryzowane i niefiltrowane na podstawie badań laboratoryjnych stwierdzono brak obecności charakterystycznej mikroflory.

W odniesieniu do znakowania piwa, najwięcej problemów sprawiało zamieszczanie nazwy, ilości netto i rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu w tym samym polu widzenia. Przedsiębiorcy w niewłaściwy sposób umieszczali na etykiecie piwa informacje o warunkach jego przechowywania – dane te nie znajdowały się bezpośrednio po dacie minimalnej trwałości. Poważnym błędem było podawanie w wykazie składników nazwy słoju bez odniesienia do nazwy surowca, czyli składnika powodującego alergię lub reakcję nietolerancji. Stanowiło to naruszenie interesów konsumenta w zakresie dostępu do obowiązkowej informacji na temat żywności. Decydując się na podawanie wykazu składników piwa, producenci zapominali o zamieszczeniu wszystkich zastosowanych do produkcji surowców. Inspektorzy stwierdzili brak wyszczególnienia w wykazie składników np. słoju pszenicznego, jęczmienia, ekstraktu chmielu, karmelu amoniakalnego. Niektórzy przedsiębiorcy mieli kłopoty z prezentowaniem obowiązkowych informacji na etykiecie piwa zgodnie z zasa-

dami czytelności, bowiem kontrola wykazała, że dane te zamieszczone były przy użyciu czcionki o zbyt małym rozmiarze (poniżej 1,2 mm).

W trakcie kontroli w I kwartale 2020 roku wykryto także naruszenia w zakresie znakowania piwa dotyczące wprowadzania konsumenta w błąd. Producent na opakowaniu piwa umieścił określenia „Tradycyjne piwo...”, „Tradycyjna receptura”, podczas gdy wytwarzanie tego produktu nie opierało się na tradycyjnych recepturach i nie stosowano tradycyjnych sposobów produkcji nie zmienianych od lat. Inspektorzy stwierdzili, że do produkcji wykorzystywano surowce przetworzone: syrop glukozowo-fruktozowy, ekstrakt chmielu, a także barwnik – karmel amoniakalny E 150c, substancje pomagające w przetwarzaniu takie jak: preparaty enzymatyczne, stabilizujące, co stało w sprzeczności z zamieszczeniem określeń nawiązujących do tradycyjnego charakteru piwa.

Kolejne przypadki dotyczyły użycia określenia „świeże” w oznakowaniu piw, które poddawane były pasteryzacji. Zakwestionowano prawidłowości ich znakowania z uwagi na wprowadzanie konsumenta w błąd co do właściwości produktu.

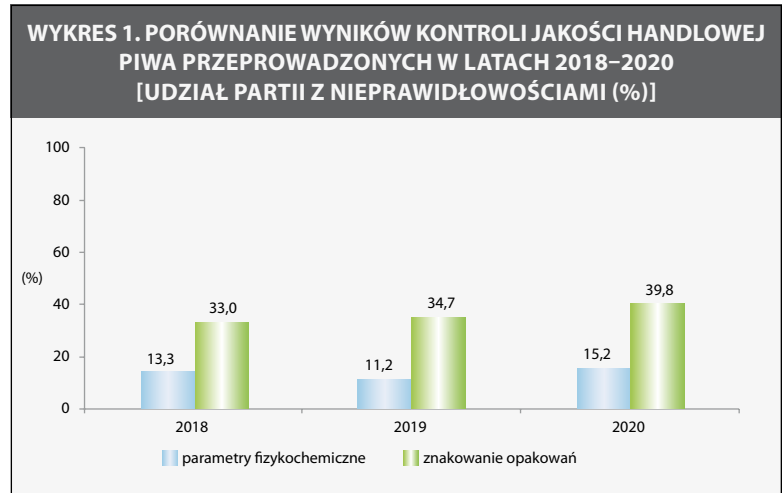
W trakcie weryfikacji etykiet piwa inspektorzy stwierdzili ponadto zamieszczenie określenia „Pszeniczne Weizen”, wprowadzającego konsumenta w błąd co do składu produktu. Jak wykazała kontrola do produkcji tego piwa w przewadze stosowano sód jęczmienny.

Inny przypadek dotyczył wprowadzania konsumenta w błąd co do właściwości piwa. Na froncie opakowania w głównym polu widzenia umieszczono określenie „CHMIEL MAGNUM” wskazujące, że do produkcji składnik ten został użyty w postaci naturalnej, tj. szyszek chmielowych. Jednocześnie w oznakowaniu znajdowały się informacje „Classic”, „Klasyczna receptura”, „Dobre składniki Polski chmiel”, „Klasycznie ważone i leżakowane”, które również mogły sugerować użycie surowców nieprzetworzonych. Jak się okazało w trakcie kontroli do produkcji stosowano ekstrakt chmielowy, czyli składnik w postaci przetworzonej.

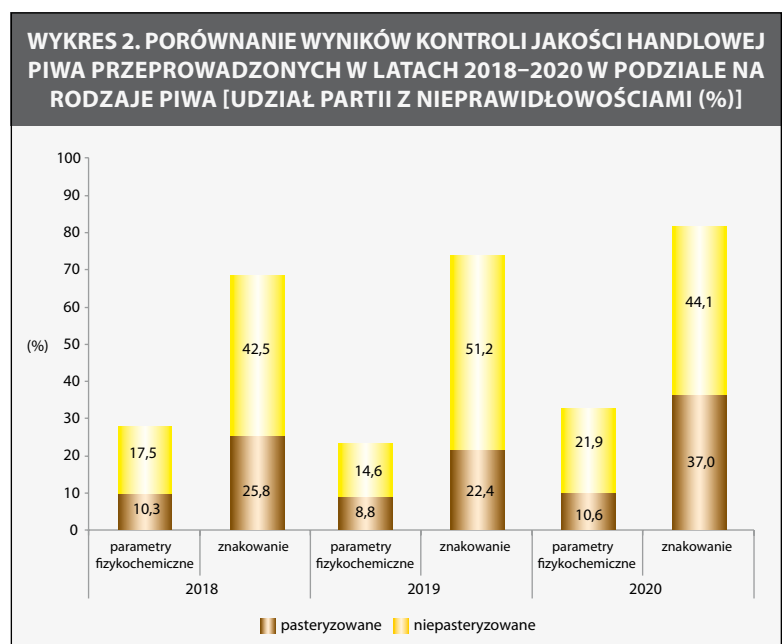
Wyniki poprzednich kontroli

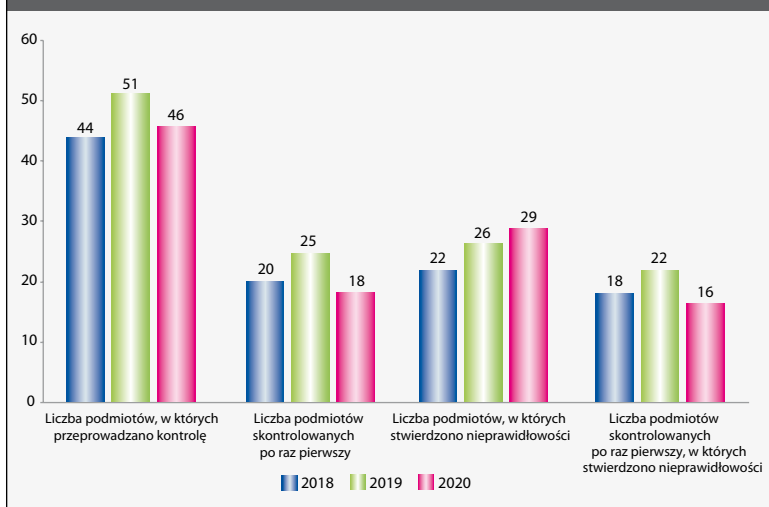
Inspekcja JHARS w ostatnich latach prowadziła systematyczne kontrole planowe jakości handlowej piwa. Porównując wyniki działań przeprowadzonych w 2020 r., z tymi z poprzednich kontroli, można zauważyć, że udział liczby partii niezgodnych z deklaracją producenta w zakresie parametrów fizyko-

chemicznych jak i niewłaściwie oznakowanych wzrósł. Natomiast ostatnie kontrole nie wykazały nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych skontrolowanych partii piwa (wykres 1).



Zarówno w przypadku piwa pasteryzowanego jak i niepasteryzowanego udział liczby partii z nieprawidłowościami dotyczącymi parametrów fizykochemicznych wzrósł w porównaniu do 2018 roku oraz do 2019 roku. W 2020 roku udział liczby partii oznakowanych niezgodnie z obowiązującymi przepisami dla piwa pasteryzowanego był wyższy w porównaniu z wynikami kontroli przeprowadzonej w 2018 roku i w 2019 roku. Natomiast w przypadku piwa niepasteryzowanego udział liczby partii niewłaściwie oznakowanych w porównaniu z rokiem 2019 zmniejszył się, natomiast w odniesieniu do 2018 roku nieznacznie wzrósł (wykres 2).



WYKRES 3. PODMIOTY SKONTROLOWANE PRZEZ ORGANY IJHARS W LATACH 2018-2020 W ZAKRESIE JAKOŚCI HANDLOWEJ PIWA


W latach 2018–2020 podmioty skontrolowane przez IJHARS po raz pierwszy stanowiły w przybliżeniu od 40% do 50% ogółem skontrolowanych zakładów. Warto zwrócić uwagę, że w toku kontroli nieprawidłowości stwierdzano głównie w podmiotach, które

nie były wcześniej kontrolowane. Może to świadczyć o braku znajomości przepisów prawa dotyczących prowadzonej działalności. Zatem kontrola nowych producentów jest istotna i przyczynia się do wyeliminowania z obrotu piwa o niewłaściwej jakości handlowej (wykres 3).

Wnioski

Jak pokazują wyniki kontroli, nieprawidłowości w zakresie znakowania piwa utrzymują się na wysokim poziomie. Ponadto, w dalszym ciągu kwestionowane są niewłaściwe parametry fizykochemiczne piwa wprowadzanego do obrotu. Można stwierdzić, że nie wszyscy producenci nadzorują we właściwy sposób proces produkcji piwa i oferują do sprzedaży produkty oznakowane zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Biorąc pod uwagę skalę produkcji piwa w Polsce, powstające nowe zakłady produkcyjne, a także mając na względzie popularność piwa wśród konsumentów, istnieje potrzeba monitorowania jakości handlowej tego produktu.

Anna Dominiak

„MNIJ WIĘCEJ”, CZYLI OŚWIADCZENIA ŻYWIENIOWE W PRAKTYCE

Co to?

Oświadczeniem żywieniowym¹ jest każda dobrowolna deklaracja stwierdzająca lub sugerująca, że żywność ma szczególne właściwości odżywcze ze względu na:

- energię (wartość kaloryczną), której dostarcza w zmniejszonej (w tym znikomej) ilości;
- składniki odżywcze² lub inne substancje o działaniu odżywczym/fizjologicznym³, których (w zależności od ich rodzaju) nie zawiera albo zawiera w zwiększonej lub w zmniejszonej ilości.

¹ art. 2 ust. 2 pkt 1 i 4 rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności

² „składnik odżywczy” oznacza białko, węglowodany, tłuszcz, błonnik pokarmowy, sól, witaminy i składniki mineralne oraz substancje, które należą do jednej z tych kategorii lub stanowią jej składniki (art. 2 ust. 2 pkt 2 rozporządzenia nr 1924/2006)

³ „inna substancja” oznacza substancję inną niż składnik odżywczy, mającą działanie odżywcze lub fizjologiczne (art. 2 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia nr 1924/2006)

Oświadczenia żywieniowe (mimo że są dobrowolnym elementem oznakowania) mogą być stosowane tylko, jeśli są zgodne z wymaganiami rozporządzenia nr 1924/2006⁴ i jest to odpowiednio udokumentowane. Dla lepszego zrozumienia przepisów dotyczących oświadczeń oraz ich właściwego stosowania Komisja Europejska przygotowała odpowiednie wytyczne⁵.

Przy formułowaniu oświadczeń żywieniowych oraz weryfikacji oznakowania pod względem ich ewentualnej obecności trzeba mieć na uwadze ela-

⁴ pewne kwestie dotyczące oświadczeń precyzuje też ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

⁵ „Wskazówki dotyczące wdrażania rozporządzenia nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności. Wniosek stałego komitetu ds. łańcucha żywnościowego i zdrowia zwierząt” z 14 grudnia 2007 r.

styczne podejście do ich brzmienia. Nie muszą bowiem brzmieć identycznie jak w rozporządzeniu, ale mają mieć taki sam sens dla konsumenta. Przykładowo, oświadczenie „źródło” może być zapisane w formie deklaracji „z ...”, „zawiera ...”, „dostarcza...” albo przybrać graficzną formę symbolu składnika mineralnego (np. „Mg”, „Ca”). Z kolei oświadczenie „wysoka zawartość...” jest tożsame z informacją „bogaty w ...”, „bardzo dużo...” czy „solidna dawka...”.

Znak towarowy, marka lub nazwa marketingowa, które mogą być odbierane jako oświadczenie, mogą być stosowane jeśli będzie im towarzyszyć odpowiednie oświadczenie spełniające wymagania rozporządzenia nr 1924/2006. Również określenia typu „fit”, „slim” czy „fitness” mogą być umieszczone w oznakowaniu jedynie pod warunkiem, że będą im towarzyszyć odpowiednie oświadczenia nawiązujące do ich znaczenia. Możliwość podawania deklaracji o obecności w produkcie „pożądanych” składników (innych niż te bezpośrednio uwzględnione w wykazie oświadczeń żywieniowych, np. likopenu), należy rozpatrywać pod względem definicji „składników odżywczych” i „innych substancji” wskazanych w rozporządzeniu nr 1924/2006. Jako oświadczeń żywieniowych nie należy z kolei traktować informacji odnoszących się do braku laktozy czy glutenu, bo nie stanowią informacji o właściwościach odżywczych danego produktu i kierowane są do konsumentów z określonymi zaburzeniami zdrowotnymi.

Z czym to się je?

Rozporządzenie nr 1924/2006 stosuje się bez uszczerbku dla przepisów szczegółowych, które wymagają podania szczegółowych informacji w oznakowaniu niektórych środków spożywczych (np. deklaracji zawartości tłuszczu), a także w odniesieniu do przepisów ogólnych dotyczących niewprowadzania konsumenta w błąd. W przypadku „kolizji” przepisy te mają pierwszeństwo nad przepisami dotyczącymi oświadczeń. Przykładowo, żaden „jogurt naturalny”⁶ dostępny na rynku nie może zawierać dodanego cukru, więc deklaracja „bez dodatku cukru” będzie niedozwolonym „chwytem marketingowym”. Ponadto, przepisy szczegółowe nie mogą być sprzeczne z wymaganiami rozporządzenia nr 1924/2006, tak jak mia-

ło to miejsce w przypadku warunków stosowania określenia „niskosłodzony” na dżemach⁷.

Podając w oznakowaniu oświadczenie żywieniowe, oprócz szczegółowych kryteriów ilościowych określonych dla konkretnych deklaracji, należy spełnić ogólne wymagania rozporządzenia nr 1924/2006. Przede wszystkim składnik odżywczy lub inna substancja (do których odnosi się oświadczenie) nie są obecne lub występują w produkcie w ilości, która ma potwierdzone naukowo korzystne działanie odżywcze lub fizjologiczne. W zależności od ich rodzaju będzie to ilość zmniejszona lub zwiększona. Pożądane składniki powinny występować w wyrobie gotowym w „znaczącej ilości” określonej w rozporządzeniu nr 1169/2011⁸, a w przypadku nieuwzględnienia ich w tym przepisie w ilości, która ma zgodne z zastosowanym oświadczeniem działanie. Ilość ta powinna być zawarta w porcji żywności, jakiej spożycia można racjonalnie oczekiwać (co jest szczególnie istotne przy produktach zazwyczaj spożywanych w niewielkich ilościach), a oświadczenia powinny odnosić się do produktu przygotowanego do spożycia zgodnie z instrukcją jego producenta. W odpowiednich przypadkach pożądane składniki występują w postaci przyswajalnej przez organizm.

Oświadczenia żywieniowe mogą być stosowane we wszystkich przekazach komercyjnych (tj. w oznakowaniu, prezentacji czy reklamie) dotyczących żywności przeznaczonej dla konsumenta finalnego, w tym żywności przeznaczonej dla instytucji żywienia zbiorowego. W odniesieniu do niektórych produktów spożywczych istnieją jednak pewne ograniczenia w tym względzie. Przykładem są napoje alkoholowe⁹, dla których dozwolone są tylko deklaracje dotyczące niskiego stężenia alkoholu oraz zmniejszonej zawartości alkoholu lub wartości energetycznej.

⁷ wymagania były określone w rozporządzeniu MRiRW z dnia 29 lipca 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych; zgodnie z jego nowelizacją wyroby wyprodukowane zgodnie z dotychczasowymi wymaganiami i oznakowane jako „niskosłodzone” mogły być wprowadzane do obrotu do 1 października 2019 r., przy czym mogą pozostawać na rynku do 1 października 2021 r.

⁸ załącznik XII rozporządzenia 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, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

⁹ o zawartości alkoholu > 1,2% objętości

⁶ zgodnie z definicją przetworów mlecznych cukier nie jest substancją niezbędną do wyprodukowania jogurtu naturalnego

Żywność opatrzona oświadczeniami jest zwykle postrzegana przez konsumentów jako produkt o korzystniejszych właściwościach. To z kolei może mieć wpływ na ilość spożywanych składników odżywczych lub innych substancji w sposób, który byłby niezgodny z zaleceniami naukowymi. Aby zapobiec niekorzystnemu efektowi „maskowania” przez oświadczenia ogólnego statusu żywieniowego danego wyrobu (np. bogatego w tłuszcze, ale opatrzonego deklaracją odnoszącą się do niskiej zawartości cukrów), Komisja Europejska zamierzała wprowadzić pewne ograniczenia dotyczące możliwości znakowania oświadczeniami. Niestety opracowanie kryteriów oceny wyrobów pod względem obecności pewnych substancji lub profilu składników odżywczych okazało się zbyt skomplikowane, więc zrezygnowała z tego pomysłu. Należy jednak pamiętać, że w myśl ogólnych postanowień rozporządzenia nr 1924/2006 oświadczenia nie powinny być stosowane, jeśli wprowadzałyby konsumenta w błąd (w tym odnośnie adekwatności odżywczej innej żywności) lub stanowiłyby przyzwolenie (a tym bardziej zachętę) dla nadmiernego spożycia jakiegoś produktu.

Ocenę jakości żywieniowej wyrobu zapewnia również konsumentowi wartość odżywcza, która nierozwalnie wiąże się z oświadczeniami (nawet w przypadku produktów zwolnionych z jej podawania¹⁰). Jeżeli oświadczenie dotyczy substancji, która nie może być uwzględniona w wartości odżywczej (np. kwasy tłuszczowe Omega-3)¹¹, to deklarację jej ilości umieszcza się w tym samym polu widzenia (np. pod tabelą).

Jak to ugryźć?

Wykaz 30 dozwolonych oświadczeń żywieniowych wraz ze szczegółowymi warunkami ich stosowania wskazano w załączniku do rozporządzenia nr 1924/2006¹². Można je podzielić według różnych kryteriów, np. w zależności od rodzaju składnika odżywczego lub jego poziomu. Kilka oświadczeń dotyczy też wartości energetycznej. Analizując ich listę można zauważyć swego rodzaju regułę „dobrych i złych” składników, których pożądana ilość (z punktu widzenia odżywczego lub fizjologicznego) będzie odpowiednio większa (błonnik pokarmowy, białko, witaminy, składniki mineralne, kwasy tłuszczowe

czowe Omega-3, tłuszcze nienasycone) lub mniejsza (tłuszcz, tłuszcze nasycone, cukry, sól/sól). Niektórym oświadczeniom żywieniowym warto przyrzeć się nieco bliżej.

W oznakowaniu produktów zawierających składniki odżywcze lub substancje, dla których unijne rozporządzenie nie określa szczegółowych kryteriów można podać oświadczenie „zawiera...”, przy czym deklaracja powinna spełniać ogólne wymagania tego aktu prawnego. W tym miejscu warto wspomnieć, że czasami między oświadczeniem żywieniowym, w którym nazwa substancji podawana jest jako stwierdzenie faktu (np. „zawiera likopen”, „z Bifidobacterium”), a oświadczeniem zdrowotnym, w którym pojawia się opis lub funkcja danej substancji albo (nawet nie wyrażony wprost) jej wpływ na zdrowie (np. „przeciwutleniacz”, „probiotyczny...”) istnieje cienka granica, którą łatwo przekroczyć. Oświadczenie „zawiera...” należy więc stosować bardzo rozważnie, aby nie stało się oświadczeniem zdrowotnym.

Oświadczenie „naturalnie.../naturalny...” nie jest tożsame z „naturalnością” produktu w rozumieniu jakościowym, tj. stosowaniem prostych składników i metod produkcji. Podaje się je, gdy zawartość określonego składnika wynika z naturalnych cech użytych surowców, czyli kiedy dany produkt niejako „sam z siebie” spełnia ilościowe kryterium określonego oświadczenia żywieniowego. Jest to więc pewnego rodzaju dookreślenie innego oświadczenia żywieniowego z rozporządzenia nr 1924/2006 (np. „naturalne bogactwo cynku, magnezu i witaminy E”).

Warunki stosowania oświadczeń „niska zawartość cukrów” i „nie zawiera cukrów” określają jedynie dopuszczalny (maksymalny) poziom ich zawartości w produkcie (niezależnie od ich pochodzenia) i nie odnoszą się do obecności innych składników o właściwościach słodzących, jak to ma miejsce w przypadku oświadczenia „bez dodatku cukrów”. Produkt opatrzony takim oświadczeniem może zawierać cukry (nawet w dużych ilościach), ale ich obecność może wynikać tylko z naturalnych właściwości surowców użytych do jego produkcji (np. słodkich owoców). Odnosi się ono bowiem bardziej do procesu wytwarzania środka spożywczego (w tym stosowanych składników) niż do zawartości cukrów w wyrobie gotowym. Jeżeli chodzi o „inne środki spożywcze zastosowane ze względu na ich właściwości słodzące” to obejmują one składniki zawierające

¹⁰ załącznik V rozporządzenia nr 1169/2011

¹¹ dopuszczalne elementy wartości odżywczej wskazano w art. 30 ust. 1 i 2 rozporządzenia nr 1169/2011

¹² ze względu na ograniczoną długość tego artykułu nie zostaną w nim wszystkie wyszczególnione

cukry, które mogą być dodawane w celu nadania gotowemu produktowi słodkiego smaku (np. miód). Nie dotyczą jednak substancji słodzących, gdyż nie są one cukrami w świetle mającej tu zastosowanie definicji „cukrów”¹³ z rozporządzenia nr 1169/2011. Zgodnie ze stanowiskiem Głównego Inspektora Sanitarnego powyższe oświadczenia mogą więc być umieszczone na produktach zawierających substancje słodzące, choć podejście do tej kwestii jest różne w poszczególnych państwach UE.

Szczególną kategorią oświadczeń żywieniowych są tzw. „oświadczenia porównawcze”, do których zaliczamy deklaracje: „o podwyższonej zawartości ...”, „o obniżonej zawartości ...”, „zmniejszona wartość energetyczna” i „lekki”. Muszą im towarzyszyć dodatkowe informacje obejmujące różnicę w ilości składnika odżywczego lub wartości energetycznej (przy czym porównanie dotyczy tej samej ilości żywności) oraz porównywane produkty. Ważne jest, aby skład żywności opatrzonej takim oświadczeniem był porównywany z szeregiem produktów tej samej kategorii (w tym wyrobów innych marek) – przed zastosowaniem oświadczenia należy więc dokonać odpowiedniej analizy produktów dostępnych na rynku. Jako „kategorię” traktujemy wyroby podobne pod względem składu, z uwzględnieniem produktów alternatywnych o takim samym zastosowaniu (np. masło i margaryna). Przykładowo zawartość tłuszczu powinno się porównywać w ramach konkretnej kategorii przetworów mlecznych (np. serów), a nie między serem a mlekiem, bo wprowadzałoby to konsumenta w błąd. Dany wyrób można również zestawiać z określonym produktem markowym pod

warunkiem, że jest on reprezentatywny dla produktów danej kategorii dostępnych na rynku. Ponadto, oświadczenia porównawcze mogą być podawane jedynie w odniesieniu do składników odżywczych istotnych dla danego produktu. Zawartość tłuszczu można porównywać więc w przypadku np. jogurtów czy wędlin, ale w odniesieniu do chleba nie powinno się tego robić, bo wprowadzałoby to konsumenta w błąd.

Warto zwrócić też uwagę na dodatkowe wymagania określone dla oświadczenia „o obniżonej zawartości...” w odniesieniu do cukrów oraz tłuszczów nasyconych. Zastąpienie cukrów innym składnikiem (np. tłuszczem) mogłoby spowodować niekorzystny wzrost wartości energetycznej. Z kolei obniżenie zawartości tłuszczów nasyconych ma sens tylko wtedy, gdy tłuszcze te nie są zastąpione lub jeśli są zastąpione tłuszczami nienasyconymi (zastąpienie ich kwasami tłuszczowymi trans nie jest korzystne dla zdrowia).

Bez obaw...

Konsumenci przywiązują coraz większą wagę do zbilansowanej diety. Zwracają więc szczególną uwagę na skład kupowanej żywności, w tym jej kaloryczność i wartości odżywcze wynikające ze zwiększonej lub zmniejszonej zawartości poszczególnych składników. W odpowiedzi na zainteresowanie takimi informacjami, producenci środków spożywczych coraz częściej znakują swoje produkty oświadczeniami żywieniowymi. Inspekcja JHARS z kolei bacznie przygląda się, czy dobrze to robią. Bo jak to mówią „zaufanie jest dobre, ale kontrola lepsza...”

¹³ „cukry” oznaczają wszelkie cukry proste i dwucukry obecne w żywności (z wyłączeniem alkoholi wielowodorotlenowych); nie są więc tożsame z „węglowodanami”



Zródło: AdobeStock

Karolina
Kaszewska-
Romańczuk

INFORMACJA O POCHODZENIU SKŁADNIKA PODSTAWOWEGO

Od 1 kwietnia 2020 roku ma zastosowanie rozporządzenie wykonawcze Komisji nr 2018/775¹. Zgodnie z tym aktem prawnym w oznakowaniu środków spożywczych, które zawierają informację o pochodzeniu produktu, należy również wskazać pochodzenie składnika podstawowego² jeśli jest ono inne niż pochodzenie produktu. W celu lepszego zrozumienia i prawidłowego stosowania wymagań przedmiotowego przepisu opracowane zostały we współpracy z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi niżej zaprezentowane wskazówki.

Pochodzenie produktu

Zgodnie z art. 26 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011³ wskazanie kraju lub miejsca pochodzenia produktu jest obowiązkowe w przypadku, gdy zaniechanie ich wskazania mogłoby wprowadzać w błąd konsumenta co do rzeczywistego kraju lub miejsca pochodzenia środka spożywczego, w szczególności gdyby informacje towarzyszące środkowi spożywczemu lub etykieta jako całość mogły sugerować, że dany środek spożywczy pochodzi z innego kraju lub miejsca.

Jeżeli podany jest kraj lub miejsce pochodzenia danego środka spożywczego i gdy nie jest on taki sam jak kraj lub miejsce pochodzenia jego podstawowego składnika, to w myśl art. 26 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011:

- podaje się również kraj lub miejsce pochodzenia tego podstawowego składnika; lub
- wskazuje się, że kraj lub miejsce pochodzenia tego podstawowego składnika jest inne niż kraj lub miejsce pochodzenia środka spożywczego.

¹ rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiające zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.5.2018, str. 8-11)

² „składnik podstawowy” oznacza składnik lub składniki danego środka spożywczego, które stanowią więcej niż 50% tego środka spożywczego lub które są na ogół kojarzone przez konsumenta z nazwą tego środka spożywczego i w odniesieniu do których jest wymagane w większości przypadków oznaczenie ilościowe (art. 2 ust. 2 lit. q rozporządzenia (UE) nr 1169/2011)

³ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18 ze zm.)

Powyższy przepis dotyczy zarówno przypadku, w którym kraj lub miejsce pochodzenia produktu są podane obowiązkowo lub dobrowolnie za pomocą jakichkolwiek oznaczeń, takich jak oświadczenia, wyrażenia, ilustracje lub symbole.

Sposób podawania pochodzenia składnika podstawowego określa rozporządzenie (UE) nr 2018/775.

Od czego zacząć?

I. Podstawą przy analizie etykiety w zakresie sugerowanego w oznakowaniu pochodzenia jest ocena pod kątem spełnienia wymagań rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w zakresie:

- a) **nazewnictwa** (w szczególności art. 17 dotyczący zasad nazewnictwa środków spożywczych i wymagań określonych w przepisach dotyczących danych szczegółowych o środku spożywczym oraz art. 7 dotyczący przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd) oraz
- b) **pochodzenia** (art. 26 dotyczący wskazywania w oznakowaniu środków spożywczych kraju lub miejsca pochodzenia).

Niezbędne jest więc ustalenie na ile nazwa artykułu wskazuje pochodzenie oraz czy w przypadku konkretnego produktu należy podać kraj lub miejsce pochodzenia. W przypadku podania kraju lub miejsca pochodzenia środka spożywczego należy ustalić, czy jest on taki sam jak kraj lub miejsce pochodzenia jego podstawowego składnika. Pochodzenie produktu mogą również sugerować inne elementy oznakowania – nie tylko jego nazwa.

II. Kolejny krok to ocena spełnienia wymagań rozporządzenia (UE) nr 2018/775, **pod warunkiem**, że

podana została informacja o miejscu/kraju pochodzenia gotowego środka spożywczego.

Przewodnik Komisji Europejskiej

W celu lepszego zrozumienia przepisów w zakresie wskazywania pochodzenia składnika podstawowego Komisja Europejska opracowała przewodnik: *Zawiadomienie Komisji w sprawie stosowania przepisów art. 26 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 (2020/C 32/01)*.

Mając na uwadze wytyczne Komisji Europejskiej można wnioskować, że:

1. Dane o pochodzeniu podstawowych składników **nie muszą być prezentowane**, jeśli:
 - nazwy produktów nie odnoszą się bezpośrednio do kraju pochodzenia, ale do użytych składników, procesów technologicznych i uzyskanych w ten sposób określonych cech organoleptycznych; nazwy te zawierają określenia, np. „w stylu włoskim”, „produkt X po węgiersku”, itp.;
 - nazwy środków spożywczych są nazwami zwyczajowymi⁴ upowszechnionymi i stosowanymi od wielu lat; nazwy te są stosowane niezależnie od miejsca produkcji na terenie całego kraju, np. „kielbasa krakowska”, itp.;
 - nazwy produktów są nazwami botanicznymi, np. „kapusta pekińska”, „borówka amerykańska”;
 - nazwy pochodzą od miejsca lokalizacji zakładu produkcyjnego, przy czym lokalizacja zakładu dotyczy miejscowości a nie regionu np. „mazowiecki” lub „śląski”; gdy produkt wytwarzany jest w filii zakładu zlokalizowanej w innym miejscu w kraju, pozostawienie nazwy pochodzącej od miejsca lokalizacji zakładu „macierzystego” dopuszczalne byłoby w sytuacji, gdy o właściwościach produktu decyduje technologia produkcji; powyższe ma zastosowanie zarówno do nazwy produktu jak i logo zakładu;
 - nazwy środków spożywczych zawierają określenia: „wiejski”, „sielski”, „kasztelański”, „dworski”, „sultański”, „morski”, „kozacki”, „tatarski”, „benedyktyński”, „staropolski”, „żydowski”, jako że nie wskazują na określone pochodzenie produktu;
 - produkty oznakowane są informacją „Produkt polski”; dla tych produktów można przyjąć założenie, że ich składnikami podstawowymi są składniki krajowe,

we, biorąc pod uwagę ujęte w definicji terminu „podstawowego składnika” kryterium ilościowe.

2. Oznakowanie odnoszące się do pochodzenia niektórych grup żywności należy rozpatrywać w powiązaniu ze szczegółowymi przepisami unijnymi określonymi dla tych grup. Dotyczy to:
 - napojów spirytusowych, win (gronowych) oraz aromatyzowanych produktów sektora wina (win aromatyzowanych);
 - produktów zawierających określenie „górski”;
 - produktów z nazwami zastrzeżonymi na podstawie przepisów o prawie własności przemysłowej.

W tym miejscu należy podkreślić, że dla takich produktów jak np. miód, świeże owoce i warzywa, ziemniaki, mięso, ryby, oliwa z oliwek, istnieją odrębne przepisy regulujące podawanie informacji o pochodzeniu.

3. Stosowane przez producentów nazwy serii produktów spożywczych typu „włoskie smaki”/„kuchnia francuska”, nie muszą zawierać informacji o pochodzeniu podstawowych składników pod warunkiem, że ich oznakowanie jest jednoznaczne i nie sugeruje, że produkty te zostały wytworzone w kraju/na obszarze podanym w nazwie danej serii produktów spożywczych.
4. Do czasu przyjęcia szczegółowych zasad rozporządzenie (UE) nr 2018/775 nie ma zastosowania do:
 - oznaczeń geograficznych chronionych na podstawie rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, rozporządzenia (WE) nr 110/2008 lub rozporządzenia (UE) nr 251/2014 lub chronionych na mocy umów międzynarodowych,
 - zarejestrowanych znaków towarowych.

Indywidualna ocena

Każdy przypadek dotyczący oznakowania produktu w zakresie informacji o pochodzeniu składnika podstawowego powinien być rozpatrywany indywidualnie. Pod uwagę należy brać wszystkie informacje dotyczące danego produktu, w tym m.in.: dane obowiązkowe oraz dobrowolne umieszczone na opakowaniu (obejmujące również elementy graficzne np. flagę danego kraju), wszelkie informacje zawarte w specyfikacjach i dokumentach normalizacyjnych dotyczących danego produktu, a także okres występowania produktu na rynku.

Niniejsze wyjaśnienia nie posiadają oficjalnego statusu prawnego i w razie sporu ostateczną interpretację prawa dokonują Sądy Administracyjne.

⁴ „nazwa zwyczajowa” oznacza nazwę, która jest akceptowana jako nazwa środka spożywczego przez konsumentów w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana, bez potrzeby jej dalszego wyjaśniania (art. 2 ust. 2 lit. o rozporządzenia (UE) nr 1169/2011)

Katarzyna
Ostrowska

MASŁO CZY MARGARYNA?

Tłuszcze do smarowania przeznaczone do spożycia przez ludzi.

Tłuszcze ze względu na swoją kaloryczność wynoszącą 9 kcal/g są podstawowym składnikiem energetycznym pożywienia. Są one również niezbędne do utrzymania prawidłowych procesów życiowych poprzez dostarczanie niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych (NNKT) oraz wspomagania przyswajania witamin A, D, E i K rozpuszczalnych w tłuszczach. Ponadto, tłuszcz jest najlepszym nośnikiem smaku, który wydobywa i podkreśla walory wielu potraw począwszy od zwykłej kanapki posmarowanej masłem lub jak kto woli margaryną.

Najstarszym znanym tłuszczem do smarowania pieczywa jest masło. Masło to produkt wysokotłuszczowy otrzymywany wyłącznie z mleka w wyniku zmaślenia śmietanki pasteryzowanej nie ukwaszonej lub ukwaszonej (śmietany). Zarówno śmietanka, jak i śmietana przeznaczone do wyrobu masła powinny zawierać co najmniej 25–35% tłuszczu. Z uwagi na sezonowe zmiany intensywności barwy tłuszczu mlecznego w celu otrzymania typowej barwy masła możliwe jest stosowanie w produkcji masła wytwarzanego z mleka krowiego barwników naturalnych, jakimi są karoteny (E 160a). Z kolei do produkcji masła owczego czy koziego przepisy rozporządzenia nr 1333/2008¹ nie zezwalają na dodawanie barwników.

W XIX wieku zostały opracowane technologie zamienników masła, czyli margaryn i miksów. Obecnie na rynku obserwuje się nowatorskie produkty tłuszczowe, łączące w sobie zarówno pewne cechy masła, jak i margaryny produkowane z tych dwóch rodzajów tłuszczu, ale w różnych proporcjach. Aby zapewnić walory dietetyczne producenci wprowadzają coraz to nowe technologie wytwarzania tłuszczów konsumpcyjnych o składzie pozytywnie wpływającym na zdrowie.

Początkowo tłuszcze do smarowania otrzymywano głównie z surowców zwierzęcych jak łój wołowy, wieprzowy czy drobiowy, które następnie mieszano z mlekiem i wodą w procesie emulgacji.

W XX wieku gdy pojawiły się doniesienia naukowe o niekorzystnym oddziaływaniu tłuszczów zwierzęcych na zdrowie, zwłaszcza na układ sercowo-naczyniowy nastąpił zwrot w produkcji tłuszczów do smarowania poprzez ograniczenie stosowania tłuszczów zwierzęcych i zastąpienie ich tłuszczami roślinnymi.

Współcześnie tłuszcze do smarowania to szeroka kategoria produktów wysoko przetworzonych produkowanych z udziałem olejów oraz tłuszczów roślinnych m.in. słonecznikowego, rzepakowego, sojowego czy palmowego. Oprócz korzyści jakie płyną ze spożycia tych tłuszczów w postaci dużej dawki dostarczanej energii czy uzupełnienia witamin rozpuszczalnych w tłuszczach są one często źródłem niepożądanych kwasów tłuszczowych trans, dodatków do żywności takich jak emulgatory czy substancje konserwujące.

Do niedawna powszechnie stosowana technologia otrzymywania tłuszczów do smarowania z użyciem olejów roślinnych w formie płynnej opierała się głównie na ich utwardzaniu poprzez uwodornienie. Proces ten prowadzi do znacznych zmian w składzie olejów roślinnych poprzez spadek zawartości kwasów tłuszczowych wielonienasyconych (w tym ważnych dla organizmu człowieka NNKT), witamin, przy jednoczesnym wzroście zawartości kwasów tłuszczowych nasyconych oraz wpływa na powstanie izomerów trans (TFA – ang. Trans Fatty Acids, tłuszcze trans).

Po udowodnieniu negatywnego wpływu tłuszczów trans na zdrowie, które m.in. podwyższają poziom „złego” cholesterolu LDL, a obniżają poziom „dobrego” cholesterolu HDL, prowadzą do insulinoodporności przemysł coraz rzadziej korzysta z metod otrzymywania tłuszczów stałych w procesie uwodornienia i dobrej jakości tłuszcze do smarowania są ich już pozbawione.

Obecnie pożądanymi właściwościami fizycznymi tłuszczów jak między innymi stała w temperaturze pokojowej są osiągnąć poprzez zastosowanie większego udziału tłuszczów nasyconych pochodzących z roślin (oleju palmowego lub kokosowego).

¹ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, str. 16 ze zm.)

Definicje poszczególnych grup towarowych tłuszczów do smarowania dostępnych na rynku spożywczym znajdują się w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013².

Tłuszcze mleczne – produkty w formie stałej, miękkiej emulsji, zasadniczo typu woda w oleju, pozyskiwane wyłącznie z mleka lub niektórych przetworów mlecznych. Dodawane mogą być jednak także inne substancje niezbędne do ich produkcji, pod warunkiem że nie są one używane w celu zastąpienia – w całości ani w części – jakichkolwiek składników mleka.

Masło – zawiera nie mniej niż 80% i mniej niż 90% tłuszczu mlecznego, nie więcej niż 16% wody i nie więcej niż 2% suchej masy beztłuszczowej mleka.

Masło o zawartości trzech czwartych tłuszczu – produkt zawierający nie mniej niż 60% i nie więcej niż 62% tłuszczu mlecznego.

Masło półtłuste – zawiera nie mniej niż 39% i nie więcej niż 41% tłuszczu mlecznego.

Tłuszcz mleczny do smarowania X% – produkt zawierający następujące ilości tłuszczu mlecznego:

- poniżej 39%,
- powyżej 41% i poniżej 60%,
- powyżej 62% i poniżej 80%.

Tłuszcze – produkty w formie stałej, miękkiej emulsji, zasadniczo typu woda w oleju, pozyskiwane ze stałych lub płynnych tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych nadających się do spożycia przez ludzi, o zawartości tłuszczu mlecznego nie większej niż 3% zawartości tłuszczu.

Margaryna – produkt otrzymywany z tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych i zawierający nie mniej niż 80% i mniej niż 90% tłuszczu.

Margaryna o zawartości trzech czwartych tłuszczu – otrzymywana z tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych i zawierający nie mniej niż 60% i nie więcej niż 62% tłuszczu.

Margaryna półtłusta – produkt otrzymywany z tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych i zawierający nie mniej niż 39% i nie więcej niż 41% tłuszczu.

Tłuszcze do smarowania X% – produkt otrzymywany z tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych i zawierający następujące ilości tłuszczu:

- poniżej 39%,
- powyżej 41% i poniżej 60%,
- powyżej 62% i poniżej 80%.

Tłuszcze złożone z produktów roślinnych lub zwierzęcych – produkty w formie stałej, miękkiej emulsji, zasadniczo typu woda w oleju, pozyskiwane ze stałych lub płynnych tłuszczów roślinnych lub zwierzęcych nadających się do spożycia przez ludzi, zawierające od 10% do 80% tłuszczu mlecznego w całkowitej zawartości tłuszczu.

Miks (mix) tłuszczowy – zawierający nie mniej niż 80% i mniej niż 90% tłuszczu.

Miks (mix) o zawartości trzech czwartych tłuszczu – zawierający nie mniej niż 60% i nie więcej niż 62% tłuszczu.

Miks (mix) tłuszczowy półtłusty – zawierający nie mniej niż 39% i nie więcej niż 41% tłuszczu.

Miks (mix) tłuszczowy do smarowania X% – zawierający następujące ilości tłuszczu:

- poniżej 39%,
- powyżej 41% i poniżej 60%,
- powyżej 62% i poniżej 80%.

Szeroki asortyment występujących obecnie na rynku tłuszczów przeznaczonych do smarowania pieczywa może niestety utrudnić podjęcie decyzji podczas zakupów. Należy jednak pamiętać, że tłuszcze te różnią się między sobą nie tylko cechami sensorycznymi, ale przede wszystkim składem chemicznym, a w rezultacie mają różną wartość odżywczą i zdrowotną. Przygotowując posiłki w domowym zaciszu warto sięgać po produkty niskoprzetworzone jak masło czy oleje tłoczone na zimno. Czytajmy zatem etykiety i wybierajmy mądrze te produkty, przy których człowiek za dużo nie manipulował...

² rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. U. L 347 z 20.12.2013, str. 671 ze zm.)

MOTYWACJA I MOTYWOWANIE PRACOWNIKÓW

Chyba każdy lider, wcześniej czy później, zmierzył się z tematem motywacji – czy to ze względu na swoich pracowników, czy też ze względu na siebie samego. Obecny czas pandemii, w którym dominuje niepewność i lęk, to czas, w którym kwestia motywacji nabiera jeszcze większego znaczenia.

Motywy ludzkiego postępowania są od wielu lat przedmiotem badań wielu dziedzin naukowych. W tym artykule chciałabym przedstawić najbardziej znane i najczęściej przytaczane teorie związane z obszarami motywacji. Są to teorie naukowców, którzy w swoim życiu przez wiele lat prowadzili badania nad motywacją i zaangażowaniem pracowników. To m.in. na podstawie ich teorii eksperci wielu dziedzin wskazują na czynniki, którymi powinien kierować się nowoczesny lider w komunikacji z pracownikami, aby uzyskać jak największą efektywność pracy podwładnych. Teorie te różnią się pod względem wskazówek, dlatego każdy może dopasować swoje działania do sytuacji, w której się znajduje, do osobowości pracowników oraz do wartości, jakie oni wyznają.

Teoria hierarchii potrzeb Maslowa

Abraham Maslow prezentował w swych pracach ludzkie potrzeby w porządku hierarchicznym. Według niego człowiek zwraca się ku wyższym potrzebom dopiero wtedy, gdy zaspokojone zostaną potrzeby niższego rzędu. Przekładając to na praktykę zarządzania, kierownictwo powinno motywować pracowników biorąc pod uwagę szczebel hierarchii potrzeb każdego pracownika. Trudno o np. pełne zaangażowanie pracownika w pracę w momencie, gdy jego potrzeby bezpieczeństwa nie są spełnione, np. bezpieczne warunki pracy.

A. Maslow wyróżniał:

- potrzeby *fizjologiczne* – głód, pragnienie, wysypianie się, wynagrodzenie, podstawowe warunki pracy,
- potrzeby *bezpieczeństwa* – pewność zatrudnienia, stabilna pozycja firmy, bezpieczne warunki realizacji pracy, brak konfliktów w firmie,
- potrzeby *społeczne* – przynależność, uczestniczenie w życiu społecznym organizacji, poczucie bycia członkiem zespołu,
- potrzebę *akceptacji* – szczególnie ważna jest ona dla młodych ludzi oraz dla nowo przyjętych pracowników,
- potrzebę *szacunku* – awanse, uznanie, powierzanie odpowiedzialnych zadań, samodzielność,
- potrzebę *samorealizacji* – podnoszenie poziomu swoich umiejętności, pełne zaangażowanie w pracę, stawianie sobie celów, które uaktywniają cały nasz potencjał.

Teoria ERG Alderfera

Clayton Alderfer był kontynuatorem teorii Maslowa. Jego struktura potrzeb nosi nazwę ERG, od pierwszych liter potrzeb:

- potrzeby *egzystencji* (*existence needs*) – są zaspokajane w miejscu pracy poprzez: wynagrodzenie, warunki pracy, bezpieczeństwo pracy itp.; odpowiadają potrzebom fizjologicznym i potrzebom bezpieczeństwa u Maslowa,
- potrzeby *integrujące* (*relatedness needs*) – są zaspokajane poprzez: pracę zespołową, koleżeństwo, akceptację, przyjazną atmosferę itd.; są odpowiednikiem potrzeb przynależności i szacunku w hierarchii Maslowa,
- potrzeby *rozwoju* (*growth needs*) – są zaspokajane poprzez możliwość doskonalenia umiejętności, awansowania, poczucia sprawiedliwości itd.; obejmują one potrzeby znaczenia i samorealizacji w ujęciu Maslowa.

Alderfer twierdził, że ludzi do działania skłania więcej niż jedna niezaspokojona potrzeba. Według jego teorii człowiek zarówno może mieć silną potrzebę uczestniczenia w życiu społecznym organizacji, jak i potrzebę uznania lub samorealizacji.

Teoria X i Y McGregora

Douglas McGregor przedstawiał dwa sposoby myślenia o pracownikach (teoria X i Y). Teoria X głosi, iż ludzie pracy nie lubią i robią wszystko, by jej unikać.

Przedstawia człowieka jako z natury leniwego, którego można zmotywować tylko pieniędzmi. Teoria X była dominująca przy autokratycznym stylu przywództwa. Teoria Y natomiast przedstawia człowieka jako ceniącego pracę i potrafiącego zobaczyć w niej możliwość własnego rozwoju. McGregor utożsamiał się z teorią Y. Wierzył, że stymulowanie działań pracowników przez nagrody a nie przez kary oraz utrzymywanie osobistych kontaktów z pracownikami sprawi, że będą się oni utożsamiać z celami firmy. Teoria Y i jej demokratyczny styl przywództwa są domeną bardziej nowoczesnych organizacji.

Dwuczynnikowa teoria potrzeb Herzberga

Ciekawy pogląd głosił Frederick Herzberg. Jego dwuczynnikowa teoria potrzeb wskazuje, że istnieją czynniki higieny i motywatory. Czynniki higieny nie motywują, ale mogą powodować niezadowolenie podwładnych. Motywatory zaś, jak sama nazwa wskazuje, motywują ludzi do wydajnej pracy. Dobrym przykładem jest tutaj np. kwestia wynagrodzenia. Brak odpowiedniego wynagrodzenia mocno demotywuje, ale także podwyżka nie wpływa długoterminowo pozytywnie na wzrost motywacji. Zmniejsza jedynie demotywację. Nie bez powodu wiele osób głosi zasadę: „Nie demotyjuj, a już będziesz w połowie drogi do sukcesu”. Według teorii Herzberga kierownictwo powinno dbać, by ograniczać lub usuwać czynniki, które demotywiają zespół a wzmacniać czynniki, które wpływają na wysoką wydajność. Według badań sprzed kilku lat, przeprowadzonych przez naukowców z Harvard Business School, czynnikami demotywującymi w pracy są przede wszystkim:

- brak poczucia bycia traktowanym z szacunkiem w kwestii relacji oraz płac, dodatków pozapłacowych a także bezpieczeństwa pracy,
- poczucie braku sensowności własnych działań, brak możliwości pochwalenia się efektami pracy,
- dezintegracja z zespołem, brak dobrych relacji z pracownikami.

Co ciekawe, żadnego z tych czynników motywacyjnych nie da się zastąpić innym. Wysoka pensja nie zastąpi, więc możliwości rozwoju w pracy czy szacunku. Wyjazd integracyjny nie rozwiąże problemu demotywacji, jeśli pracownicy czują się niedoceniani w pracy czy nawet nieszanowani.

Teoria McClellanda

Teoria trzech potrzeb Davida McClellanda mówi, że każda osoba motywowana jest poniższymi potrze-

bami: władzy, afiliacji (miłości, przynależności) oraz osiągnięć. McClelland wskazuje na to, iż u każdego człowieka występują wszystkie trzy grupy potrzeb, aczkolwiek zawsze któraś z potrzeb występuje jako dominująca. Ważne, by umieć dostrzec, która z potrzeb u każdego z podwładnych jest dominująca i stosować odpowiedni do niej rodzaj komunikacji.

Motywacja zewnętrzna i wewnętrzna

Warto również przyjrzeć się podziałowi motywacji na zewnętrzną i wewnętrzną. Do motywacji zewnętrznej zaliczamy wszystkie uwarunkowania, które pochodzą z zewnątrz: bonusy finansowe, wysokość wynagrodzenia, nagrody i kary. Jeśli mamy skłonność do przejmowania się opinią innych ludzi, to motywacją dla nas może się nawet okazać publiczne zobowiązanie się do czegoś, np.: do startu w zawodach sportowych. Jednak najsilniejsza motywacja do działania ma swoje źródła wewnątrz człowieka, w jego cechach osobowości, szczególnych zainteresowaniach i pragnieniach. Tutaj zadowoleniem będzie osiąganie swoich celów, jak i podnoszenie wiedzy.

Wydaje się więc, że kluczem do sukcesu w zarządzaniu ludźmi jest poznanie potrzeb pracownika. Następnie należałoby stworzyć warunki, w których pracownik poczuje, że ma szansę realizować to, na czym mu szczególnie zależy. Według powiedzenia: *Spełnij moje potrzeby, a dam z siebie wszystko*.

W jaki sposób poznać potrzeby pracownika? John Maxwell, amerykański ekspert w dziedzinie przywództwa, stwierdził, że pierwszym krokiem do tego, aby przewodzić innym jest... słuchanie. To poprzez słuchanie poznajemy innych ludzi. Warto więc rozmawiać nie tylko na temat zawodowe, ale także na temat zainteresowań czy sposobów spędzania wolnego czasu.

Nasze pasje dużo mówią o nas samych, o tym co nas nakręca do działania, o tym czego pragniemy i jakie potrzeby dzięki temu zaspokajamy. Przykładem są tutaj również wolontariaty. Ludzie po całym dniu pracy udzielają się dodatkowo np. w hospicjum albo w schronisku dla zwierząt i nie oczekują za to żadnego wynagrodzenia. Potrzeba niesienia pomocy innym lub chęć przynależenia do pewnej społeczności okazuje się ważniejsza.

Poznanie wewnętrznych potrzeb i motywatorów, które kierują zachowaniem u ludzi, może być pomocne przy rozwiązywaniu konfliktów i kryzysów w firmie. Lepsza znajomość współpracowników pomoże również w obecnych czasach, nazywanych przez ekspertów czasem VUCA (od słów: Volatility, Uncertainty, Complexity, Ambiguity), czyli okresem wysokiego

poziomu zmienności, niepewności, złożoności i niejednoznaczności. Jeśli przełożony nie pozna wewnętrznych motywatorów pracowników może się zdarzyć, że będzie w imię motywacji „karmić” podwładnych tym, czego oni wcale nie potrzebują.

Wewnętrzne potrzeby nie tylko wpływają na poziom motywacji i zaangażowania, ale mogą również wpływać na poziom zaufania do siebie nawzajem. Te wewnętrzne pragnienia to również nasze wartości, którymi się w życiu kierujemy.

Kwestię wartości bardzo dobrze opracował Eduard Spranger (1882–1963) niemiecki filozof, pedagog i psycholog. Na podstawie teorii E. Sprangera powstał raport BAI (Behavioral Attitude Index), który uświadamia postawy i wewnętrzne motywatory do działania. Są to:

- wewnętrzny spokój – dążenie do spokoju, harmonii, działania zgodnie z własnym systemem wartości oraz zgodnie z przekonaniem,
- solidarność – pragnienie pomagania innym, poświęcania innym swojego czasu, niechęć do rywalizacji, wyznawanie zasady, że nie wszystko da się zamienić na pieniądze,
- wpływ – potrzeba wpływania na innych, potrzeba kreowania nowych rozwiązań, zasad i opinii, potrzeba bycia docenionym publicznie i bycia ekspertem, nieformalnym liderem, budowania koalicji w organizacji, uczestniczenia w projektach realizowanych w firmie,
- ekonomia – praktycyzm, zorientowanie na cel, dążenie do osiągnięcia mierzalnych i konkretnych rezultatów, uważanie pieniędzy za miernik sukcesu,

- artyzm – potrzeba wyrażenia siebie i swojej kreatywności, szukanie harmonii i piękna w każdym rozwiązaniu, wrażliwość, uczuciowość, chęć wprowadzania innowacyjności w firmie i korzystania z nowinek branży,
- wiedza – potrzeba zdobywania wiedzy, zgodnie z zainteresowaniami, nie zawsze powiązana z praktycznym wykorzystywaniem wiedzy, łatwość wiązania faktów i formułowania teorii, zainteresowanie rozwiązywaniem konfliktów.

Każda z powyższych motywacji jest dobra. Jednych interesuje to, by móc nieść pomoc, innym satysfakcję daje zdobywanie wiedzy, a jeszcze innym zdobywanie pieniędzy.

Wielość teorii motywacji pokazuje, jak złożony jest to temat i jak trudno sprawić, by pracownik był zmotywany długoterminowo. Nawet najlepsze w założeniu systemy motywacyjne w praktyce nie sprawdzają się w wielu sytuacjach. Dlaczego? Powodem są zmiany. Zmiany zachodzące w firmie i w jej otoczeniu. Zmieniają się zarówno potrzeby kadry kierowniczej, jak i pracowników. Wszelkie kryzysy szczególnie to uwidaczniają. Warto, by każdy lider miał na uwadze osobowość pracownika, ale i wartości, jakimi kieruje się on w życiu. Ułatwia to komunikację oraz zwiększa poziom zrozumienia dla zachowania innych osób.

Temat motywacji i motywowania ważny jest nie tylko w relacji przełożony–podwładny, ale także w relacji nauczyciel–uczeń, rodzic–dziecko czy w kwestii automotywacji. Im lepiej poznajemy siebie, swoje wewnętrzne motywacje i wartości, tym bardziej zwiększamy szanse na realizację swoich celów i marzeń.



Zródło: Pixabay

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI LEŻY W NASZYM WSPÓLNYM INTERESIE!

Anna Janasik

7 czerwca po raz drugi obchodziliśmy Międzynarodowy Dzień Bezpieczeństwa Żywności, ustanowiony w 2018 roku na podstawie rezolucji Zgromadzenia Ogólnego Narodów Zjednoczonych, z inicjatywy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (skrót KKŻ).

Hasło kampanii promującej tak ważny dla nas wszystkich dzień Bezpieczeństwo żywności leży w naszym wspólnym interesie jest ponadczasowe, a obecny kryzys wywołany wirusem SARS-CoV-2 pokazuje to bardziej, niż kiedykolwiek.

Wszyscy uczestnicy łańcucha żywnościowego zarówno rolnicy, przetwórcy żywności, producenci substancji dodatkowych, operatorzy odpowiedzialni za transport i magazynowanie, inspektorzy kontrolujący żywność, hurtownicy, sprzedawcy detaliczni, firmy świadczące usługi cateringowe, jak i osoby przygotowujące posiłki w domu mają wpływ na to, czy spożywana żywność jest bezpieczna.

Tęgoroczne obchody mają na celu zainspirować każdego z nas do działania w kierunku zapobiegania występowaniu zagrożeń związanych z żywnością. Do realnego wpływu na poprawę wykrywania tych zagrożeń i zarządzania nimi, a przez to do zwiększenia bezpieczeństwa żywności, ochrony zdrowia ludności, wzrostu gospodarczego, rozwoju rolnictwa, dostępu do rynku, a tym samym do wspólnego osiągnięcia celów zrównoważonego rozwoju Organizacji Narodów Zjednoczonych.

W tym roku, ze względu na panującą pandemię, aby chronić zdrowie wszystkich, zdecydowano się na świętowanie za pośrednictwem Internetu i przy wykorzystaniu serwisów społecznościowych. Organizatorzy zachęcali do udostępniania filmików pokazujących, jak każdy z nas postępuje i dba o to, aby spożywana żywność była bezpieczna.

Szczegóły dotyczące prowadzonej wspólnie kampanii przez Organizację do spraw Wyżywienia i Rolnictwa ONZ (FAO) oraz Światową Organizacją Zdrowia

(WHO) znajdują się na stronach KKŻ oraz WHO. Członkowie KKŻ wciąż udostępniają informacje na temat promocji tego wyjątkowego dnia w ich krajach, które zamieszczane są w zakładce: News and Events na stronie KKŻ.

Ponadto, 5 czerwca 2020 roku FAO i WHO zorganizowało wspólną uroczystość online, która na bieżąco była transmitowana przez portale społecznościowe. Uroczystego otwarcia dokonali dyrektorzy generalni Pan QU Dongyu (FAO) oraz Pan Tedros Adhanom Ghebreyesus (WHO).

Uczestnicy wirtualnego spotkania mieli okazję do zadawania pytań ekspertom z dziedziny bezpieczeństwa i normalizacji żywności, w tym przedstawicielom Sekretariatu Komisji Kodeksu Żywnościowego.

Podczas obchodów Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności promowane było pięć działań na rzecz bezpiecznej żywności:

1. Zapewnij bezpieczeństwo – rząd musi zapewnić bezpieczną i pełnowartościową żywność.
2. Uprawiaj bezpiecznie – rolnicy i przetwórcy żywności muszą postępować zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej.
3. Utrzymuj bezpieczeństwo – przedsiębiorstwa sektora spożywczego muszą zapewnić bezpieczeństwo żywności na etapie produkcji i dystrybucji.
4. Jedz bezpiecznie – wszyscy konsumenci mają prawo do bezpiecznej, zdrowej i pełnowartościowej żywności.
5. Połączmy siły dla bezpieczeństwa – bezpieczeństwo żywności to wspólna odpowiedzialność wszystkich.

KODEKS W CZASACH PANDEMII

Przypadki zapalenia płuc nieznanego pochodzenia zostały po raz pierwszy zgłoszone przez Chiny 31 grudnia 2019 roku. Wynikające z tego masowe zachorowania o nietypowych objawach zostały szybko zidentyfikowane jako spowodowane przez nowego koronawirusa. Pierwszy przypadek poza Chinami został zgłoszony 13 stycznia 2020 roku, a 30 stycznia 2020 roku wybuch epidemii został ogłoszony stanem zagrożenia zdrowia publicznego o zasięgu międzynarodowym. 1 lutego 2020 r. Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) ogłosiła nazwę nowej choroby koronawirusowej: COVID-19. 11 marca WHO stwierdziła, że COVID-19 można określić jako pandemię.

Od tej pory wszystkie państwa podjęły środki bezpieczeństwa, w szczególności dotyczące izolacji. Odwołano wszystkie masowe zgromadzenia, zawieszono połączenia lotnicze. W szczególny sposób zmianie musiały ulec zasady działania międzynarodowych organizacji międzyrządowych.

Sytuacja związana z pandemią wpłynęła bezpośrednio na wszystkie planowane w 2020 roku sesje ciał pomocniczych Komisji Kodeksu Żywnościowego (KKŻ).

- 52. sesja Komitetu Kodeksu ds. Substancji Dodatkowych do Żywności (CCFA) została początkowo przełożona z marca na czerwiec 2020 r. Obecnie wiadomo, że nie odbędzie się ona w 2020 r. Posiedzenie CCFA ma się teraz odbyć w dniach 8–12 marca 2021 r.
- 32. sesja Komitetu Kodeksu Żywnościowego ds. Zasad Ogólnych (CCGP), zaplanowana na koniec marca 2020 r. została przełożona na pierwszy kwartał 2021 r.
- 52. sesja Komitetu ds. Pozostałości Pestycydów (CCPR) została początkowo przełożona z marca na późniejszy termin w 2020 r. Później zdecydowano, że ma się odbyć w dniach 12–17 kwietnia 2021 r.
- 14. sesja Komitetu ds. Zanieczyszczeń w Żywności (CCCF) została odwołana w 2020 r., a obecnie ma się odbyć w dniach 2–6 maja 2021 r.
- 25. sesja Komitetu ds. Kontroli Żywności w Importie i Eksporcie oraz Systemów Certyfikacji (CCFICS) została odwołana w 2020 r. i jest w trakcie zmiany jej harmonogramu na 22–26 marca 2021 r., aby zapewnić jej możliwość zebrania się przed sesją KKŻ w 2021 r.

- 41. sesja Komitetu ds. Metod Analiz i Próbkobrania (CCMAS) została odwołana w 2020 r. i przełożona na 17–21 maja 2021 r.
- 25. sesja Komitetu ds. Pozostałości Leków Weterynaryjnych w Żywności (CCRVD) została odwołana w 2020 r. i przełożona na 25–29 stycznia 2021 r.

Niemniej jednak, prace w elektronicznych grupach roboczych (eGR) powołanych w ramach różnych komitetów są i będą kontynuowane, a dyskusje będą prowadzone w oparciu o otrzymane dotychczas uwagi. W przypadku, gdy przewodniczący eGR uzna, że dokument może zostać ulepszony bez przekroczenia mandatu danej grupy, przesyłane będą zaproszenia do kontynuowania prac w danym zakresie.

Sesje Komisji Kodeksu Żywnościowego mają status spotkań wysokiego szczebla, więc proces planowania i odwoływania posiedzeń jest złożony. Przewodniczący Komisji zwrócił się na piśmie do FAO, w której siedzibie na przełomie czerwca i lipca 2020 roku miały odbyć się 79. Sesja Komitetu Wykonawczego (CCEXEC) i 43. Sesja KKŻ, z propozycją, aby nie organizować fizycznej sesji KKŻ i aby posiedzenie CCEXEC zostało zwołane jako posiedzenie wirtualne. Oczekuje się na dalsze wskazówki proceduralne ze strony organizacji macierzystych (FAO i WHO).

Prawdopodobnie wirtualna sesja CCEXEC będzie miała ograniczony program skupiający się przede wszystkim na krytycznym przeglądzie prac KKŻ.

KKŻ nie jest jedyną Komisją, za którą odpowiedzialna jest FAO, a w obecnej sytuacji organizacja ta stara się wypracować jednolite podejście dla wszystkich. Sekretariat KKŻ ma nadzieję, że uda się zwołać posiedzenie Komisji w sposób, który pozwoli na osiągnięcie postępu w kluczowych kwestiach, takich jak ostateczne przyjęcie norm i przyjęcie dokumentów na 5. stopniu procedury, zatwierdzenie nowych prac oraz ich przerwanie, odwołanie norm, poprawki do norm oraz zatwierdzenie koordynatorów regionalnych. Mechanizm ten musi jeszcze zostać zdefiniowany i mógłby obejmować połączenie wirtualnych sesji otwierających i zamykających, oddzielonych okresem komentowania online, w którym decyzje byłyby podejmowane na zasadzie braku zastrzeżeń.

Po rozmowach Sekretariatu KKŻ z państwami goszczącymi komitety, których sesje zaplanowano na II połowę 2020 r. należy przyjąć, że w 2020 roku nie odbędzie się żadna sesja w tradycyjnej formie. Do końca czerwca planowane są definitywne ustalenia w tym zakresie.

W międzyczasie, przy wsparciu Sekretariatu KKŻ, odbyły się wirtualne spotkania komitetów regionalnych, w tym 12 maja 2020 roku spotkanie Komitetu Koordynacyjnego dla Regionu Europy (CCEURO). W spotkaniu online wzięło udział 83 uczestników, w tym Przewodniczący Komisji Kodeksu Żywnościowego, Guilherme Costa. Spotkanie prowadzone było przez przedstawiciela Kazachstanu, koordynatora regionu Europy. Sekretariat KKŻ przekazał opisane wyżej informacje na temat funkcjonowania i planów prac KKŻ. Ponadto, Kazachstan poinformował, że otrzymał od władz niemieckich formalną deklarację współorganizacji kolejnej sesji CCEURO. Przedstawiciel Niemiec przekazał, że sesja planowana jest wstępnie w Berlinie.

25 maja 2020 roku odbyło się nieformalne wideo-spotkanie Grupy Roboczej Rady Unii Europejskiej ds. Kodeksu Żywnościowego. Na spotkaniu omówiono:

- Plan prac KKŻ w obliczu pandemii SARS-CoV-2
- Propozycje Sekretariatu KKŻ w zakresie zachowania ciągłości prac kodeksowych

- Zwiększenie skuteczności państw UE w pracach elektronicznych grup roboczych
- Plany Niemiec dotyczące współorganizacji sesji oraz kandydowania na nowego koordynatora regionalnego dla Europy
- Wybory przewodniczącego i wiceprzewodniczących KKŻ
- Plany przyjęcia rezolucji WHA na temat bezpieczeństwa żywności
- Publikację Strategii Komisji Europejskiej „Od pola do stołu” na rzecz sprawiedliwego, zdrowego i przyjaznego dla środowiska systemu żywnościowego.

W obu spotkaniach wzięli udział przedstawiciele Polski.

Ze względów proceduralnych nie można zastąpić wszystkich fizycznych posiedzeń KKŻ spotkaniem wirtualnymi. Niektóre działania, takie jak wybory przewodniczącego i wiceprzewodniczących, z uwagi na zasadę tajności, muszą zostać przeprowadzone bezpośrednio. Jednak podjęto starania, aby wykorzystać wszystkie dostępne narzędzia wirtualne i osiągnąć większy postęp w pracy w trybie online. Ta wyjątkowa sytuacja jest również okazją do opracowania nowych i innowacyjnych sposobów współpracy partnerów z całego świata.

NORMY DLA OWOCÓW I WARZYW

Katarzyna Szot

wirtualne międzynarodowe spotkania i postęp prac

Sytuacja wywołana pandemią koronawirusa SARS-CoV-2 jest niewątpliwym wyzwaniem podczas codziennego życia, jednak z jej skutkami mierzą się również organizacje międzynarodowe, których prace zostały znacząco utrudnione. Z powodu pandemii, fizyczne spotkania wielu z nich musiały zostać odwołane lub przełożone. Aby zachować ciągłość prac, w ich miejsce proponowane są sesje online. Ta nowatorska – dla międzyrządowych międzynarodowych organizacji/struktur – metoda umożliwia nie tylko kontynuację prac nad dokumentami, ale również udział w dyskusji większej liczby delegatów.

W ciągu ostatnich tygodni, z formy online skorzystano między innymi podczas prac nad normami dla owoców i warzyw.

Sekcja Branżowa do spraw Świeżych Owoców i Warzyw Grupy Roboczej EKG/ONZ do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (GE.1/WP.7)

68. sesja Sekcja Branżowa ds. Świeżych Owoców i Warzyw Grupy Roboczej EKG/ONZ do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (GE.1/WP.7) pierwotnie miała odbyć się 6–8 maja 2020 roku

w Genewie. Zamiast niej organizatorzy zaproponowali inny format spotkania – połączenie procedury pisemnej i webinaru. W sesji wzięły udział delegacje z ponad 20 krajów z całego świata, w tym trzech przedstawicieli GIJHARS.

Na sesji pracowano między innymi nad rewizją norm EKG/ONZ. Delegaci przeprowadzili dyskusję dotyczącą zabiegu „odzielania” grejpfrutów, pomelo, cytryn, mandarynek oraz pomarańczy oraz włączenia do zakresu normy dla owoców cytrusowych hybryd międzygatunkowych wykazujących właściwości grejpfrutów.

Ponadto, omówiono dodanie nowych odmian do listy odmian jabłek (w tym mutantów), gruszek i śliwek. Podczas sesji dyskutowano również nad normami dla marchwi, persymony a także winogron stołowych.

Kolejnym punktem dyskusji była rewizja układu norm dla świeżych owoców i warzyw pod kątem zmian w zakresie tolerancji jakościowych w klasie I i II. Delegaci omówili również problematykę marnowania żywności.

Po sesji odbyła się seria spotkań elektronicznych grup roboczych, podczas których kontynuowano prace nad dokumentami. Dokumenty te zostaną ostatecznie zatwierdzone po okresie pisemnych konsultacji.

Sekcja Branżowa do spraw Standaryzacji Produktów Suchych i Suszonych Grupy Roboczej EKG/ONZ do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (GE.2/WP.7)

67. sesja Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Produktów Suchych i Suszonych odbyła się 15–17 czerwca 2020 roku, również w formie webinarium. Udział w sesji wzięło dwóch przedstawicieli GIJHARS.

Na sesji delegaci uczestniczyli w dyskusji na temat rewizji norm dla suszonych śliwek a w ramach propozycji nowych prac, omówiono projekty norm dla orzechów pekan (w łupinie oraz bez), a także propozycje dotyczące suszonych persymon, pestek moreli i orzeszków ziemnych (w łupinie oraz bez). Następnie, delegaci rozważyli propozycję rewizji układu norm dla produktów suchych i suszonych.

Podczas 67. sesji, Sekcja została również poinformowana o wynikach badań dotyczących oceny wpływu prac Sekcji w Azji Środkowej. Ocena objęła branżę orzechów i suszonych owoców, jak również branżę świeżych owoców i warzyw (m.in. stopień wdrożenia i stosowania norm, inwestycje, handel, eksport itp.). Wyniki badania wykazały znaczną poprawę jakości produktów i większą konkurencyjność małych

i średnich przedsiębiorstw, co jest bezpośrednim wynikiem sponsorowanych szkoleń i interwencji. Zauważono pozytywny wpływ w zakresie wzrostu wiedzy i świadomości dotyczącej bezpieczeństwa żywności, a także jakości sprzedawanych produktów. Delegaci omówili również dokument dotyczący planu pobierania próbek orzechów z drzew orzechowych i produktów suszonych oraz wytycznych kontroli produktów suchych i suszonych.

Ponadto, omówiono plakaty interpretacyjne dla suszonych winogron, fig i moreli, suszonych śliwek, a także dla orzechów nerkowca oraz włoskich. Plakaty te są istotnym materiałem pomocniczym dla inspektorów kontrolujących jakość produktów suchych i suszonych.

System OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw

Sekretariat Systemu OECD zorganizował nieformalne spotkanie w celu dyskusji nad wybranymi produktami, które odbyło się 9 i 11 czerwca 2020 roku. Wzięło w nim udział dwóch przedstawicieli GIJHARS.

Delegaci przedyskutowali proponowane zmiany w broszurach dla cykorii, sałaty i truskawek. Omówiono również propozycję broszury dla bananów, papai i marakui (męczennicy jadalnej).

Nawiązując do sytuacji wywołanej pandemią koronawirusa SARS-CoV-2, jako jedną z dalszych prac w ramach systemu, zaproponowano stworzenie wytycznych dotyczących postępowania w kryzysie – miałyby one regulować kwestie postępowania w sytuacjach kryzysowych takich jak pandemia i określić ich wpływ na międzynarodowy handel świeżymi owocami i warzywami. Przedstawiciel OECD podkreślił, że żadne wytyczne nie są obowiązkowe, a mogą pomóc państwu w podejmowaniu działań kryzysowych w przypadku powtórzenia się zaistniałej sytuacji. Ustalono, że dokument będzie poddany dalszym konsultacjom. Ze względów bezpieczeństwa odwołanie fizycznych spotkań organizacji międzynarodowych stało się koniecznością. Jednak by zapewnić konsumentom właściwą jakość handlową produktów oferowanych na rynku organizacje międzynarodowe mierzą się z wyzwaniem kontynuowania prac za pośrednictwem Internetu.

Oficjalne raporty z opisanych wirtualnych spotkań EKG/ONZ zostaną opublikowane na stronie www.unece.org po pełnym zakończeniu prac.

Dodatkowo szczegółowe sprawozdania przedstawicieli Polski będą dostępne w Biurze Współpracy Międzynarodowej GIJHARS.

CO KRYJE W SOBIE PIWO „ŻYWE”?

Monika Matysiak

Piwo jest napojem alkoholowym spożywanym na całym świecie, a jego historia jest tak stara, jak historia rozwoju ludzkości. Pivem raczono się w Mezopotamii, od kubka pianistego napoju nie stronili egipscy faraonowie, piwem wynagradzano robotników, którzy wznosili strzeliste piramidy.

Piwo warzyło się na podstawie receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Receptury te były pierwotnie w posiadaniu starożytnych kapłanów. W czasach średniowiecznych wyrób piwa był przywilejem klasztorów. Później sekrety wyrobu piwa stały się pilnie strzeżoną tajemnicą piwowarów, którzy z ojca na syna przekazywali swą wiedzę.

Na ziemiach polskich tradycje piwowarskie sięgają najdawniejszych czasów ludów prasłowiańskich i prapoczątków polskiej państwowości, choć jak się przypuszcza, moda na spożywanie tego napoju przywędrowała z Moraw, czyli rejonu dzisiejszych Czech. W okresie średniowiecza w Polsce produkcją piwa zajmowali się głównie mnisi w klasztorach i opactwach. Produkowali piwo najczęściej w piwnicach klasztornych, w których warunki pozwalały na przechowywanie z zachowaniem dłuższej trwałości i świeżości.

Przez lata produkcja piwa rozwijała się dynamicznie. Na większą skalę wytwarzaniem trunku zajmowały się browary miejskie i dworskie. Wciąż starano się doskonalić receptury i sposoby jego wytwarzania. Trzeba jednak dodać, że przetwarzanie słoju jęczmiennego, aromatyzowanie szyszkami chmielowymi nie było kwestią tylko mody czy smaku; produkcja piwa pozwalała bowiem mikrobiologicznie uzdatnić wodę pitną, której jakość (zwłaszcza wód powierzchniowych dostępnych w średniowieczu w pobliżu dużych skupisk ludzkich) wołała o pomoc do nieba.

Produkcja piwa pod różnymi szerokościami geograficznymi świata żyła onegdaj „swoim życiem”. Nie potrafiono wytłumaczyć, dlaczego ten pianaący się trunek w pewnych warunkach i w określonym miejscu udało się wytworzyć jako smaczny i trwały, aczkolwiek w tamtych czasach – mętny, albo – jako gorszy lub zupełnie zły. Nawet w po kilku dobrych partiach piwa wyprodukowanych w tym samym browarze zdarzały się partie złe, które nie nadawały się do picia i trzeba było je wylać, aczkolwiek nie bez żalu.

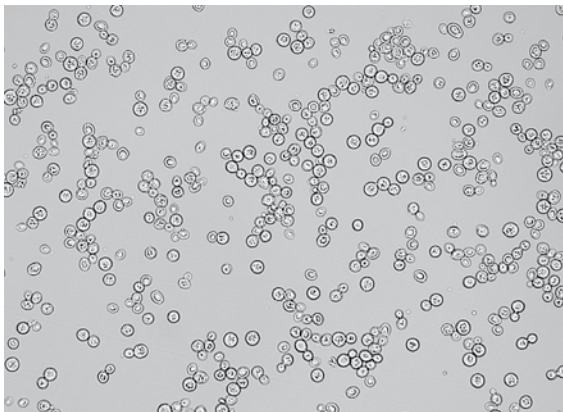
Dopiero wynalezienie w końcu XVII wieku mikroskopu pozwoliło człowiekowi na spojrzenie w nieznaną dotychczas świat istot drobnych, niewidzialnych „gołym okiem” i dlatego nazwanych drobnoustrojami lub mikroorganizmami. Twórcą nauki o drobnoustrojach był uczony Ludwik Pasteur. W 1876 r. w swoim naukowym studium o piwie stwierdził on, że powodem psucia się brzezki piwnej jest rozwój w niej drobnoustrojów. Ponadto, Pasteur zauważył, że obok drożdży piwnych brzezka zawiera inne drobnoustroje i wtedy piwo nabiera złego smaku.

Dalsze rozpowszechnienie i unowocześnienie produkcji piwa to okres, w którym wprowadzono proces pasteryzacji, nazwany tak od nazwiska jego odkrywcy – Ludwika Pasteura. Dzięki swoim doświadczeniom odkrył on, że komórki drożdży giną w temperaturze powyżej 60°C. Jego badania przyczyniły się do udoskonalenia procesu tworzenia, przechowywania i transportu piwa.



Piwo naturalnie mętne niefiltrowane
(Źródło: własne zdjęcie)

W Polsce spożycie piwa na początku transformacji (lata 90-te) wynosiło ok. 30 litrów na osobę, natomiast w 2018 roku przekroczyło już 100 l/osobę. Pojawienie się światowych gigantów piwnych załamało produkcję w browarach małych. Od pewnego czasu można jednak zaobserwować powrót do łask piwa warzonego bardziej w tradycyjny sposób, niefiltrowanego



Drożdże piwne wyizolowane z piwa
(Źródło: własne zdjęcie)

i z pominięciem procesu pasteryzacji czy też innych sposobów utrwalania. Coraz więcej jest browarów rzemieślniczych, regionalnych bądź restauracyjnych, które specjalizują się w produkcji tego rodzaju piwa. Dzięki stworzeniu doskonałej receptury wraz z utrzymaniem wszystkich zasad higieny produkcyjnej można wyprodukować piwo niepasteryzowane (nieutrwalone), które jest jakościowo dobre i trwałe.

Czym jest piwo naturalnie mętne zawierające w swoim składzie żywe organizmy – drożdże odpowiedzialne za wytworzenie tego trunku? Jak powstaje takie tradycyjnie ważne piwo i co jest do tego potrzebne? Do typowej produkcji piwa potrzebne są podstawowe surowce: ziarno jęczmienia browarnego (źródło cukru), z którego wytwarza się sód, chmiel (dodatek smakowo-zapachowy), woda, drożdże (grzyby rozkładające cukry na alkohol i dwutlenek węgla oraz odpowiadają za kluczowe dla wielu stylów piwa aromaty).

W dużym uproszczeniu można powiedzieć, że produkcja piwa rozpoczyna się najczęściej od rozdrobnienia siodu (głównie jęczmiennego). Surowiec ten mieszany jest z ciepłą wodą, czasem z dodatkiem innych surowców skrobiowych i enzymów. Uzyskuje się w ten sposób brzeczkę, która poddawana jest gotowaniu wraz z chmielem. Płyn następnie klaruje się i schładza. Półprodukt ulega fermentacji przez dodane drożdże piwarskie. Powstałe piwo zazwyczaj filtruje się i podaje jako napój z uwalniającymi się pęcherzykami dwutlenku węgla tworzącymi pianę.

„Żywe” piwo zawiera komórki drożdży, które poprzez swoją działalność w brzeczce piwnej wytwarzają produkty uboczne metabolizmu, jakimi są alkohol i dwutlenek węgla. Drożdże są najważniejszym składnikiem piwa, bo bez nich nie ma fermentacji.

Również od rodzaju użytych drożdży zależy podział

tego trunku na gatunki. Spośród drożdży piwarskich można rozróżnić dwie odmiany drożdży *Saccharomyces cerevisiae* i *Saccharomyces carlsbergensis*; odpowiadają one odpowiednio za górną fermentację oraz dolną fermentację.

Wśród drożdży piwnych możemy znaleźć tzw. dzikie drożdże. Są to każde szczepy drożdży, które nieplanowo dostały się do piwa. Mówiąc o dzikich drożdżach, mamy na myśli drożdże z rodzaju *Brettanomyces*. Dzikie drożdże pozyskiwane z powietrza lub z owoców odpowiadają za tzw. fermentację spontaniczną. Poprzez swoją fermentację produkują szeroki bukiet aromatów, od silnie owocowych po zapachy mniej przyjemne. Do nich zaliczamy również dzikie szczepy klasycznych piwarskich *Saccharomyces*.

Chcąc zabezpieczyć i pozbyć się jednocześnie niepożądaną mikroflorę piwowarzy dodatkowo stosują różne formy utrwalania piwa: pasteryzację, mikrofiltrację czy refermentację. Utrwalanie piwa metodą pasteryzacji lub mikrofiltracji stosują niemal wszystkie komercyjne zakłady produkcyjne. Część producentów informuje klienta na etykiecie, że produkuje piwo niepasteryzowane, ale poddaje je mikrofiltracji, która zatrzymuje wszelkie drobnoustroje w tym drożdże. Informacja o mikrofiltracji na etykiecie podana jest w sposób mało zauważalny. Piwa mikrofiltrowane są klarowne bez osadu.

Kupując piwo należy szczegółowo czytać etykietę

Niektóre browary zwłaszcza regionalne i browary rzemieślnicze podchodzą do utrwalania swoich produktów metodami niekonwencjonalnymi, bardziej naturalnymi.

Przykładem takiej metody jest utrwalanie piwa metodą refermentacji w butelce. Metoda ta pozwala na uzyskanie piwa utrwalonego wraz z obecnymi w butelce żywymi drożdżami, które na przestrzeni okresu przechowywania zmieniają walory smakowe piwa. Metody refermentacji nie stosują duże koncerny piwarskie ze względu na duże koszty produkcji.

Proces refermentacji polega na dodaniu określonej ilości cukru (glukozy) w chwili rozlewania piwa do butelek. Piwo poddawane refermentacji nigdy nie było wcześniej pasteryzowane ani filtrowane i znajdują się w nim żywe drożdże. Drożdże pod wpływem dodanego cukru zaczynają fermentować ponownie zużywając cały tlen, który dostał się do butelki w momencie rozlewania, produkując przy tym alko-

hol, który ma jednocześnie działanie konserwujące. Drożdże w wyniku swojej działalności zaczynają produkować na nowo dwutlenek węgla, który jest też warstwą ochronną w szyjce butelki. Dominujące środowisko drożdży nie sprzyja rozmnażaniu niepożądanego mikroflory w piwie.

W piwach rzemieślniczych pojawia się tzw. osad drożdżowy. Osad jest szczególnie bogaty w witaminy z grupy B. O tych piwach można powiedzieć, że są w jakimś stopniu bogatsze w wartości odżywcze. I mają swoje właściwości prozdrowotne. Drożdże piwne zawierają witaminy z grupy B (zwłaszcza witaminę z grupy B5 – źródło kwasu pantotenowego, witaminę H (biotyna), cynk). Drożdże piwne wpływają korzystnie na układ nerwowy, a zawarta w nich witamina B12 (kobalamina) pomaga utrzymać koncentrację i wpływa na nastrój oraz równowagę psychiczną. Piwo niepasteryzowane jest pełne tak zwanych dobrych drobnoustrojów, których żywe kultury poprawiają funkcjonowanie układu pokarmowego.

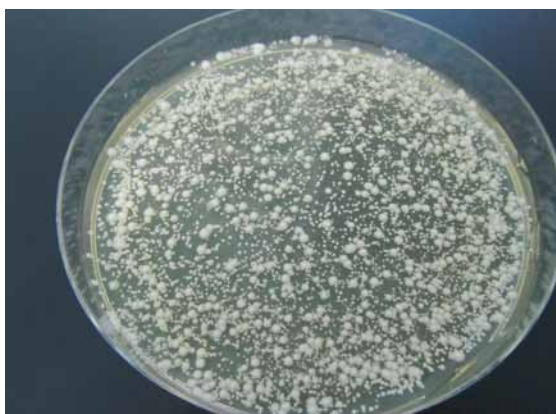
Pomimo wielu jego dobroczynnych właściwości, walorów smakowych i zapachowych jest to jednak napój alkoholowy i należy spożywać go z umiarem.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych przeprowadza kontrolę piwa, w tym również piw niepasteryzowanych, nieutrwalonych, aby konsument kupując piwo otrzymał produkt zgodny z deklaracją producenta, pełnowartościowy.

Kupując piwo możemy spotkać się z różnymi informacjami umieszczonymi na etykietach, np.:

- piwo jasne, niefiltrowane, niepasteryzowane;
- piwo jasne, mikrofiltrowane;
- piwo utrwalone, zastosowano metodę refermentacji piwa w butelce.

Celem badania w laboratoriach GIJHARS jest m.in. określenie obecności mikroflory charakterystycznej (drożdży) w piwach „żywych”, niepasteryzowanych, nieutrwalonych. Piwo poddaje się badaniu metodą posiewu mikrobiologicznego. Przed przystąpieniem do posiewu, próbkę piwa wstępnie przygotowuje się



Drożdże piwne na płytce

(Źródło: własne zdjęcie)

odwirowując ją tak, aby powstał osad na dnie próbówki. Uzyskany z osadu materiał posiewa się na pożywkę stałą agarową i inkubuje. Stwierdzenie obecności drożdży świadczy, że producent nie zastosował metody utrwalania piwa np. pasteryzacji czy mikrofiltracji.

Na świecie wyróżnia się ponad 120 gatunków piw. Wybierając piwo do konsumpcji kierujemy się własnymi potrzebami smakowymi, także jego jakością, a nie ceną. Jak to stwierdził jeden z mędrców: „Życie jest jednak za krótkie, by pić kiepskie piwo”!

Literatura

1. Wolfgang Kunze – Technologia Piwa i Słodu
2. „Szkodliwe drobnoustroje w przemyśle piwowarskim” Państwowe Wydawnictwo Techniczne
3. <https://piwo.to/warzenie/piwo-pasteryzowane-niepasteryzowane>
4. <http://www.beerfreak.pl/pasteryzacja-i-inne-sposoby-konserwacji-piwa/>
5. „Drożdże dzikie w przemyśle piwowarskim – zagrożenia i wybrane metody wykrywania” - Żywność Technologia Jakość” Tadeusz Tuszyński, Małgorzata Makarewicz
6. https://ekoportal.gov.pl/fileadmin/Ekoportal/Pozwolenia_zintegrowane/poradniki_branzowe/10._Najlepsze_Dostepne_Techniki__BAT__wytyczne_dla_przemyslu_piwowarskiego_-_opracowanie_z_inicjatywy_Zwiazku_Przemyslu_Piwowarskiego_w_Polsce_-_Browary_Polskie.pdf
7. <https://kodeksdobregopiwa.pl/2017/12/08/surowce-do-produkcji-piwa-drozdze/>

To jednak nie koniec historii tej rubryki. Wielkim wyzwaniem było tłumaczenie historycznych tekstów źródłowych. Sięgałem bowiem do oryginalnych tekstów szesnasto-, siedemnasto-, osiemnasto- i dziewiętnastowiecznych. Braki językowe nie pozwoliły mi wprawdzie na własne tłumaczenie Kodeksu Hammurabiego, lecz wszystkie teksty niemieckie i angielskie tłumaczyłem osobiście. Za ewentualne błędy ponoszę zatem sam odpowiedzialność. W przypadku testów łacińskich zawsze starałem się porównywać kilka wersji tłumaczeń, bowiem jak powszechnie twierdzi się, tłumaczenia jak są *piękne to niewierne, jak niepiękne to wierne*. W przypadku aktów i przepisów prawnych chodzi jednak nie tyle o piękno, co o wierność. Więc porównywanie różnych tłumaczeń ma sens, jednak absorbuje mnóstwo czasu.

Od momentu ukazania się drugiego wydania monografii powstało kilka nowych historii. W kwartalniku „Wiedza i Jakość” zaczęły się one ukazywać od 2017 r. [część 29, nr 2(47)]. Były one głównie poświęcone chemikom, biologom i lekarzom pracującym w XIX w. Pionierom walki z fałszowaniem żywności, jak: John Mitchell, Alphonse René Normandy (1809–1864), Henry Letheby (1816–1876). To oni obok opisanych w *Prawie czystej żywności*, Fredericka Accum’a (1769–1838) i Arthur’a Hill Hassall’a (1817–1894), ukształtowali podstawy nowoczesnych badań laboratoryjnych żywności

oraz prawodawstwa w zakresie przeciwdziałania fałszowaniu żywności. Odegrali także wielką rolę w oświadczeniu ówczesnemu XIX-wiecznemu konsumentowi, zagrożeń jakie są następstwem fałszowania żywności. Czynili to w epoce kształtowania się podstaw nowoczesnego kapitalizmu i masowej produkcji żywności, której towarzyszyła niewyobrażalna skala fałszerstw sięgająca 60-80% partii żywności. To dzięki nim powstały pierwsze nowoczesne regulacje prawne jak brytyjska ustawa z 1860 r., kanadyjska z 1884 r., czy amerykańska z 1906 r.

Kończąc, chciałbym podziękować wszystkim tym, którzy w sposób ciepły i serdeczny wyrażali i wyrażają się o tekstach jakie mam przyjemność zamieszczać na łamach Kwartalnika „Wiedza i Jakość”. Podziękowania kieruję na ręce Andrzeja Romaniuka, Głównego Inspektora JHARS, który pozytywnie odniósł się do możliwości kontynuowania cyklu, już po moim odejściu z IJHARS. Wreszcie, jak mówią rodacy Szekspira *last, but not least*, wielkie podziękowania dla Izy Zdrojewskiej, redaktor naczelnej, za cenne uwagi i zaangażowanie w takie zredagowanie kolejnych historii, by odpowiadały wymogom edytorskim i redakcyjnym. A jeżeli mógłbym czegoś życzyć i sobie, to przyjemności napisania do Państwa kilku słów z okazji ukazania się 80., a może i 100. numeru z cyklu: *Historia walki z fałszowaniem żywności*.



Źródło: Pixabay

kład powstała historia o M. Koperniku i jego *Taksie chlebowej*. W czasie krótkiego pobytu z Darią w Olsztynie postanowiliśmy odwiedzić Zamek Kapituły Warmińskiej i znajdującą się w nim wystawę poświęconą temu wielkiemu polskiemu astronomowi. Przechadzając się po salach zamkowych Daria w pewnym momencie zwróciła moją uwagę na niepozorną kartkę wyeksponowaną w jednej z gablot. Pod kartką był opis informujący, że jest to kopia pierwszej strony *Taksy chlebowej* opracowanej przez M. Kopernika.

– To Kopernik zajmował się i takimi sprawami? – zapytała Daria.

– Z tego wynika, że tak – odpowiedziałem.

– Czyli Kopernik zajmował się i niebem i chlebem – zażartowała Daria.

Po powrocie do Warszawy postanowiłem rzecz rozpoznać. Tak powstała historia o udziale M. Kopernika w tworzeniu, jak dzisiaj mówimy prawa żywnościowego. Na marginesie warto podkreślić, że Kopernikowi i dorobkowi jego życia, wyjątkowo dużo miejsca szczególnie w XIX wieku, lecz nie tylko w tym okresie, poświęcili historycy niemieccy (Menzzer C. L. 1879, Prowe L. F. 1853, 1883/4, Thimm W. 1972, Nobis H. M., Folkerts M., Kirschner S., Kühne A., 1984 – 2002). Przyczyną tego szczególnego zainteresowania była i jest naturalnie chęć wykazania „niemieckości” Kopernika.

Część tekstów powstała z inspiracji innych osób. Przykładowo tak było gdy rozpocząłem pracę nad historią tzw. kodeksów żywnościowych: austriackiego (1891), szwajcarskiego (1899) czy wreszcie światowego, jakim bez wątpienia jest *Codex Alimentarius*. Przy okazji pewnej rozmowy zwierzyłem się z mojego zamiaru wybitnemu polskiemu fizjologowi żywienia i biochemikowi prof. Stanisławowi Bergerowi. Profesor pochwalił moją decyzję, lecz natychmiast dodał: „Tylko proszę pamiętać, że nie może Pan pominąć dorobku prof. Stanisława Krauze (1902 – 1977)¹.” Ze wstydem w myślach przyznałem, że wprawdzie słyszałem nazwisko prof. Krauze, lecz jego dorobku nie znam. Za radą prof. S. Bergera udałem się do Państwowego Zakładu Higieny, w którego kierownictwie prof. Krauze był już w okresie międzywojennym. W PZH, a konkretnie w bibliotece Zakładu spędziłem wiele godzin, a nawet dni. Dzięki nieocenionej pomocy dr K. Ćwiek-Ludwickiej i prof. J. K. Ludwickiemu stopnio-

wo poznawałem coraz więcej faktów z życia i dorobku prof. S. Krauze. Tak powstał esej o życiu i działalności naukowej i badawczej prof. S. Krauze, ojca polskiej bromatologii. Z całą pewnością esej niedoskonały i niepełny, lecz pozwalający przynajmniej w części przybliżyć postać profesora i jego dorobek.

Historii przybywało. Bardzo szybko przekonałem się, że dwie strony w kwartalniku „Wiedza i jakość” nie pozwolą mi przedstawić Czytelnikom poszczególnych historii w takim wymiarze jak na to zasługiwały. Postanowiłem więc jednej historii poświęcać więcej niż jeden tekst. Pierwsza historia, która ukazała się odcinkach (!) była poświęcona angielskiemu pionierowi walki o niezafalszowaną żywność A. H. Hassall’owi (1817–1894) [Wiedza i Jakość, 2(30)/2013, 3(31)/2013]. Częściowo rozwiązywało to problem szczupłości szpalt, jednak nie zupełnie. Podjąłem zatem decyzję o zebraniu pełnych wersji historii i wydaniu ich w formie książkowej. Tak też się stało. Monografia pt.: *Prawo czystej żywności. Od Kodeksu Hammurabiego do Codex Alimentarius*, ukazała się w 2014 r. I ku mojemu zaskoczeniu, lecz nie będą ukrywał, że i zadowoleniu, cały nakład został sprzedany i w 2016 roku Oficyna Wydawnicza SGH zwróciła się do mnie z propozycją drugiego wydania. Ukazało się ono w 2017 r. (Foto 1).

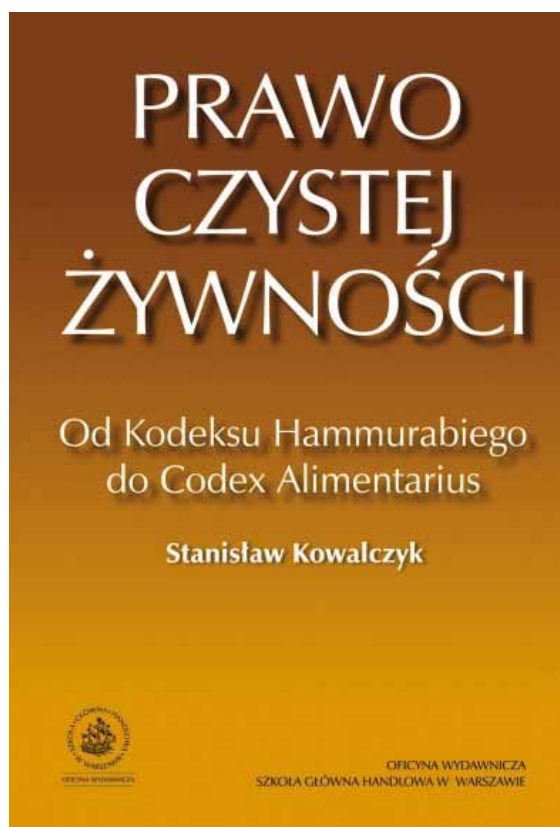


Foto 1. Strona tytułowa: *Prawo czystej żywności*. Wydanie II, 2017 r.

¹ Wszystkie imiona w tym fragmencie są poprawne. Los tak sprawił, że przywołani tu wybitni profesorowie, jak i piszący te słowa, otrzymali to samo imię.

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCI (40):

2010–2020, KRÓTKA HISTORIA RUBRYKI

Szanowni Czytelnicy!

W tym wydaniu kwartalnika „Wiedza i Jakość” zamiast kolejnej historii o walce z fałszowaniem żywności, garść wspomnień z okazji okrągłego – 40. numeru tej rubryki. Już 10 lat mam okazję i przyjemność dzielić się z Państwem wiedzą na temat walki jaką przez stulecia, a nawet tysiąclecia toczy człowiek z fałszerzami żywności. Pierwsza część *Historii walki...* ukazała się w numerze 2 (18) z 2010 r. Przy okazji okrągłych rocznic zazwyczaj staramy się dociec, jak to się zaczęło i dlaczego w ogóle coś się zaczęło i zdarzyło. W tym przypadku impulsem był artykuł jaki przeczytałem w jednym z czasopism (niestety nie pamiętam już jego tytułu). Artykuł najogólniej był poświęcony historii żywności oraz ewolucji sposobów jej wytwarzania na przestrzeni wieków. Autor powołał się m.in. na Kodeks Hammurabiego i zamieszczony w nim przepis na warzenie piwa. Wzbudziło to moje zaciekawienie, lecz i wątpliwość czy rzeczywiście tak ważny i znany akt, jakim jest przywołany wyżej *Kodeks*, który zawiera wprawdzie postanowienia z wielu dziedzin, lecz przede wszystkim z ówczesnego prawa karnego, prywatnego oraz procesowego, podaje przepis na wytwarzanie piwa. Postanowiłem rzecz wyjaśnić u źródła i sięgnąłem do *Kodeksu*. Przystudiowałem go dwa razy i przepisu na warzenie piwa nie znalazłem.

W *Kodeksie* są natomiast uregulowane warunki handlu piwem, jego cena oraz kary nakładane na sprzedawców za próby nieuczciwego zachowania, w tym zawyżania cen piwa. Swoim ustaleniem postanowiłem podzielić się z Czytelnikami właśnie na łamach Kwartalnika „Wiedza i Jakość”. I tak się zaczęło.

Pierwotny tytuł, wówczas jeszcze nie sądziłem, że może to być cykl publikacji, dlatego pierwszy artykuł nie jest numerowany, brzmiał: *Historia fałszowania żywności*. Ówczesna redaktor naczelna biuletynu Julita Dąbrowska, po przeczytaniu artykułu

zapropozowała, by tytuł zmienić na: *Historia walki z fałszowaniem żywności*, i tak zostało do dzisiaj. Okazało się, że tekst został dobrze przyjęty o czym informowali mnie zarówno pracownicy Głównego Inspektoratu, jak i inspektoratów wojewódzkich, a nawet pracownicy uczelni wyższych z dyscyplin związanych z sektorem żywności. Stało się to impulsem do pracy nad kolejnymi historiami o walce z fałszowaniem żywności. Warunkiem redakcji „Wiedzy i jakości” było tylko to, by każdy tekst liczył nie mniej niż 2 strony i nie więcej niż 2 strony.

Kolejne artykuły były konsekwencją szerokiej kwerendy jaką prowadziłem przede wszystkim w przepastnych zbiorach internetowych. Okazało się, że historii, które warto przypomnieć i przybliżyć współczesnemu Czytelnikowi jest naprawdę dużo. Powstał więc naturalny problem selekcji historii. Przyjąłem dwa główne kryteria doboru publikacji. Po pierwsze, dane zdarzenie, akt, proces, czy jednostka, powinny być znaczące dla nazwijmy to gospodarczych dziejów aktywności ludzkiej związanej z wytwarzaniem i obrotem żywnością. A więc nie drobny, pojedynczy, zagubiony w otchłani dziejów akt, lecz taki, który miał swoje następstwa, swoje konsekwencje w kolejnych dziesięcioleciach, a nawet stuleciach. Z tych powodów starałem się zawsze doprowadzić historię „do końca”, czyli maksymalnie długo, co często oznaczało, że docierałem do współczesności, jak chociażby w przypadku niemieckiego prawa o czystości piwa z 1516 r. (*Reinheitsgebot*), którego niektóre postanowienia obowiązują do dzisiaj, czy angielskiego traktatu o chlebie z 1266 r. (*The Assize of Bread*), który ostatecznie uchylono dopiero w 2008 r. (!). Po drugie, opisywane historie powinny pochodzić z różnych krajów, tak by pełniej zobrazować działania i wysiłki zmierzające do eliminacji, a przynajmniej ograniczenia zjawiska fałszerstw żywnościowych.

Nie wszystkie historie były i są jednak konsekwencją kwerend internetowych. Niektóre są wręcz następstwem szczęśliwego przypadku. Tak na przy-

Dokończenie na III str. okładki