

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 3 (68)/2022

ISSN 1896-9569

**Nadzwyczajna pomoc
dostosowawcza dla
producentów jabłek**

str. 7–8

**Nazwa produktu
jaka powinna być
i co zawierać?**

str. 12–13

**Catering
z czym to się je?**

str. 4–6



WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora JIHARS 1

WYDARZENIA

Wydarzenia lipiec – wrzesień 2022 2

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Catering – z czym to się je?

Justyna Sieczkiewicz 4

Udział Inspekcji JIHARS w mechanizmie „Nadzwyczajna pomoc dostosowawcza dla producentów jabłek”

Aneta Kulak 7

Kiedy miód jest miodem?

Antonina Kowalczyk 9

Nazwa produktu – przegląd orzecznictwa

Laura Koenig 12

Zasady znakowania substancji pomocniczych w przetwórstwie

Małgorzata Stańczuk 13

Winiarstwo w Małopolsce

Łukasz Karanowski 15

WSPÓŁPRACA MIĘDZYNARODOWA

53. sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO do spraw Pozostałości Pesticydów

Anna Janasik 18

Czy mięso komórkowe i zamienniki mięsa to przyszłość branży spożywczej?

Joanna Maryniak-Szpilarska 22

Znakowanie żywności w sprzedaży internetowej

Magdalena Kowalska 24

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (49):

Wieś i żywność w uniwersałach poborowych drugiej połowy XVI i pierwszej połowy XVII wieku

Część III: Podatki osobiste oraz czopowe

Stanisław Kowalczyk 26

Autorzy:

Anna Janasik

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

Łukasz Karanowski

Absolwent Kierunku Towaroznawstwo Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie oraz podyplomowych studiów w zakresie Jakości żywności i systemów jej gwarantowania na Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie. Z WIJHARS związany od 2009 r., obecnie główny specjalista w Wydziale Kontroli WIJHARS w Krakowie.

Laura Koenig

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

Antonina Kowalczyk

Absolwentka Wydziału Zootechnicznego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów w zakresie prawa administracyjnego na Wydziale Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego. Związana z GIJHARS od powstania Inspekcji. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Stanisław Kowalczyk

W latach 2009–2016 Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W okresie 2006–2009 pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora JIHARS. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie. Kierownik Zakładu Rynku i Bezpieczeństwa Żywnościowego w Instytucie Rynków i Konkurencji SGH. 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.

Aneta Kulak

Absolwentka wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii oraz Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie oraz podyplomowych studiów z zakresu Bezpieczeństwa i Higieny Pracy Wyższej Szkoły Ekonomii i Innowacji w Lublinie. Od 1 stycznia 2022 r. starszy specjalista w Biurze Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS.

Justyna Sieczkiewicz

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności. Od 2020 r. starszy specjalista w Biurze Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS.

Małgorzata Stańczuk

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

Joanna Maryniak-Szpilarska

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



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

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

Zdjęcie na okładce:
www.pixabay.com

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

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



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Przed nami jesień – czas kiedy na zewnątrz robi się coraz zimniej i kiedy niestety dość często dopadają nas różne infekcje. W tym okresie chętniej sięgamy po miód. Ale czy wiemy jaki produkt może być nazywany miodem? Przepisy bardzo dokładnie to określają: produkt jednoskładnikowy, niezawierający w swoim składzie żadnych innych substancji. Z artykułu „Kiedy miód jest miodem?” dowiedzą się Państwo także o co może być uzupełniona nazwa miodu oraz jakie kryteria składu musi on spełniać.

Czy robiąc zakupy zwracamy uwagę na nazwę produktu? Na pewno zdecydowana większość z nas tak, i to właśnie dzięki nazwie produktu możemy go kupić lub wybrać artykuł konkurencyjnej firmy. Dlatego też obowiązujące prawo w zakresie jakości handlowej żywności reguluje kwestię nazewnictwa produktów spożywczych. W artykule „Nazwa produktu – przegląd orzecznictwa” piszemy o tym co to jest nazwa zwyczajowa, przedstawiamy także wyroki sądów w tym zakresie.

Przez cały rok pracownicy Głównego Inspektoratu JHARS bardzo aktywnie uczestniczą w spotkaniach na arenie międzynarodowej. W sekcji poświęconej tym wydarzeniom przygotowaliśmy materiały dotyczące: 53. Sesji Komitetu KKŻ FAO/WHO do spraw Pozostałości Pesticydów oraz aktualnego stanu prac Komitetu do spraw Znakowania Żywności Komisji Kodeksu Żywnościowego.

Zachęcam także do przeczytania artykułu poświęconego winiarstwu w Małopolsce, w którym autor opisuje między innymi: specyfikę regionu, odmiany winorośli jakie tam występują oraz to jak zmienia się liczba winnic na przestrzeni lat.

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS



Źródło: pixabay.com

WYDARZENIA LIPIEC – WRZESIEŃ 2022

SESJA KOMITETU KKZ FAO/WHO

Rozpoczęto intensywne przygotowania do 45. sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, którą w formie fizycznej zaplanowano na listopad 2022 r. w Rzymie. 29 lipca Sekretariat KKŻ zorganizował spotkanie on-line w celu omówienia spraw organizacyjnych dotyczących sesji, a 17 sierpnia, także online, odbyły się szerokie konsultacyjne państw Regionalnego Komitetu KKŻ dla Europy (CCEURO) z przewodniczącym i wiceprzewodniczącymi Komisji na temat zilpaterolu. Spotkanie było próbą znalezienia możliwości rozwiązania trwającego od dawna na forum organizacji problemu przyjmowania maksymalnych dopuszczalnych poziomów pozostałości promotorów wzrostu oraz przygotowania się do konstruktywnej dyskusji na zbliżającej się sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego. W obu spotkaniach udział wzięły przedstawicielki Punktu Kontaktowego KKŻ dla Polski działającego w Biurze Współpracy Międzynarodowej GIJHARS.



POSIEDZENIE W MINISTERSTWIE INFRASTRUKTURY

3 sierpnia w Ministerstwie Infrastruktury odbyło się trzecie posiedzenie grupy roboczej ds. finansowania oraz koordynacji działań inwestycyjnych podejmowanych w kolejowych przejściach granicznych. Z ramienia GIJHARS w spotkaniu udział wzięła Halina Kucińska, pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej. Podczas spotkania omówiono konieczność podjęcia działań zmierzających do ustanowienia odpowiedniej infrastruktury kontrolnej w celu prowadzenia ruchu kolejowego na odcinku Malhovice (PL) – Nizankowice (UA).



KOMITET KKŻ FAO/WHO

53. sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO do spraw Pozostałości Pestycydów (CCPR) odbyła się od 4 do 8 lipca oraz 13 lipca 2022 roku. Wirtualna forma posiedzenia pozwoliła na uczestnictwo prawie 450 delegatom z 75 państw członkowskich Komisji Kodeksu Żywnościowego

FAO/WHO. Więcej na temat prac oraz przebiegu posiedzenia CCPR w dziale „Współpraca międzynarodowa” na stronie 18.



KONFERENCJA PRASOWA

5 sierpnia w Warszawie odbyła się konferencja prasowa zorganizowana przez Krajową Radę Drobiarstwa – Izba Gospodarcza pt.: „Polski sektor drobiarski – fakty, mity i perspektywy». W spotkaniu wzięli udział Andrzej Romaniuk Główny Inspektor JHARS oraz Beata Bakalarska. Naczelnik Wydziału Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego. Podczas wydarzenia przedstawiono dwa raporty branżowe opracowane przez KR-D-IG i PKO BP dotyczący sytuacji w branży drobiarskiej oraz laboratorium J.S. Hamilton dotyczący przydatności urządzenia Soeks do pomiaru jakości i ewentualnych pozostałości substancji szkodliwych w mięsie i innych produktach żywnościowych.



SPOTKANIE Z PRZEDSTAWICIELAMI EUBAM

Dorota Balińska – Hajduk i Katarzyna Trojnar z Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS uczestniczyły 10 sierpnia w spotkaniu online z przedstawicielami Misji Pomocy Granicznej UE dla Mołdawii i Ukrainy (EUBAM) dotyczącym efektywnego zarządzania ruchem granicznym w kontekście eksportu towarów rolnych z Ukrainy. W spotkaniu udział wzięły służby kontrolne Mołdawii, przedstawiciel KAS oraz reprezentanci pozostałych inspekcji kontrolujących żywność na granicy. Przedstawiciele GIJHARS omówili pokrótce najważniejsze kwestie dotyczące realizacji kontroli jakości handlowej na granicy.



WSPÓŁPRACA SŁUŻB KONTROLNYCH NA GRANICY PL-UA

Główny Inspektor JHARS oraz Dyrektor Biura BKJ uczestniczyli 22 sierpnia w spotkaniu z Ministrem

Rafałem Romanowskim oraz przedstawicielami służb działających na granicy. Spotkanie dotyczyło współpracy służb kontrolnych (Inspekcji JHARS, IW, PIORIN i Inspekcji Sanitarnej, Straży Granicznej i KAS) na granicy PL-UA i miało na celu opracowanie rozwiązań usprawniających funkcjonowanie przejść granicznych z Ukrainą.



SPOTKANIE Z PRZEDSTAWICIELAMI MRIRW

25 sierpnia przedstawiciele Biura Kontroli Jakości oraz Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów uczestniczyli w spotkaniu z przedstawicielami MRiRW. Podczas posiedzenia omówiono uwagi do projektu ustawy o organizacji rynków rolnych oraz propozycję przyszłych zmian przepisów krajowych w zakresie zadań realizowanych przez Inspekcję JHARS. Spotkanie miało charakter roboczy.



WIJHARS W BYDGOSZCZY

W dniu 25 sierpnia pracownicy WIJHARS w Bydgoszczy wspólnie z Inspekcją Transportu Drogowego kontrolowali pojazdy, którymi przewożono artykuły spożywcze. Inspektorzy WIJHARS skontrolowali 8 pojazdów i stwierdzili tylko jeden przypadek naruszenia dotyczący sposobu i przewozu żywności.



POSIEDZENIA ZESPOŁU DS. KOORDYNACJI POLSKO-UKRAIŃSKICH PRZEJŚĆ GRANICZNYCH

7 i 8 września w MSWiA odbyły się posiedzenia Zespołu ds. Koordynacji Polsko-Ukraińskich, któremu

przewodniczył Bartosz Grodecki, Podsekretarz Stanu MSWiA. W spotkaniu uczestniczyli Sekretarz Stanu MSWiA Maciej Wąsik, przedstawiciele wojewodów, KAS, Straży Granicznej i służb kontrolujących towary na przejściach granicznych. GIJHARS reprezentowała Halina Kucińska z Biura Kontroli Jakości Handlowej. Przedmiotem spotkania były problemy związane z odprawą graniczną towarów.



GRUPA ROBOCZA EKG/ONZ

Od 28 do 30 września, w formie hybrydowej, odbyła się 30. sesja Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Mięsa funkcjonująca w ramach Grupy Roboczej EKG/ONZ do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (GE.11/WP.7). Przedmiotem prac sekcji GE.11/WP.7 były między innymi: przegląd normy EKG/ONZ na mięso wieprzowe – tusze i elementy, rozpatrzenie projektu normy na białko zwierzęce pochodzące z tkanki łącznej. Dodatkowo podczas posiedzenia GE.11/WP.7 – 29 września od godz. 15.00 do 17.00 – odbyło się seminarium na temat kwestii dotyczących zrównoważonego rozwoju w sektorze mięsnym, w tym ocena korzyści oraz wpływu na produkcję zwierzęcą. W posiedzeniu wzięli udział przedstawiciele Polski z GIJHARS oraz Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP.



SESJA KOMITETU KKŻ FAO/WHO

6. sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO do spraw Przypraw i Ziół Kulinarnych (CCSCH) odbyła się w formie wirtualnej od 26 do 30 września 2022 roku z przyjęciem raportu 3 października br. Najistotniejszymi zagadnieniami w agendzie tegorocznego spotkania były projekty norm na takie produkty jak: szafran, suszona/odwodniona papryka i chili, gałka muszkatołowa czy kardamon. W posiedzeniu wzięli udział pracownik Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS. Spotkanie poprzedzone było fizycznym posiedzeniem uzgodnieniowym Grupy Roboczej Rady UE do spraw Międzynarodowych Kwestii Żywnościowych i Rolnych (Kodeks Żywnościowy), które odbyło się 14 września br. w Brukseli.

CATERING – Z CZYM TO SIĘ JE?

Szybkie tempo życia, problem co zjeść w godzinach pracy oraz wygoda konsumentka to zaledwie kilka z wielu determinantów rozwoju gałęzi gastronomii jaką są usługi cateringowe.

Na przestrzeni ostatnich lat obserwowaliśmy gwałtowny rozwój rynku usług cateringowych od tych oferujących przygotowanie posiłków na konferencje czy imprezy rodzinne, aż po dania przygotowywane na specjalne zamówienie konsumenta indywidualnego, co więcej, jednocześnie uwzględniające jego osobiste preferencje.

Zgadnij kotku co mam w środku?

Jakie informacje na temat zamówionego dania powinien otrzymać konsument? Rozwiązanie niestety nie leży na talerzu (no w tym wypadku częściej w pudełku). Punktem wyjścia do tych rozważań będzie uzmysłowienie sobie czy zamówiony produkt był zapakowany w momencie podjęcia przez konsumenta decyzji o jego zakupie. Prościej rzecz ujmując – należy sprawdzić czy produkt był zapakowany przed oferowaniem na sprzedaż.

Teraz to już bułka z masłem

Sprawa rozwiązana! Przecież wszystkie dania są opakowane, bo jak dostarczyć zupę czy kotlet z surówką bez pojemnika? Nic bardziej mylnego. W tej kwestii z wyjaśnieniem przychodzi rozporządzenie 1169/2011¹. W nim znajdziemy definicję „żywności opakowanej”, która oznacza każdą żywność składającą się ze środka spożywczego i opakowania, w które został on zapakowany przed oferowaniem na sprzedaż, w taki sposób, że zawartość nie może być zmieniona bez otwarcia lub zmiany opakowania.

Danie opakowane

Z tym wariantem żywności cateringowej najczęściej spotkamy się w biurach, gdzie w formie handlu obwoźnego sprzedaż dań gotowych oferuje tak zwa-

ny „pan kanapka”² – zbawca pory obiadowej. Oferta dań jest zamknięta, konsument nie ma możliwości ingerowania w skład dania i nie jest ona zamówieniem indywidualnym, realizowanym dla konkretnego klienta. Zatem są to typowe produkty opakowane. Jeśli przedsiębiorca oferuje sprzedaż posiłków opakowanych zobowiązany jest do przekazania konsumentowi informacji określonych w art. 9 rozporządzenia 1169/2011. Są to między innymi:

- nazwa produktu,
- wykaz składników wraz z wyróżnionymi w nim składnikami alergennymi,
- ilość netto żywności,
- data minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia,
- wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia,
- nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym odpowiedzialnego za informację na temat żywności,
- instrukcja użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione,
- informacja o wartości odżywczej.

A więc jak wygląda danie „bez opakowania”?

W sytuacji gdy danie cateringowe jest pakowane po złożeniu zamówienia przez konsumenta finalnego, mówimy o tzw. żywności nieopakowanej, której znakowanie powinno być zgodne z §19 rozporządzenia MRiRW³.

Nasze krajowe rozporządzenie przewiduje wówczas, że konsumentowi należy podać m.in.:

- nazwę środka spożywczego,
- nazwę albo imię i nazwisko producenta,

¹ 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 Nr 304, str. 18)

² „Pan kanapka” – sprzedawca kanapek i innego rodzaju gotowego jedzenia, oferujący swoje produkty pracownikom firm bezpośrednio w ich miejscu pracy. Obserwatorium Językowe Uniwersytetu Warszawskiego, Najnowsze Słownictwo Polskie, <https://nowewyrazy.uw.edu.pl/haslo/pan-kanapka.html>.

³ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.)

- wykaz składników wraz z wyróżnionymi w nim składnikami alergennymi.

Podać, ale gdzie?

W tym przypadku ustawodawca nie określił dokładnie miejsca, w którym miałyby zostać zamieszczone informacje o zamawianym daniu. Może to być opakowanie, wywieszka towarzysząca danemu środkowi spożywczemu lub inna forma przekazu. Ale, żeby nie było zbyt swobodnie, informacje te muszą być umieszczone w miejscu bezpośrednio dostępnym konsumentowi finalnemu.

Jak to ugryźć?

W praktyce zamówienia dań cateringowych najczęściej dokonujemy za pośrednictwem stron internetowych, czyli mamy tu już do czynienia ze sprzedażą na odległość. Kwestie zakupu żywności on-line reguluje art. 14 wspomnianego już wcześniej rozporządzenia 1169/2011, zgodnie z którym wszystkie obowiązkowe informacje na temat produktu (z wyjątkiem terminu ważności w przypadku produktu opakowanego) muszą być udostępnione konsumentowi jeszcze przed dokonaniem zakupu – czyli już na stronie internetowej. Ponadto dane te muszą być dostępne w momencie dostawy. Bez różnicy czy danie było opakowane czy posiłek był zamawiany z uwzględnieniem indywidualnych preferencji kulinarnych. Przed kliknięciem „zamów” zawsze musimy wiedzieć co kucharze włożą do naszego pojemnika. Torebka z postawionym przed mieszkaniem jedzeniem nie może też być niespodzianką, dlatego dostarczonej żywności również w momencie dostawy muszą towarzyszyć obowiązkowe informacje o daniu.

Prawo prawem, a jak wygląda praktyka?

W II kwartale br. IJHARS skontrolowała 26 podmiotów oferujących żywność na zasadach cateringu. W przypadku ponad 80% podmiotów było co kwestionować. Pod kątem przekazywania informacji konsumentowi oceniono 92 partie dań z czego niemalże 83% dań nie było właściwie oznakowanych.

Kalambury przed posiłkiem

Przedsiębiorcy pozostawiali wolną rękę konsumentom w interpretacji gatunku mięsa użytego do produkcji (np. naleśników z farszem gyros) bądź zastosowanej obróbki termicznej surowca. Przy finezyjnie nazwanych daniach błado wypadały zwyczajne dodatki w postaci surówki, ziemniaków czy sosu, więc często «przemilczano» ich obecność w nazwie dania.

Tajemnica szefa kuchni

Głodnego konsumenta mógł zaskoczyć widok kapusty białej tymczasowo występującej w roli kapusty pekińskiej (a wydawałoby się, że trudno je pomylić) lub sałaty lodowej zamiast mix'u sałat. Makaron „sojowy” był w rzeczywistości makaronem z fasoli i grochu, a żurawinę świeżą zastępowano żurawiną suszoną z dodatkiem cukru bądź owocami w żelu. Skosztować też można było sałatki z serem sałatkowym deklarowanym jako ser Feta, pulpetów w sosie zabielenych w teorii śmietanką, a w praktyce wyrobem śmietanopodobnym. W sałatce greckiej próżno było szukać zadeklarowanej papryki i cebuli, a smaku dopełniła „Francuska zupa cebulowa”, która miała być podana z grzanką z chleba żytniego razowego, ale najwidoczniej kucharz dysponował tylko chlebem tostowym graham i taki też został podany.

Przyprawy typu sól i pieprz okazały się niegodne wspomnienia, podobnie jak składniki produktów złożonych takich jak majonez, herbatniki czy krem balsamiczny, ponieważ nie zostały one uwidocznione w wykazie składników. Nie jest też tajemnicą, że alergeny muszą być wyraźnie wyróżnione spośród reszty składników użytych do produkcji posiłków, jednak i w tym przypadku producenci «postanowili milczeć».

Pan kanapka chyba zacznie omijać laboratorium...

W wyniku analizy 17 partii dań cateringowych przeprowadzonych w laboratoriach GIJHARS zakwestionowano prawie 30% skontrolowanych posiłków. Stwierdzono m.in. zaniżoną masę netto całego posiłku, zaniżoną lub zawyżoną zawartości tłuszczu i białka oraz zaniżoną zawartości węglowodanów w całym produkcie, natomiast w pulpetach drobiowych z zadeklarowanym jajkiem nie wykryto jaj.

Więcej grzechów...

Czujne oczy inspektorów wypatrzyły, nie mniej ważne niż wykaz składników, błędy w oznakowaniu. W przypadku dań opakowanych nie podawano terminów przydatności do spożycia i ilości netto żywności, niewłaściwie prezentowano informację o wartości odżywczej czy też nie udostępniano instrukcji użycia produktu. Co więcej, producenci nie umieszczali danych podmiotu działającego na rynku spożywczym odpowiedzialnego za informację na temat żywności. Dodatkowo, w przypadku oferowania środków spożywczych do sprzedaży za pośrednic-

twem środków porozumiewania się na odległość, czyli tzw. sprzedaży on-line, nie udostępniano konsumentom obowiązkowych informacji na temat żywności przed ostatecznym dokonaniem zakupu oraz w materiałach towarzyszących.

Lepiej przełożyć na talerz

W trakcie kontroli dań oferowanych do sprzedaży w formie cateringu sprawdzono również oznakowanie i deklarację zgodności 54 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, służących do pakowania dań cateringowych. Zakwestionowano 1 partię folii PET/PP stosowanej do zamknięcia wierzchniego opakowania. Według deklaracji producenta folia ta nie może być stosowana w kuchenkach mikrofalowych, natomiast na tacce,

którą wykorzystywano w zestawie z folią widniało oznaczenie informujące o możliwości podgrzewania w kuchenkach mikrofalowych.

Rachunek końcowy

Kontrola w zakresie jakości handlowej żywności oferowanej w cateringu oraz opakowań stosowanych w cateringu wykazała szereg nieprawidłowości naruszających interesy konsumentów. Biorąc pod uwagę, że informacje towarzyszące środkowi spożywczemu stanowią dla konsumenta źródło wiedzy o produkcie i sposobie jego użytkowania, nieuniknione jest prowadzenie dalszych kontroli cateringu, ze szczególnym naciskiem na prawidłowość i rzetelność przekazywania informacji na temat produktu konsumentowi finalnemu.



Źródło: pixabay.com

UDZIAŁ IJHARS W MECHANIZMIE „NADZWYCZAJNA POMOC DOSTOSOWAWCZA DLA PRODUCENTÓW JABŁEK”

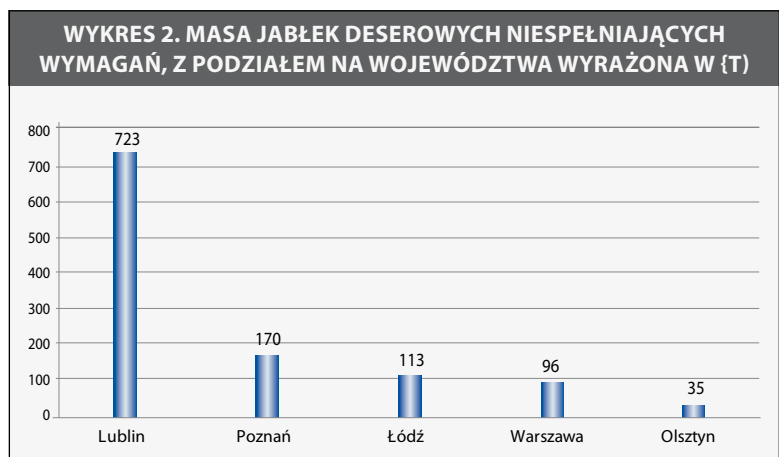
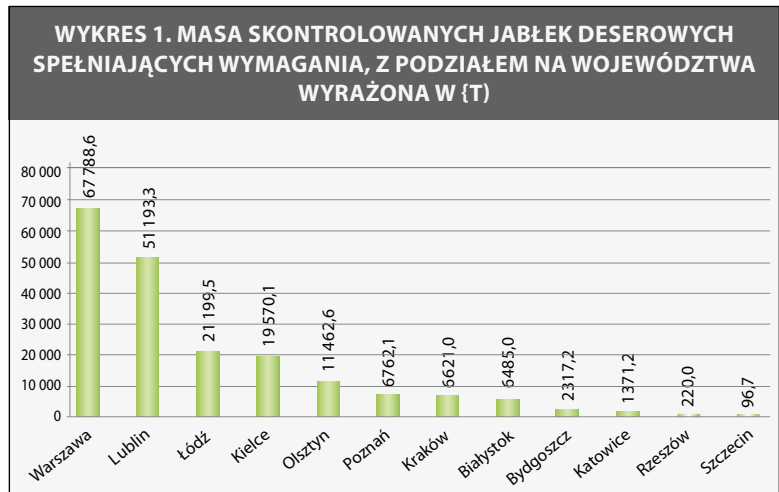
Rosyjska inwazja na Ukrainę rozpoczęta 24 lutego 2022 roku w znaczący sposób wpłynęła na rolnictwo w UE. W związku z tym faktem ważne dla Polski rynki eksportowe stały się niedostępne. Niesprzyjająca sytuacja, która dotknęła producentów żywności w całej Unii Europejskiej przełożyła się na narastającą obawę o dostępność produktów rolnych np. zbóż i olejów. Brak możliwości sprzedaży zebranych jabłek deserowych przyczynił się do istotnych problemów sektora ogrodniczego.

Analiza sytuacji przeprowadzona przez Komisję Europejską wykazała, że wstrzymanie dostaw produktów z UE do Ukrainy, a potencjalnie również do Rosji i Białorusi ze względów logistycznych i finansowych, spowodowało zakłócenia w handlu w niektórych sektorach, co przełożyło się na zakłócenia równowagi na rynku wewnętrznym. Miało to wpływ między innymi na sektory: owoców i warzyw, win i napojów spirytusowych, przetworzonej żywności (w tym przetworzonych owoców i warzyw), preparatów do początkowego żywienia niemowląt i karmy dla zwierząt domowych oraz produktów pochodzenia zwierzęcego.

Komisja Europejska zadeklarowała pomoc finansową skierowaną do grup i organizacji producentów owoców i warzyw oraz producentów indywidualnych

W Polsce na mocy rozporządzenia *Delegowanego Komisji (UE) 2022/467 z dnia 23 marca 2022 r. przewidującego nadzwyczajną pomoc dostosowawczą dla producentów w sektorach rolnych*¹ oraz rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 22 kwietnia 2022 r. w sprawie realizacji przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa zadań związanych z ustanowieniem nadzwyczajnej pomocy dostosowawczej

¹ Rozporządzenia Delegowanego Komisji (UE) 2022/467 z dnia 23 marca 2022 r. przewidującego nadzwyczajną pomoc dostosowawczą dla producentów w sektorach rolnych (Dz.U. L 96 z 24.3.2022, str. 4)



dla producentów jabłek² wprowadzono mechanizm wsparcia, który został skierowany do polskich producentów jabłek deserowych. Obowiązywał on od 24 kwietnia 2022 r. Założeniem mechanizmu było wycofanie 200 tys. ton jabłek deserowych z rynku, kierując je do zakładów przetwórczych w celu ich przetworzenia, a tym samym złagodzenie skutków nagłego zakłócenia w handlu poprzez udzielenie pomocy finansowej producentom owoców i wa-

² Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 22 kwietnia 2022 r. w sprawie realizacji przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa zadań związanych z ustanowieniem nadzwyczajnej pomocy dostosowawczej dla producentów jabłek (Dz.U. z 2022 r. poz. 879)

rzyw. Każdemu producentowi jabłek, który brał czynny udział w mechanizmie zostanie przydzielone dofinansowanie określone na podstawie ilości wagi owoców kwalifikujących się do objęcia dofinansowaniem oraz stawki pomocy wynoszącej 0,30 zł/kg.

Działania IJHARS w ramach tymczasowego mechanizmu „Nadzwyczajna pomoc dostosowawcza dla producentów jabłek”

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych była zaangażowana i aktywnie współpracowała z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa na każdym etapie realizacji mechanizmu: uczestnicząc w projektowaniu przedmiotowego mechanizmu, potwierdzaniu działalności poszczególnych podmiotów w zakresie prowadzenia produkcji, składowania, konfekcjonowania lub obrotu artykułami rolno-spożywczymi³ oraz realizacji kontroli jakości jabłek przekazywanych do zakładów przetwórczych.

Do wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych przekazano 249 „Wniosek o przeprowadzenie kontroli” jabłek deserowych. WIJHARS prowadziły kontrole, których celem było potwierdzenie spełnienia minimalnych wymagań jakościowych określonych w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011⁴ – jabłka kierowane do poszczególnych zakładów biorących udział w mechanizmie wsparcia powinny spełniać co najmniej wymagania klasy II.

Kontrole realizowano w okresie od 02.05.2022 r. do 25.06.2022 r. w 58 zakładach przetwórstwa owocowego. Kontrole WIJHARS polegały na identyfikacji każdej partii jabłek dostarczonej do zakładu przetwórczego przez konkretnego producenta na podstawie tygodniowego harmonogramu dostaw, ustaleniu masy jabłek deserowych wycofywanej z rynku, kon-

troli spełnienia minimalnych wymagań jakościowych odpowiadających co najmniej klasie II.

Po przeprowadzonej kontroli inspektorzy WIJHARS sporządzali dokumentację pokontrolną i potwierdzali jakość kontrolowanych produktów wydając *Świadectwo zgodności z normami handlowymi Unii Europejskiej dla świeżych owoców i warzyw* – jeżeli kontrolowane partie spełniały wymagania. W przypadku, gdy produkty nie spełniały określonych wymagań wydawany był *Protokół niezgodności z normami handlowymi Unii Europejskiej dla świeżych owoców i warzyw*.

Wyniki kontroli jabłek deserowych objętych mechanizmem wsparcia

Inspekcja IJHARS w ramach obowiązywania tymczasowego nadzwyczajnego wsparcia dla producentów jabłek deserowych przeprowadziła kontrolę łącznie 7691 partii jabłek o masie 196 tys. ton, w tym 7557 partii o masie 195 tys. ton spełniało minimalne wymagania jakościowe (wykres 1), natomiast 134 partie (1,7% skontrolowanych), o masie 1 tys. ton (0,6%) nie spełniało wymagań minimalnych (wykres 2). Największy odsetek skontrolowanych jabłek odnotowano na terenie województw: mazowieckiego, lubelskiego, łódzkiego, świętokrzyskiego, warmińsko-mazurskiego, wielkopolskiego, małopolskiego, podlaskiego.

Ponadto, wojewódzcy inspektorzy wydali 7045 *Świadectw zgodności z normami handlowymi UE dla świeżych owoców i warzyw* potwierdzając spełnienie przez partie objęte kontrolą określonych wymagań oraz 133 *Protokoły niezgodności z normami handlowymi UE dla świeżych owoców i warzyw*.

Warto podkreślić, że założenia wynikające z realizacji mechanizmu „Nadzwyczajna pomoc dostosowawcza dla producentów jabłek”, zostały zrealizowane na poziomie 97,5%.

³ Na podstawie art. 12 ust. 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2022 r. poz. 1688)

⁴ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 roku ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. UE L 157 z 15.06.2011, str. 1, ze zm.)

KIEDY MIÓD JEST MIODEM?

Antonina Kowalczyk

Kwestia ta z prawnego punktu widzenia pozostaje nie bez znaczenia, a wymagania odnośnie miodu będącego środkiem spożywczym, zostały szczegółowo uregulowane zarówno w prawie unijnym, jak i krajowym. Również nazewnictwo jest w tej kategorii produktów jednorodne.

Rodzaje nazw środków spożywczych zostały zdefiniowane w art. 17 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)¹. Ustawodawca w ww. przepisie wskazał, że nazwą środka spożywczego jest jego nazwa przewidziana w przepisach. W przypadku braku takiej nazwy nazwą środka spożywczego jest jego nazwa zwyczajowa, a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę opisową tego środka spożywczego.

Nazwa „miód” została wprost zdefiniowana w przepisach prawa żywnościowego.

Stosownie do § 15 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych² oznakowany jako „miód” może być wyłącznie środek spożywczy, który jest naturalnie słodką substancją produkowaną przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin, lub wydalin owadów wysysających żywe części roślin, zbieranych przez pszczoły, przerabianych przez łączenie specyficznych substancji z pszczół, składanych, odwodnionych, gromadzonych i pozostawionych w plastrach miodu do dojrzewania.

Wymagania w zakresie jakości handlowej miodu zostały natomiast określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu³.

Zgodnie z § 5 ww. rozporządzenia miód spełnia wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli:

- 1) nie zawiera:
 - a) składników żywności, w tym dozwolonych substancji dodatkowych, obcych jego składowi,
 - b) innych organicznych lub nieorganicznych substancji obcych jego składowi,
 - c) oznak fermentacji;
- 2) nie posiada zapachu i smaku nietypowego dla danej odmiany miodu;
- 3) nie ma sztucznie zmienionej kwasowości;
- 4) jego naturalne enzymy nie zostały częściowo lub całkowicie zniszczone przez ogrzewanie;
- 5) pyłek kwiatowy lub inny specyficzny komponent miodu nie został z niego usunięty, z wyjątkiem miodu przefiltrowanego, chyba, że było to nieuniknione w procesie usuwania obcych substancji organicznych lub nieorganicznych.

W związku z powyższym, **artykuł rolno-spożywczy wprowadzany do obrotu pod nazwą „miód” to produkt jednoskładnikowy, nie zawierający w swoim składzie żadnych innych substancji.**

Miód składa się zasadniczo z różnych cukrów, przeważnie fruktozy i glukozy, jak również innych substancji takich jak kwasy organiczne, enzymy oraz stałe cząstki pochodzące ze zbioru miodu. Kolor miodu jest różny – od prawie bezbarwnego do ciemnego brązu. Konsystencja może być płynna, lepka lub częściowo po całkowicie skryształizowaną. Smak i zapach różnią się, ale wynikają z pochodzenia rośliny (załącznik nr 2 Dyrektywy Rady 2001/110/WE⁴).

Tym samym tylko środek spożywczy spełniający powyższe wymagania może być nazwany miodem. Nazwa „miód” może być uzupełniona o nazwę rodzaju i odmiany miodu.

Z uwagi na pochodzenie miodu rozróżniamy miody kwiatowe lub nektarowe. Natomiast miód otrzymany z nektaru roślinnego to miód spadziowy – uzyskany

¹ 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. U. L 304 z 22.11.2011, str. 18 ze zm.).

² Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29, ze zm.)

³ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz.U. Nr 181, poz. 1773, ze zm.)

⁴ Dyrektywa Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do miodu (Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 47)

głównie z wydzielin owadów wysysających (*Hemiptera*) żywe części roślin lub wydzielin żywych części roślin.

Zgodnie z § 15 ust. 2 pkt 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, w oznakowaniu miodu w opakowaniach podaje się dodatkowo: pełną nazwę rodzaju i odmiany miodu, zgodnie z przepisami w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu.

Ustawodawca w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu wskazał, iż różni się dwie odmiany miodu kwiatowy lub nektarowy oraz spadziowy.

Przy czym, zgodnie z § 3 pkt 1 lit. a ww. rozporządzenia, miód nektarowy może być określony nazwą, której procentowa zawartość pyłku w miodzie występuje w znacznej przewadze.

Natomiast zgodnie z § 15 ust. 6 pkt 1 rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych oznakowanie miodu w opakowaniach, z wyłączeniem oznakowania miodu piekarniczego (przemysłowego) i miodu przefiltrowanego, można uzupełnić informacjami o: pochodzeniu z określonej rośliny – w przypadku, gdy miód

pochodzi w całości lub prawie w całości z tego źródła oraz ma odpowiadające mu właściwości organoleptyczne, fizykochemiczne i mikroskopowe.

Ponadto należy podkreślić, że jeśli miód jest wprowadzany do obrotu jako miód lub zostaje użyty w jakimkolwiek produkcie przeznaczonym do spożycia przez ludzi, miód nie zawiera dodatków jakichkolwiek składników spożywczych, włącznie z dodatkami do żywności, ani jakichkolwiek innych dodatków innych niż miód. Miód nie może zawierać organicznych lub nieorganicznych substancji obcych jego składowi. Z wyjątkiem pkt 3 załącznika I, nie może zawierać jakichkolwiek obcych smaków i zapachów, nie może zaczynać fermentować, nie może mieć sztucznie zmienionej kwasowości lub być ogrzewany w taki sposób, że naturalne enzymy zostały zniszczone albo w sposób znaczący dezaktywowane (załącznik nr 2 Dyrektywy Rady 2001/110/WE).

Wymagania fizykochemiczne, jakie muszą spełniać miody w zakresie jakości handlowej zostały określone w Dyrektywie Rady 2001/110/WE.

Jeśli środek spożywczy został wprowadzony do obrotu jako miód lub użyty w jakimkolwiek produkcie przeznaczonym do spożycia przez ludzi, miód musi spełniać następujące kryteria składu:

1. Zawartość cukru

1.1. Zawartość fruktozy i glukozy (suma obydwu)

| | |
|--|--------------------------|
| w miodzie kwiatowym | nie mniej niż 60 g/100 g |
| w miodzie spadziowym, mieszankach miodu spadziowego z miodem kwiatowym | nie mniej niż 45 g/100 g |

1.2. Zawartość sacharozy

| | |
|--|---------------------------|
| ogólnie | nie więcej niż 5 g/100 g |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ w miodzie uzyskiwanym z robinii akacjowej (<i>Robinia pseudoacacia</i>), ■ lucerny siewnej (<i>Medicago sativa</i>), Menzies Banksia (<i>Banksia menziesii</i>), ■ suchodrzewu francuskiego (<i>Hedysarum</i>), ■ kauczukowca czerwonego (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), ■ rzemienicy (<i>Eucryphia lucida</i>, <i>Eucryphia milliganii</i>), <i>Citrus</i> spp. | nie więcej niż 10 g/100 g |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ w miodzie uzyskiwanym z lawendy (<i>Lavandula</i> spp.), ■ ogórecznika lekarskiego (<i>Borago officinalis</i>). | nie więcej niż 15 g/100 g |

2. Zawartość wilgoci

| | |
|---|--------------------|
| ogólnie | nie więcej niż 20% |
| wrzos (<i>Calluna</i>) w miodzie piekarskim ogólnie | nie więcej niż 23% |
| miód piekarski z wrzosu (<i>Calluna</i>) | nie więcej niż 25% |

3. Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie

| | |
|----------------------|----------------------------|
| ogólnie | nie więcej niż 0,1 g/100 g |
| w miodzie wyciskanym | nie więcej niż 0,5 g/100 g |

4. Przewodność elektryczna

| | |
|---|--------------------------|
| w miodzie niżej niewymienianych niżej oraz mieszankach tych miodów | nie więcej niż 0,8 mS/cm |
| w miodzie spadziowym i w miodzie kasztanowym oraz ich mieszankach, z wyjątkiem wymienionych poniżej | nie mniej niż 0,8 mS/cm |
| wyjątki: drzewo truskawkowe (<i>Arbutus unedo</i>), wrzosiec (<i>Erica</i>), eukaliptus, lipa (<i>Tilia spp.</i>), wrzos pospolity (<i>Calluna vulgaris</i>), leptospermum, drzewo herbaciane (<i>Melaleuca spp.</i>) | |

5. Kwas wolny

| | |
|----------------------|--|
| ogólnie | nie więcej niż 50 milirównoważników kwasu na 1000 gramów |
| w miodzie piekarskim | nie więcej niż 80 milirównoważników kwasu na 1000 gramów |

6. Aktywność diastazy i zawartość hydroksymetylofurfuralu (HMF) oznaczona po przetworzeniu i mieszanii

a) Aktywność diastazy (skala Schade)

| | |
|--|-----------------|
| zasadniczo, z wyjątkiem miodu piekarskiego | nie mniej niż 8 |
| w miodach z naturalnie niską zawartością enzymów (np. miody cytrusowe) oraz zawartości HMF nie więcej niż 15 mg/kg | nie mniej niż 3 |

b) HMFz

| | |
|--|--|
| ogólnie, z wyjątkiem miodu piekarskiego | nie więcej niż 40 mg/kg (z zastrzeżeniem lit. a) tiret drugie) |
| w miodzie o deklarowanym pochodzeniu z regionów o klimacie tropikalnym i mieszankach takich miodów | nie więcej niż 80 mg/kg |

Reasumując, nazwa miód nie może być stosowana w oznakowaniu środka spożywczego, który nie spełnia wymogów określonych w przepisach prawa.



Źródło: pixabay.com

Laura Koenig

NAZWA PRODUKTU PRZEGLĄD ORZECZNICTWA

Z punktu widzenia konsumenta nawa produktu spożywczego w sposób bezpośredni wpływa nie tylko na jego odbiór, ale może też w sposób istotny przyczynić się do zakupu bądź też odstąpieniu od niego. Z tego też względu obowiązujące prawo w zakresie jakości handlowej żywności reguluje kwestię nazewnictwa produktów spożywczych, wskazując nie tylko na to, jakie warunki powinna spełniać nazwa produktu, ale np. w przypadku czekolady, oliwy z oliwek czy mleka – definiuje, jakie cechy musi żywność posiadać, by móc zastosować konkretną nazwę.

Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011¹: „Nazwą środka spożywczego jest jego nazwa przewidziana w przepisach. W przypadku braku takiej nazwy nazwą środka spożywczego jest jego nazwa zwyczajowa, a jeśli nazwa zwyczajowa nie istnieje lub nie jest stosowana, przedstawia się nazwę opisową tego środka spożywczego”.

Zgodnie z powyższym, pierwszeństwo w nazewnictwie ma nazwa przewidziana w przepisach, czyli oznaczająca nazwę środka spożywczego określoną w mających zastosowanie przepisach unijnych lub, w przypadku braku takich przepisów unijnych, nazwę przewidzianą w przepisach ustawowych, wykonawczych i administracyjnych mających zastosowanie w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego².

W przypadku braku takiej nazwy, można zastosować nazwę zwyczajową, czyli nazwę, która jest akceptowana jako nazwa środka spożywczego przez konsumentów w państwie członkowskim, w którym żywność ta jest sprzedawana, bez potrzeby jej dalszego wyjaśniania³.

Nazwa zwyczajowa to np. ptasie mleczko, kabanosy, bułka paryska – w przypadku każdego z tych produk-

tów niewątpliwie konsument wie, z jakim produktem ma do czynienia.

W sytuacji, gdy w odniesieniu do konkretnego produktu nie istnieje nazwa określona w przepisach ani nazwa zwyczajowa, stosuje się nazwę opisową, czyli nazwę zawierającą opis środka spożywczego, a w razie potrzeby również jego zastosowania, który jest wystarczająco jasny, aby umożliwić konsumentom poznanie rzeczywistego charakteru tego środka spożywczego i odróżnienie go od innych produktów, z którymi może zostać pomyłony⁴.

Orzecznictwo silnie akcentuje bardzo ważną funkcję, którą ma za zadanie spełnić nazwa produktu, wskazując że: „(...) nazwa produktu jest pierwszą informacją, która trafia do świadomości konsumentów podczas procesu decyzyjnego. Wskazanie na oznaczeniu produktu błędnej nazwy lub niezgodnej ze stanem faktycznym uniemożliwia w istocie podjęcie przez konsumenta świadomego wyboru. Produkt bowiem nie zawiera rzetelnej informacji o posiadanych cechach” (wyrok WSA w Warszawie z dnia 12.03.2014 r., sygn. akt: VI SA/Wa 2046/13).

Podkreślić należy, iż nie tylko sama nazwa jako zlepek liter wpływa na odbiór produktu przez konsumenta. Bardzo ważne jest również to, co jej towarzyszy, tj. tło, wielkość czcionki oraz ewentualnie grafika: „W tym kontekście istotny jest również sposób ujęcia nazwy na etykiecie produktu, tzn. nie wystarczy, by rzeczywista charakterystyka została przedstawiona na opakowaniu drobną czcionką, podczas gdy zasadnicza część nazwy sugeruje odmienny skład (ściślej proporcje w składzie) i w konsekwencji charakter produktu” (wyrok WSA w Warszawie z dnia 01.12.2021 r., sygn. akt: 2782/21).

„Etykiety i kontretykiety mają znaczenie dla decyzji konsumenta. Faktem jest, że w aktualnych warunkach rynkowych konsumenci świadomi są ogromnej różnorodności oferowanych im towarów i z rozwagą podchodzą do sposobu, w jaki są one prezentowane, ale producent nie może wykorzystywać oznaczeń do wywołania skojarzeń z zupełnie innym produktem” (wyrok NSA z dnia 21.04.2009 r., sygn. akt VI SA/Wa 359/09).

¹ Art. 17 ust. 1 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 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

² Art. 2 ust. 2 lit. n rozporządzenia (UE) nr 1169/2011

³ Art. 2 ust. 2 lit. o rozporządzenia (UE) nr 1169/2011

⁴ Art. 2 ust. 2 lit. p rozporządzenia (UE) nr 1169/2011

„Nazwa ta tworzy mylne wyobrażenie o produkcie, a w sytuacji, gdy stanowi ona pierwszy i wiodący element informacji o samym produkcie, za oczywiste uznać należy również i to, że tym samym nie pozostaje bez wpływu na możliwość podjęcia w pełni racjonalnej decyzji o jego zakupie, a przez to, że wprowadza w błąd” (wyrok NSA z dnia 22.02.2022 r., sygn. akt: II GSK 1674/18).

O tym, jak bardzo ważną funkcję w odbiorze produktu pełni jego nazwa, świadczy również fakt, iż podanie nazwy niezgodnej z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo niezgodnej z prawdą uznawane jest za zafałszowanie żywności zgodnie z *ustawą o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*⁵.

⁵ art. 3 pkt 10 *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*

Biorąc pod uwagę powyższe okoliczności, podczas następnego zakupu w sklepie spożywczym warto skonfrontować nazwę produktu z jego składem oraz przeanalizować, czy nie wzbudza ona mylnych wyobrażeń na temat danego środka spożywczego.

„(...) etykietowanie, reklama i prezentacja żywności lub pasz, z uwzględnieniem ich kształtu, wyglądu lub opakowania, używanych opakowań, sposobu ułożenia i miejsca wystawienia oraz informacji udostępnionych na ich temat w jakikolwiek sposób, nie może wprowadzać konsumentów w błąd. Zatem również etykieta powinna być dla konsumenta czytelna, jednoznaczna i zgodna z charakterystyką produktu.

Porządek prawny chroni zdrowie i prawo do informacji konsumenta; nie sposób na tym tle uznać, że prawo dopuszcza oznaczenie produktu, które może dezinformować konsumenta w jakikolwiek sposób” (wyrok WSA w Warszawie z dnia 01.12.2021 r., sygn. akt: 2782/21).

ZASADY ZNAKOWANIA SUBSTANCJI POMOCNICZYCH W PRZETWÓRSTWIE

Małgorzata Stańczuk

Stanowisko Komisji Europejskiej dotyczące rozróżniania dodatków do żywności od substancji pomocniczych w przetwórstwie żywności¹.

Czy dodatki do żywności, które są substancjami pomocniczymi w przetwórstwie, podlegają obowiązkowi etykietowania?

Jak rozróżnić dodatek do żywności stosowany do przetwarzania żywności od dodatku stosowanego do innych celów?

Przepisy rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w art. 9 ust. 1 lit. b² precyzują generalną zasadę wskazywania w oznakowaniu środka spożywczego wykazu składników zdefiniowanych zgodnie z art. 2 pkt f ww. rozporządzenia, tj. jako każdą substancję lub produkt, w tym

środki aromatyzujące, dodatki do żywności, enzymy spożywcze oraz każdy komponent składnika złożonego, użyte przy wytworzeniu lub przygotowaniu danego środka spożywczego i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie.

Na zasadzie wyjątku od wyżej cytowanej reguły, nie ma potrzeby wykazywania w wykazie składników, między innymi dodatków do żywności i enzymów spożywczych, których obecność w danym środku spożywczym wynika wyłącznie z faktu, że były zastosowane jako substancje pomocnicze w przetwórstwie, o czym stanowi art. 20 pkt b lit. ii rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

Komisja Europejska w „Dokumencie roboczym w sprawie kwestii dotyczących urzędowej kontroli

¹ Dokument roboczy w sprawie kwestii dotyczących urzędowej kontroli dodatków do żywności i środków aromatyzujących, czerwiec 2016 r. WGC 16 02 03

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. L 304 z 22.11.2011, str. 18, ze zm.)

dotyków do żywności i środków aromatyzujących, czerwiec 2016 r.” odniosła się do kwestii rozróżniania dodatków do żywności od substancji pomocniczych w przetwórstwie żywności.

Przy ocenie, czy substancja jest stosowana jako dodatek do żywności, czy jako substancja pomocnicza w przetwórstwie bezwzględnie wymagane jest sklasyfikowanie ich stosowania według definicji terminów „dodatek do żywności” i „substancja pomocnicza w przetwórstwie” określonych w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności³.

Zgodnie z art. 3 ust. 2 lit. a „dodatek do żywności” oznacza każdą substancję, która:

- w normalnych warunkach ani nie jest spożywana sama jako żywność, ani nie jest stosowana jako charakterystyczny składnik żywności, bez względu na swoją ewentualną wartość odżywczą, której celowe dodanie, ze względów technologicznych, do żywności w trakcie jej produkcji, przetwarzania, przygotowywania, obróbki, pakowania, przewozu lub przechowywania powoduje, lub można spodziewać się zasadnie, że powoduje, iż substancja ta lub jej produkty pochodne stają się bezpośrednio lub pośrednio składnikiem tej żywności.

W myśl art. 3 ust. 2 lit. b rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 „substancja pomocnicza w przetwórstwie” oznacza każdą substancję, która:

- nie jest spożywana sama jako żywność,
- jest celowo stosowana przy przetwarzaniu surowców, żywności lub jej składników, w celu osiągnięcia określonego celu technologicznego w trakcie obróbki lub przetwarzania, oraz
- może spowodować niezamierzoną, ale technicznie nieuniknioną obecność w produkcie koń-

cowym pozostałości tej substancji lub jej pochodnych, pod warunkiem, że nie stanowią one jakiegokolwiek zagrożenia dla zdrowia oraz nie mają żadnego wpływu technologicznego na produkt końcowy.

Z określonych powyżej definicji wynika, że:

- jeżeli substancja obecna jest w produkcie końcowym jako pozostałość i nadal ma wpływ technologiczny na gotową żywność,
- jeżeli substancja jest składnikiem żywności i nadal ma wpływ technologiczny na gotową żywność,
- jeżeli substancja jest składnikiem żywności i jednocześnie nie ma żadnego wpływu technologicznego na gotową żywność,

powinna być klasyfikowana jako „dodatek do żywności”, nie zaś jako „substancja pomocnicza w przetwórstwie”, ponieważ nie odpowiada definicji określonej w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008.

Jedynie wtedy, gdy substancja jest obecna w końcowym produkcie żywnościowym jako pozostałość i nie ma żadnego wpływu technologicznego na gotową żywność może być klasyfikowana jako „substancja pomocnicza w przetwórstwie” i tylko wtedy nie musi być wykazywana jej obecność w składzie produktu.

Jednocześnie podmiot działający na rynku spożywczym powinien być w stanie wykazać, że ewentualna obecność pozostałości substancji lub jej produktów ubocznych nie ma żadnego wpływu technologicznego na gotową żywność.

Podsumowując, w opinii Komisji Europejskiej, jeżeli substancja jest stosowana jako substancja pomocnicza w przetwórstwie, jeżeli takie stosowanie jest uzasadnione i zgodne z ramami prawnymi, zastosowanie ma art. 20 „Pominięcie komponentów żywności w wykazie składników” rozporządzenia (UE) nr 1169/2011.

³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 t. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. L 354 z 31.12.2008, nr 31 str. 1, ze zm.)

WINIARSTWO W MAŁOPOLSCE

Łukasz Karanowski

Tradycja winiarstwa w Polsce liczy sobie ponad 1000 lat i niewiele osób zdaje sobie z tego sprawę, ale pierwszym regionem winiarskim był Kraków i jego okolice, skąd pochodzą najstarsze w Polsce znaleziska archeologiczne świadczące o imporcie wina. Winorośl w Małopolsce uprawiano już w połowie

rzy z sąsiedniego Podkarpacia, które pokazały, że w warunkach nie do końca sprzyjających uprawom produkować można wina gronowe zdobywające odznaczenia na międzynarodowych konkursach. Znaczny wzrost ilości plantacji w Małopolsce nastąpił po 2000 r. W latach 2003-2004 powstał Polski In-



Fot. Łukasz Karanowski

Winnica Srebrna Góra w krakowskich Bielaniach

X wieku, a najstarsze odkryte ślady uprawy winorośli w Polsce pochodzą z południowo-zachodniego zbocza wzgórza wawelskiego.

Przyrost upraw winorośli związany był z działalnością klasztorów, które propagowały tę formę produkcji rolniczej w średniowiecznej Europie. Ważnym i najdłużej utrzymującym się ośrodkiem winiarstwa było opactwo benedyktynów w Tyńcu. Tradycje uprawy trwały tam od połowy XI, aż do końca XVIII wieku. W okresie od XIII do XVI wieku większość podkrakowskich klasztorów prowadziło winnice.¹ W średniowieczu winorośl uprawiana była w wielu miejscowościach dzisiejszej Małopolski a miejscowa produkcja zaspokajała większość zapotrzebowania na wino w Krakowie. Taki stan rzeczy utrzymywał się jeszcze w XVI wieku. Niestety w XVII wieku rozpoczął się trudny okres w historii małopolskiego winiarstwa do czego przyczyniły się liczne wojny, z potopem szwedzkim na czele oraz postępujące oziębienie klimatu.² Od tego czasu tradycje winiarskie w Małopolsce stopniowo zanikały, aż do przełomu XX i XXI wieku kiedy to nastąpiło odrodzenie produkcji wina.

Nadzieje na produkcję dobrej jakości win w Małopolsce przywróciły sukcesy odnoszone przez winia-

stytut Winorośli i Wina oraz stowarzyszenie Małopolskie Forum Winne zrzeszające 80 właścicieli winnic.³

Specyfika regionu

Niestety większa część Małopolski położona jest zbyt wysoko, aby można było sadzić tam winnice. Dotyczy to w szczególności górskich terenów południowej części województwa, gdzie uprawa możliwa jest w cieplejszych obniżeniach śródgórkich, takich jak Kotlina Sądecka, dolina Dunajca, dolina Ropy oraz dolina Raby. Najbardziej sprzyjające produkcji wina obszary zlokalizowane są w północnej i środkowej części Małopolski: pogórza karpackie, Jura Krakowska, wyżyny lessowe, równiny nadwiślańskie.

Pogórza karpackie

Pas pogórzy karpackich rozciąga się od zachodniej granicy Małopolski, tj. od rejonu Kęt i Andrychowa, aż po wschodnie krańce województwa, a dokładniej na południowy wschód od Tarnowa. Pas ten tworzony jest przez wiele niewielkich wzniesień, z wieloma obniżeniami w formie dolin i kotlin. Znaczna część tego

¹ http://www.visitkamienica.pl/web/images/img/malopolski_przewodnik_wino.pdf

² http://www.winologia.pl/teksty_malopolska.htm

³ http://www.winologia.pl/teksty_malopolska.htm



Fot. Lukasz Karanowski

Winnica Gródek w Zbyszycach

obszaru ulokowana jest na wysokości od 230 do 450 m n.p.m. i zbudowana z miękkich skał takich jak less i glina. W niskich partiach pogórzy oraz w dolinach karpaccich rzek pokroju Dunajca i Raby panują korzystne warunki klimatyczne dla uprawy winorośli a dodatkowym atutem jest sprzyjające ukształtowanie terenu.

Jura Krakowska

Rejon ten stanowi południowa część Wyżyny Krakowsko-Częstochowskiej, umiejscowiona w granicach województwa małopolskiego. Płaskowyż Jury wznoszący się na średniej wysokości 400–450 m n.p.m., na północny zachód od Krakowa usiany jest licznymi skałami i poprzecinany od południa tak zwanymi Dolinkami Podkrakowskimi. Teren ten zbudowany jest z wapieni, w wielu miejscach pokrytych utworami kredowymi i lessowymi. Najlepsze warunki klimatyczne występują na południu Jury oraz na zboczach Garbu Tenczyńskiego, gdzie przeważają gleby kamieniste w typie rędzin wapiennych. Rejon ten już w średniowieczu był miejscem intensywnej uprawy winorośli.

Wyżyny lessowe

Północną część Małopolski tworzą płaskowyże, poprzecinane rzecznyymi dolinami, pokryte skałami lessowymi. Obszar w okolicach Proszowic i Nowego Brzeska wznoszący się na wysokości od 220 do 280 m n.p.m. posiada długi sezon wegetacyjny, spowodowany upalnym latem i najniższą w Małopolsce sumą opadów. Występują tam gleby lessowe i żyzne czarnoziemy. W rejonie Miechowa i Książa Wielkiego teren wznosi się do 250–400 m n.p.m., a klimat się ochładza. W obszarze tym dominuje rolniczy krajobraz, z niewielką ilością lasów przez co tereny te są rzadko wykorzystywane pod winnice, z uwagi na niewielką atrakcyjność turystyczną.

Równiny nadwiślańskie

Ten nizinny obszar rozciągający się na prawym brzegu Wisły, na północ od drogi nr 4 z Krakowa do Tarnowa i Rzeszowa, tworzą rozległe równiny i lekko pofalowane płaskowyże, odznaczające się bardzo korzystnymi warunkami klimatycznymi. Nie na darmo rejon tarnowski nazywany jest „polską Toskanią”. Lata w tym rejonie należą do najcieplejszych w Polsce, przez co sezon wegetacyjny trwa dłużej i jest mniej deszczowy. Tamtejsze piaszczysto-gliniaste i lessowe gleby są odpowiednie dla uprawy winorośli, jednak niemal zupełnie płaskie ukształtowanie terenu pozwala na ograniczone powstawanie winnic.⁴

Odmiany winorośli w Małopolsce

Polscy winiarze, z uwagi na panujący w naszym kraju klimat, zmuszeni są do trudnych wyborów pomiędzy stylem i charakterem wina, które chcieliby uzyskać, a koniecznością okrywania krzewów na zimę, czy też ryzykiem związanym z utratą plonów w przypadku bardzo niekorzystnych warunków pogodowych.

W krajach z tradycjami winiarskimi uprawia się głównie tradycyjne odmiany winorośli z gatunku *Vitis vinifera*, nazywane potocznie viniferami. Należą do nich klasyczne, znane wszystkim odmiany takie jak cabernet sauvignon, merlot, chardonnay, sauvignon blanc, czy riesling. Odmiany te są pożądane przez winiarzy gdyż wina z nich uzyskane cieszą się renomą wśród konsumentów. Wadą tych odmian jest wrażliwość na mróz i choroby oraz późne dojrzewanie, stąd też w Małopolsce spotyka się je rzadziej, gdyż ich uprawa jest trudniejsza i bardziej ryzykowna.

W rodzimych winnicach znacznie częściej można spotkać odmiany mieszańcowe, tak zwane hybrydy, które są krzyżówkami *Vitis vinifera* z gatunkami dzi-

⁴ http://www.winologia.pl/teksty_malopolska.htm

kich winorośli amerykańskich lub dalekowschodnią winoroślą amurską. Są one odporniejsze od vinifer i z reguły wcześniej dojrzewają.

Obecnie w Małopolsce uprawia się szeroki wachlarz odmian winorośli, co wynika z eksperymentatorskiego nastawienia winogrodników, którzy chcą połączyć odpowiedni styl wina z jak najbardziej odpornymi odmianami winorośli. Spośród hybryd najbardziej obecnie rozpowszechnione w Małopolsce są: solaris, seyval blanc, johanniter, hibernal, regent i rondo. Obok nich uprawia się również odmiany sibera, bianca, aurora, leon millot, marechal foch oraz cabernet cortis.⁵

Najpopularniejsze odmiany wśród podmiotów zgłoszonych do certyfikacji wina z określonej odmiany winorośli w Małopolsce w roku winiarskim 2021/22 to solaris, regent, johanniter oraz seyval blanc.

Rozwój winiarstwa w Małopolsce

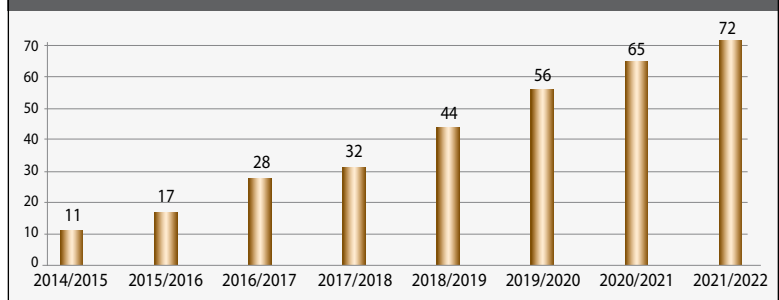
Komercyjnych winiarzy w Polsce, a w szczególności w Małopolsce nieustannie przybywa. W roku winiarskim 2021/2022, pod kątem liczby winnic, widać wyraźną dominację województwa Małopolskiego (72), za nim plasują się walczące o kolejne miejsca na podium Lubuskie (46) oraz Dolnośląskie (40).

Biorąc jednak pod uwagę powierzchnię upraw, Małopolskie ustępuje nieznacznie Lubuskiemu. Dysponujące największą liczbą winnic województwo ma niespełna 103 ha winorośli, podczas gdy 46 lubuskich winnic zajmuje ponad 115 ha.⁶

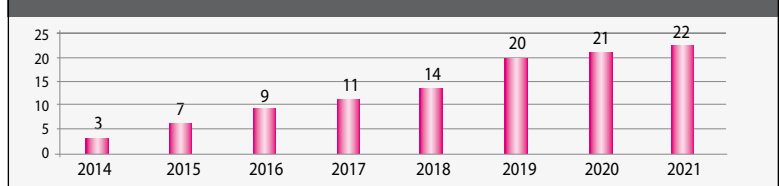
72 małopolskie winnice stanowią aż 19,15% wszystkich zarejestrowanych w KOWR winnic, a 103 ha winorośli w Małopolsce to 16,41% całej Polskiej powierzchni upraw. Powyższe dane związane są ze specyfiką małopolskiego winiarstwa, którego główną cechą jest duże rozdrobnienie plantacji. Nie licząc kilku większych producentów, ogromna większość zarejestrowanych komercyjnych winnic w Małopolsce nie przekracza powierzchni dwóch hektarów i produkuje w przeciętnym roczniku nie więcej, niż 10 tysięcy butelek wina rocznie. Co roku przybywa również producentów składających wnioski o przeprowadzenie certyfikacji wina z określonego rocznika oraz wina z określonej odmiany winorośli. Obecnie jest to 22 producentów.

Najwięcej decyzji o nadaniu numeru identyfikacyjnego partii wina z określonego rocznika oraz z określonej odmiany winorośli wydano w 2019 roku i były to głównie decyzje dla win z rocznika 2018. Do tej pory najwięcej decyzji (107) wydano dla win z rocz-

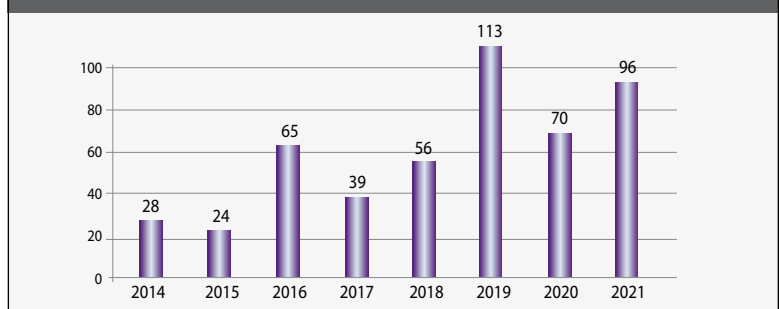
WYKRES 1. LICZBA PRODUCENTÓW WPISANYCH DO EWIDENCJI W MAŁOPOLSCE



WYKRES 2. LICZBA PODMIOTÓW ZGŁOSZONYCH DO CERTYFIKACJI



WYKRES 3. ILOŚĆ DECYZJI O NADANIU NUMERU IDENTYFIKACYJNEGO WYDANYCH W POSZCZEGÓLNYCH LATACH



nika 2018 i był to rocznik, w którym producenci najbardziej eksperymentowali i postawili na różnorodność oferowanych win.

W kolejnych latach postawiono na produkcję większych partii win jednoodmianowych oraz klasycznych kupaży win białych i czerwonych.

Wiele spraw wciąż pozostaje niezakończonych bowiem niektóre partie win wymagają dłuższego dojrzewania i leżakowania. Okres ten może sięgać nawet paru lat, w związku z czym w przyszłości wciąż możliwe jest wydanie decyzji dla win z rocznika 2019 czy też 2020.

Obowiązująca od 7 marca 2022 r. nowa ustawa winiarska⁷, która jest odpowiedzią na wnioski i uwagi polskich producentów wyrobów winiarskich z pewnością przyczyniła się do uproszczenia przepisów prawa. Powinno to usprawnić działanie rynku winiarskiego i zwiększyć liczbę winiarzy oraz wielkość produkcji wina w Polsce, także na terenie wiodącego w tym zakresie województwa jakim jest Małopolska.

⁵ http://www.visitkamienica.pl/web/images/img/malopolski_przewodnik_wino.pdf

⁶ <http://paragrafwkieliszku.pl/polskie-winnice-2021-2022/>

⁷ Ustawa z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich (Dz.U. z 2022 r., poz. 24)

Anna Janasik

53. SESJA KOMITETU KKŻ FAO/WHO DO SPRAW POZOSTAŁOŚCI PESTYCYDÓW

Przebieg oraz najważniejsze decyzje



Komitet do spraw Pozostałości Pesticydów należy do komitetów ogólnych wchodzących w skład stałych organów pomocniczych Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. W zakresie kompetencji komitetów ogólnych należy opracowanie norm, wytycznych i kodeksów postępowania, które są stosowane horyzontalnie do wszystkich produktów i kategorii produktów. W przypadku tego komitetu opracowywane teksty dotyczą obszaru związanego z pozostałościami pestycydów.

Główne zadania Komitetu do spraw Pozostałości Pesticydów (CCPR)

CCPR jest odpowiedzialny za ustalanie najwyższych dopuszczalnych poziomów (NDP) pozostałości pestycydów w poszczególnych środkach spożywczych i grupach żywności oraz środkach żywienia zwierząt. Do innych zadań komitetu należy:

- przygotowywanie list priorytetowych pestycydów do oceny,
- rozważanie metod analiz i pobierania próbek przy określaniu pozostałości pestycydów w żywności i paszach,
- rozważanie innych kwestii związanych z bezpieczeństwem żywności i pasz zawierających pozostałości pestycydów,
- ustalanie najwyższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń środowiskowych i przemysłowych

wykazujących podobieństwo chemiczne lub inne do pestycydów.

Sesje CCPR

Pierwsza sesja komitetu CCPR odbyła się w 1966 roku w Hadze na zaproszenie rządu holenderskiego. Na przestrzeni niemalże 40 lat nieprzerwanie komitetowi przewodniczyła Holandia. Sporadycznie sesje odbywały się w innych zakątkach świata takich jak Kuba, Indie, czy Brazylia. W 2007 roku, za zgodą państw członkowskich Komisji Kodeksu Żywnościowego, prowadzenie komitetu przejęły Chiny, które przez kolejne 13 lat gościły w swoim kraju przedstawicieli państw oraz organizacji rządowych i pozarządowych, w tym międzynarodowych ekspertów z dziedziny środków ochrony roślin. Z uwagi na pandemię wywołaną Covid-19, ostatnie dwie sesje CCPR w 2021 i 2022 roku odbyły się w formie wideokonferencji. Warto podkreślić, że wirtualna forma spotkania umożliwiła udział w posiedzeniu znacznie szerszej rzeszy ekspertów, niż to miało miejsce dotychczas.

Przebieg 53. Sesji CCPR Uroczyste otwarcie posiedzenia

53. sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO do spraw Pozostałości Pesticydów trwała od 4 do 8 lipca 2022 roku. Swój udział zarejestrowało prawie 450 przedstawicieli 75 państw członkowskich,

jednej organizacji członkowskiej (UE) oraz łącznie 19 organizacji o statusie obserwatora.

W uroczystym otwarciu sesji wzięli udział Li Jinxiang, Główny Lekarz Weterynarii w Ministerstwie Rolnictwa i Spraw Wiejskich Chińskiej Republiki Ludowej oraz przedstawiciele Organizacji do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO), Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), Przewodniczący Komisji Kodeksu Żywnościowego (KKŻ) i Sekretarz KKŻ. Warto wspomnieć, że podczas oficjalnego otwarcia sesji ustępujący przewodniczący CCPR Dr Xiongwu Qiao, Doradca Rządu Chińskiej Republiki Ludowej w prowincji Shanxi, profesor na Akademii Nauk Rolniczych, po 12 latach przewodniczenia komitetowi, pożegnał się na forum z delegatami. Nowym przewodniczącym Komitetu CCPR został prof. Guibiao YE, Dyrektor Departamentu w Instytucie do spraw Kontroli Substancji Agrochemicznych w Ministerstwie Rolnictwa i Spraw Wiejskich.

Kwestie organizacyjne i informacyjne

Zwykle po otwarciu sesji delegaci CCPR proponują zmiany do porządku obrad, które muszą być zaakceptowane przez państwa członkowskie KKŻ. Tym razem na wniosek Australii, wprowadzono zmiany w punkcie dotyczącym rewizji kodeksowej klasyfikacji żywności i środków żywienia zwierząt, aby omówić dodatkowo grupę 023 Nasiona oleiste oraz grupę 14 Różne owoce – niejadalna skórka.

Ważnym elementem, z punktu widzenia państw członkowskich Unii Europejskiej jest prezentacja dokumentu zawierającego podział kompetencji pomiędzy Unię Europejską a jej państwa członkowskie, która odbywa się w ramach pierwszego punktu agendy dotyczącego porządku obrad. Podczas tej sesji UE była reprezentowana przez 17 państw członkowskich, w tym przez przedstawiciela Polski z Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS.

Agenda na posiedzenie była bardzo rozbudowana, zawierała dwadzieścia jeden punktów, co wymagało od przewodniczącego sprawnego poprowadzenia sesji.

Pierwsze punkty agendy mają charakter informacyjny. Omawiane są sprawy skierowane pod obrady komitetu CCPR przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO i inne komitety kodeksowe. W przypadku organizacji międzynarodowych takich jak WHO, FAO czy też Międzynarodowej Agencji Energii Atomowej (IAEA), punkty te są okazją do przedstawienia spraw oraz aktualnych działań związanych z pracami komitetu CCPR.

Współpraca CCPR i JMPR

Komitet CCPR ściśle współpracuje z naukowym ciałem doradczym – Wspólnym Posiedzeniem Ekspertów FAO i WHO do spraw Pozostałości Pesticydów (JMPR), które jest odpowiedzialne za ocenę substancji i przedstawianie rekomendacji w zakresie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności oraz środkach żywienia zwierząt. Podczas sesji CCPR Sekretariat JMPR przekazał, że w 2021 roku, wyjątkowo oprócz spotkań regularnych, odbyły się dwa posiedzenia dodatkowe. Z każdego posiedzenia JMPR powstaje raport, którego poszczególne sekcje są omawiane w wybranych punktach agendy posiedzenia CCPR. W ramach punktu odnoszącego się do sekcji 2. Ogólne sprawy raportu, Sekretariat JMPR przedstawił zagadnienia, które dotyczyły, między innymi decyzji w sprawie kontynuacji prac dotyczących obliczania międzynarodowego szacowanego krótkoterminowego pobrania pozostałości pestycydów z żywnością (IESTI), wytycznych w zakresie oceny i interpretacji nieliniowej kinetyki dyspozycyjnej oraz wykorzystania najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów w gorczycy w celu ekstrapolacji wyników na zioła.

Ustalanie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości (NDP) pestycydów

Proces ustalania najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów jest czasochłonny oraz odbywa się na podstawie wcześniej zatwierdzonych planów oceny substancji czynnych przez JMPR. Podczas 53. sesji CCPR, w ramach punktu związanego z ustalaniem najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności oraz środkach żywienia zwierząt, zostały zaprezentowane wyniki prac JMPR. Na podstawie przekazanych rekomendacji delegaci omówili 51 substancji czynnych dla wielu grup towarowych.

W tym roku, z uwagi na ograniczenia czasowe, została przyjęta inna formuła zgłaszania interwencji. Tak więc, państwo członkowskie KKŻ, organizacje oraz obserwatorzy podczas prezentacji stanowiska powoływali się na pisemne uwagi ujęte we wcześniej przekazanych dokumentach i tylko w uzasadnionych przypadkach przedstawiali dłuższą argumentację.

Należy tutaj wspomnieć, że na wstępie przedstawiciel Komisji Europejskiej (KE) w imieniu państw członkowskich UE przedstawił ogólne stanowisko Unii Europejskiej. Wyjaśnił, że obecna polityka UE pole-

ga na dostosowania unijnych NDP do kodeksowych NDP (CXL), jeśli są spełnione poniższe kryteria:

- NDP pestycydu dla danej grupy towarowej jest w trakcie ustalania w UE,
- obecny NDP pestycydu w UE jest niższy niż proponowany kodeksowy NDP dla rozpatrywanej grupy towarowej,
- dane toksykologiczne są dostępne w UE i związek nie jest bezpieczny dla konsumentów,
- kodeksowy NDP jest akceptowany przez UE w odniesieniu do takich obszarów jak: ochrona konsumentów, dane pomocnicze, ekstrapolacje oraz jako kwestie środowiskowe o charakterze globalnym (takie jak spadek liczby zapyłaczy lub akumulacja trwałych bioakumulacji i substancje toksyczne w środowisku). Co jest zgodne z zasadami WTO, Strategią od pola do stołu oraz Europejskim Zielonym Ładem.

Podczas dyskusji na sesji przedstawiciel KE zgłaszał zastrzeżenia do szeregu proponowanych NDP dla poszczególnych substancji czynnych, w przypadku gdy uznał, że powyższe kryteria nie zostały spełnione.

Warto podkreślić, że prezentowane stanowisko UE poparła Szwajcaria oraz obserwator National Health Federation, a zastrzeżenia zostały odnotowane w raporcie z sesji.

Ostatecznie CCPR podjął decyzję o przyjęciu NDP do zatwierdzenia na 5/8 stopniu procedury dla 36 substancji w wybranych grupach towarowych. Zdecydował o wycofaniu kodeksowego NDP dla 18 substancji w wybranych grupach towarowych. Ustalanie NDP dla 3 substancji czynnych zostało zatrzymane na 4. stopniu procedury i dla jednej na 7. stopniu procedury. Dla 5 substancji czynnych przerwano prace w zakresie ustalania NDP.

Rewizja kodeksowej klasyfikacji żywności oraz środków żywienia zwierząt

Kolejnym stałym punktem agendy posiedzenia CCPR jest przegląd kodeksowej klasyfikacji żywności oraz środków żywienia zwierząt dla wybranych grup towarowych. Prace w tym zakresie są prowadzone w ostatnich latach w ramach elektronicznej grupy roboczej (eGR) pod przewodnictwem USA oraz przy współpracy Holandii.

Podczas tego posiedzenia dyskutowano nad wyborem podejścia do ustalania najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości (NDP) pestycydów w okrze. Niestety, nie osiągnięto konsensusu i przewodnicząca eGR zaproponowała odłożenie dyskusji w tym zakresie oraz przekazanie proponowanych opcji do JMPR.

Kolejnym istotnym zagadnieniem omówionym w ramach tego punktu było przedstawienie prac nad ujednoczeniem definicji/zapisów dotyczących jadalnych tkanek zwierzęcych, czy podrobów jadalnych. Działania w tym zakresie prowadzone były w ramach współpracy dwóch komitetów CCPR i CCRVDF (Komitet do spraw Pozostałości Leków Weterynaryjnych). Komitet CCPR zdecydował o przyjęciu oraz przekazaniu do zatwierdzenia przez KKŻ zaproponowanej definicji podrobów jadalnych, mięsa, mięśni i tłuszczu, w tym definicji części grupy towarowej, do której stosuje się NDP i która jest analizowana pod kątem tłuszczu oraz mięśni.

W ramach tego punktu również zostały przedstawione aktualne informacje na temat prowadzonych prac związanych z określeniem zaleceń, które pozwolą na wyznaczenie NDP dla substancji o podwójnym zastosowaniu (np. lek weterynaryjny i pestycyd). Prace w tym zakresie były również realizowane w ramach wspólnych działań dwóch komitetów CCPR i CCRVDF.

Inne zagadnienia i podjęte decyzje

Zakończono prace nad Wytycznymi dla związków o niskim zagrożeniu dla zdrowia publicznego, które mogą być zwolnione z ustalania kodeksowych poziomów pozostałości pestycydów. CCPR podjął decyzję o przyjęciu dokumentu oraz o jego przedłożeniu do zatwierdzenia przez KKŻ.

W ramach prac związanych z zaangażowaniem JMPR w międzynarodowy przegląd nowych substancji, zdecydowano o zatwierdzeniu kryteriów wyboru kierownika projektu, który będzie odpowiedzialny za koordynację działań związanych z procesem równoległego przeglądu nowych substancji.

Odnotowano poparcie dla dalszych prac w zakresie opracowania strategii działania dla substancji bez wsparcia, niestwarzających zagrożenia dla zdrowia publicznego.

Podjęto decyzję o kontynuacji prac w ramach elektronicznej grupy roboczej do spraw kodeksowej bazy danych w zakresie krajowej rejestracji środków ochrony roślin.

W ramach punktu dotyczącego ustalania kodeksowych planów oraz priorytetowych list pestycydów do oceny/ponownej oceny przez JMPR, CCPR przyjęła zalecenie w sprawie wstrzymania proponowanego planu do oceny przez JMPR oraz zatwierdziła kontynuację prac w ramach eGR w celu przygotowania harmonogramów i priorytetowych list pestycydów na następną sesję CCPR w 2024 r. eGR



Źródło: pixabay.com

ma przygotować informacje na temat skutków usunięcia substancji bez wsparcia z priorytetowej listy pestycydów oraz powiadomienie w sprawie zgłaszania nowych substancji do pilotażowego przeglądu równoległego.

CCPR podjął decyzję o odwołaniu dokumentu – Wytyczne dotyczące stosowania spektrometrii mas w zakresie identyfikacji, potwierdzenia oraz ilościowego oznaczania pozostałości pestycydów w żywności (CXG 56-2005).

Podjęto decyzję o dalszym prowadzeniu prac w zakresie monitorowania czystości i stabilności certyfikowanego materiału odniesienia (CRM) dla wielu pestycydów podczas długiego przechowywania.

W zakresie zagadnienia dotyczącego stosowania inhibitorów środowiskowych w rolnictwie, CCPR zdecydował, że związki mogłyby być rozpatrywane na zasadzie indywidualnego przypadku w ramach ustalonych procedur opisanych w Zasadach analizy ryzyka stosowanych przez CCPR. Ustalono również tryb postępowania w zależności, od tego czy inhibitor środowiskowy został podany bezpośrednio zwierzętom, czy też w paszy, bądź jest związkiem o podwójnym

zastosowaniu. O decyzji CCPR zostanie poinformowany Komitet Wykonawczy oraz KKŻ.

Przyjęcie raportu

W ostatnim dniu posiedzenia, zaplanowanym na 13 lipca, odbyło się czytanie raportu z przebiegu sesji 53. CCPR. Raport został przyjęty z poprawkami zgłoszonymi przez państwa członkowskie KKŻ FAO/WHO.

Podsumowanie

Sesje komitetu CCPR są bardzo intensywne oraz obejmują szereg zagadnień, które przede wszystkim ściśle dotyczą dziedziny związanej z pozostałościami pestycydów. Wirtualna formuła spotkania umożliwiła w tym roku uczestnictwo prawie 450 delegatom z całego świata. Jednakże, przy braku fizycznych spotkań w kularach, osiągnięcie konsensusu na forum jest znacznie trudniejsze. Mimo to, w wielu kwestiach udało się osiągnąć porozumienie, przyczyniając się w ten sposób do harmonizacji międzynarodowych norm związanych z dopuszczalnym poziomem pozostałości pestycydów.

Joanna
Maryniak-Szpilarska

CZY MIĘSO KOMÓRKOWE I ZAMIENNIKI MIĘSA TO PRZYSZŁOŚĆ BRANŻY SPOŻYWCZEJ?

Mięso w ostatnim czasie nie ma najlepszej prasy. Zdecydowanie więcej mówi się na temat negatywnego wpływu hodowli zwierząt na środowisko naturalne. Konsumenci są bardziej świadomi wpływu na zdrowie bogatej w tłuszcze zwierzęcej diety, bardziej też interesuje ich sam los zwierząt. Dlatego coraz więcej producentów żywności widzi biznesową szansę w rosnącym trendzie ograniczania spożycia produktów zwierzęcych. Rynek roślinnych zamienników mięs wyceniany był w 2019 roku na ponad 4 mld USD, a obecne szacunki wskazują, że do 2025 roku jego wartość wyniesie blisko 12 mld USD¹. Nie wszystkim konsumentom odpowiada jednak smak roślinnych substytutów mięsa czy nabiału, ale jednocześnie nie chcą swoimi wyborami żywieniowymi wpływać negatywnie na środowisko czy dobrostan zwierząt. W odpowiedzi na ich potrzeby powstała innowacyjna branża, nazwana roboczo rolnictwem komórkowym (cellular agriculture).

Trochę historii

Kilka lat temu perspektywa produkowania mięsa w laboratoriach wydawała się pomysłem rodem z filmu science fiction. Tymczasem pierwszy hamburger z mięsa wyhodowanego metodą *in vitro* został zaprezentowany światu w 2013 roku na konferencji w Londynie.

Stworzono go w holenderskim laboratorium pod kierunkiem eksperta w dziedzinie biologii naczyniowej z University of Maastricht, Marka Posta. Kotlet ważył 142 g i kosztował 325 000 USD². Na jego wytworzenie potrzeba było sześciu tygodni. Do tej pory naukowcom udało się obniżyć koszt wytworzenia przykładowego hamburgera o ponad 99% w stosunku do roku 2013 (obecnie 11 USD)³. W 2020 roku Singapurska Agencja Żywności wydała zgodę amerykańskiemu startupowi Eat Just na sprzedaż na tamtejszym rynku wyprodukowanego w warunkach laboratoryjnych

mięsa drobiowego⁴. Rok później izraelska firma Future Meat Technologies Ltd. otworzyła pierwszy na świecie przemysłowy zakład produkcji mięsa komórkowego. Obecnie nad mięsem hodowanym komórkowo pracuje już blisko 100 firm i startupów z całego świata.

Koncepcja mięsa hodowanego w laboratorium fascynuje również polskich naukowców. Stanisław Łoboziak z Laboratorium Biologicznego Centrum Nauki Kopernik, opracował w 2019 roku produkt spożywczy składający się z tkanek roślinnych i zwierzęcych. Badacz wykorzystał celulozowy szkielet liścia szpinaku jako konstrukcję pozwalającą na namnażanie komórek mięsniowych kurczaka⁵.

Trochę teorii

Jednak czym właściwie jest mięso komórkowe i w jaki sposób je się otrzymuje? Mięso wyprodukowane metodą *in vitro* (inne stosowane nazwy: komórkowe, sztuczne, hodowane, tkankowe, uprawne) przedstawia się jako humanitarną i korzystną dla środowiska alternatywę dla mięsa tradycyjnego. Pod względem biologicznym taki produkt niczym nie różni się od mięsa dostępnego w sklepie. Jego zasadniczym plusem, poza aspektem etycznym czy środowiskowym, jest możliwość „sterowania” zawartością i składem poprzez np. obniżenie zawartości cholesterolu czy zamianę kwasów tłuszczowych nasyconych na kwasy omega⁶.

Istnieją dwie główne metody produkcji mięsa komórkowego: „Scaffold-based technique”, czyli technika rusztowań oraz „Self-organizing technique”, czyli technika samoorganizacji⁷. Nie wchodząc w technologiczne szczegóły cały proces można opisać następująco: produkcję mięsa komórkowego rozpoczyna nieinwazyjny zabieg, polegający na pobraniu komórek mięsniowych od żywego zwierzęcia. Następnie komórki przechowuje się i mnoży w warunkach la-

¹ <https://roslinniejemy.org/blog/przyszlosc-miesia-hodowanego-komorkowo>

² <http://laboratoria.net>

³ <https://www.foodfakty.pl/czy-mieso-in-vitro-bedzie-wkrotce-dostepne-na-polkach-sklepowych>

⁴ <https://gfi.org/blog/cultivated-meat-singapore/>

⁵ <https://biotechnologia.pl/biotechnologia/mieso-z-laboratorium-nadzieja-na-przyszlosc-bez-cierpienia-zwierzat,19171>

⁶ <https://proveg.com/pl/blog/mieso-hodowane-komorkowo/>

⁷ <https://przemyslspozywczy.eu/mieso-in-vitro-dylematy-producentow-oraz-konsumentow>

boratoryjnych w sposób bardzo podobny do naturalnego. Komórki „karmione” są bogatą w tlen odżywcza mieszkanką, w której skład wchodzi aminokwasy, glukoza, witaminy i sole nieorganiczne, dodatkowo suplementuje się je proteinami. Dzięki tym substancjom komórki namnażają się oraz różnicują na tworzące mięśnie szkieletowe, tłuszcz i inne tkanki. Tym sposobem powstaje gotowy produkt. Warto podkreślić, że tą samą metodą można otrzymać inne produkty odzwierzęce: nabiał, owoce morza i ryby, skórę czy jedwab.

Perspektywy i alternatywy

Patrząc na tę prężnie rozwijającą się gałąź przemysłu spożywczego, pozostaje pytanie kiedy możemy spodziewać się na półkach naszych lokalnych sklepów pierwszych takich produktów i czy wyprą one produkty konwencjonalne? Na razie jest to odległa perspektywa. Mięso i inne produkty komórkowe są nadal stosunkowo drogie i wciąż trwają prace nad obniżeniem kosztów ich produkcji.

Ponadto, obecnie prawo Unii Europejskiej nie reguluje w żaden szczególnie sposób statusu mięsa komórkowego. Istnieją natomiast przepisy prawne ograniczające wprowadzanie do obrotu jako żywność takich nowych, innowacyjnych produktów. Zgodnie z wymogami rozporządzenia nr 2015/2283⁸ każda „nowa żywność” (novel food) może być legalnie sprzedawana dopiero po uzyskaniu zatwierdzenia przez Komisję Europejską. Można zatem spodziewać się, że prawna droga do legalizacji produktów komórkowych będzie znacznie dłuższa niż w krajach spoza UE np. Singapurze czy USA. Dodatkowo termin „mięso” jest wpisany w ustawodawstwo wielu państw, pozostaje więc kwestia czy produkty wyhodowane w laboratorium będzie można w ogóle określać takim terminem. Od odpowiedzi na powyższe pytanie zależy też w jaki sposób finalny produkt powinien być oznakowany, prezentowany w sklepie czy opakowany.

Ostatecznie jednak kluczową kwestią nie będą względy polityczne, etyczne czy prawne tylko to czy konsumenci będą chcieli kupić tego typu żywność. Podejście do mięsa hodowanego komórkowo badano już w wielu ankietach. Niektóre społeczeństwa np. Amerykanie są bardziej otwarte na taką koncepcję – około 2/3 respondentów deklaruowało chęć zjedzenia mięsa komórkowego. Inni podchodzą bardziej sceptycznie np. tylko 19% ankietowanych Brytyjczyków jest zainteresowanych spróbowaniem takiego produktu⁹. Naturalnym zjawiskiem jest to, że innowacyjne rozwiązania i nowoczesne technologie mogą wzbudzać niepokój i nieufność, a od zaufania konsumenta do produktu zależy przyszłość danego rynku.

Nie można też zapominać, że największą konkurencją dla mięsa komórkowego są bogate w białko roślinne zamienniki mięsa produkowane na bazie np. soi czy zbóż. Mają one już ugruntowaną pozycję na rynku, są znane konsumentom i przez wielu uważane za bardziej „naturalne”. Roślinne substytuty mięsa z roku na rok mają coraz więcej zwolenników i wszystko wskazuje na to, że ten trend się utrzyma. Dodatkowo warto zauważyć, że produkty odzwierzęce produkowane w laboratorium najprawdopodobniej nie przekonają wegetarian czy wegan, którzy nie jedzą mięsa ze względu na jego smak czy konsystencję. Oni pozostaną przy diecie roślinnej.

Oczywiście tradycyjna hodowla zwierząt najprawdopodobniej nie zniknie, a na pewno nie od razu. Według prognoz Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO)¹⁰ w 2022 roku światowa produkcja mięsa ma wynieść 361 milionów ton. Minie zatem dużo czasu zanim roślinne zamienniki produktów pochodzenia zwierzęcego czy mięso komórkowe przejmą rynek. Nie można jednak zaprzeczyć, że opisane powyżej tendencje umacniają się, a z czasem pewne rozwiązania przestaną być „pomysłem rodem z filmu science fiction” i staną się codziennością.

⁸ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/pl/TXT/?uri=CELEX%3A32015R2283>

⁹ <https://naukawpolsce.pl/aktualnosci/news%2C79014%2Cpsycholog-bada-popyt-na-mieso-hodowane-komorkowo.html>

¹⁰ https://www.fao.org/3/cb9427en/cb9427en_meat.pdf

ZNAKOWANIE ŻYWNOSCI W SPRZEDAŻY INTERNETOWEJ

Aktualny stan prac Komitetu do spraw Znakowania Żywności Komisji Kodeksu Żywnościowego

Sprzedaż internetowa jest nową rozwojową platformą sprzedaży żywności, której wykorzystanie rośnie na całym świecie. Jednak istnieje niespójność dotycząca wymagań w zakresie takiej formy oferowania żywności w poszczególnych państwach. Uważa się ją za potencjalne zagrożenie dla ochrony konsumentów i barierę dla handlu międzynarodowego.

Wytyczne dla wymagań dotyczących informacji o żywności paczkowanej sprzedawanej przez internet znajdują się obecnie na etapie pierwszej rundy konsultacji z państwami członkowskimi, to jest na 3. stopniu procedury KKŻ.

Prace nad tym dokumentem przedłużają się. Zakładany wstępnie termin opracowania wytycznych nie został dotrzymany. Niemniej jednak, w tym czasie, Komitet do spraw Znakowania Żywności Komisji Kodeksu Żywnościowego (CCFL) przyjął inne ważne normy, w tym Wytyczne dla znakowania informacją o wartości odżywczej frontu opakowania oraz normę dla znakowania opakowań niedetailicznych.

Dyskusja na temat znakowania żywności w handlu internetowym została zainicjowana na sesji CCFL w 2013 roku. Uzgodniono wtedy przygotowanie dokumentu do dyskusji w tym zakresie. Jednak ze względu na przeciążenie komitetu innymi pilnymi tematami, dokument, przygotowany przez Zjednoczone Królestwo przy współudziale Chile, Ghany, Indii i Japonii powstał dopiero w 2019 roku.

W podsumowaniu dokumentu stwierdzono, że wytyczne dla etykietowania żywności sprzedawanej w ramach e-handlu pomogłyby w zapewnieniu zharmonizowanego podejścia do etykietowania żywności sprzedawanej przez Internet, ochrony zdrowia konsumentów, a także umożliwiłyby konsumentom i przedsiębiorstwom dokonywanie świadomych wyborów oraz ułatwiłyby wymianę handlową.

Niektóre kluczowe kwestie, którymi powinien zająć się CCFL dotyczą opracowania zharmonizowanego podejścia do informacji, które przedsiębiorstwa powinny przekazywać konsumentom: jakie informacje są obowiązkowe oraz na jakich etapach sprzedaży in-

ternetowej i w jaki sposób informacje te powinny być prezentowane.

Ostatecznie uzgodniono rozpoczęcie nowych prac obejmujących następujące aspekty:

- możliwość zastosowania Ogólnej normy dla znakowania żywności paczkowanej (GSLPF) do żywności sprzedawanej przez Internet,
- opracowanie, jeśli zostanie to uznane za właściwe i konieczne, definicji sprzedaży internetowej,
- tekst powinien wspierać zapobieganie wprowadzeniu w błąd konsumentów i przedsiębiorstw mając na uwadze specyfikę Internetu,
- wymagania dotyczące obowiązkowego etykietowania.

CCFL może, w przypadku takiej konieczności, zdefiniować etapy sprzedaży internetowej („zakończenie sprzedaży internetowej” i „moment dostawy”), aby jasno wskazać ostatni etap w procesie sprzedaży internetowej, w którym pewne obowiązkowe wymagania muszą być spełnione.

Ponadto zalecono, aby podczas prac podjęto próbę odpowiedzi na następujące pytania:

- Jak żywność luzem powinna być traktowana w ramach przyszłych prac nad sprzedażą internetową?
- Co definicje „etykiety” i „etykietowania” ujęte w GSLPF oznaczają dla znakowania żywności sprzedawanej online?
- Czy obecny tekst dotyczący wymogów językowych w GSLPF jest odpowiedni? Czy nie jest konieczne pewne dostosowanie wymagań do żywności sprzedawanej online?

Jednocześnie uznano, że zagadnienia związane z odpowiedzialnością i identyfikowalnością mogą wymagać konsultacji i skierowania ich do innych komitetów, takich jak Komitet KKŻ do spraw Kontroli Żywności w Importie i Eksporcie oraz Systemów Certyfikacji (CCFICS).

Formalnie rozpoczęcie nowych prac zostało zatwierdzone na 42. sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego w lipcu 2019 roku.

Powołano elektroniczną grupę roboczą (eGR) pod przewodnictwem Zjednoczonego Królestwa, przy

współudziale Chile, Ghany, Indii i Japonii w celu przygotowania proponowanego projektu tekstu.

Podczas pierwszych prac eGR (2019-2021) uzgodniono, że:

- zakres wytycznych obejmuje wyłącznie żywność paczkowaną,
- definicje będą związane i będą odnosić się do specyfikacji handlu internetowego,
- wszystkie wymagania dotyczące informacji o żywności zostaną spełnione w miejscu dostawy poprzez informacje zawarte na etykiecie produktu, o ile nie określono inaczej,
- dostawy zagraniczne żywności sprzedawanej przez Internet są określone przez wymagania importowe i eksportowe, a nie wymagania sprzedaży internetowej.

Nie udało się osiągnąć porozumienia w kilku obszarach obejmujących między innymi określenie daty minimalnej trwałości.

Przygotowano jednakże proponowany projekt Wytycznych dla wymagań informacji o żywności paczkowanej sprzedawanej przez Internet.

W projekcie zawarto definicje sprzedaży internetowej, informacji o żywności, etapu sprzedaży internetowej, etapu dostawy, minimalnej trwałości, strony zawierającej informacje o produkcie.

W wytycznych zawarto również zasadę, że poza pewnymi wyjątkami, informacje o żywności powinny być przedstawione klientowi na stronie, na której żywność jest prezentowana do sprzedaży, to jest przed etapem dokonania zakupu.

Następnie projekt wytycznych został omówiony na 46. sesji CCFL w listopadzie 2021 roku.

Ostatecznie uznano, że tekst nie jest jeszcze gotowy do wstępnego zatwierdzenia przez KKŻ na 5. stopniu procedury.

Obecnie trwa kolejna runda konsultacji w ramach elektronicznej grupy roboczej pod przewodnic-

twem Zjednoczonego Królestwa i współprzewodnictwem Chile, Ghany, Indii i Japonii. Zadaniem grupy jest znalezienie kompromisowego rozwiązania, to jest poparcie lub brak poparcia dla następujących kwestii:

- definicja handlu internetowego według WTO („produkcja, dystrybucja, marketing, sprzedaż lub dostawa towarów i usług za pomocą środków elektronicznych”),
- zasada zawarta w sekcji 4.1: „Wszelkie informacje o żywności, których podanie jest wymagane na etykiecie żywności paczkowanej lub w znakowaniu dodatkowym, muszą być zamieszczane na stronie internetowej zawierającej informacje o produkcie dotyczące żywności paczkowanej w miejscu sprzedaży w handlu elektronicznym [lub „przed” lub „przez”], chyba że niniejszy tekst wyraźnie stanowi inaczej”,
- zasada zawarta w sekcji 4.2: „Właściwy organ może wymagać, aby w granicach danego kraju stosowane było zwolnienie z etykietowania małych opakowań, opisane w sekcji 6 GSLPF”,
- zasada zawarta w sekcji 4.3: „Właściwy organ może wymagać, aby na stronie internetowej zawierającej informacje o produkcie podano, że oczekuje się, że produkt dotrze do konsumenta przed upływem minimalnego okresu przed upływem daty ważności, w granicach kraju. Konkretną długość tego oczekiwanego okresu określa producent”,
- zasada zawarta w sekcji 4.4: „Na stronie internetowej z informacjami o produkcie powinno znajdować się oświadczenie, że przed spożyciem konsument powinien sprawdzić informacje o żywności na etykiecie fizycznej”.

Miejmy nadzieję, że niebawem znaleziony zostanie kompromis w problematycznych obszarach oraz odnotowany zostanie konkretny postęp w pracach nad wytycznymi.

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCI (49):

WIEŚ I ŻYWNÓŚĆ W UNIWERSAŁACH POBOROWYCH DRUGIEJ POŁOWY XVI I PIERWSZEJ POŁOWY XVII WIEKU

Część III: Podatki osobiste oraz czopowe

1. Skala podatków osobistych

Podstawową formą danin na rzecz skarbu były podatki nakładane na różne grupy ludności. Wolna od nich była szlachta – poza drobną szlachtą zagrodową¹ – i duchowieństwo. Dominujący udział w przestrzennej strukturze zamieszkania miały w tym czasie osoby uprawiające ziemię i/lub zamieszkujące obszary wiejskie. Była to konsekwencja miejsca rolnictwa i produkcji rolnej w strukturze ówczesnej gospodarki. A zatem to właśnie ludność związana z rolnictwem i wsią była głównym dostarczycielem pieniędzy do skarbu. Drugą grupą byli mieszkańcy miast, czyli różne grupy rzemiosła oraz mniejszości narodowe w tym przede wszystkim Żydzi, bez względu na miejsce pracy i mieszkania.

Generalnie zmiany wysokości podatków w Rzeczypospolitej szlacheckiej nie następowały gwałtownie, ani w sposób istotny, co do poziomu stawki. Potwierdza to zestawienie obciążeń wybranych grup społecznych i zawodowych w latach 1564–1629, czyli w okresie 65 lat (tabela 1).

Pewne istotniejsze zmiany wystąpiły w okresie 1564–1580, czyli w ostatnim okresie panowania Zygmunta II Augusta, w czasie krótkiego i nieudanego panowania Henryka I Walezego i początkach panowania Stefana I Batorego. Burzliwe wydarzenia na szczytach władzy zaowocowały zatem i podwyżkami obciążeń nakładanych na mieszkańców Rzeczypospolitej, z bardzo różnych zresztą względów. W następnym półwieczu (1580–1629) wysokość podatków „oso-

TABELA 1. WYSOKOŚĆ PODATKÓW OSOBISTYCH W LATACH 1564–1629

| Grupy społeczne i zawodowe | 1564 | 1580 | 1590 | 1601 | 1611 | 1629 |
|--|------|------|---------|------|------|---------|
| Szlachcic zagrodowy (od włóki w gr) | 12 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Rataje (chłopi) z pługa (w zł) ¹⁾ | 10 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Zagrodnicy (dom i ogród, w gr) | 4 | 6 | 6 | 6 | 16 | 12 |
| Komornicy (mający bydło, w gr) ²⁾ | 4 | 8 | 2 | 8 | 8 | 8 |
| Komornicy (bez bydła, w gr) ³⁾ | - | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Przekupki na wsiach (w gr) | 6 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Młynarze (od koła wodnego, w gr) | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 |
| Kowale, węglarze (w gr) | 6 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Rzeźnik w mieście (w zł) ⁴⁾ | 8 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 |
| Piekarz w mieście (w zł) ⁴⁾ | 8 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 |
| Rzeźnik na wsi (w gr) | 4 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Piekarz na wsi (w gr) | 4 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Żydzi (od osoby, w zł) ⁵⁾ | 1,0 | 1,5 | 20 tys. | 1,0 | 40 | 80 tys. |

(g) – w groszach, (z) – w złotych

¹⁾ Dla 1564 r. w groszach

²⁾ W 1590 r. od każdej posiadanej krowy

³⁾ W *Uniwersale* dla 1564 r. nie występuje taka forma podatku

⁴⁾ W 1564 r. równy podatek dla wszystkich rzemiosł z podziałem na wieś i miasto. Dla 1564 r. w groszach

⁵⁾ W 1590 r. łącznie wszyscy mieszkańcy tzw. miasta uprzywilejowanego w Koronie. Na Litwie 6,0 tys. zł. W 1611 r. w Koronie w groszach od osoby. Na Litwie po 1 zł od osoby. W 1629 r. łącznie tzw. pogłównie dla ludności żydowskiej w całej Koronie. Na Litwie 12,0 tys.

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: „Volumina Legum”, Volumen Secundum: Ab Anno 1550. Ad Annum 1609. Acta Reipublicae Continens, Warszawa: Drukarnia J. K. M. y Rzeczypospolitej, w Collegium Warszawskim Scholarum Piarum, 1733. „Volumina Legum”, Volumen Tertium: Ab Anno 1609. Ad Annum 1640. Acta Reipublicae Continens, Warszawa: Drukarnia J. K. M. y Rzeczypospolitej, w Collegium Warszawskim Scholarum Piarum, 1735

¹ Szlachta nie mająca poddanych.

bistych” nie uległa praktycznie większym zmianom. Wprowadzane przez kolejne *Uniwersały* zmiany odnosiły się natomiast i to w znaczącym wymiarze do ludności żydowskiej. Widoczne są tu nie tylko zmiany w zakresie wysokości obciążeń, jak chociażby w latach 1564–1580, lecz i co do koncepcji poboru takich obciążeń. W pewnych okresach był to pobór od osoby w innych natomiast od populacji ludności żydowskiej danego miasta lub jej ogółu w tym dodatkowo zróżnicowany w Koronie i na Litwie. W 1564 roku podatek wynosił 1,0 zł od osoby, by wzrosnąć do 1,5 zł w 1580 r. W 1590 r. stawka wynosiła 20,0 tys. zł na wszystkich mieszkańców pochodzenia żydowskiego miasta w Koronie i 6,0 tys. zł na Litwie. Na początku XVII wieku stawka ponownie wynosiła 1,0 zł od osoby, by po dziesięciu latach spaść do 40 groszy od osoby. W 1629 r. pogłównie dla ludności żydowskiej ustalono na 80,0 tys. zł, a po dwóch latach tj. w 1631 r. zmniejszono je do 45,0 tys. zł (s. 677) i zwolniono w ogóle z płacenia na okres kolejnych dwóch lat, by w 1633 r. ponownie zwiększyć do 80,0 tys. zł.

Na Litwie było to 9,0 tys. zł w 1631 roku i w takiej samej kwocie w 1633 roku, ze zwolnieniem na okres kolejnych dwóch lat, czyli do 1635 roku. W 1635 roku zwiększono pogłównie na Litwie do 15,0 tys. złotych i równocześnie zmniejszono do 60,0 tys. złotych w Koronie. Z kolei do kwoty 70,0 tys. zł pogłównie zostało podwyższone w 1643 r. w Koronie² i obniżone do kwoty 12,0 tys. zł na Litwie w 1647 r. Poziom ten został zachowany do połowy XVII w. (1650 r.).

Pogłównym obłożeni byli także przedstawiciele innych narodów zamieszkujący Rzeczpospolitą. Przykładowo, w 1611 roku bojarzy i Tatarzy litewscy podobnie jak duchowni prawosławni i ormiańscy, zobowiązani byli płacić pogłównie w wysokości 1 zł od osoby. W 1613 roku Tatarzy, którzy „furmaństwem i rzemiosłem się bawili” i nie służyli w wojsku, płacili już 2 złote od osoby pozostali – 1 złoty.

Widoczne jest w tym czasie także znaczne zróżnicowanie obciążeń w układzie obszary wiejskie – miasta, naturalnie z większym obciążeniem rzemiosła miejskiego.

2. Wysokość podatku czopowego

Czopowe stanowiło kolejną ważną pozycję w przychodach ówczesnego skarbu Rzeczypospolitej. Podatki w tym obszarze jeszcze w większym stopniu, niż tzw. podatki osobiste pozostawały przez długi

czas niezmiennie (tabela 2). Czopowe odnosiło się do wszystkich rodzajów napojów alkoholowych tzn. piwa, wina, miodów i gorzałki. Wysokość czopowego była w sposób istotny zróżnicowana zarówno pomiędzy poszczególnymi rodzajami napojów alkoholowych, jak i w ramach tego samego rodzaju, np. różnych rodzajów win.

Spośród napojów alkoholowych najniższą stawką obłożone było warzenie i wyszynk piwa. Przez cały badany okres wynosiła ona 1 grosz od beczki. Stawka ta odnosiła się jednak wyłącznie do piwa własnego, czyli warzonego i sprzedawanego (szynkowanego) w Rzeczypospolitej. Zupełnie odmiennie kształtowały się stawki na piwo importowane. A do takich należały wówczas przykładowo piwa: gdańskie, świdnickie, głogowskie, wrocławskie, czy opawskie (Czechy). W przypadku tych piw stawka czopowego począwszy od 1580 r. wynosiła 15 groszy od ahtela³ i 30 od fasy⁴. Była to konsekwencja typowej polityki protekcyjnej w stosunku do wyrobów krajowych, w tym przypadku piwa.

Jeszcze bardziej w stosunku do produkcji i sprzedaży piwa uregulowany był rynek win. Obowiązywała tu bowiem zarówno regionalizacja importu i w ślad za tym różne stawki składowego i czopowego, różne miary odniesienia pojemności (baryłki, wiadra, kwarty), wreszcie precyzyjnie określone trasy importu win.

Wina jak stwierdzono wcześniej pochodziły z importu⁵. Uniwersały wyróżniały co najmniej takie regiony importu win jak:

- region śródziemnomorski I (wina wytrawne): wina francuskie, włoskie, hiszpańskie,
- region śródziemnomorski II (wina słodkie, aromatyczne): małmazje, muskaty, alakanty (alikalanty),
- region niemiecko-morawski: wina reńskie, morawskie,
- region „austriacki”: wina edenburskie⁶, rakuskie, świętojerskie⁷,
- region wołoszczyzny: wina wołoskie,

³ Ahtel – dawna miara objętości płynów stanowiąca 1/8 część większej jednostki. Na ziemiach polskich 1 ahtel z reguły był równoważny 1/8 beczki, czyli około 19–21 l

⁴ Fasa (beczka) – dawna miara objętości płynów. W odniesieniu do piwa zawierała zazwyczaj od 130 do 160 l

⁵ Do win z terenów obecnej Polski należały wina gubińskie oraz krosińskie

⁶ Wina z okolic węgierskiego miasta Szopron (po niemiecku: Edenburg a właściwie *Ödenburg*). Por.: Encyklopedia Powszechna: Tom VIII, Druk S. Orgelbranda, Warszawa, 1861, s. 298. https://books.google.pl/books?id=rclLAQAIAAJ&pg=PA298&lpg=PA298&dq=wina+z+Edenburga&source=bl&ots=nlWXqF2Z ZA&sig=ACfU3U3P0NdTWxr4b1eq-d2zHt0CDwbUww&hl=pl&sa=X&ved=2ahUKEwjoN_L0KT1AhXPtYsKHb9mCMGQ6A-F6BAgQEAM#v=onepage&q&f=false

⁷ Wina świętojerskie to wina ze Słowacji

² „Volumina Legum”, Volumen Quartum: Ab Anno 1641. Ad Annum 1668. Acta Reipublicae Continens, Warszawa: Drukarnia J. K. M. y Rzeczypospolitej, w Collegium Warszawskim Scholarum Piarum, 1737, s. 69

■ region węgierski: wina węgierskie (tzw. węgrzyny). Stawki były zróżnicowane. Do najprzedniejszych należały wina słodkie, aromatyczne, jak małmazje (z Peloponezu), muskаты, alakanty, czy kocyfały. Stawka przez zdecydowaną większość badanego okresu wynosiła 4 złote od kufy⁸. W 1629 r. stawkę podniesiono do 5 zł. Z kolei na najbardziej popularne wówczas wina węgierskie (tzw. węgrzyny), stawka wynosiła 2 złote od półkufka. Była więc zbliżona do takich win jak małmazja, czy muskаты. W tym przypadku o stosunkowo wysokiej stawce obciążeń podatkowych przesądziła prawdopodobnie znaczna popularność tego wina w Rzeczypospolitej szlacheckiej.

Stawki opłat (składowego i czopowego) na wina z pozostałych regionów kształtowały się następująco:

■ wina francuskie, włoskie, hiszpańskie – 24 grosze od baryłki,

■ wina morawskie i reńskie – 6 groszy od wiadra równego 80 kwart; od 1629 r. – 15 groszy,
 ■ wina edenburskie, rakuskie, świętojerskie – 10 groszy od wiadra równego 104 kwarty; od 1629 r. – 20 groszy,
 ■ wina wołoskie – 16 groszy.

Tak więc do mniej obciążonych daninami na rzecz skarbu państwa należały wina edenburskie, rakuskie i świętojerskie, gdzie stawka składowego i czopowego wynosiła 1 grosz na około 10 kwart wina. W przypadku win morawskich, czy reńskich było to 13 kwart, natomiast win francuskich, włoskich, czy hiszpańskich – zaledwie 3 kwarty na 1 grosz opłat⁹. Stawki opłat przez zdecydowaną większość okresu pozostawały bez zmian. Wyjątkiem był okres końcowy objęty badaniem (1629 r.) kiedy to wzrosły one dla większości rodzajów win i to dla części aż dwukrotnie. Warto też podkreślić, że o ile *Uniwersał* z 1564 roku wyróżnia tylko cztery rodzaje win

TABELA 2. WYSOKOŚĆ CZOPOWEGO W LATACH 1564–1629

| Produkty | 1564 | 1580 | 1590 | 1601 | 1611 | 1629 |
|--|------|------|------|------|------|------|
| Piwo | | | | | | |
| ■ warzenie piwa ¹⁾ | – | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| ■ szynkowanie piwa ¹⁾ | 24 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| ■ przywóz piwa ²⁾ : | | | | | | |
| – achtel | 6 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| – fasa | 8 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| ■ wyrób siodu ³⁾ | – | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Wino | | | | | | |
| ■ francuskie, włoskie, hiszpańskie ⁴⁾ : | | | | | | |
| – skład | 16 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 |
| – czopowe | 16 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 |
| ■ morawskie, reńskie ⁵⁾ : | | | | | | |
| – skład | – | 6 | 6 | 6 | 6 | 15 |
| – czopowe | – | – | 6 | 6 | 6 | 15 |
| ■ edenburskie, rakuskie, świętojerskie ⁶⁾ : | | | | | | |
| – skład | – | 10 | 10 | 10 | 10 | 20 |
| – czopowe | – | 10 | 10 | 10 | 10 | 20 |
| ■ wołoskie ⁴⁾ : | | | | | | |
| – skład | – | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 |
| – czopowe | – | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 |
| ■ małmazje, muskаты, alakanty ⁷⁾ | 16 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 |
| ■ węgierskie ⁸⁾ | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Miód (czopowe)⁹⁾ | 4 | 24 | 24 | 24 | 1 | 1 |
| Gorzalka | | | | | | |
| ■ palenie gorzalki ¹⁰⁾ | | | | | | |
| – w mieście | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 |
| – na wsi | – | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| ■ wyszynk gorzalki ¹⁰⁾ | 6 | ½ | ½ | 12 | 12 | 1 |

¹⁾ Od beczki w gr, dla 1564 r. opłata roczna w gr; ²⁾ W gr od beczki malej (achtel) i dużej (fasa) dla piwa: gdańskiego, głogowskiego i świdnickiego; ³⁾ W zł na rok; ⁴⁾ Od baryłki; ⁵⁾ Od wiadra równego 80 kwart; ⁶⁾ Od wiadra równego 104 kwarty; ⁷⁾ Od kufy w zł, dla 1564 r. w gr od baryłki; alakanty – wina hiszpańskie; ⁸⁾ Od półkufka w zł; ⁹⁾ Od beczki w gr. W 1564 r. w gr od baryły, w 1611 i 1629 r. w zł od beczki; ¹⁰⁾ Od beczki w gr. W roku 1580 i 1590 – 1 kwartnik, a w 1629 r. – 2 kwartniki od kwarty. Kwartnik ½ grosza.

Źródło: Jak w tabeli 1.

⁸⁾ Kufa, starodawna miara pojemności głównie wina. Znane były różne rodzaje kufy od 114,5 garnca (ok. 450 l) do ponad 1000 litrów. Pułkufek (półkufek) to połowa tej miary

⁹⁾ Przyjmując pojemność baryłki na 70 litrów a kwarty – 0,9422 l

tj: małmazje, muskatele, wino włoskie i węgierskie, dla pozostałych rodzajów ustalając wspólną takse czopowego w wysokości 6 groszy od baryłki¹⁰ o tyle z czasem następuje zróżnicowanie stawek składowego i czopowego na 6 wyróżnionych wyżej regionów i 13 gatunków win.

Handel winami a konkretnie ich import był uregulowany także co do tras ich przywozu do Rzeczypospolitej. W tym przypadku chodziło o możliwość nadzoru nad ilością przywożonego wina. Uniwersały określały zatem trasy przywozu oraz nakazane miejsca ich składowania.

Przykładowo, *Uniwersał* z 1590 roku stanowił, że *Wina wszystkie na szynk, aby inszemi drogami nie szły, iedno temi: Jaśliska, Dukła, Rymanów, Sądecz, Biecz, Nowy targ, Krosno, Sambor, Lesko, Stryi*¹¹. Dotyczyło to win importowanych z południa Europy w tym zwłaszcza z Węgier. Za przestrzeganie tych nakazów odpowiedzialni byli starostowie, celnicy i urzędy miejskie. Za próbę przywozu innymi drogami, niż określono w uniwersałach groziła całkowita konfiskata towaru na rzecz skarbu

(50%) i poborcy z szafarzem (50%)¹². Dla małmazji i muskateli nakazana była trasa przez Kamieniec i Śniatyn. Natomiast dla win przywożonych statkami – Gdańsk. W 1601 roku na trasie importu win z południa Europy pojawia się dodatkowo Żmigród¹³.

Z kolei w 1611 roku na trasie „południowej” pojawia się jeszcze Jordanów. Ponadto, *Uniwersał* z tego roku stanowił, że wina edenburskie, rakuskie, morawskie i reńskie do Małopolski mają być kierowane przez Będzin i Oświęcim, natomiast do Wielkopolski przez Wschowę i Powidz¹⁴.

Szczególnym zakazem obłożone było wino węgierskie. Zabronione było przykładowo sprowadzanie tych win na własną rękę, dla własnym potrzeb. Regulacja ta spowodowana była prawdopodobnie po pierwsze bliskością tego rynku, a po drugie, popularnością tego wina w ówczesnej Polsce. Import własny przyczyniał się bowiem do spadku wpływów do skarbu z tytułu składowego, czy czopowego. Karą za taki proceder był naturalnie przepadek towaru na rzecz skarbu (50%) i delatora (50%)¹⁵.

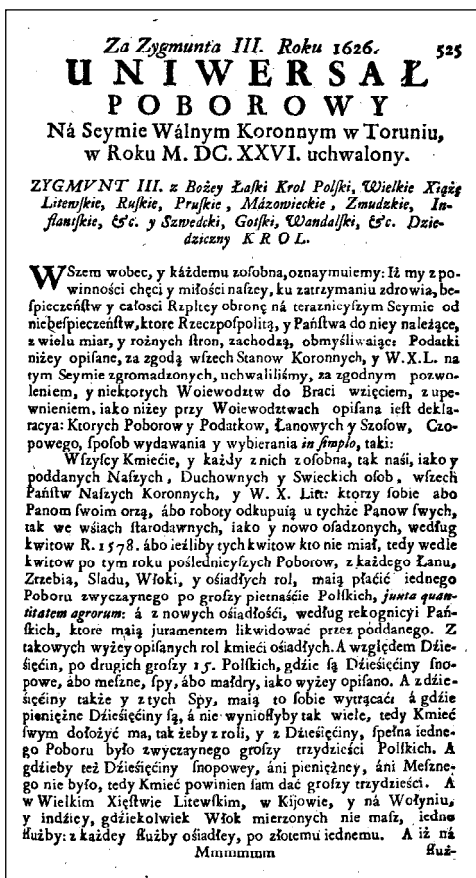


Foto 1. Pierwsza strona uniwersału poborowego z 1626 r.

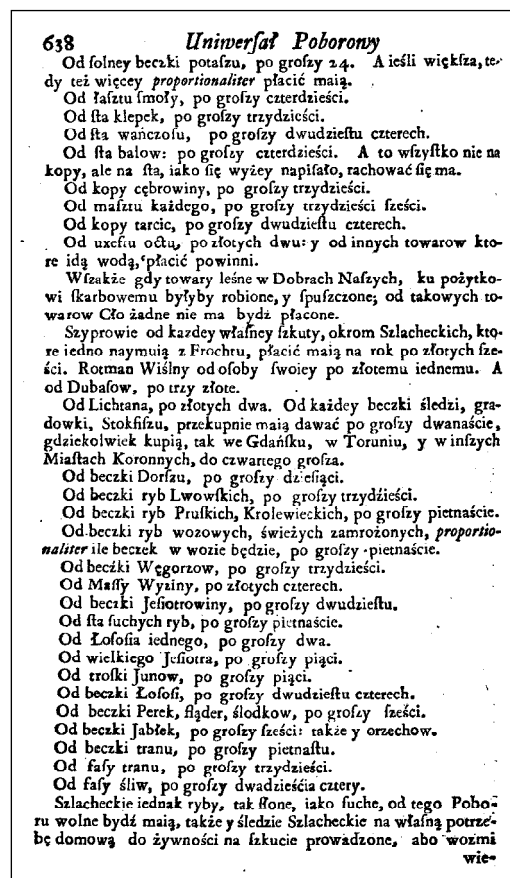


Foto 2. Strona uniwersału poborowego z 1629 r. ze stawkami poboru wodnego.

¹⁰ „Volumina Legum”, Volumen Secundum... op. cit., s. 666
¹¹ „Volumina Legum”, Volumen Secundum... op. cit., s. 1355

¹² Szafarz – urzędnik dworski w średniowiecznej Polsce
¹³ „Volumina Legum”, Volumen Secundum... op. cit., s. 1541
¹⁴ „Volumina Legum”, Volumen Tertium... op. cit., s. 57
¹⁵ Delator – donosiciel, osoba, która poinformowała władze o próbie przywozu win, w tym przypadku z Węgier. Tamże, s. 56