

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 4 (61)/2020

ISSN 1896-9569

**Korzyści
systemu jakości
żywności
ChNP, ChOG, GTS**
– str. 11–13

**Jakość handlowa
wyrobów cukierniczych
i ciastkarskich**

– str. 8–10

**Co kryje w sobie
oregano?**

– str. 34–36

**Świąteczny Dzień
Żywności**

– str. 27–29



WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora JHARS. 1

WYDARZENIA

Wydarzenia październik – grudzień 2020. 2

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Wyroby cukiernicze i ciastkarskie w świetle kontroli IJHARS
Karolina Kaszewska-Romańczuk. 8

System jakości żywności: ChNP, ChOG, GTS
Izabella Kamińska. 11

Realizacja projektu Strength2Food w ramach programu
HORYZONT 2020
Izabella Kamińska. 14

Kontrole ex-post w czasie pandemii spowodowanej
COVID-19
Dorota Daniluk-Domańska, Agnieszka Parszewska. 19

Czy miód można wysuszyć?
Katarzyna Ostrowska. 21

Motywacja a osiąganie celów
Zaneta Wiśnińska-Kuchta. 23

WSPÓŁPRACA MIĘDZYNARODOWA

43. Sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego
Magdalena Kowalska. 25

Światowy Dzień Żywności 2020
75. rocznica utworzenia Organizacji Narodów Zjednoczonych
do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO)
Małgorzata Kłak-Sionkowska. 27

Platforma Access2Markets – nowy portal informacyjny UE
o dostępie do rynków krajów pozaunijnych
Katarzyna Szot. 29

Konferencja o nowych relacjach UE i Zjednoczonego Królestwa
Biuro Współpracy Międzynarodowej. 30

DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIÓW GIJHARS

Laboratorium GIJHARS ponownie w Warszawie
Praca zbiorowa pod redakcją Małgorzaty Czopek. 32

Co kryje się w torebce oregano?
Agnieszka Kosińska. 34

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (42):
Pierwsze polskie prawo w zakresie bezpieczeństwa żywności
w XX w.: Rozporządzenie z 1928 r.
Część I: Sytuacja prawna po 1918 r.
Stanisław Kowalczyk. 38

Autorzy:

Marzena Chacińska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów w zakresie Integracji Europejskiej na Uniwersytecie Warszawskim. Od 1999 r. związana z administracją publiczną i współpracą międzynarodową. Od sierpnia 2009 r. Dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej.

Dorota Daniluk-Domańska

Absolwentka Wydziału Rolnictwa i Biologii Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, Specjalizacja Ochrona Środowiska Rolniczego. Od kwietnia 2018 r. związana z GIJHARS, obecnie specjalista w Biurze Kontroli Ex-post.

Anna Janasik

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz 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.

Izabella Kamińska

Absolwentka Międzywydziałowego Studium Ochrony Środowiska w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego oraz podyplomowych studiów praktycznej psychologii społecznej w Szkole Wyższej Psychologii Społecznej. Od 2005 r. pracownik Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w GIJHARS, obecnie nacelnik Wydziału Nadzoru nad Jednostkami Certyfikującymi i Produkcją.

Agnieszka Kosińska

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywności, kierunku Technologia Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od grudnia 2011 r. związana z laboratorium UOKiK w Warszawie, obecnie starszy specjalista w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Warszawie.

Stanisław Kowalczyk

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

Magdalena Kowalska

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

Zaneta Wiśnińska-Kuchta

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

Katarzyna Ostrowska

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

Agnieszka Parszewska

Ukończyła ekonomię na Wydziale Zarządzania i Modelowania Komputerowego Politechniki Świętokrzyskiej w Kielcach. W GIJHARS od maja 2012 r., obecnie główny specjalista w Biurze Kontroli Ex-post.

Karolina Kaszewska-Romańczuk

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

Małgorzata Kłak-Sionkowska

Absolwentka Międzywydziałowego Studium Towaroznawstwa oraz Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, kierunku Technologia Żywności i Żywienia Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Obecnie pracownik Biura Współpracy Międzynarodowej.

Katarzyna Szot

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



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

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

Zdjęcie na okładce:
Pixabay

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.
Oddano do druku: 16.12.2020 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Grudzień to czas podsumowań. Zastanawiamy się nad tym czego dokonaliśmy w mijającym roku, a co powinniśmy zrobić w tym nadchodzącym.

Rok 2020 był rokiem innym niż wszystkie poprzednie. Wybuch pandemii COVID-19 sprawił, że dziś żyjemy w zupełnie innej rzeczywistości niż parę miesięcy temu.

W 2020 roku pracownicy Inspekcji, którą mam zaszczyt kierować, musieli sprostać nowym wyzwaniom i to nie tylko tym związanym z pandemią.

Od lipca IJHARS kontroluje jakość handlową zarówno u producentów jak i w sklepach. Dzięki temu możemy szybciej reagować na pojawiające się nieprawidłowości. Nasza baza laboratoryjna zwiększyła się i obecnie w strukturach GIJHARS funkcjonuje 9 laboratoriów, które są podstawą naszego działania.

Od początku trwania pandemii nasi inspektorzy prowadzą kontrole przestrzegając wszelkich zasad reżimu sanitarnego – co często wymaga od nich dużo większego nakładu pracy niż dotychczas.

Pierwszy raz w historii nasi pracownicy uczestniczyli w spotkaniach on-line zarówno tych krajowych jak i międzynarodowych.

Zachęcam Państwa serdecznie do lektury najnowszego numeru biuletynu „Wiedza i Jakość”, w którym ze szczegółami przedstawiamy co działo się w IJHARS w ciągu ostatnich trzech miesięcy.

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS

*Nadchodzące Święta Bożego Narodzenia
niosą ze sobą radość oraz refleksję dotyczącą
minionego czasu i planów na nadchodzący Nowy Rok.
W tych wyjątkowych dniach chcemy Państwu życzyć zdrowia,
nadziei oraz dostrzeżenia tego, co w życiu najważniejsze.*

Kierownictwo IJHARS



Źródło: Pixabay

WYDARZENIA PAŹDZIERNIK – GRUDZIEŃ 2020

43. SESJA KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO

43. sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO odbyła się w formie wideokonferencji 24, 25 i 26 września oraz 12 i 19 października. Raport z posiedzenia przyjęto 5 i 6 listopada 2020 roku.

W otwarciu pierwszej w historii wirtualnej sesji KKŻ udział wzięli dyrektorzy generalni FAO i WHO, którzy powitali ponad 800 zarejestrowanych delegatów z całego świata.

Podczas sesji zatwierdzono ostatecznie 17 dokumentów oraz 7 propozycji nowych prac, w tym:

- rewizję Ogólnych zasad higieny żywności wraz z aneksem HACCP,
- Kodeks praktyki w zakresie zarządzania alergenami pokarmowymi dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze.

Spośród zatwierdzonych propozycji nowych prac, jako szczególnie ważne można wskazać Wytyczne dla bezpiecznego stosowania i ponownego wykorzystania wody w produkcji żywności.

KKŻ zdecydowała o zawieszeniu Komitetu do spraw Zbóż i Roślin Strączkowych (CCCPL) i Komitetu do spraw Przetworzonych Owoców i Warzyw (CCPFV). Reaktywowano Komitet do spraw Ryb i Przetworów Rybnych (CCFFP).

Więcej szczegółów o sesji na stronie 25.



27. SESJA KOMITETU FAO DO SPRAW ROLNICTWA

Od 28 września do 2 października odbyła się – w formie wirtualnej – 27. sesja Komitetu FAO do spraw Rolnictwa (COAG – Committee on Agriculture) odpowiedzialnego za zapewnienie ogólnej polityki i wytycznych regulujących kwestie związane z rolnictwem, hodowlą zwierząt, bezpieczeństwem żywności, żywieniem, rozwojem obszarów wiejskich oraz zarządzaniem zasobami naturalnymi.

Uroczystego otwarcia posiedzenia dokonał QU Dongyu, Dyrektor Generalny Organizacji Narodów Zjednoczonych Organizacji do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO).

Przez 5 dni posiedzenia delegaci reprezentujący administrację rządową 129 państw członkowskich oraz obserwatorów dyskutowali między innymi nad:

- wkładem sektora hodowli zwierząt w realizację Celów Zrównoważonego Rozwoju 2030,
- zapobieganiem, przewidywaniem i reagowaniem na choroby oraz szkodniki zwierzęce i roślinne o szerokim oddziaływaniu,
- powołaniem Podkomitetu do spraw zwierząt hodowlanych w ramach COAG,
- wdrażaniem podejścia systemów żywnościowych w celu przyspieszenia realizacji Agendy 2030,
- podstawami dla nowej Strategii FAO w zakresie bezpieczeństwa żywnościowego,
- nowym Planem Działań FAO w zakresie oporności na leki przeciwdrobnoustrojowe (Antimicrobial resistance – AMR) 2021-2025,
- Dobrowolnym Kodeksem Postępowania w zakresie redukcji strat i marnowania żywności,
- programem prac FAO w zakresie żywności i rolnictwa w ramach obecnej Strategii FAO.

Spotkanie było również okazją do wymiany informacji w zakresie wpływu pandemii wywołanej przez COVID-19 na bezpieczeństwo żywności, żywienia oraz systemy żywnościowe oraz zapoznania się z międzynarodową platformą do spraw cyfryzacji w obszarze żywności i rolnictwa.

Po raz pierwszy w historii Komitetu COAG Polskę na sesji reprezentowała 10-osobowa delegacja składająca się z przedstawicieli Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Głównego Inspektoratu Weterynarii oraz Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Polski prowadzonego w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.



SESJA EKG/ONZ NA TEMAT NORM JAKOŚCIOWYCH DLA MIĘSA

W dniach 12–13 października odbyła się 28. sesja Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Mięsa funkcjonująca w ramach Grupy Roboczej do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych Euro-

pejskiej Komisji Gospodarczej ONZ (WP. 7 EKG/ONZ). Tegoroczne posiedzenie, z powodu panującej pandemii, odbyło się w formie online. Zdalna formuła spotkania umożliwiła Sekcji nie tylko kontynuację prac nad dokumentami, ale również udział w dyskusji większej liczby delegatów. W sesji uczestniczyło ponad 30 delegatów z 16 państw z całego świata, również przedstawiciele Polski, reprezentujący Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego, Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP oraz Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Pierwszego dnia obrad uczestnicy omówili kwestie związane ze standaryzacją jakości kulinarnej mięsa oraz przeglądem proponowanych zmian do normy EKG/ONZ na mięso wieprzowe. Przedstawiciel Meat and Livestock Australia – niezależnego organu publicznego współpracującego z australijską administracją rządową – zaprezentował australijskie podejście do osiągnięcia celu zrównoważonej hodowli zwierząt.

Drugiego dnia uczestnicy Sesji dyskutowali między innymi nad możliwościami dostosowania opisów elementów mięsa ujętych w normach EKG/ONZ do kodów HS (Harmonized System – ang. Harmonized Commodity Description and Coding System – Zharmonizowany System Oznaczenia i Kodowania Towarów).

Na sesji przekazano informację, że od 23 do 27 sierpnia 2021 r. w Krakowie planowana jest organizacja 67. International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST), który od 1955 roku jest jednym z największych i najbardziej prestiżowych wydarzeń branży mięsnej.



WIDEO-KONFERENCJA „DROGA DO NAPRAWY GOSPODARKI PO PANDEMII”

13 października odbyła się wideokonferencja „Droga do naprawy – umożliwienie małym firmom prowadzenia handlu międzynarodowego. Działania polityczne dla gospodarki po pandemii”. Konferencję otworzył wiceprzewodniczący Komisji Europejskiej i pełniący obowiązki Komisarza do spraw Handlu Valdis Dombrovskis. Następnie Denis Redonnet, Chief Trade Enforcement Officer, omówił priorytety swojej misji: wzmocnienie egzekwowania i implementacji prawa UE w zakresie między innymi umów międzynarodowych UE a kraje trzecie oraz znosze-

nia barier w handlu na rynkach pozaunijnych oraz plan pracy na nadchodzące miesiące.

Najważniejszym punktem spotkania była prezentacja platformy Access2Markets, która została oficjalnie uruchomiona w dniu konferencji. Platforma Access2Markets powstała z połączenia platformy MADB (informacje dotyczące dostępu do rynków krajów pozaunijnych) oraz EU Trade Helpdesk (warunki importu do UE). W konferencji wziął udział przedstawiciel Biura Współpracy Międzynarodowej w GIJHARS.

Więcej o platformie Access2Markets w sekcji „Współpraca międzynarodowa” na stronie nr 29.



WIJHARS W OLSZTYNIE

W dniu 20 października odbyło się spotkanie zorganizowane przez Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa Warmińsko-Mazurskiego Urzędu Marszałkowskiego na temat certyfikacji produktów w unijnych systemach znakowania żywności wysokiej jakości. Spotkanie było skierowane do producentów żywności prowadzących swoją działalność na terenie województwa warmińsko-mazurskiego potencjalnie zainteresowanych wyróżnieniem swoich produktów jako Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chroniona Nazwa Pochodzenia lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

Celem spotkania było przybliżenie uczestnikom zagadnień związanych z rejestracją i certyfikacją produktów w unijnych systemach jakości oraz zachęcenie do promowania produktów regionalnych i tradycyjnych wytwarzanych na terenie naszego województwa. Do udziału w spotkaniu oraz przybliżania zagadnień związanych z kontrolą produktów, których nazwy zostały zarejestrowane w europejskim systemie znakowania żywności wysokiej jakości zaproszono również WIJHARS w Olsztynie. Z ramienia inspektoratu w spotkaniu wzięli udział Ryszard Piórkowski Warmińsko-Mazurski Wojewódzki Inspektor JHARS oraz Sylwia Ciągło-Androsiuk zastępca kierownika Wydziału Kontroli WIJHARS. W trakcie spotkania Sylwia Ciągło-Androsiuk w wystąpieniu pt. „Tryb i zasady kontroli produktów ChNP, ChOG, GTS przeprowadzanych przez IJHARS” przedstawiła specyfikę kontroli prowadzonych u producenta, który zamierza wprowadzać do obrotu produkty zarejestrowane w unijnym systemie jakości żywności oraz specyfikę kontroli prowadzonych w ramach nadzoru nad takimi produktami.



WIJHARS W WARSZAWIE

20 października WIJHARS w Warszawie zorganizował w pieczarkarni szkolenie z zakresu znakowania. Tematem wiodącym było specjalne oznakowanie opakowań świeżych owoców i warzyw, w szczególności pieczarek. W szkoleniu wzięli udział przedstawiciele 10 firm produkujących pieczarki. Uczestnicy mieli także okazję zwiedzić pieczarkarnię i zobaczyć najnowsze rozwiązania techniczne w niej zastosowane.

Polska jest jednym z największych producentów pieczarek w Europie, a rejon siedlecki to polskie „zagłębie pieczarkowe”.



PASZPORTYZACJA POLSKIEJ ŻYWNOŚCI

29 października odbyła się wideokonferencja dotycząca wypracowania koncepcji projektu „Paszportyzacja polskiej żywności”. Inicjatorami spotkania byli Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa wraz z Departamentem GovTech Polska w Kancelarii Prezesa Rady Ministrów.

W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele m.in.: MRiRW, ARiMR, PIORIN, GIW, GIS. GIJHARS reprezentowali Beata Bakalarska – Naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego z Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz Piotr Modliński – Naczelnik Wydziału Analizy Danych i Wymiany Informacji w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

W ramach projektu „Paszportyzacja polskiej żywności” przewidziano budowę systemu informatycznego umożliwiającego rejestrowanie i walidowanie informacji w procesach produkcji oraz dystrybucji żywności, aby zapewnić większą wiarygodność i przejrzystość danych o tej żywności, w tym jej pochodzeniu. Uczestnik projektu będzie jednocześnie uczestnikiem tego systemu informatycznego.



SPOTKANIE DOTYCZĄCE SYSTEMU ICSMS

6 listopada w formie wideokonferencji zostało zorganizowane spotkanie dotyczące systemu ICSMS

(Information and Communication System for Market Surveillance). Organizatorem wydarzenia był Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów, natomiast uczestnikami – użytkownicy systemu z różnych instytucji m.in. Inspekcji Handlowej, Okręgowych Urzędów Miar oraz IJHARS.

W Polsce organem monitorującym nadzór rynku jest Prezes UOKiK. System nadzoru rynku ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa i ochronę zdrowia oraz życia konsumentów i użytkowników wyrobów nieżywnościowych poprzez kontrolę spełniania wymagań określonych w unijnych aktach zharmonizowanych. Jednocześnie zadaniem systemu jest zapewnienie prawidłowej realizacji zasady swobodnego przepływu towarów na jednolitym rynku, przeciwdziałanie powstawaniu barier technicznych i tworzenie warunków dla uczciwej konkurencji.

ICSMS to informacyjno-komunikacyjny system do celów nadzoru rynku, zarządzany przez Komisję Europejską. Służy on do wymiany informacji pomiędzy państwami członkowskimi Unii Europejskiej a KE w zakresie działań organów nadzoru rynku wobec wyrobów nieżywnościowych podlegających unijnemu systemowi nadzoru rynku. Zgodnie z założeniami ICSMS ma być stosowany przez wszystkie instytucje nadzoru rynku w Unii Europejskiej i ma dostarczać wyczerpujących, aktualnych informacji na temat badanych wyrobów. Ponadto, system ICSMS będzie wykorzystywany w celu ułatwienia wymiany informacji pomiędzy państwami członkowskimi w przypadku zastosowania procedur dotyczących wzajemnego uznawania towarów (w tym żywności), dla których nie ustanowiono przepisów zharmonizowanych. W trakcie wideokonferencji przedstawiono informacje na temat systemu ICSMS oraz zaprezentowano jego funkcjonalności.



PANEL DYSKUSYJNY NA TEMAT MARNOTRAWIENIA ŻYWNOŚCI

16 listopada z inicjatywy Sekretariatu Grupy Roboczej do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych EKG/ONZ odbył się wirtualny panel dyskusyjny pt. „Zrównoważone straty żywności, zapobieganie marnotrawieniu żywności w kontekście wymagań prywatnych norm handlowych”. W spotkaniu udział wzięło ponad 150 przedstawicieli zarówno instytucji rządo-

wych jak i sektora prywatnego z całego świata.

Głównymi tematami dyskusji były: zapobieganie stratom żywności wzdłuż całego łańcucha żywnościowego, polityka *anti-waste* i jej wpływ na poszczególne podmioty sektora żywnościowego a także znaczenie i koszt zbierania oraz analizy informacji dotyczących marnotrawienia żywności.

Przedstawiciel EKG/ONZ zaprezentował nowe elektroniczne rozwiązanie: platformę FeedUP@UN wspomagającą zapobieganie stratom żywności oraz zarządzanie odpadami.

W spotkaniu udział wzięli przedstawiciele Biura Współpracy Międzynarodowej oraz Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS.



WIRTUALNE KONSULTACJE EKG/ONZ

W tym roku z uwagi na panującą pandemię nie była możliwa organizacja fizycznego spotkania Grupy Roboczej do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych EKG/ONZ (WP.7 EKG/ONZ). Wśród państw członkowskich nie było również jednomyślności, co do zmiany formuły sesji na spotkanie wirtualne. Z uwagi na sprzeciw niektórych państw zdecydowano, że sesja nie odbędzie się.

17 listopada odbyły się natomiast nieformalne wirtualne konsultacje dotyczące działań i prac w ramach Grupy Roboczej WP.7 EKG/ONZ. Konsultacjom przewodniczyła Agnieszka Sudoł – Naczelnik Wydziału Kontroli Produktów Roślinnych w Biurze Kontroli Jakości Handlowej. Omówiony został między innymi temat elektronicznych certyfikatów dla świeżych owoców i warzyw, gospodarki obiegowej oraz wpływ pandemii COVID-19 na krajowe systemy żywnościowe. Przedyskutowane zostały również kwestie dotyczące przyszłych prac tej Grupy Roboczej. Zdecydowano o uruchomieniu procedury międzysesyjnej zatwierdzania dokumentów opracowanych w ramach poszczególnych sekcji branżowych Grupy Roboczej WP.7.

Zgodnie z procedurą milczącej zgody zaproponowano ponowny wybór Pani Agnieszki Sudoł na przewodniczącą oraz przedstawiciela Stanów Zjednoczonych na wiceprzewodniczącą Grupy Roboczej WP.7.

W spotkaniu udział wzięli przedstawiciele Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS.



WIJHARS W OLSZTYNIE

19 listopada odbyła się konferencja w formie webinarium pn. „Nowoczesna i bezpieczna produkcja ziemniaka w województwie warmińsko-mazurskim” zorganizowana przez Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie.

Webinarium skierowane było do producentów ziemniaków znajdujących się na terenie województwa warmińsko-mazurskiego i miało na celu przybliżenie zagadnień związanych z nowymi technologiami w produkcji ziemniaków, systemami promocji oraz budowaniem marki produktów.

Do udziału w seminarium oraz wygłoszenia wykładu został również zaproszony WIJHARS w Olsztynie. Katarzyna Ostrowska wygłosiła wykład pt. „Systemy jakości jako podstawowy element w budowie marki i wzrostu przychodów z produkcji rolnej”.

W wystąpieniu przekazano informacje na temat wymagań jakie muszą spełniać produkty zarejestrowane w unijnych systemach jakości, oraz zwrócono szczególną uwagę na korzyści związane ze stosowaniem znaków potwierdzających specyficzną jakość artykułów rolno-spożywczych.



WIJHARS W OLSZTYNIE

W dniach 19-20 listopada odbyła się VII konferencja naukowo-techniczna „Bezpieczny Produkt Spożywczy” zorganizowana przez wydawcę kwartalnika „Kierunek Spożywczy”. Wydarzenie to zostało objęte honorowym patronatem między innymi przez Warmińsko-Mazurskiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Podczas konferencji dr Sylwia Ciągło-Androsiuk z WIJHARS w Olsztynie wygłosiła wykład pt. „Bezpieczeństwo żywności w kontekście jakości handlowej w dotyczącej znakowania”. Podczas prelekcji zwrócono uwagę na ścisły związek pomiędzy bezpieczeństwem żywności a prawem konsumenta do informacji. Omówiono wybrane elementy oznakowania wpływające na bezpieczeństwo żywności tj. skład produktu ze szczególnym uwzględnieniem składników mogących powodować alergie i reakcje nietolerancji oraz stosowanie dozwolonych substancji dodatkowych, warunki przechowywania i warunki użycia produktu, informacje dotyczące wartości od-

żywczej oraz oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Podkreślono, że informacje zawarte w oznakowaniu produktów spożywczych stanowią jedną z fundamentalnych gwarancji świadomego uczestnictwa w rynku oraz dają poczucie szeroko pojętego bezpieczeństwa.



KONFERENCJA PRASOWA – RELACJE UE-UK OD 1 STYCZNIA 2021 ROKU

23 listopada odbyła się konferencja prasowa na temat zmian w handlu artykułami rolno-spożywczymi ze Zjednoczonym Królestwem Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej po zakończeniu okresu przejściowego – od 1 stycznia 2021 roku. Konferencja, zorganizowana przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, była skierowana przede wszystkim do polskich przedsiębiorców branży rolno-spożywczej. Wydarzenie otworzył Sekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ryszard Bartosik. W konferencji wziął udział Andrzej Romaniuk, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz kadra kierownicza Głównego Inspektoratu Weterynarii, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa i Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa. Szczegóły dotyczące konferencji prasowej znajdują się w sekcji „Współpraca międzynarodowa”.



WEBINARIUM KODEKSU NA TEMAT METOD ANALIZ I PRÓBKOBRAŃ

W dniach 23–25 listopada z inicjatywy Sekretariatu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO zorganizowane zostało webinarium dotyczące prac Komitetu KKŻ FAO/WHO do spraw Metod Analiz

i Próbkobrania. Tematem przewodnim webinarium było podsumowanie prac Elektronicznych Grup Roboczych działających w ramach komitetu. Omówiono między innymi dokumenty dotyczące rewizji wytycznych w zakresie pobierania próbek, wytycznych dotyczących niepewności pomiaru oraz rekomendowanych metod w normie CODEX STAN 234. W spotkaniu udział wzięli przedstawiciele Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS.



79. POSIEDZENIE PLENARNE SYSTEMU OECD

W dniach 9–10 grudnia odbyło się 79. Posiedzenie Plenarne Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw. Posiedzenie odbyło się w trybie online. Na posiedzeniu omówiono m.in. następujące zagadnienia: sytuacja w międzynarodowym handlu świeżymi owocami i warzywami w związku z trwającą pandemią COVID-19, aktualizacja informacji dotyczących brexitu w tym o środkach przyjętych przez Wielką Brytanię i inne kraje uczestniczące, działania, które powinien podjąć System OECD w ramach Międzynarodowego Roku Owoców i Warzyw w 2021 r. Podczas dyskusji poszukiwano rozwiązań dotyczących podkreślenia znaczenia norm handlowych, kwestii jakości, kontroli, żywienia, a także problemów związanych z marnotrawieniem żywności.

Na posiedzeniu plenarnym omówione zostały też cykliczne zagadnienia takie jak: sprawy dotyczące krajów członkowskich Systemu OECD, innych zainteresowanych państw oraz organizacji, raport z działalności Sekretariatu oraz wykonania budżetu, kursy szkoleniowe w zakresie budowania potencjału, a także broszury interpretacyjne. W spotkaniu udział wzięli przedstawiciele Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS.



POKOJOWA NAGRODA NOBLA 2020

Norweski Komitet Noblowski w Oslo ogłosił, że tegoroczną Pokojową Nagrodę Nobla otrzymał Światowy Program Żywnościowy. Jak podkreśliła przewod-

nicząca Komitetu, Berit Reiss-Andersen, Program otrzymał to wyróżnienie „za swoją pracę na rzecz zwalczania głodu i wkład w możliwość zaistnienia pokoju na obszarach objętych konfliktem”.

Światowy Program Żywnościowy (ang. World Food Programme – WFP) to organ pomocniczy Organizacji Narodów Zjednoczonych, ustanowiony w 1961 roku. Program ten jest głównym instrumentem ONZ służącym do eliminacji głodu na świecie, co w 2015 roku zostało uznane za jeden z celów zrównoważonego rozwoju.

W 2019 r. organizacja ta udzieliła pomocy 97 milionom ludzi w 88 krajach. Każdego dnia, za pomocą 5 600 ciężarówek, 30 statków i prawie 100 samolotów, dostarcza żywność i inną pomoc najbardziej potrzebującym. Każdego roku rozdaje ponad 15 miliardów racji żywnościowych przy szacowanym średnim

koszcie jednej racji wynoszącym 0,61 USD. Liczby te świadczą o wyjątkowej działalności WFP – jednostki udzielającej pomocy w sytuacjach kryzysowych szybko i na ogromną skalę. Wysiłki WFP koncentrują się na pomocy doraźnej, humanitarnej i rozwojowej. Dwie trzecie pracy wykonuje w krajach dotkniętych konfliktami, gdzie ludzie są trzy razy bardziej narażeni na niedożywienie.

Na stronie internetowej WFP znajdziemy trafne podsumowanie tego wyjątkowego wyróżnienia jakim jest Nagroda Nobla.

Pokojowa Nagroda Nobla 2020 to przypomnienie, że bezpieczeństwo żywnościowe, pokój i stabilizacja idą ze sobą w parze.

Zachęcamy do zapoznania się ze szczegółową działalnością Programu na jego stronie internetowej.



WYROBY CUKIERNICZE I CIASTKARSKIE W ŚWIETLE KONTROLI IJHARS

Wyroby cukiernicze oraz ciastkarskie powinny spełniać ogólne wymagania w zakresie znakowania żywności, w tym wynikające z rozporządzenia (UE) nr 1169/2011¹, a wyroby czekoladowe dodatkowo wymagania dotyczące jakości handlowej określone w przepisach szczegółowych.

Wyrobu cukiernicze

Wyroby cukiernicze obejmują grupę cukierków, kakao, czekolad i wyrobów w czekoladzie, wyrobów wschodnich (chałwa), wyrobów czekoladopodobnych i w polewie kakaowej oraz wyrobów żelowych, cukrowych, marcepanu i wyrobów pokrewnych.

Wymagania dla wyrobów czekoladowych zostały zdefiniowane w Dyrektywie 2000/36/WE², implementowanej w Polsce do:

- rozporządzenia MRiRW w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych³ oraz
- rozporządzenia MRiRW w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych⁴.

Rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych zawiera szczegółowe wymagania dotyczące jakości handlowej m.in. dla tłuszczu kakaowego, kakao, czekolady sproszkowanej, czekolady do picia, czekolady, czekolady mlecznej, czekolady śmietankowej, białej czekolady, a także czekolady nadziewanej i czekoladek (pralinek).

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 uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, str. 18 ze zm.)

² Dyrektywa 2000/36/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 czerwca 2000 r. odnosząca się do wyrobów kakaowych i czekoladowych przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 197, 3.8.2000, str.19)

³ rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 grudnia 2002 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych (Dz.U. Nr 214, poz. 1813 ze zm.)

⁴ 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.)

Przykładowo „czekolada” jest wyrobem otrzymanym z wyrobów kakaowych i cukrów, zawierającym nie mniej niż 35% suchej masy kakaowej, w tym nie mniej niż 18% tłuszczu kakaowego i nie mniej niż 14% beztłuszczowej suchej masy kakaowej.

Wyroby w czekoladzie, których wewnętrzna część zawiera wyroby piekarnicze, wyroby ciastkarskie, herbatniki lub lody nie są objęte wymaganiami tego rozporządzenia.

Informacje na opakowaniach wyrobów kakaowych i czekoladowych

Nazwy wyrobów kakaowych i czekoladowych, o których mowa w przepisach szczegółowych, nie mogą być wykorzystywane w oznakowaniu produktów, które nie spełniają określonych warunków jakościowych, np. nie można nazwać „czekoladą” wyrobu tzw. czekoladopodobnego (tj. wyrobu, w którym zastąpiono tłuszcz kakaowy tłuszczem roślinnym w ilości wyższej niż określono w rozporządzeniu lub tłuszczem roślinnym innym niż przewiduje przepis). Zasada ta ma zastosowanie również do produktów zawierających w swoim składzie wyroby deklarowane jako czekoladowe (np. ciastka w polewie czekoladowej).

W oznakowaniu wyrobów czekoladowych wprowadzanych do obrotu w formie mieszanki, takich jak: czekolada, czekolada mleczna, czekolada mleczna familijna, czekolada biała, czekolada nadziewana, czekoladki, nazwy poszczególnych wyrobów wchodzących w skład mieszanki mogą być zastąpione określeniami: „czekolady mieszane”, „czekolady nadziewane mieszane”, „mieszanka czekoladowa” lub określeniami o podobnym znaczeniu, a składniki podane dla wszystkich wyrobów tej mieszanki w jednym wykazie składników.

Wyroby czekoladowe – obowiązkowe informacje

W oznakowaniu niektórych wyrobów czekoladowych, np. czekolady sproszkowanej, czekolady do picia, czekolady, czekolady mlecznej, czekolady śmietankowej, należy obowiązkowo zamieścić informację o zawartości całkowitej suchej masy kakaowej o treści: „masa kakaowa minimum ...%”.

Powyższa informacja nie odnosi się do czekoladek (pralin) oraz czekolady nadziewanej, a także do wyrobów ciastkarskich i cukierniczych zawierających czekoladę, które nie podlegają wymaganiom rozporządzenia w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej wyrobów kakaowych i czekoladowych.

Ponadto wyroby czekoladowe, do produkcji których użyto jako składnika czekolady tłuszczu roślinnego innego niż tłuszcz kakaowy, powinny zostać oznakowane obowiązkowym określeniem „oprócz tłuszczu kakaowego zawiera tłuszcze roślinne”. Napis ten umieszcza się w pobliżu nazwy wyrobu, w tym samym polu widzenia co wykaz składników, wyraźnie od niego oddzielone i napisane pogrubioną czcionką o przynajmniej takiej samej wielkości jak czcionka użyta w tym wykazie.

Podkreślenia wymaga fakt, że dodatek tłuszczów roślinnych, innych niż tłuszcz kakaowy nie może wynosić więcej niż 5% całkowitej masy produktu końcowego pomniejszonego o masę dodanych składników.

Znakowanie wyrobów cukierniczych pozostałych

W przypadku pozostałych wyrobów cukierniczych, których jakość handlowa nie jest uregulowana przepisami, nazwa środka spożywczego powinna być nazwą zwyczajową lub składać się z opisu tego środka spożywczego, tak aby umożliwić konsumentowi rozpoznanie rodzaju i właściwości artykułu oraz odróżnienie go od innych produktów. Nazwa nie może być zastąpiona znakiem towarowym, nazwą marki lub nazwą handlową (wymyśloną).

Na opakowaniach wyrobów cukierniczych poza informacjami obowiązkowymi takimi jak nazwa, dane podmiotu odpowiedzialnego, wykaz składników, ilość netto czy wartość odżywcza powinny się znaleźć inne dodatkowe informacje, wynikające z zawartych w produkcie składników, np.: „zawiera substancję(-e) słodzącą(-e)”, „zawiera cukier (cukry) i substancję(-e) słodzącą(-e)”, które podaje się obok nazwy środka

spożywczego. W przypadku środków spożywczych zawierających jeden lub więcej barwników spożywczych takich jak: żółcień pomarańczowa (E 110), żółcień chinolinowa (E 104), azorubina/karmoizyna (E 122), czerwień allura (E 129), tartrazyna (E 102) oraz pąs 4R (E 124) podaje się informację: „nazwa lub nr E barwnika(ów): może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci”.

Informacja o dacie minimalnej trwałości nie musi być podana w odniesieniu do wyrobów cukierniczych, zawierających wyłącznie albo prawie wyłącznie cukier oraz aromaty i barwniki.

Wyroby ciastkarskie

Grupa wyrobów ciastkarskich obejmuje m.in.: herbatniki, wafle, biszkopty, ciastka kruche, pierniki z nadzieniem, bez nadzienia lub dekorowane, a także wyroby ciastkarskie o krótkim terminie przydatności do spożycia np. eklerki, ptyśie, muffinki, oponki, itp.

W przypadku wyrobów ciastkarskich brak jest szczegółowych przepisów regulujących jakość handlową, w tym ich nazewnictwo. Produkty, w nazwach których znajduje się odniesienie do przetworów mlecznych, np. ciastka maślane, wafle śmietankowe, ciastka z serem lub wyrobów czekoladowych i kakaowych powinny zawierać surowiec odpowiadający wymaganiom określonym dla tych wyrobów w przepisach szczegółowych.

W wykazie składników ciastek powinny być wyszczególnione wszystkie użyte składniki oraz szczegółowe ich nazwy, w tym:

- oznaczenia określonych źródeł roślinnych w przypadku rafinowanych olejów pochodzenia roślinnego i rafinowanych tłuszczów pochodzenia roślinnego, a także oznaczenia oleju/tłuszczu uwodornionego określeniem: „całkowicie uwodorniony/utwardzony” lub „częściowo uwodorniony/utwardzony”;
- informacje o dozwolonych substancjach dodatkowych,
- informacje o stosowanych środkach aromatyzujących (aromatach).

Ważna dla konsumenta będzie również informacja o alergenach, których nazwy podkreśla się za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła. Na przykład: mąka *pszenna*, płatki **owsiane**.

W przypadku wyrobów piekarniczych lub cukierniczych, zwykle spożywanych w ciągu 24 godzin od daty wytworzenia, nie ma obowiązku podawania daty minimalnej trwałości.

Wymagania a rzeczywistość

Jakość handlowa wyrobów cukierniczych i ciastkarskich jest regularnie kontrolowana przez Inspekcję JHARS. Ostatnia taka kontrola odbyła się w II kwartale 2020 roku. Skontrolowano 72 podmioty produkujące wyroby ciastkarskie lub cukiernicze na terenie całego kraju.

Wyniki kontroli wykazały najwięcej nieprawidłowości w zakresie znakowania opakowań. Stwierdzono, że nieprawidłowo oznakowanych było aż 25,0% partii wyrobów cukierniczych oraz 7,5% partii wyrobów ciastkarskich.

W przypadku **wyrobów cukierniczych** zastrzeżenia wniesiono głównie do wykazu składników m.in. ze względu na brak wyszczególnienia wszystkich składników, w tym wchodzących w skład składników złożonych, np.: aromatu wanilinowego będącego składnikiem polewy kakaowej; oraz podanie nieprawidłowej nazwy składnika, np. „tłuszcz roślinny utwardzony” zamiast „tłuszcz roślinny palmowy całkowicie utwardzony”, „aromaty naturalne identyczne” zamiast „aromaty”, „barwniki naturalne” zamiast „barwniki”.

Ponadto, stwierdzono brak podania kraju pochodzenia składnika podstawowego produktu lub wskazania, że kraj pochodzenia tego składnika jest inny niż kraj pochodzenia produktu, w przypadku batonika, w oznakowaniu którego podano informację „Wyprodukowano w Polsce”, zawierającego wiórki kokosowe pochodzące z Indonezji oraz użycie sformułowania „Bez GMO” bez uzasadnienia wynikającego z przepisów.

W znakowaniu **wyrobów ciastkarskich** również najwięcej nieprawidłowości dotyczyło wykazu składników. Stwierdzono m.in.:

- zastosowanie nieprawdziwej lub nieprecyzyjnej nazwy składnika, np. „ciasto półfrancuskie” za-

miast „ciasto kruche”, „śmietanka” podczas gdy, produkt zastosowany do wytworzenia zawierał tłuszcz roślinny, „kakao” zamiast „kakao o obniżonej zawartości tłuszczu”;

- podanie wykazu składników w nieprawidłowej kolejności (tj. bez zachowania porządku malejącego wg ich masy w momencie użycia);
- brak wyszczególnienia wszystkich składników użytych w produkcji wyrobu, np.: olejów roślinnych (palmowego, rzepakowego), syropu glukozowego lub wyszczególnienie składników, których w rzeczywistości nie użyto w procesie produkcji, np. barwnika E 160a.

Zastrzeżenia wniesiono również do stosowanych nazw, które były nieadekwatne do rzeczywistego składu i rodzaju produktu, co wprowadzało konsumenta w błąd co do charakterystyki środka spożywczego, np.:

- „... z nadzieniem kokosowym”, „... z nadzieniem malinowym” podczas gdy, zastosowano odpowiednio „nadzienie o smaku kokosowym”, „nadzienie o smaku malinowym”;
- „ciastka z nadzieniem budyniowym” podczas gdy, budyń nie był składnikiem nadzienia;
- użycie nazwy nawiązującej do ciasta kruchego podczas gdy, faktycznie użyto ciasta krucho-drożdżowego oraz brak w nazwie informacji o obecności nadzienia.

Wśród innych nieprawidłowości należy wymienić brak podkreślenia w wykazie składników za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła substancji powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, tj. słów „serwatka”, „mleko”, „pszenna” oraz niewłaściwe podanie informacji o wartości odżywczej (np. nie zachowano właściwej kolejności elementów wartości odżywczej).

Mniejszy udział nieprawidłowości stwierdzono w zakresie parametrów fizykochemicznych, które dotyczyły 5,6% skontrolowanych partii wyrobów ciastkarskich. Stwierdzono zawyżoną zawartość cukrów ogółem. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych w odniesieniu do obu grup produktów.

SYSTEM JAKOŚCI ŻYWNOSCI: ChNP, ChOG, GTS

W ramach systemu jakości żywności, Komisja Europejska prowadzi dwa rejestry. Jeden rejestr poświęcony jest produktom, których szczególna jakość wynika z obszaru, na którym są wytwarzane – rejestr chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych, a drugi – produktom, których jakość związana jest z tradycją danego produktu, tj. rejestr gwarantowanych tradycyjnych specjalności.

Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

Chroniona nazwa pochodzenia oznacza nazwę regionu, konkretnego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach kraju, używaną do opisu produktu rolnego lub artykułu spożywczego. Jakość produktu lub jego cechy charakterystyczne powinny być głównie lub wyłącznie związane z tym szczególnym otoczeniem geograficznym i właściwymi dla niego czynnikami naturalnymi oraz ludzkimi. Cały proces technologiczny czyli produkcja, przetwarzanie i przygotowywanie odbywa się na tym określonym obszarze geograficznym.



Przykład związku przyczynowego zachodzącego pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (fasola wrzawska – chroniona nazwa pochodzenia)

Fasolę wrzawską wyróżniają następujące parametry: duża wielkość nasion, w porównaniu z innymi odmianami fasoli wielokwiatowej fasola wrzawska jest od 40 do 90% większa, zdolność pochłaniania wody – wyższa o 20% w stosunku do fasoli pochodzącej spoza obszaru geograficznego, grubość okrywy nasiennej – zawartość skórki fasoli wrzawskiej mierzona objętościowo i wagowo jest niższa o ok. 20% od fasoli tej samej odmiany pochodzącej z odmiennego obszaru geograficznego, słodki smak – potwierdzone na drodze laboratoryjnej oceny sensoryczne, specyficzny zapach, struktura i konsystencja – delikatna, „rozpływająca się w ustach”, pozbawiona „mączystego” posmaku, czas gotowania – krótszy o ok. 10 minut w stosunku

do fasoli wielokwiatowej pochodzącej spoza obszaru geograficznego.

Fasola wrzawska jest produktem powstającym wyłącznie dzięki połączeniu specyficznej kombinacji czynnika naturalnego (tj. klimatu i gleb) oraz umiejętności miejscowych producentów.

Teren, na którym jest uprawiana fasola wrzawska charakteryzuje się wysokiej jakości glebami madowymi, uregulowanymi stosunkami wodnymi oraz mikroklimatem związanym z bliskością dwóch dużych rzek, Wisły i Sanu. Obszar ten jest cieplejszy od sąsiednich oraz odznacza się długim okresem bezprzymrozkowym, a nizinny charakter tego terenu osłoniętego wyżynami powoduje mniejsze nasilenie wiatrów, co ma istotne znaczenie z uwagi na dużą wrażliwość roślin fasoli na wiatr. Czynniki te, w połączeniu z umiejętnościami ludzkimi polegającymi na ręcznym sukcesywnym zbiorze nasion w zależności od stopnia ich dojrzałości oraz suszeniu na świeżym powietrzu, pozwalają na uzyskanie produktu o cienkiej okrywie nasiennej oraz odpowiedniej strukturze i konsystencji nasion.

Wydłużony okres wegetacyjny, podczas którego przeważają dni słoneczne, umożliwia syntezę dużej ilości węglowodanów. Dzięki temu fasola wrzawska odznacza się specyficznym słodkim smakiem. Naturalny sposób suszenia gwarantujący niską wilgotność i nie przyspieszony sztucznie pozwala na uniknięcie degradacji ścian komórkowych i równomierne zmniejszenie odległości między ścianami komórkowymi. Zabiegi te gwarantują wysoką zdolność pochłaniania wody, delikatną strukturę i konsystencję oraz skrócony czas gotowania fasoli wrzawskiej w porównaniu z nasionami fasoli wielokwiatowej pochodzącej spoza określonego obszaru geograficznego.

Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

Chronione oznaczenie geograficzne oznacza nazwę regionu, konkretnego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach kraju, używaną do opisu produktu rolnego lub artykułu spożywczego, który pochodzi z tego regionu, miejsca lub kraju. Produkt ten posiada szczególną specyficzną jakość, reputację, cieszy się uznaniem lub też posiada inne cechy przypisywane temu pochodzeniu geograficznemu. Na określonym obszarze może odbywać się jeden z trzech procesów: produkcja, przetwarzanie lub też przygotowywanie produktu.



Przykład związku przyczynowego zachodzącego pomiędzy obszarem geograficznym określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (truskawka kaszubska – chronione oznaczenie geograficzne)

Specyfika truskawki wynika w szczególności z bardzo silnego, wyjątkowego i intensywnego aromatu i zapachu. Ponadto, truskawka kaszubska lub kaszëbskô malëna charakteryzuje się smakiem słodszy od owoców pochodzących z innych regionów.

Wyjątkowe cechy jakościowe truskawka kaszubska lub kaszëbskô malëna zawdzięcza specyficznym czynnikom klimatycznym i glebowym.

Słabe gleby i surowy klimat Pojezierza Kaszubskiego wpływają na opóźnienie czasu kwitnienia truskawek i krótszy okres wegetacyjny. Oddziaływanie czynników naturalnych, w szczególności surowego klimatu, korzystnie wpływa na proces rozwoju i dojrzewania truskawek, a bardzo słabe gleby i niekorzystne warunki gospodarowania nie sprzyjają innym uprawom. Duże różnice w wysokości względnej umożliwiają uprawę truskawki na stokach wystawionych na działanie promieni słonecznych, co gwarantuje właściwe dojrzewanie owoców. Te czynniki oraz lekko kwaśne gleby sprzyjają uprawie truskawek.

Gwarantowana tradycyjna specjalności (GTS)

Gwarantowana tradycyjna specjalność produkt lub środek spożywczy, którego skład, sposób produkcji lub przetwarzania odpowiada tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub został on wytwor-

zony z surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane.

W odróżnieniu od chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych produkty będące gwarantowaną tradycyjną specjalnością można wytwarzać wszędzie, pod warunkiem spełniania warunków specyfikacji.

Nazwa produktu ubiegającego się o wpis do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności musi być tradycyjnie stosowana w odniesieniu do tego produktu lub oznaczać tradycyjny lub specyficzny jego charakter.

„Specyficzny charakter” oznacza charakterystyczne właściwości procesu produkcji, które wyraźnie wyróżniają dany produkt spośród innych podobnych produktów należących do tej samej kategorii; natomiast określenie „tradycyjny” oznacza udokumentowany jako będący w użyciu na rynku krajowym przez okres umożliwiający przekaz z pokolenia na pokolenie; okres ten ma wynosić co najmniej 30 lat.



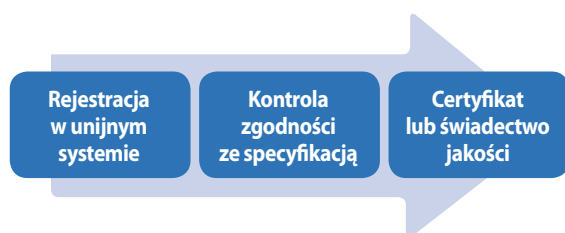
Przykład najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (kielbasa krakowska staropolska sucha – gwarantowana tradycyjna specjalność)

Kielbasa krakowska sucha staropolska zawdzięcza swój charakter tradycyjnemu sposobowi produkcji, według tradycyjnej receptury, w szczególności użyciu mięsa wysokiej jakości, procesowi peklowania i długotrwałemu procesowi osadzania. Na specyfikę produktu wpływa również sposób przeprowadzenia wędzenia.

O tradycyjnym charakterze „kielbasy krakowskiej suchej staropolskiej” świadczy charakterystyczny skład surowcowy oraz zachowane proporcje. Do produkcji kielbasy wykorzystuje się wysokiej jakości mięso wieprzowe (mięso klasy I stanowi aż ok. 70% składu surowcowego). Grube rozdrobnienie uwiadczenia szlachetność stosowania surowca. Zabieg ten przekłada się na smak i wygląd wyrobu. Stosowany w recepturze czosnek służy nie tylko podniesieniu walorów smakowych, ale również ma wpływ na przedłużenie trwałości wyrobu.

Aby włączyć się do systemu jakości żywności ChNP, ChOG, GTS w pierwszej kolejności należy zidentyfikować produkt, który posiada wyjątkowe cechy wynikające z obszaru, na którym są wytwarzane (w przypadku ChNP, ChOG) wyróżniające ten produkt spośród innych podobnych mu produktów, ale wytwarzanych na innym obszarze lub cechy wynikające z tradycyjnych metod produkcji lub tradycyjnego składu. Następnie należy zebrać grupę producentów wytwarzających ten produkt, ustalić jednolitą specyfikację, wyodrębnić i udowodnić specyficzne cechy produktu, a następnie opisać to we wniosku o rejestrację, na podstawie którego dokonywana jest rejestracja w systemie ChNP, ChOG lub GTS. Po rejestracji każdy producent podlega kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją, po której wydawany jest dokument stanowiący formalne potwierdzenie, że produkt na każdym etapie produkcji spełnia wymagania specyfikacji (tym dokumentem jest świadectwo jakości lub certyfikat zgodności).

Spełnienie powyższych warunków uprawnia producenta do znakowania produktu chronioną nazwą oraz symbolem ChNP, ChOG lub GTS.



System jakości żywności został stworzony w odpowiedzi na zapotrzebowanie konsumentów na produkty wysokiej jakości, a zarazem na produkty tradycyjne. Dla konsumentów coraz bardziej istotna jest różnorodność i jakość produktów. Coraz częściej zwracana jest uwaga na metody produkcji, które ograniczają negatywny wpływ na środowisko, podtrzymują tradycję oraz wykorzystują potencjał lokalny. System jakości żywności ChNP, ChOG, GTS wychodzi naprzeciw tym oczekiwaniom, umożliwiając jednocześnie zwiększenie dochodów rolników i rozwój gospodarki wiejskiej.

Ponadto, jednym z podstawowych celów systemu jakości żywności jest ochrona zarejestrowanych nazw, która zapewniać ma zachowanie uczciwych praktyk handlowych i oferowanie konsumentom produktów o gwarantowanej jakości. Konsument wybierając produkty oznaczone logiem ChNP, ChOG lub GTS

może mieć pewność, że są to produkty wytworzone zgodnie z ich specyfikacją i że faktycznie posiadają deklarowaną jakość. Zapewnia to regularna kontrola, która przeprowadzana jest przez WIJHARS oraz jednostki certyfikujące, których obiektywność i kompetencje potwierdza upoważnienie ministra właściwego ds. rynków rolnych i akredytacja na zgodność z normą EN ISO/IEC 17065. Wartość dodana oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności opiera się na zaufaniu konsumentów. Jej wiarygodność zależy od istnienia skutecznej weryfikacji i kontroli.

Stosowanie oznaczeń ChNP, ChOG lub GTS pozwala na łatwiejszą identyfikację produktów, ich ochronę przed nieprawym używaniem zarejestrowanych nazw oraz promocję produktów o specyficznych cechach i określonym pochodzeniu. Producentom wytwarzającym produkty o wysokiej jakości i wyjątkowych walorach daje natomiast szansę zaistnienia na rynku. Wytwarzanie wyrobów regionalnych i tradycyjnych może również przyczynić się do rozwoju obszarów wiejskich poprzez różnicowanie działalności rolniczej i promocję tych regionów. Ponadto, system ten wspiera rozwój gospodarki wiejskiej, gdyż tradycyjne metody wytwarzania wymagają znacznie większego nakładu pracy, dzięki czemu możliwe jest zwiększenie zatrudnienia w rolnictwie. Jest to cecha istotna szczególnie dla terenów o niekorzystnych warunkach gospodarowania.

Do tej pory w unijnym systemie zostały zarejestrowane 44 nazwy jako ChNP, ChOG lub GTS. Niewątpliwie możliwe jest zwiększenie tej liczby, ponieważ Polska posiada ogromny potencjał – jest krajem o zróżnicowanym ukształtowaniu geograficznym, posiada bogatą tradycję oraz dziedzictwo kulturowe, w tym też kulinarne. Należy zatem dążyć do rozpowszechniania wiedzy na temat systemu jakości żywności, rozwijać zainteresowanie konsumentów produktami ChNP, ChOG, GTS i zachęcać producentów do ich wytwarzania. Obecnie Komisja Europejska prowadzi dyskusję na temat możliwości zwiększenia atrakcyjności systemu jakości żywności. Główny Inspektorat JHARS zaś, w ramach systemu Strength2Food, analizuje problemy, które utrudniają rozwój systemu w Polsce, w celu ich wyeliminowania, a przez to zwiększenia efektywności i atrakcyjności systemu.

Izabella Kamińska

REALIZACJA PROJEKTU STRENGTH2FOOD W RAMACH PROGRAMU HORYZONT 2020

wybrane wnioski dotyczące procesu rejestracji oraz certyfikacji i ochrony zarejestrowanych nazw

GIJHARS jest uczestnikiem projektu badawczego Strengthening European Food Chain Sustainability by Quality and Procurement Policy (Strength2Food), o numerze: 678024, H2020-SFS-2015-2 realizowanego w ramach Programu Horyzont 2020 (H2020).

GIJHARS wraz ze Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w ramach projektu Strength2Food realizuje zadanie, które ma na celu usprawnienie systemu chronionych oznaczeń geograficznych i poprawę sprzedaży żywności objętej systemami jakości w Polsce poprzez identyfikację kluczowych problemów oraz wypracowanie rekomendacji mogących wspierać rozwój rynku produktów ChNP, ChOG lub GTS w Polsce.

Podstawowym źródłem informacji były badania przeprowadzane w formie wywiadów bezpośrednich z pro-

ducentami z wykorzystaniem ankiety zawierającej pytania dotyczące w szczególności procesu rejestracji, certyfikacji i funkcjonowania producentów na rynku żywności. Kluczowe kwestie poruszone w ankiecie to:

- proces rejestracji,
- korzyści z udziału w systemie jakości żywności ChNP, ChOG lub GTS,
- działania promocyjne,
- problemy związane z funkcjonowaniem sieci dystrybucji produktów ChNP, ChOG, GTS, w tym oszustwa i fałszowanie certyfikowanych produktów.

Producenci wybrani do wywiadu reprezentowali siedem kategorii produktów przedstawionych w tabeli 1.

Podczas badań uzyskano informacje na temat motywacji, które skłoniły producentów do przystąpienia do systemu jakości żywności.

Najistotniejszymi motywatorami były korzyści finansowe i potrzeba wyróżnienia produktu. Choć inne kwestie (promocja regionu, potrzeba ochrony produktu, poczucie przynależności do regionu, utrzymanie jakości produktu) były nieco rzadziej wymieniane, toteż stanowiły istotny czynnik decydujący o zarejestrowaniu nazw produktów jako ChNP, ChOG lub GTS.

Wnioski dotyczące procesu rejestracji nazw jako ChNP, ChOG lub GTS

Producenci uznali, że proces rejestracji jest stosunkowo trudny. Należy jednak podkreślić, że większość respondentów była prekursorami w systemie ChNP, ChOG,

**WYKRES 1. POWODY DECYZJI O PRZYSTĄPIENIU DO SYSTEMU
JAKOŚCI ŻYWNOCI**

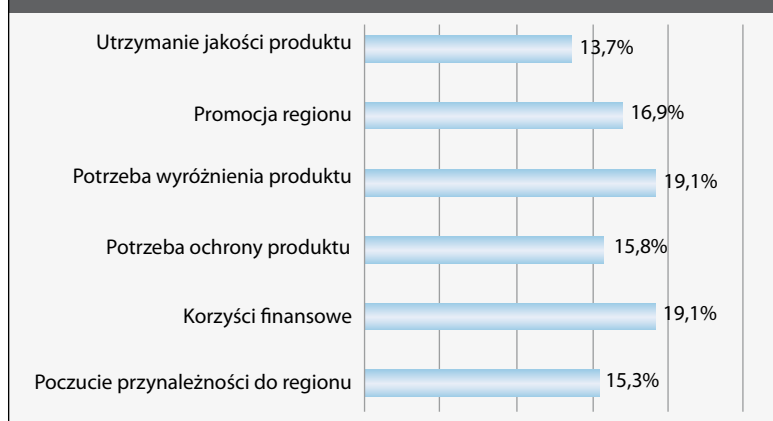


TABELA 1. LICZBA PRZEPROWADZONYCH WYWIADÓW*

Kategoria produktu	Liczba certyfikowanych producentów	Liczba wywiadów	% producentów certyfikowanych
Owoce i warzywa	65	36	55,4
Ser	65	11	16,9
Produkty piekarnicze	139	5	3,6
Inne	50	6	12,0
Suma	319	58	18,2

* z wyłączeniem producentów jabłek grójeckich

GTS w Polsce, a instytucjom mogącym potencjalnie wspierać producentów brakowało jeszcze odpowiedniego doświadczenia z systemem rejestracji. Sugeruje to, że aby usprawnić system rejestracji oraz zwiększyć zainteresowanie producentów włączeniem się do systemu ChNP, ChOG, GTS niezbędne jest wsparcie merytoryczne w opracowywaniu specyfikacji.

Najbardziej uciążliwe dla producentów były: długi okres rejestracji, pisanie wniosku o rejestrację oraz niezrozumiałe procedury. Natomiast wymagania, takie jak: zebranie grupy, wyznaczenie specyficznych cech produktu czy konieczność wykonania badań laboratoryjnych w celu uzyskania dowodów potwierdzających jakość produktu, ocenione zostały jako raczej nieuciążliwe.

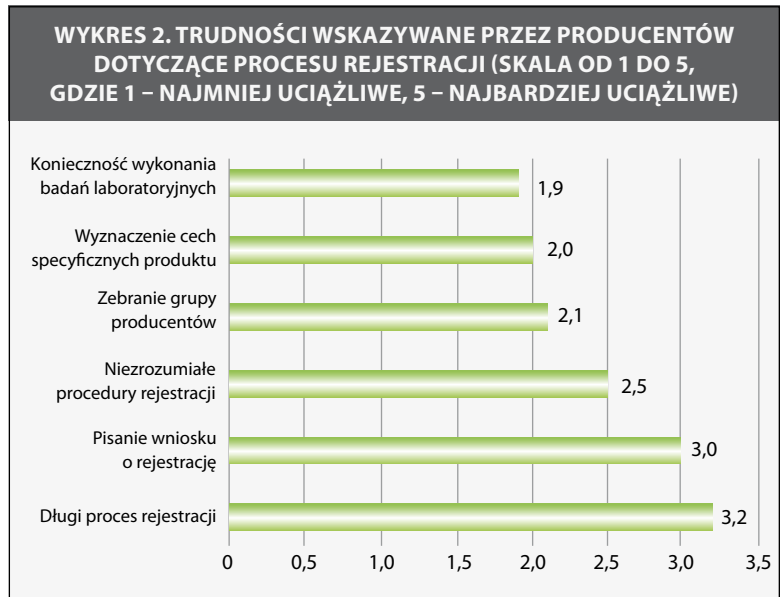
Wnioski dotyczące procesu certyfikacji oraz kontroli zapewniającej ochronę zarejestrowanych nazw

Rejestracja produktu jako ChNP, ChOG lub GTS to początek uczestnictwa w systemie jakości żywności. Aby móc używać zarejestrowanej nazwy produkt musi być poddawany regularnej kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją, w wyniku której producent otrzymuje świadectwo jakości (jeśli kontrolę przeprowadza wojewódzki inspektor JHARS) lub certyfikat zgodności (jeśli kontrolę przeprowadza jednostka certyfikująca). Dokumenty są formalnym potwierdzeniem, że produkt spełnia wymagania jakościowe opisane w specyfikacji oraz, że jest autentyczny. Tylko po otrzymaniu ww. dokumentów, producent ma prawo znakować produkt zarejestrowaną nazwą oraz unijnym symbolem. W czasie kontroli sprawdza się dokumentację prowadzoną przez producenta (m.in. rejestry dokumentujące przebieg poszczególnych etapów produkcji, które pozwalają na odtworzeniu procesu produkcji, rejestry surowców i produkcji pokazujące związek pomiędzy partią przychodzącą i wychodzącą, dokumentację obrotu towarowego obrazującą poziom produkcji i sprzedaży). Ponadto, jeśli wymaga tego specyfikacja, podczas kontroli pobierane są próbki do badań laboratoryjnych.

Zakres, częstotliwość oraz rodzaj kontroli zależą od specyfiki procesu produkcji danego produktu (np. od ilości etapów produkcji, stopnia przetworzenia).

Kontrola ta przeprowadzana jest na wniosek i koszt producenta.

Poza kontrolą na wniosek producentów produkty ChNP, ChOG, GTS mogą podlegać kontroli inicjo-



wanej przez Głównego lub wojewódzkiego inspektora JHARS. Kontrole te są przeprowadzane w oparciu o wyniki analizy ryzyka i obejmują producentów, u których ryzyko wystąpienia nieprawidłowości jest zwiększone.

W przypadku, gdy podczas kontroli w nadzorze zostanie wykryta nieprawidłowość, na producenta może zostać nałożona kara pieniężna, a także wojewódzki inspektor JHARS może np. zakazać wprowadzania do obrotu artykułu rolno-spożywczego lub nakazać poddanie artykułu rolno-spożywczego określonym zabiegom (np. zmienić znakowania).

Natomiast w przypadku nieusunięcia uchybień po kontroli, wojewódzki inspektor JHARS wydaje decyzję:

- a) zakazującą używania chronionej nazwy pochodzenia, chronionego oznaczenia geograficznego lub gwarantowanej tradycyjnej specjalności, używania symbolu chronionej nazwy pochodzenia, chronionego oznaczenia geograficznego lub gwarantowanej tradycyjnej specjalności, zwrotów: „chroniona nazwa pochodzenia”, „chronione oznaczenie geograficzne” lub „gwarantowana tradycyjna specjalność” oraz odpowiadających im skrótów „ChNP”, „ChOG” lub „GTS”;
- b) zakazującą wprowadzania produktu rolnego lub środka spożywczego do obrotu lub
- c) nakazującą wycofanie produktu rolnego lub środka spożywczego z obrotu.

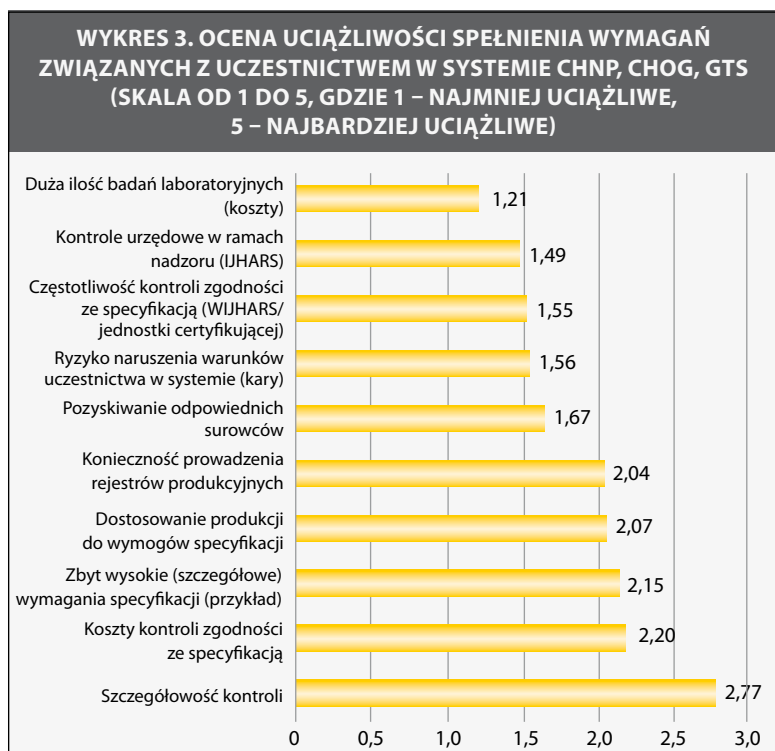
W przypadku gdy kontrolę zgodności ze specyfikacją przeprowadza jednostka certyfikująca i stwierdzony zostanie brak zgodności ze specyfikacją, wówczas

jednostka certyfikująca nie wydaje certyfikatu zgodności, uniemożliwiając w ten sposób wykorzystywanie zarejestrowanej nazwy.

W związku z ww. warunkami, jakie należy spełnić, aby uczestniczyć w systemie jakości żywności, podczas badań producenci zostali poproszeni o ocenę uciążliwości tych wymagań. Odpowiedzi zostały przedstawione na wykresie 3.

Ankietowani producenci zwracali uwagę, że najbardziej uciążliwe są dla nich: szczegółowość kontroli, koszty kontroli oraz wysokie wymagania specyfikacji, a także prowadzenie rejestrów produkcyjnych. Niektóre specyfikacje mają bardzo szczegółowo

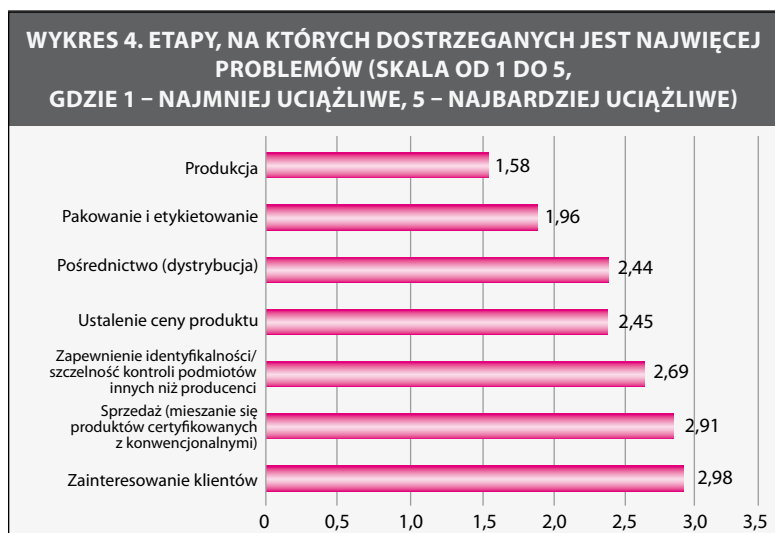
opisane wymagania, a podane wartości są trudne do uzyskania, ponieważ nie są podane w zakresach, tylko w konkretnych wartościach. Szczególnie w tych właśnie przypadkach, gdzie wymagania w specyfikacji były niekorzystnie sformułowane, producenci zwracali uwagę, że kontrole są uciążliwe. Pozyskiwanie surowców do produkcji produktów ChNP, ChOG lub GTS ocenione było na 1,67, co można uznać za mało uciążliwe. Podobnie ryzyko naruszenia warunków uczestnictwa w systemie jakości żywności, częstotliwość kontroli zgodności ze specyfikacją, kontrole w nadzorze oraz konieczność wykonywania badań laboratoryjnych oceniane było jako mało uciążliwe (uzyskane punkty w skali od 1 do 5, to: 1,21-1,56).



Ankietowani zostali poproszeni także o wskazanie etapu, na którym pojawia się najwięcej problemów. Odpowiedzi zostały przedstawione na wykresie 4.

Jak wynika z powyższego wykresu, produkcja stanowi najmniejszy problem dla producentów. Najbardziej problematyczne okazuje się zdobycie zainteresowania klientów produktem. W opinii ankietowanych świadomość konsumentów na temat wartości dodanej produktów posiadających chronione nazwy jest niska i stąd też nie są oni szczególnie zainteresowani wyborem produktów posiadających unijne logo.

Większość ankietowanych producentów zaobserwowała, że chronione nazwy są lub były bezprawnie wykorzystywane po rejestracji i oceniają to zjawisko jako barierę w rozwoju systemu. Producenci zwracali uwagę na różne aspekty zafalszowań lub nadużyć chronionych nazw, w zależności od rodzaju produktu.



W przypadku świeżych owoców lub innych produktów sprzedawanych luzem problemy zafalszowań polegały na sprzedaży pod logiem chronionych nazw, zwykłych, niecertyfikowanych produktów lub zmieszanych – certyfikowanych i niecertyfikowanych. W związku z tym, producenci zgłaszali, że kontrole powinny być bardziej ukierunkowane na etap dystrybucji i sprzedaży produktów ChNP, ChOG lub GTS.

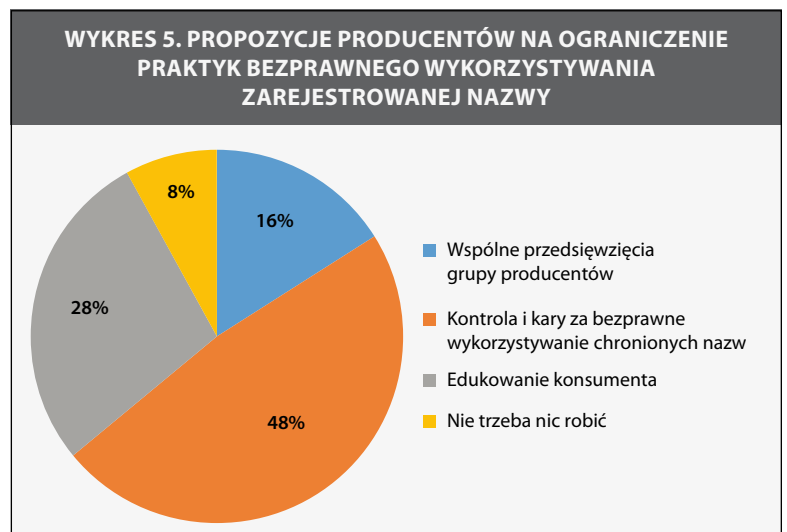
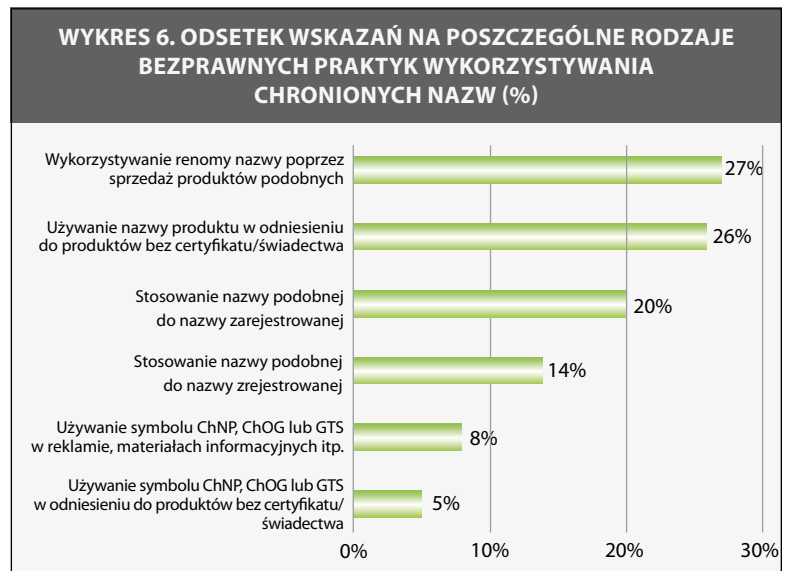
W przypadku produktów przetworzonych, takich jak np. ser koryciński swojski zaobserwowano bezprawne używanie zarejestrowanej nazwy albo wykorzystywanie renomy chronionej nazwy. Zjawisko to jest powszechne na jarmarkach, targowiskach, gdzie

są sprzedawane produkty identycznie lub podobnie wyglądające jak produkty zarejestrowane, ale nieposiadające certyfikatu zgodności lub świadectwa jakości. Należy zwrócić uwagę, że takie produkty nie podlegają regularnej kontroli jak produkty certyfikowane i ich jakość nie jest gwarantowana. Zdarzają się sytuacje, że pomimo braku chronionej nazwy w oznakowaniu lub w innych materiałach towarzyszących produktowi, sprzedający informuje klienta, że jest to ser koryciński swojski. Takie przypadki są częste, a zarazem dla organów kontrolnych trudne do wychycenia, ponieważ nie istnieją dowody na łamanie przepisów o ochronie zarejestrowanych nazw, na przykład w postaci etykiet lub innych materiałów towarzyszących.

Do najczęściej spotykanych nieuczciwych praktyk należy wykorzystywanie renomy nazwy produktu poprzez sprzedaż produktów podobnych, posiadających np. podobny kształt. Zaraz potem wskazywane było używanie zarejestrowanej nazwy przy sprzedaży prowadzonej przez producentów nieposiadających certyfikatu zgodności lub świadectwa jakości. Rzadziej stosowaną nieuczciwą praktyką jest znakowanie produktu nazwą podobną do zarejestrowanej (imitowanie nazwy), np. „O!scypek”. Ponadto, ankietowani zaobserwowali sugerowanie klientom, że produkt posiada certyfikat, podczas gdy producent nie podlegał kontroli zgodności ze specyfikacją. Do mniej spotkanych nieuczciwych praktyk należy używanie unijnego logo ChNP, ChOG lub GTS w odniesieniu do produktów niecertyfikowanych, zarówno w reklamie, materiałach informacyjnych, jak i bezpośrednio podczas sprzedaży.

Jednak jak sami ankietowani zaobserwowali, aby zapewnić wiarygodność produktów ChNP, ChOG, GTS potrzebne jest również wspólne działanie grupy producentów na rzecz zwalczania nieuczciwych praktyk, np. opakowanie wyróżniające produkt ChNP, ChOG lub GTS, opracowywanie rozwiązań ułatwiających śledzenie produktu, monitorowanie produktu na rynku i zgłaszanie do organów kontrolnych zidentyfikowanych naruszeń, akcje edukacyjne skierowane do konsumentów, dzięki którym konsument będzie wiedział jak rozróżnić oryginalny produkt ChNP, ChOG lub GTS od innych mu podobnych, ale niecertyfikowanych.

Na wykresie 5 zostały przedstawione propozycje działań, które w opinii producentów pomogłyby ograniczyć stosowanie nieuczciwych praktyk.



Należy podkreślić, że 86% ankietowanych przyznało, że liczba nieuczciwych praktyk polegająca na nadużyciach w odniesieniu do produktów wzrosła po rejestracji. Może to świadczyć o tym, że rejestracja dała tym produktom renomę, która bezprawnie jest wykorzystywana w celu osiągnięcia korzyści finansowych. Z badań wynika, że 63% ankietowanych spotkało się z nieuczciwym używaniem zarejestrowanej chronionej nazwy. Ochrona zarejestrowanych nazw przed ich nieuczciwym wykorzystaniem jest fundamentalną cechą systemu jakości żywności. Zakres ochrony jest szczegółowo opisany w art. 13 rozporządzenia 1151/2012, zgodnie z którym zarejestrowane nazwy chronione są przed:

- a) wszelkim bezpośrednim lub pośrednim wykorzystaniem w celach komercyjnych nazwy zarejestrowanej, w tym również w sytuacji, gdy produkty te są wykorzystywane jako składnik;

- b) wszelkiego rodzaju niewłaściwym stosowaniem, imitacją lub przywołaniem, stosowaniem określeń takich jak: „styl”, „typ”, „metoda”, „zgodnie z recepturą stosowaną”, „imitacja” i tym podobne, w tym jeśli produkty te są wykorzystywane jako składnik;
- c) wszelkimi innymi fałszywymi lub myłącymi wskazaniami odnoszącymi się do pochodzenia, charakteru lub podstawowych właściwości produktu, które są podane na opakowaniu wewnętrznym lub zewnętrznym, w materiale reklamowym lub dokumentach odnoszących się do danego produktu oraz opakowaniem produktu w pojemnik mogący przekazać fałszywe wrażenie co do jego pochodzenia;
- d) wszelkimi innymi praktykami mogącymi wprowadzić konsumentów w błąd co do prawdziwego pochodzenia produktu.

Pomimo szeregu problemów, z jakimi spotykają się producenci uczestniczący w systemie jakości żywności, deklarują raczej, że nie będą rezygnować. Niemniej jednak, aby system się rozwijał niezbędne jest podjęcie działań, które pozwoliłyby na wyeliminowanie barier i zachęcałyby producentów do uczestnictwa w systemie ChNP, ChOG, GTS.

System jakości żywności ChNP, ChOG, GTS został stworzony, aby dostarczać na rynek produkty o specyficznej gwarantowanej jakości, która stanowi wartość dodaną produktu. Sukces systemu zależy od

świadomości i zaufania konsumentów do tych produktów. Aby zapewnić, że produkty te są autentyczne i posiadają wyjątkową jakość niezbędna jest kontrola, rzetelna informacja na temat wartości, która kryje się pod unijnym symbolem ChNP, ChOG, GTS. Zbudowanie zaufania konsumentów możliwe jest tylko pod warunkiem, że konsument będzie w stanie rozpoznać unijny znak oraz, że będzie rozumiał jaką wartość dodaną ma produkt opatrzony tym symbolem. Jest to fundamentalna kwestia, która wskazuje, że do rozwoju systemu jakości żywności niezbędne jest budowanie świadomości konsumentów.

Jak wynika z przeprowadzonych badań i analiz, system jakości żywności w Polsce wymaga wdrożenia działań usprawniających jednocześnie w kilku obszarach – w systemie rejestracji i certyfikacji, sprzedaży i promocji oraz edukacji i wzrostu świadomości konsumentów. Niezbędne jest zaangażowanie instytucji państwowych, które wykonują zadania na rzecz systemu ChNP, ChOG, GTS, zarówno na szczeblu centralnym, jak i lokalnym, ale także mocniejszym zaangażowaniu grup producentów. Istnieje potrzeba wsparcia ekspercko-doradczego na rzecz rozwoju systemu ChNP, ChOG, GTS oraz jego promowania oraz informowania o wartości dodanej produktów objętych systemem jakości żywności.



KONTROLE EX-POST W CZASIE PANDEMII SPOWODOWANEJ COVID-19

Dorota
Daniluk-Domańska
Agnieszka Parszewska

Rok 2020 zaskoczył nas pandemią, która wymusiła zmiany na wielu płaszczyznach życia osobistego jak i zawodowego. Stanęliśmy przed wyzwaniem dostosowania każdego aspektu naszej egzystencji do wprowadzanych, dla naszego bezpieczeństwa, restrykcji i ograniczeń.

Wymuszony dystans społeczny zobligował nas do poszukiwania alternatywnych rozwiązań na prowadzenie działalności gospodarczej, utrzymanie miejsc pracy i kontynuowanie nauczania dla młodego pokolenia. Na szczęście Polska w ostatnich latach zainwestowała w rozwój technologii, którego efektem było także doskonalenie się systemu sieci komputerowych i szybkich łącz internetowych. Dobrze rozwinięta infrastruktura teleinformatyczna umożliwiła przejście na pracę zdalną i hybrydową. Administracja publiczna również dostosowała się do zmieniającej się sytuacji w kraju i zaczęła wprowadzać rozwiązania pozwalające na zapewnienie ciągłości działalności urzędów.

Działalność Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych opiera się na kontroli sektora rolno-spożywczego, co niesie ze sobą specyficzny rodzaj wyzwań. Pojawiło się pytanie: czy można przeprowadzić kontrolę zdalnie? Ustawa z dnia 6.03.2018 r. *Prawo przedsiębiorców* przewiduje prowadzenie czynności kontrolnych zarówno w siedzibie jednostki kontrolowanej, jak i poza nią. Umożliwia więc prowadzenie kontroli w trybie zdalnym. Kierując się wytycznymi Głównego Inspektora JHARS, odnośnie prowadzenia kontroli zdalnych oraz „Poradnikiem kontroli zdalnych” wydanym przez Kancelarię Prezesa Rady Ministrów (KPRM), wojewódzkie inspektoraty JHARS zaczęły podejmować działania kontrolne w trybie hybrydowym.

Kontrola ex-post to przede wszystkim kontrola dokumentacji przedsiębiorcy, ale jej złożoność wymaga ciągłej współpracy i komunikacji między inspektorami a kontrolowanym. Ważne jest aby podczas kontroli zachować podstawowe zasady DDM, tj. dystans, dezynfekcja, maseczka. Należy pamiętać także o zabezpieczeniu danych i dokumentów, pozyskiwanych podczas kontroli. Kontrolowany przed-

siębiorca może zawnioskować o wykonanie kontroli w trybie zdalnym lub o wykonanie niektórych czynności kontrolnych w trybie zdalnym. Inspektorzy wojewódzkich inspektoratów JHARS nie mogą narzucić kontrolowanemu formy w jakiej będzie wykonywana kontrola ex-post. Zaznaczyć tu należy, że prowadzenie kontroli w formie zdalnej wymaga, aby przedsiębiorca dysponował m.in.: kwalifikowalnym podpisem elektronicznym, pieczęcią elektroniczną lub miał możliwość przesłania materiałów za pomocą Elektronicznej Platformy Usług Administracji Publicznej (ePUAP). Dowody zebrane podczas kontroli, złożone wyjaśnienia i podpisanie protokołu kontroli ex-post w formie elektronicznej, wymagają uwierzytelnienia ze strony kontrolowanego. Zgodnie z przepisami rozporządzenia *eIDAS*, kwalifikowany podpis elektroniczny ma skutek prawny równoważny własnoręcznemu podpisowi.

Od początku ogłoszenia pandemii Covid-19 w Polsce, IJHARS zakończyła 33 kontrole ex-post i 68 kontroli ex-post krzyżowych (stan na dzień 20.11.2020 r.), z czego tylko jedna kontrola ex-post krzyżowa została przeprowadzona w pełni w trybie zdalnym. Ze względu na zamknięcie szkół i spowolnienie gospodarki większość kontroli została znacząco wydłużona w stosunku do zaplanowanego czasu. Powyższe było i jest uwarunkowane m.in.: różnorodnością kontrolowanych mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej, potrzebą przeprowadzenia niektórych czynności w trybie stacjonarnym, np. przeprowadzenia oględzin w jednostce, obszernością dokumentacji księgowo-finansowo-magazynowej oraz możliwością przyjęcia kontroli ex-post w trybie zdalnym. Z uwagi na sytuację epidemiczną większość kontrolowanych wybiera formę hybrydową przeprowadzania kontroli ex-post, tj. częściowe ograniczenie liczby bezpośrednich wizyt inspektorów WIJHARS. Rozpoczęcie kontroli i przedstawienie upoważnień do przeprowa-

dzenia kontroli ex-post odbywa się wtedy w trybie stacjonarnym. Pozwala to uwiarygodnić obydwie strony kontroli i umożliwia ustalenie dalszych zasad współpracy. Kontrola ex-post dostosowana jest wówczas w sposób umożliwiający zachowanie bezpieczeństwa obydwu stron i w przypadku zaistnienia kwestii problematycznych, może zostać zmieniona na formę w pełni stacjonarną lub w pełni zdalną. Za-

kończenie kontroli i podpisanie protokołu kontroli ex-post może przebiegać zarówno stacjonarnie jak i zdalnie, przy użyciu m.in. kwalifikowalnego podpisu elektronicznego.

Bez względu na wybraną formę kontroli ex-post, w każdym przypadku o jej sprawnym przeprowadzeniu decyduje dobra współpraca obydwu stron.

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



Źródło: Pixabay

CZY MIÓD MOŻNA WYSUSZYĆ?

Katarzyna
Ostrowska

Suszenie to jedna z metod konserwacji żywności znanej ludziom od tysięcy lat. Ma ona na celu zredukowanie zawartości wody w produkcie przez jej odparowanie i zmniejszenie aktywności wodnej co minimalizuje przemiany enzymatyczne, nieenzymatyczne oraz rozwój mikroorganizmów. Już nasi przodkowie zauważyli, że żywność wysuszona na słońcu i wietrze (szczególnie mięso i ryby) nie psuje się szybko i można ją przechowywać przez okres dłuższy niż produkty świeże.

Obecnie do suszenia żywności zarówno w warunkach domowych, jak i w przemyśle wykorzystywane są głównie suszarki lub suszarnie elektryczne. Warunki suszenia w domu różnią się od suszenia przemysłowego. Suszarki domowe są zwykle małych rozmiarów z regulacją temperatury w zakresie 35-70°C. W warunkach przemysłowych stosowana jest m.in. metoda suszenia rozpyłowego, która polega na rozpyleniu płynnego produktu w komorze suszarki, przez którą przepływa jednocześnie gorący czynnik suszący (powietrze lub gaz obojętny w temperaturze około 130-240°C), powodując gwałtowne odparowanie rozpuszczalnika z kropel (mgły), które w ten sposób zamieniają się w drobiny proszku opadającego na dno komory suszarki.

Najczęściej w domu suszymy grzyby kapeluszowe, niektóre warzywa jak marchew, pietruszkę czy seler oraz owoce jabłka, gruszki, śliwki. Na skalę przemysłową suszy się głównie mleko, ekstrakty kawy, buliony mięsne i warzywne (z których powstają zupy w proszku lub kostkach), a ostatnie doniesienia wskazują również na poddawanie suszeniu miodu pszczelego z dodatkiem maltodekstryny.

Celem wysuszenia miodu może być stworzenie nowatorskich możliwości jego zastosowania jak produkty wygodne typu instant, suplementy diety, mieszanki przyprawowe, sosy, słodcyce.

Czy zatem produkt wytworzony w wyniku wysuszenia miodu z dodatkiem maltodekstryny nadal posiada właściwości miodu odebranego od pszczoł?

Wymagania dla miodu określono w Dyrektywie Rady *odnoszącej się do miodu*¹, której przepisy implementowano do prawa krajowego.

Aktami prawa wprowadzającymi w życie wymagania zawarte w przepisach unijnych są niżej wymienione rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi:

- w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu²,
- w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych³.

Zgodnie z § 15 ust. 1 rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych³ 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 wydaliny owadów wysysających żywe części roślin, zbieranych przez pszczoły, przerabianych przez łączenie specyficznych substancji z pszczoł, składanych, odwodnionych, gromadzonych i pozostawionych w plastrach miodu do dojrzewania.

Spełnienie wymogów rozporządzenia w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu² zapewnia posiadanie przez miód właściwych cech jakości handlowej dla tego produktu.

Zasadniczym elementem jakości handlowej miodu są jego cechy organoleptyczne, które określono w § 4 tego rozporządzenia²:

- barwa – od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej;
- konsystencja – płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skryształizowana;
- smak – zmienny, w zależności od odmiany;
- zapach – zmienny, w zależności od odmiany.

¹ Dyrektywa Rady 2001/110/WE 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do miodu (Dz.U. UE.L.2002.10.47 z dnia 2002.01.12)

² Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz.U. 2003.181.1773)

³ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2015.29 z późn. zm.)

Ponadto, zgodnie z § 5 rozporządzenia⁴ 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.

Tak więc, obecne przepisy prawne unijne i krajowe nie przewidują możliwości dodania żadnych składników do miodu (np. maltodekstryny), w tym także dodatków do żywności. Co więcej ogrzewanie miodu powodzone zwykle w procesie suszenia rozpyłowego w wysokich temperaturach 130-240 °C dyskwalifikuje nazwanie takiego produktu miodem, z uwagi na podanie go obróbce cieplnej, która niszczy naturalne enzymy pożądane w miodzie i których obecność jest niezbędna w tym produkcie aby był nazywany miodem.

Skoro produkt wytworzony w wyniku wysuszenia miodu z dodatkiem maltodekstryny nie posiada już tak cennych właściwości biologicznych charaktery-

stycznych dla miodu, to jedynym celem zastosowania takiego preparatu w produktach spożywczych jest nadanie im pożądanego aromatu miodowego.

Obecnie stosowane praktyki wśród producentów, aby taki produkt nazywać „miodem suszonym” lub „w proszku” wprowadzają konsumenta w błąd i jednocześnie naruszają art. 7 ust. 1 lit. a rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011⁵, który stanowi, iż informacje na temat żywności nie mogą wprowadzać w błąd w szczególności co do właściwości środka spożywczego co do jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji.

Przepisy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011⁵ w art. 17 pkt 1 określają, iż nazwą środka spożywczego jest jego nazwa przewidziana w przepisach o ile taka nazwa została sformułowana. Dlatego też dopiero 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 środka spożywczego w postaci opisowej.

W związku z powyższym produkt w postaci proszku, który został wyprodukowany z miodu pszczelego z dodatkiem maltodekstryny w wyniku suszenia rozpyłowego z przeznaczeniem nadania walorów aromatycznych produktowi końcowemu nie powinien posiadać nazwy prawnie zastrzeżonej dla produktu nieprzetworzonego, naturalnie wytworzonego przez pszczoły.

⁴ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz.U. 2003.181.1773)

⁵ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku 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 z późn. zm.)

MOTYWACJA A OSIĄGANIE CELÓW

Żaneta
Wisińska-Kuchta

Motywacja – potrzebujemy jej wszyscy. To ona pozwala nam osiągać cele, odnosić sukcesy, powoduje, że osiągamy w życiu więcej i więcej. Jej brak oznacza często bezproduktywne spędzanie czasu, brak rozwoju osobistego, pomysłu na siebie, a nawet na swoje życie. To właśnie wysoki poziom motywacji pozwala nam czuć inspirację do wykonania danego zadania, osiągnięcia celu.

Warto pamiętać, że każdy musi znaleźć swoje sposoby na siłę sprawczą. Każdego motywuje coś innego. Co więc zrobić, by szybko poczuć bodziec do działania? Odpowiedzią mogą okazać się pomysły z książki Christine Ingham „Automotywacja na 101 sposobów”. Autorka w prosty i konkretny sposób opisuje, jakie mamy możliwości. Od bardzo prostych przykładów jak np.: uporządkować miejsce pracy, przewietrzyć pomieszczenie, zadbać o ciszę, spokój i koncentrację, po przykłady równie proste co i ciekawe jak np.: przedstawianie swoich postępów, np. w nauce, na wykresie wodospadowym lub sumarycznym. Powiedzmy, że każdego dnia chcemy uczyć się ok. 50 nowych słówek z języka angielskiego. Prawdopodobnie nie uda nam się osiągnąć tego celu każdego dnia. Łatwo wtedy o demotywację, ale jeśli nasze postępy będziemy sobie zapisywać w postaci takiego wykresu to łatwo zauważyć że, mimo iż nie w każdym dniu osiągamy magiczną liczbę 50 słówek, to jednak wiadać, że robimy postępy w nauce.

Kolejnym ciekawym przykładem, jak zainspirować się do działania, jest sprawdzenie biografii, np. w Wikipedii, znanych osób z naszego rocznika i prześledzenie ich osiągnięć. W chwilach, gdy ciężko nam się zmobilizować do działania, przyjrzenie się, ile inni osiągnęli, kiedy byli w naszym wieku, pomaga nabrać nowych sił i na nowo zacząć działać. Książka „Automotywacja na 101 sposobów” jest źródłem wielu pomysłów pozwalających na zbudowanie motywacji. Każdy z nich może okazać się dla nas zbitny, więc warto do niej zaglądać co jakiś czas.

Jak się okazuje, zmotywować się jest stosunkowo łatwo. Dlatego prawdziwym wyzwaniem jest nie tyle zmotywować się, ile daną motywację utrzymać.

Temat motywacji i osiągania celów stał się centralnym punktem badań Edwarda Deciego i Richarda Ryana. Ci dwaj naukowcy zadali sobie pytanie „Co

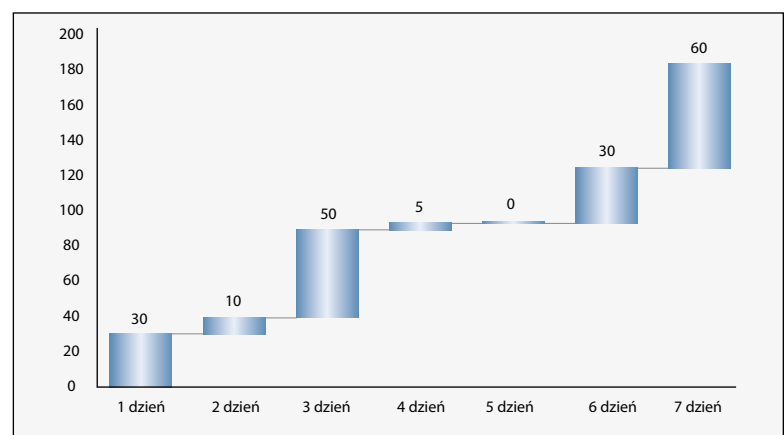
tak naprawdę sprawia, że jesteśmy zmotywowani?”. Wieloletnie badania wskazały na trzy obszary: kompetencje, autonomia i istotność zadania. Jak się okazało, mają one ogromny wpływ na nasze zaangażowanie.

Kompetencje – by dobrze wykonywać swoje obowiązki, musimy mieć do tego odpowiednie kompetencje. Jeśli zadanie wymaga od nas umiejętności, których nie posiadamy, to narasta w nas frustracja, lęk, poczucie straty czasu, a nawet bezradność.

Autonomia – czyli wolność wyboru. Sami chcemy decydować o tym, jak wykonamy zadanie. Obszar ten jest bardzo związany z kompetencjami. Jeśli je posiadamy, by wykonać zadanie, to i najczęściej wiemy, jakie istnieją sposoby do jego wykonania i możemy sami je wybrać.

Istotność – chcemy wiedzieć, jaki jest cel zadania i naszego wysiłku włożonego w jego ukończenie. Chcemy widzieć sens naszej pracy.

Znając wyniki badań profesorów Ryana i Deciego zawsze w pierwszej kolejności powinniśmy brać pod uwagę obszar kompetencji. Dlatego też warto korzystać z wszelkich form rozwoju osobistego. Wraz ze



Opracowanie własne

wzrostem naszej wiedzy i kompetencji będzie wzrastała autonomia przy wykonywaniu zadania. Mając wiedzę, jak można wykonać zadanie na kilka różnych sposobów, sami decydujemy (jeśli to możliwe) o sposobie jego wykonania i stylu pracy, jaki nam odpowiada. No i na końcu istotność zadania. Musimy zdawać sobie sprawę z tego, jaki jest sens osiągnięcia celu. Wtedy, nawet w chwilach zwątpienia, łatwiej nam będzie znaleźć siłę i motywację do kontynuacji zadania.

Sens podejmowanych działań okazuje się niezwykle istotny w każdej dziedzinie naszych aktywności. Często, tracąc mobilizację, powtarzamy: „To nie ma sensu”, „Jaki jest tego sens?”. Jeśli nie mamy jasno określonego celu i tego po co to robimy, trudno o wytrwałość w działaniu. Dobrą inspiracją odnośnie znalezienia sensu, czy to określonego zadania, czy ogólnie w życiu, jest książka austriackiego psychiatry Viktora Frankla „Człowiek w poszukiwaniu sensu”. Autor opisuje w niej swoje pobyty w Auschwitz i innych obozach koncentracyjnych oraz pisze o swoich wysiłkach w tym czasie, by znaleźć powody do życia. Stworzył

on metodę psychoterapeutyczną, logoterapię, ukierunkowaną na rozważania nad sensem, bo jak dowodził, to sens życia jest u człowieka najpotężniejszą siłą motywującą. W terapii skupiał się głównie na przyszłości, czyli właśnie na tym, do czego dążymy.

Okazuje się, że pytanie o przyszłość jest tutaj kluczowe. Czyli bardziej skupiamy się na pytaniu „po co?”, a nie „dlaczego?”. Pytanie „dlaczego?” jest bardzo ważne, ale zawsze dotyczy przeszłości. Pytanie „po co?” (np. po co uczymy się **języka** angielskiego?) pozwala nam zajrzeć w przyszłość i nadać głębszy sens temu, co robimy.



Podsumowując, przy realizowaniu zadań warto szukać nie tylko pomysłów, które nas pobudzą do działania, ale również mocnych stron naszej misji, które pozwolą nam tę motywację utrzymać na stałym poziomie, aż do osiągnięcia celu.



Źródło: Pixabay

43. SESJA KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO

Magdalena
Kowalska

Pandemia COVID-19 doprowadziła do odwołania wszystkich fizycznych posiedzeń Komisji Kodeksu Żywnościowego (KKŻ) i jej organów pomocniczych w 2020 roku.



W celu zapewnienia ciągłości pracy tej organizacji oraz postępu w kluczowych kwestiach, takich jak zatwierdzenie opracowanych norm i rozpoczęcie nowych prac, państwa członkowskie zgodziły się na organizację sesji KKŻ w formie wideokonferencji, co wiązało się z ograniczeniem niektórych zasad proceduralnych.

Między innymi nie było możliwe przeprowadzenie w przewidzianym terminie wyborów przewodniczącego i wiceprzewodniczących.

Ostatecznie, po uzgodnieniach, wirtualna 43. sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego odbyła się 24, 25 i 26 września oraz 12 i 19 października 2020 roku. Projekt raportu z sesji omówiono 5 i 6 listopada 2020 roku.

W otwarciu pierwszej w historii wirtualnej sesji KKŻ udział wzięli dyrektorzy generalni FAO i WHO, którzy powitali ponad 800 zarejestrowanych delegatów z całego świata.

Podczas sesji zatwierdzono ostatecznie 17 dokumentów oraz 7 propozycji nowych prac.

Największą dyskusję podczas sesji wywołał zrewidowany Kodeks praktyki w celu zapobiegania i ograniczenia oporności na leki przeciwdrobnoustrojowe. Część członków KKŻ, w tym UE i jej państwa członkowskie, zgłosiła zastrzeżenia do treści dokumentu

pośrednio zatwierdzanego na 5. stopniu procedury, w szczególności odnośnie zapisów ogólnych zasad dotyczących stosowania promotorów wzrostu i profilaktycznego użycia leków w hodowli zwierząt.

Ostatecznie dokument został zatwierdzony na 5. stopniu procedury przy sprzeciwie Federacji Rosyjskiej.

Najważniejszym dokumentem ostatecznie przyjętym podczas tegorocznej sesji była rewizja Ogólnych zasad higieny żywności wraz z aneksem HACCP.

Dokument ten stanowi wspólną podstawę dla kontroli bezpieczeństwa żywności na całym świecie i stanowi punkt odniesienia dla wszystkich innych tekstów i norm KKŻ dotyczących higieny. Rewizja obejmuje aktualizacje, które umożliwią lepsze stosowanie zasad przez podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, właściwe organy i inne zainteresowane strony. Kodeks zawiera również więcej wytycznych dotyczących kwestii zdrowotnej związanej z alergenami.

Innym istotnym dokumentem jest przyjęty Kodeks praktyki w zakresie zarządzania alergenami pokarmowymi dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze.

Dokument zawiera wytyczne dotyczące zarządzania alergenami w produkcji żywności, w tym kontroli

mających na celu zapobieganie kontaktom krzyżowym w przypadku nieumyślnego przeniesienia alergenu z żywności zawierającej alergen do żywności, która go nie zawiera. Jego publikacja pojawia się w związku z rosnącymi obawami dotyczącymi poważnego charakteru alergii pokarmowych i ich skutków zdrowotnych oraz coraz większej złożoności łańcucha dostaw żywności. Kodeks ułatwi proaktywne podejście do zarządzania alergenami w produkcji żywności, zamiast doraźnego reagowania po stwierdzeniu zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności. Stanowi on uzupełnienie nowo przyjętej rewizji ogólnych zasad higieny żywności oraz trwających prac nad znakowaniem alergenów prowadzonych przez Komitet do spraw Znakowania Żywności.

Spośród zatwierdzonych propozycji nowych prac jako szczególnie ważne można wskazać Wytyczne dla bezpiecznego stosowania i ponownego wykorzystania wody w produkcji żywności.

W ramach tego dokumentu zostaną opracowane wytyczne dotyczące bezpiecznego pozyskiwania, wykorzystywania i ponownego wykorzystywania wody, która ma bezpośredni lub pośredni kontakt z żywnością w całym łańcuchu żywnościowym. Zajmie się on również definicją wody «zdatnej do użycia» – w odróżnieniu od wody o jakości spożywczej lub pitnej – poprzez zastosowanie podejścia opartego na ryzyku. Nowe prace są między innymi odpowiedzią na skutki zmiany klimatu i potrzebę ponownego wykorzystania lub recyklingu wody. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego skorzystają z praktycznych wskazówek i narzę-

dzi, które pomogą im zrozumieć zagrożenia i dostępne środki. Prace powinny zostać zakończone w 2023 r.

Z uwagi na zakończenie prac nad normą dla komosy ryżowej (quinoa) zawieszono prace Komitetu do spraw Zbóż i Roślin Strączkowych (CCCPL). W wyniku ostatecznego zatwierdzenia dokumentów omawianych przez Komitet do spraw Przetworzonych Owoców i Warzyw (CCPFV), przerwano jego prace, do czasu pojawienia się propozycji nowych zagadnień do dyskusji leżących w zakresie kompetencji tego komitetu.

Natomiast Komisja reaktywowała Komitet do spraw Ryb i Przetworów Rybnych (CCFFP) w celu rozważenia włączenia gatunku *Sardinella Lemuru* do Normy dla sardynki i produktów typu sardynki w puszkach.

Dodatkowym punktem agendy szeroko omawianym podczas sesji była kwestia funkcjonowania KKŻ w obliczu pandemii.

KKŻ uzgodniła, że zaplanowane sesje organów pomocniczych będą się mogły odbyć zdalnie w 2021 roku. Jeżeli nie będzie możliwości organizacji fizycznej sesji KKŻ, Sekretariat tej organizacji wraz z prawnikami FAO i WHO opracują procedury dla przeprowadzenia wyborów. Będą one wymagały zatwierdzenia przez państwa członkowskie.

Zapisy wideo z poszczególnych dni obrad dostępne są na stronie Komisji Kodeksu Żywnościowego.



ŚWIATOWY DZIEŃ ŻYWNOSCI 2020

Małgorzata
Kłak-Sionkowska

75. rocznica utworzenia Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO)

16 października obchodziliśmy Międzynarodowy Dzień Żywności (World Food Day), proklamowany przez FAO w 1979 roku, w rocznicę utworzenia Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa w 1945 roku.

Jego celem jest pogłębianie świadomości opinii publicznej na temat globalnych problemów żywnościowych oraz wzmocnienie poczucia solidarności w walce z głodem i niedożywieniem.

W tym roku z okazji jubileuszu 75. rocznicy utworzenia FAO – Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa – obchody Międzynarodowego Dnia Żywności celebrowane były w sposób szczególny.

Hasłem tegorocznej kampanii promującej tak ważny dla nas wszystkich na co dzień było **„Produkuj, dostarczaj żywność, otaczaj ochroną. Razem. Nasze działania są naszą przyszłością”**.

Światowy kryzys zdrowotny związany z COVID-19 stał się czasem refleksji nad rzeczami, które cenimy i nad naszymi najbardziej podstawowymi potrzebami. Te niepewne czasy sprawiły, że wielu z nas na nowo odkryło fakt że, to co niektórzy uważają za coś oczywistego dla innych jest trudne do zdobycia: ŻYWNOSĆ.

Żywność jest istotą życia i jedną z podstaw naszych kultur i wspólnot. Zapewnienie dostępu do bezpiecznej i odpowiedniej pod względem wartości odżywczych żywności jest i nadal będzie istotną częścią reakcji na pandemię wywołaną przez COVID-19. Jest to szczególnie istotne w odniesieniu do ubogich społeczeństw, które najbardziej ucierpiały z powodu pandemii oraz wywołanego przez nią kryzysu gospodarczego. W takich chwilach, ważniejsze niż kiedykolwiek, wydaje się wspieranie rolników oraz pracowników sektora żywnościowego, którzy dbają o to, aby żywność trafiała z pola na stół bez zakłóceń.



W ostatnich dziesięcioleciach świat poczynił znaczne postępy w poprawie wydajności rolnictwa. Pomimo że obecnie produkujemy więcej żywności niż to jest konieczne, aby wyżywić całą ludzkość, systemy żywnościowe są wciąż niezrównoważone. Głód, otyłość, degradacja środowiska, utrata różnorodności rolno-biologicznej, marnotrawstwo żywności to tylko niektóre z problemów, które podkreślają ten brak równowagi.

Tegoroczny Światowy Dzień Żywności wzywał do globalnej solidarności, aby pomóc wszystkim populacjom, a zwłaszcza tym najsłabszym, wyjść z obecnego kryzysu oraz zwiększyć elastyczność i odporność systemów żywnościowych. Tak, aby systemy te mogły wytrzymać rosnącą zmienność oraz znaczące zmiany klimatyczne, zapewnić niedrogie i zrównoważone źródło pożywienia dla wszystkich, a także przyzwoite źródła utrzymania dla pracowników całego sektora żywnościowego. Będzie to wymagało poprawy systemów ochrony socjalnej, jak również wykorzystania nowych możliwości oferowanych przez cyfryzację i handel elektroniczny, ale także wdrożenia bardziej zrównoważonych praktyk rolniczych, które pozwolą chronić zasoby naturalne Ziemi, nasze zdrowie i klimat.

W tym roku zdecydowano się na świętowanie przede wszystkim za pośrednictwem Internetu oraz przy wykorzystaniu serwisów społecznościowych.

Ten wyjątkowy dzień to również święto organizacji, która go proklamowała. W tym roku obchodzona była 75. rocznica utworzenia Organizacji

Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa.

Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (ang. *Food and Agriculture Organization of the United Nations*, **FAO**) to wyspecjalizowana organizacja ONZ zajmująca się walką z biedą i głodem oraz podnoszeniem dobrobytu poprzez redystrybucję żywności i rozwój obszarów wiejskich.

16 October 2020
World Food Day



Historia

Idea międzynarodowej organizacji zajmującej się żywnością i rolnictwem pojawiła się już na przełomie XIX i XX wieku za sprawą pochodzącego z Polski amerykańskiego rolnika i aktywisty Davida Lubina. W 1905 roku w Rzymie odbyła się międzynarodowa konferencja, która doprowadziła do utworzenia Międzynarodowego Instytutu Rolnego.

W 1943 roku prezydent Stanów Zjednoczonych Franklin D. Roosevelt zwołał Konferencję Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa. Przedstawiciele 44 państw koalicji antyhitlerowskiej, w tym Polski, uczestniczący w konferencji poświęconej problemom rolnictwa i wyżywienia, zobowiązali się do założenia organizacji zajmującej się rolnictwem i żywnością.

16 października 1945 roku w Quebec w Kanadzie odbyła się pierwsza sesja FAO, podczas której podpisano Konstytucję Organizacji do spraw Wyżywienia i Rolnictwa.

Obecnie do FAO należy 197 członków, 194 państwa, Unia Europejska (jako organizacja członkowska) oraz Wyspy Owcze i Tokelau jako członkowie stowarzyszeni.

Polska oficjalnie przystąpiła do FAO 16 października 1945 roku jednakże, 25 kwietnia 1950 roku formalnie wystąpiła z organizacji. Po ponad siedmiu latach, 9 listopada 1957 roku Polska ponownie przystąpiła do FAO i jej członkostwo trwa do dzisiaj.

Główne cele FAO

- pomoc w wyeliminowaniu głodu, niedożywienia i zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego
- promowanie zrównoważonego rozwoju oraz pomoc w zwiększaniu produktywności w rolnictwie, leśnictwie i rybołówstwie
- polepszanie warunków życia ludności wiejskiej
- stworzenie wydajnego i dostępnego dla wszystkich systemu rolnego i spożywczego
- promowanie zawierania porozumień w sprawie międzynarodowego handlu produktami rolnymi oraz udzielanie pomocy technicznej
- zapewnienie niezbędnych kredytów rolnych
- zwiększenie odporności na kryzysy.

10 NAJWAŻNIEJSZYCH OSIĄGNIĘĆ FAO

1963	Utworzenie Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (Codex Alimentarius)
1974	Powołanie Komitetu do spraw Światowego Bezpieczeństwa Żywnościowego (CFS)
2001	Przyjęcie międzynarodowego Traktatu o zasobach genetycznych roślin dla żywności i rolnictwa
2002	Zwalczenie ślepoty rzecznej (onchocerkozy) w zachodniej Afryce – działania od 1974 roku
2004	Opracowanie wytycznych w zakresie powszechnego prawa człowieka do żywności
2011	Zwalczenie pomoru bydła (księgosuszu) – działania od 1994 roku
2011	Utworzenie międzynarodowego systemu informacji o rynku rolnym (AMIS) – „ceny żywności pod kontrolą”
2012	Opracowanie dobrowolnych wytycznych dotyczących odpowiedzialnego zarządzania własnością gruntów, rybołówstwa i lasów
2014	Walka z głodem w Ameryce Łacińskiej i na Karaibach (redukcja liczby głodnych o połowę) – działania od 1990 roku
2016	Opracowanie Kodeksu postępowania w zakresie odpowiedzialnego rybołówstwa (1995) oraz Porozumienia w sprawie środków stosowanych przez państwo portu w celu zapobiegania nielegalnym, nieraportowanym i nieuregulowanym połowom oraz ich powstrzymywania i eliminowania (2016)

Na stronie internetowej FAO dostępna jest jubileuszowa publikacja. Znaleźć w niej można zarówno historię powstania instytucji, jak również przegląd najważniejszych wydarzeń i osiągnięć.

Kluczowe fakty

GŁODNA PLANETA – ponad 2 biliony ludzi nie ma regularnego dostępu do bezpiecznej, wartościowej i wystarczającej ilości pożywienia.

COVID-19 JAKO DODATKOWY CZYNNIK ZAGROŻENIA GŁODEM – na świecie głoduje niemal 690 milionów osób. Szacowane jest, że pandemia COVID 19 zwiększy tę liczbę od 83 do 132 milionów osób w zależności od scenariusza ekonomicznego.

KOSZTY – szacowane jest, że wpływ niedożywienia oraz wszystkich form nadwagi i otyłości kosztuje światową gospodarkę ponad 3,5 trylionów dolarów rocznie.

CZAS NA ZMIANY – stały wzrost liczby osób głodujących wraz z rosnącą liczbą osób otyłych wyraźnie wskazuje na potrzebę przyspieszenia działań na rzecz wzmocnienia systemów żywnościowych.

BIORÓŻNORODNOŚĆ – obecnie tylko dziewięć gatunków roślin stanowi ponad 66% całkowitej produkcji roślinnej pomimo że istnieje co najmniej 30 000 roślin jadalnych.

STRATY ŻYWNOŚCI – około 14% żywności jest każdego roku marnowane na etapie uprawy i przetwarzania. Jeszcze więcej żywności marnuje się na etapie sprzedaży detalicznej oraz bezpośrednio przez konsumentów.

WZMOCNIENIE PRODUCENTÓW ŻYWNOŚCI – ponad 3 miliardy ludzi na świecie nie ma dostępu do internetu, większość z nich mieszka na obszarach wiejskich. Drobni rolnicy potrzebują większego dostępu do źródeł finansowania, szkoleń oraz technologii, aby móc poprawić warunki życia.

PLATFORMA ACCESS2MARKETS

Katarzyna Szot

nowy portal informacyjny UE o dostępie do rynków krajów pozaunijnych

Platforma Access2Markets to nowy publiczny portal informacyjny o dostępie do rynków krajów pozaunijnych oraz zasadach importu do Unii Europejskiej. Zastąpiła ona dwie dotychczasowe unijne platformy: MADB (the Market Access Database) oraz EU Trade Helpdesk.

Na platformie można znaleźć wszystkie taryfy celne, procedury celne i formalności oraz wymogi dotyczące produktów w odniesieniu do ponad 120 rynków poza UE, których wartość eksportowa przekracza łącznie 90%.

Dodatkowe atuty tej bazy to między innymi:

- dostęp do wszystkich umów o wolnym handlu UE z krajami trzecimi: szczegółowo opisano reguły pochodzenia ujęte w tych umowach, w tym czy dany produkt może otrzymać preferencyjne pochodzenie,
- wykaz barier w handlu w krajach pozaunijnych,
- dodatkowe zakładki dotyczące inwestycji i usług,
- tłumaczenie informacji z bazy na wszystkie 24 języki urzędowe UE, w tym na język polski,

- możliwość użycia aplikacji Access2Markets na telefonie komórkowym.

Platforma dodatkowo ułatwia przedsiębiorcom wyszukiwanie potrzebnych informacji – poprzez uruchomienie sekcji „Mój asystent do spraw handlu”. W zakładce tej, po wpisaniu nazwy lub kodu produktu, a także jego kraju pochodzenia i przeznaczenia, pojawi się przegląd umów handlowych UE i ich elementów oraz szczegółowych wymogów dotyczących importu lub eksportu danego produktu.

Wyszukiwarka wzbogacona jest również o ROSA („Rules of Origin Self-Assessment”). ROSA to nowe narzędzie samooceny reguł pochodzenia – zawiera wskazówki dotyczące prostych kroków w celu określenia reguł pochodzenia dla produktów.

ROSA wyszukuje i zestawia informacje takie jak:

- reguły pochodzenia dla danego produktu w ramach każdej umowy,
- lista kontrolna krok po kroku w celu sprawdzenia, czy produkt spełnia kryteria preferencyjnego traktowania reguł pochodzenia,

- wyjaśnienie wymogów i terminów dotyczących reguł pochodzenia,
- praktyczne przykłady i bezpośredni dostęp do tekstów prawnych,
- przegląd procedur dotyczących reguł pochodzenia.

Access2Markets jest narzędziem sprzyjającym umiędzynarodowieniu polskich podmiotów za granicą oraz zapewnia wsparcie dla eksportu i importu. Każ-

dy przedsiębiorca może do bazy na platformie zgłosić bariery w handlu jakie napotyka w swojej działalności. Na platformie każdy zainteresowany znajdzie również szereg interesujących statystyk, które mogą wesprzeć go w decyzjach dotyczących aktywności na wybranym rynku.

Platforma jest dostępna pod adresem: <https://trade.ec.europa.eu/access-to-markets/en/content>.

Biuro Współpracy
Międzynarodowej

KONFERENCJA O NOWYCH RELACJACH UE I ZJEDNOCZONEGO KRÓLESTWA

23 listopada 2020 r. odbyła się konferencja prasowa na temat zmian w handlu artykułami rolno-spożywczymi ze Zjednoczonym Królestwem Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej po zakończeniu okresu przejściowego – od 1 stycznia 2021 roku.

Konferencja, zorganizowana przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, była skierowana przede wszystkim do polskich przedsiębiorców branży rolno-spożywczej. W konferencji wziął udział Andrzej Romaniuk, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz kadra kierownicza Głównego Inspektoratu Weterynarii, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa i Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa.

Konferencję prasową otworzył Sekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ryszard Bartosik, zaznaczając, że Zjednoczone Królestwo to jeden z najważniejszych rynków zagranicznych dla polskiego eksportu rolno-spożywczego (drugi po Niemczech pod względem wartości eksportu).

Po zakończeniu okresu przejściowego, wraz z końcem bieżącego roku, relacje handlowe Unii Europejskiej z brytyjskim partnerem będą regulowane zasadami, jakie UE stosuje wobec państw trzecich. Oznacza to przede wszystkim wprowadzenie kontroli celnej we wzajemnych obrotach, a także innych

procedur kontroli granicznej – w tym kontroli dotyczących spełnienia wymogów bezpieczeństwa i jakości artykułów rolno-spożywczych.

Polska administracja od dłuższego czasu prowadzi działania informacyjne na ten temat, adresowane do przedsiębiorców. Są one prowadzone przez ministerstwa i instytucje podległe, w tym Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Nie wszystkie aspekty przyszłych wymogów w handlu są jednoznacznie określone. Te zagadnienia są wciąż przedmiotem negocjacji dwustronnej umowy między UE i Zjednoczonym Królestwem. Dlatego Minister zachęcił przedsiębiorców do śledzenia na bieżąco komunikatów i informacji publikowanych na stronach internetowych instytucji.

Przedstawiciele inspekcji przekazali informacje na temat najważniejszych zmian czekających przedsiębiorców, podjętych działań oraz stanu przygotowań jednostek do nowych zasad współpracy ze Zjednoczonym Królestwem.

Andrzej Romaniuk, Główny Inspektor JHARS poinformował, że Inspekcja będzie realizować kontrolę artykułów rolno-spożywczych w obrocie handlowym ze Zjednoczonym Królestwem na zasadach analogicznych, jak w przypadku krajów trzecich. Zaznaczył, że artykuły rolno-spożywcze importowane z Wielkiej Brytanii podlegają obowiązkowej kontroli granicznej WIJHARS, jeśli spełniają kryterium minimalnej ilości podlegającej kontroli oraz znajdują się na wykazie zawartym w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 stycznia 2013 r. Poinformował, że kontrola eksportu i importu dotyczy głównie świeżych owoców i warzyw.

W przypadku eksportu dodatkowo na wniosek przedsiębiorcy JHARS może dokonywać oceny jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, na podstawie której WIJHARS wydaje świadectwo jakości handlowej potwierdzające spełnienie wymagań w zakresie jakości handlowej, także deklarowanych przez przedsiębiorcę na przykład w świetle szczegółowych wymagań brytyjskiego odbiorcy.

Obszar rolnictwa ekologicznego to kolejny ważny aspekt działalności Inspekcji, na który Główny Inspektor JHARS zwrócił uwagę przedsiębiorcom. Przekazał, że Zjednoczone Królestwo do celów importu produktów ekologicznych do Polski (i do całej UE) będzie podlegało takim samym procedurom, jak państwa trzecie. Do wymogów importu należy między innymi obowiązek posiadania i przedłożenia przez importera świadectwa kontroli wystawio-

nego w systemie TRACES¹ oraz poddanie przesyłki kontroli granicznej, która jest prowadzona przez WIJHARS właściwy ze względu na miejsce kontroli.

Główny Inspektor JHARS poinformował również, że wpływa coraz więcej zapytań eksporterów i importerów dotyczących zarówno zasad kontroli jak i znakowania produktów na rynek Zjednoczonego Królestwa. Przedsiębiorca eksportujący artykuły rolno-spożywcze na rynek Wielkiej Brytanii musi zapewnić zgodność z właściwymi wymaganiami tego kraju. Dodał, że niektóre produkty posiadają „zastrzeżone opisy”, których można używać tylko wtedy, gdy posiadają określony skład – na przykład produkt oznaczony jako „burger wołowy” musi zawierać w swoim składzie co najmniej 62% wołowiny.

Na koniec wystąpienia, Główny Inspektor JHARS przekazał, że na stronie internetowej Inspekcji utworzona została zakładka BREXIT zawierająca szczegółowe materiały na temat zasad kontroli jakości handlowej w obrocie artykułami rolno-spożywczymi między UE a Zjednoczonym Królestwem po zakończeniu okresu przejściowego. Wszyscy zainteresowani mogą tam znaleźć informacje ogólne, jak i szczegółowe, a także inne oficjalne źródła danych o nowych relacjach w handlu. Zachęcił także do śledzenia aktualności na stronie internetowej Inspekcji.

¹ Trade Control and Expert System (informatyczny system kontroli i powiadamiania o przemieszczeniach zwierząt żywych i produktów pochodzenia zwierzęcego przez terytorium państw członkowskich Unii Europejskiej)



Źródło: Pixabay

Praca zbiorowa
pod redakcją
Małgorzaty Czopek

LABORATORIUM GIJHARS PONOWNIE W WARSZAWIE

Zgodnie z zasadą, że nic w przyrodzie nie ginie, po 10 latach na mapie laboratoriów Inspekcji ponownie zagościła Warszawa.

Do stycznia 2010 r. funkcjonowało Laboratorium GIJHARS w Warszawie–Wesołej. Laboratorium specjalizowało się w badaniach środków produkcji i produktów rolnictwa ekologicznego w szerokim zakresie analiz, obejmującym również badanie obecności organizmów zmodyfikowanych genetycznie (GMO).

Laboratorium GIJHARS Warszawa-Wesoła

Laboratorium uzyskało akredytację w 2006 r., nr AB 732. Jako pierwsze spośród laboratoriów GIJHARS posiadało pracownię PCR, gdzie wykonywano analizę jakościową z rozdziałem za pomocą elektroforezy oraz analizę ilościową techniką RT-PCR. Do badań GMO były również wykorzystywane szybkie testy immunochromatograficzne i ELISA. Laboratorium posiadało pozwolenie na zamknięte użycie GMO.

W zakresie związanym ze specjalizacją (badania GMO i żywność ekologiczna) laboratorium wykonywało badania:

- dodatków do żywności: konserwanty (azotany i azotyny (metodą IC-ED), kwas sorbowy i benzoowy (metodą HPLC)), substancje słodzące, sztuczne barwniki (metodą HPLC);
- zanieczyszczeń żywności: metale ciężkie (kadm i ołów (metodą GF-AAS), obecność pozostałości środków ochrony roślin (pestycydy chloroorganiczne (metodą GC/MS) i ditiokarbaminiany (metodą spektrofotometryczną), mykotoksyny (metodą HPLC);
- obecności i zawartości organizmów zmodyfikowanych genetycznie GMO w produktach sojowych, kukurydzianych, pomidorach i ziemniakach.

Ponadto, w ofercie laboratorium znajdowało się wiele oznaczeń parametrów jakościowych dla: mięsa i przetworów mięsnych, zbóż i przetworów zbożowych, produktów cukierniczych i ciastkarskich, produktów owocowo-warzywnych, napojów bezalkoholowych, ryb i przetworów rybnych.

Działalność laboratorium w Wesołej nie ograniczała się tylko do artykułów żywnościowych. Laboratorium poszerzyło swoją specjalizację o oznaczenia zanieczyszczeń we włóknie lnianym i konopnym w ramach współpracy z jednostkami organizacyjnymi pełniącymi funkcję agencji płatniczych w zakresie realizacji Wspólnej Polityki Rolnej.

Po rozwiązaniu laboratorium w 2010 r. jego zadania zostały przejęte przez Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni (w zakresie analizy pestycydów) oraz Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach (w zakresie GMO).

Laboratorium Inspekcji Handlowej w Warszawie

W tym czasie, w Warszawie, nadal działało laboratorium innej inspekcji – Inspekcji Handlowej, jednostka o długiej historii. Swoją działalność prowadziło już w 1958 roku, najpierw jako Laboratorium Analityczne Giełdy Zbożowo-Towarowej w Warszawie, a później jako Laboratorium Kontrolno-Analityczne Państwowej Inspekcji Handlowej Inspektoratu na m.st. Warszawa Ministerstwa Handlu Wewnętrznego. Do 2000 r. mieściło się na Krakowskim Przedmieściu w zabytkowej kamienicy „Pod Messalką”. Następnie zmieniło siedzibę na kamienicę w ścisłym centrum Warszawy. Tu, w budynku przy ulicy Henryka Sienkiewicza 3, na V piętrze, laboratorium funkcjonuje do dziś, choć już pod zmienionym szyldem.

W 2001 r. laboratorium włączono w struktury Głównego Inspektoratu Inspekcji Handlowej, a w styczniu 2009 r. Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów. Okazało się, że to nie była ostatnia zmiana w jego historii, ponieważ od 1 lipca 2020 r., na mocy ustawy z dnia 23 stycznia 2020 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz niektórych innych ustaw, wszystkie laboratoria spożywcze UOKiK (w Warszawie, Kielcach, Katowicach, Olsztynie i Poznaniu) zostały przeniesione do GIJHARS.

Rozwój

Laboratorium w Warszawie, będąc jeszcze w strukturach Inspekcji Handlowej, uzyskało akredytację (2005 rok; nr akredytacji AB 592) dla badań artykułów żywnościowych oraz, od niedawna, pasz dla zwierząt domowych. Posiada szeroki zakres akredytacji od technik klasycznych po instrumentalne (chromatografia cieczowa HPLC, gazowa GC, jonowa IC) i biochemiczne (ELISA). Na dzień dzisiejszy jest to 150 metod akredytowanych. Oprócz składników żywności deklarowanych na etykiecie, w tym wartości odżywczej, przeprowadza szereg badań parametrów z obszaru regulowanego prawnie. Najszersza oferta badawcza obejmuje takie obiekty jak: mięso i przetwory mięsne; napoje alkoholowe, soki i nektary, herbata, przyprawy ziołowe i korzenne, miód, wody mineralne i źródlane, karmy dla zwierząt domowych.

W związku ze swoją specjalizacją w zakresie mięsa i przetworów mięsnych, laboratorium wdrożyło metody potrzebne do oceny jakości lub ewentualnych zafałszowań m.in.: oznaczanie zawartości azotanów/azotynów (metoda spektrofotometryczna z wykorzystaniem testów enzymatycznych), zawartości kolagenu i tkanki łącznej, obecności sztucznych barwników, zawartości fosforu dodanego, identyfikacji związków fosforu (metoda TLC), zawartości wody dodanej czy mięsa ogółem. Wykorzystuje technikę ELISA do identyfikacji gatunków zwierząt (świnia, krowa, drób, jeleń, koń, owca) w mięsnych artykułach żywnościowych jak i w paszach dla zwierząt domowych.

Od lat laboratorium specjalizuje się również w badaniu napojów alkoholowych obejmujących: wyroby spirytusowe, wina gronowe, fermentowane napoje winiarskie (w tym miody pitne) oraz drinki pochodzące z gastronomii. Swoją metodykę w tym zakresie, opiera głównie na rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2870/2000 z dnia 19 grudnia 2000 r. *ustanawiającym wspólnotowe metody referencyjne dla analizy napojów spirytusowych* oraz *Compendium of International Methods of Analysis of Spirituous Beverages of Vitivincultural Origin* (tzw. OIV).

Wyżej wymienione dokumenty pozwalają na oznaczenie takich parametrów jak: zawartość alkoholu etylowego, metanolu, fuzli, aldehydów, octanu metylu, zawartości furfuralu, kwasowości ogólnej, stałej i lotnej, cukrów, a także zawartości żółtka jaja w likierach jajecznych. Wśród wykorzystywanych technik występują: metoda densymetryczna i oscylome-

tryczna, GC-FID, HPLC-DAD, HPLC-RI, metoda miareczkowania potencjometrycznego oraz metoda spektrofotometryczna.

Ponadto, za pomocą chromatografii gazowej (GC-FID) laboratorium jest w stanie wykryć skażenie wyrobów spirytusowych alkoholem – 2-propanolem.

Metody dedykowane wyrobom winiarskim gronowym i fermentowanym wyrobom winiarskim pochodzą natomiast z *Compendium of international methods of wine and must analysis* oraz rozporządzenia MRiRW z dnia 21.05.2013 r. *w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz metod analiz tych napojów do celów urzędowej kontroli w zakresie jakości handlowej*. W celu weryfikacji ich jakości oznaczane są m.in. zawartość etanolu, metanolu, cukrów, popiołu ogółem, siarczanów, siarczynów czy kwasowości ogólna i lotna i porównywane z wymaganiami opisanymi w odpowiadających rozporządzeniach i specyfikacjach.

Działalność laboratorium obejmuje również napoje bezalkoholowe – soki i nektary, które są badane pod kątem spełniania wymagań rozporządzenia oraz wyróżników jakości przedstawianych w Kodeksie AIJN (Europejskie Stowarzyszenie Producentów Soków) metodami IFU (Międzynarodowa Federacja Producentów Soków Owocowych). Od 2016 r. laboratorium poszerzyło swój zakres akredytacji o wody mineralne, źródlane i lecznicze. Przeprowadza w nich analizy m.in. zawartości wybranych kationów i anionów techniką chromatografii jonowej oraz zawartości wodorowęglanów metodami miareczkowania.

Każdego roku ocena przeprowadzana przez Polskie Centrum Akredytacji (PCA) wzbogaca zakres akredytacji Laboratorium w Warszawie o nowe metody czy obiekty. Profile antocyjanów i betacyjanin, witamina C, witamina B₃, olejki eteryczne w przyprawach to jedne z wielu parametrów oznaczanych chromatograficznie, o które rozszerzono się w ostatnim czasie. Ciągły rozwój oraz utrzymywanie wysokiej jakości wykonywanych badań (potwierdzany przez coroczne pozytywne oceny PCA oraz wyniki z badań biegłości i porównań międzylaboratoryjnych) jest możliwy dzięki wykwalifikowanemu, zaangażowanemu i stałemu zespołowi pracowników. Tworzy go 11 osób, z czego 10 posiada wyższe wykształcenie w zakresie technologii żywności (9 absolwentów Szkoły Głównej Gospodar-



Zmieniamy szyld GIJHARS 1.7.2020 Grzegorz Podraza.

stwa Wiejskiego). Nad rozwojem laboratorium, jak i nad całym zespołem nadzór sprawuje, niezmiennie od 2007 roku, Małgorzata Czopek, wcześniej zastępcą kierownika i kierownik techniczny, z laboratorium warszawskim związana przez całą karierę zawodową.

Co łączy dawne laboratorium GIJHARS w Wesołej z obecnym laboratorium GIJHARS w Śródmieściu?

Laboratorium GIJHARS w Warszawie-Wesołej przestało istnieć, ale potencjał i wiedza pracowników, którzy byli w nim zatrudnieni pozostały. Pierwszym punktem łączącym dawne Laboratorium GIJHARS w Warszawie z obecnym była śp. dr inż. Beata Kalisz (pracownik Laboratorium w Wesołej), która w 2007 r. zmieniła miejsce zatrudnienia i dołączyła do zespołu laboratorium Inspekcji Handlowej, gdzie pracowała do sierpnia 2016 roku.



W laboratorium przy ulicy Sienkiewicza, po likwidacji laboratorium w Wesołej, zatrudnienie znalazła również Dagmara Szymańska, która pracuje do dnia dzisiejszego. I tak, po latach, nie zmieniając miejsca zatrudnienia, znowu pracuje w strukturach Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Warto wspomnieć, że powiązań między poszczególnymi komórkami jest znacznie więcej. W latach 2004–2007 w laboratorium IH w Warszawie pracowała Aleksandra Józefowicz, obecnie pracownik Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów (BOL), podobnie jak Aneta Ościłowska, która w latach 2006–2010 pracowała w laboratorium w Wesołej. W Wesołej pracowała też Izabela Tiomkin, od 2018 r. zatrudniona w laboratorium przy ul. Sienkiewicza.

Niezależnie od tego w jakich strukturach znajdowało się spożywcze laboratorium w Warszawie i pod jakim szyldem prowadziło swoją działalność, cel zawsze był i pozostanie ten sam – dbanie o jakość produktów rolno-spożywczych oferowanych na polskim rynku.

A cel ten osiągamy dzięki współpracy i zgodnej pracy zespołowej.

Agnieszka Kosińska

CO KRYJE SIĘ W TOREBCE OREGANO?

Kto z nas nie zna oregano? Ta przyprawa dostępna w sprzedaży w czystej postaci, bądź jako składnik ziół prowansalskich, jest chętnie wykorzystywana w naszej kuchni. Podnosi smak i aromat różnego rodzaju sosów, potraw mięsnych i warzywnych.

Okazuje się, że pomimo powszechnego stosowania tej przyprawy, tak naprawdę jednak jej nie znamy. Świadczy o tym skala zafałszowań oregano na rynku

polskim jak i światowym. Ewidentne zafałszowania jesteśmy w stanie zauważyć sami, bez specjalistycznych badań laboratoryjnych.

O oregano słów kilka

Oregano należy do roślin z rodziny jasnotowatych (*Lamiaceae*). Występuje w Europie, Azji Środkowej oraz w Ameryce Północnej. Jest rośliną gruczołowo owłosioną, intensywnie pachnącą. Ze względu na swoje właściwości jest popularną przyprawą oraz cenioną rośliną leczniczą.

Nazwa „oregano” nadawana jest wielu gatunkom roślin z rodziny *Asteraceae*, *Fabaceae*, *Lamiaceae* i *Verbenaceae*, prowadzi to do wielu nieporozumień i błędnego znakowania produktów. Ich wspólną cechą jest obecność karwakrolu, tymolu i innych związków lotnych, nadających swoisty smak.

Ocenia się, że istnieją 44 gatunki, 6 podgatunków, 3 odmiany i 18 naturalnie występujących mieszańców oregano, w tym majeranek (*Origanum majorana*). Pomimo bliskiego pokrewieństwa oregano z majerankiem, oba zioła znacząco różnią się jednak smakiem.

Smak oregano określany jest jako: charakterystycznie aromatyczny, ciepły, piekący i gorzki. Barwa suszonych liści jest jasnoszarzielona do oliwkowozielonej.

Europejskie Stowarzyszenie ds. Przypraw (ESA) określiło listę gatunków, które mogą być sprzedawane jako przyprawa pod nazwą „oregano”, jest to *Origanum vulgare* i *Origanum onites*. Dopuszcza również gatunek *Lippia graveolens* z rodziny *Verbenaceae*, który jest oznakowany jako „meksykańskie oregano”.

W Europie najbardziej znane handlowe gatunki oregano to *Origanum vulgare subsp. hirtum* (oregano greckie) oraz *Origanum onites* (oregano tureckie). „Meksykańskie oregano” występuje, poza Meksykiem, głównie na rynku Stanów Zjednoczonych i Japonii.

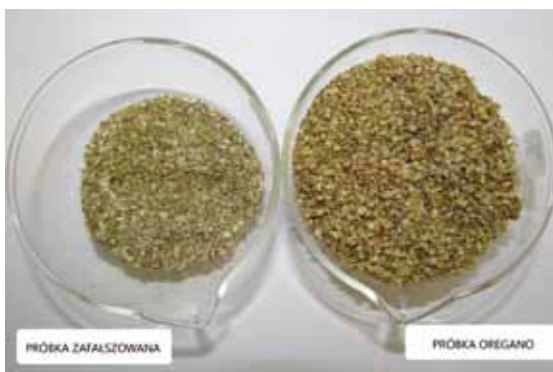
Przyprawa oregano jest pozyskiwana zarówno z roślin dzikorosnących jak i uprawnych. W Polsce, w środowisku naturalnym, możemy spotkać przede wszystkim lebidkę pospolitą (*Origanum vulgare L.*).

„Wzbogacanie” oregano

Badania przeprowadzane w różnych państwach wskazują na dużą skalę zafałszowań przyprawy jaką jest oregano.

W analizowanych próbkach, oprócz właściwego surowca, znajdowano rozdrobnione liście: drzewa oliwnego, czystka, leszczyny, truskawki, mirtu, majeranku, sumaka, cząbrzu letniego, cząbrzu zimowego, tymianku, a nawet barwione otręby pszenicy.

Obecność obcych fragmentów roślinnych w oregano może być niezamierzona, ale w większości przypadków ewidentnie jest wynikiem celowego działania –



Zdjęcie nr 1. Próbkki oregano badane w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Warszawie.

zwiększania masy poprzez dodatek tańszych składników lub wizualnej poprawie wyglądu (liście czystka mają ciemnozielony kolor, dodanie ich do oregano czyni produkt bardziej atrakcyjnym niż czyste oregano).

W badaniach oregano przeprowadzonych przez dużą organizację konsumencką zidentyfikowano inny materiał roślinny w 4 z 10 kontrolowanych próbek przyprawy, który stanowił od 30 do 50% masy produktu. W tych przypadkach jako główne zanieczyszczenia wymieniono liście drzewa oliwnego i mirtu.

Analizy przeprowadzone w Wielkiej Brytanii i Australii również wykazały nieprawidłowości. Brytyjska organizacja konsumencka przebadła 78 próbek oregano – w 19 z nich wykryła zafałszowania innymi składnikami roślinnymi. Były to głównie: liście oliwne, mirtu oraz czystka, które stanowiły od 30 do 70% masy produktu. Próbkki przebadane na terenie Australii wykazały, że 7 z 12 analizowanych oregano zostało zafałszowanych poprzez dodatek liści oliwnych i sumaku. Stanowiły one od 50 do nawet 90% masy produktu.

Badania przeprowadzone w Polsce również nie napawają optymizmem. W 2019 r. organy administracji państwowej GIJHARS i UOKiK bliżej przyjrzały się sprzedawanym na rynku przyprawom.

Laboratoria GIJHARS przebadaly 17 partii oregano (*Origanum vulgare*), z czego 11 z nich zakwestionowano. Powodem było stwierdzenie obecności obcych części roślin innych niż oregano tj. oliwki, mirtu, cząbrzu, a co za tym idzie niezgodnej z deklaracją barwy, słabo wyczuwalnego zapachu i nietypowego smaku oraz zaniżonej zawartości olejku eterycznego (Raport roczny GIJHARS 2019 r.).

W jednej z przebadanych próbek stwierdzono nawet 80% obcych fragmentów roślinnych (UOKiK Przyprawy Raport 2019 r.).



Zdjęcie nr 2. Element diagnostyczny liścia oregano – włoski okrywowe. Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Warszawie. Obraz mikroskopowy, powiększenie x 400, wodzian chloralu.



Zdjęcie nr 3. Element diagnostyczny liścia oliwki – włoszek tarczowaty. Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Warszawie. Obraz mikroskopowy, powiększenie x 200, wodzian chloralu.

Czego oko nie dostrzeże...

Ewidentne zafałszowania możemy zidentyfikować sami. Listki oregano są lekkie, delikatne. Obecność sztywnych, twardych, zdrewniałych fragmentów roślinnych jest dla nas sygnałem, że mamy do czynienia z zafałszowanym produktem. Wystarczy spojrzeć na zdjęcie nr 1. Prezentowane na nim dwie próbki mają taką samą masę, widać wyraźną różnicę w wyglądzie i zajmowanej objętości.

Przy zafałszowaniach trudniejszych do samodzielnego wykrycia z pomocą przychodzą nam specjalistyczne badania laboratoryjne.

Badania makroskopowe i mikroskopowe pozwalają na odróżnienie prawdziwego oregano od innych roślin, w oparciu o informacje przedstawione w różnego rodzaju opracowaniach naukowych np. Farmakopei Polskiej.

Farmakopea podaje również szczegółowy opis wykrywania charakterystycznych składników olejku oregano – karwakrolu i tymolu przy użyciu metody chromatografii cienkowarstwowej (TLC) oraz oznaczania ich sumy w olejku eterycznym metodą chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną.

Wyróżnikiem jakości oregano jest sama zawartość olejków eterycznych, którą można oznaczyć metodą destylacyjną.

Niezwykle pomocna jest również metoda PCR, pozwalająca wykryć obecność specyficznego DNA.

Wskazane wyżej badania znajdują się w ofercie analitycznej laboratoriów GIJHARS.

Chromatografia gazowa ze spektrometrią mas (GC-MS) oraz wysokosprawną chromatografię cieczową ze spektrometrią mas (HPLC-MS) to kolejne techniki przydatne do wykrywania zafałszowań. Bononi wraz ze współpracownikami opublikował metody wykorzystujące obecność charakterystycznych związków fenolowych np. oleuropeiny w liściach oliwnych, które nie występują w oregano.

Do identyfikowania zanieczyszczeń innym materiałem roślinnym można zastosować również metody wykorzystujące spektroskopię fourierowską (FT-IR) wraz z ultra wysokosprawną chromatografią cieczową i wysokorozdzielczą spektrometrią mas (UHPLC-HRMS), czy innowacyjną i szybką metodą obrazowania wielospektralnego (*Multispectral imaging* – MSI) łączącą technologię obrazowania wraz z technikami spektralnymi (pomiaru widma).

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przeprowadza cykliczne i doradne kontrole przypraw. Dynamicznie rozwijająca się sprzedaż internetowa szczególnie sprzyja wprowadzaniu do obrotu produktów, które mogą być obciążone większym ryzykiem zafałszowań. Dlatego tak ważne jest sygnalizowanie problemu konsumentom, zwiększanie ich świadomości i zachęcanie do zgłaszania organom kontrolnym ewentualnych wątpliwości co do jakości kupowanych produktów.

Bibliografia dostępna w redakcji.

Za naruszenie prawa w zakresie określonym w §§ 5 i 6, obowiązywały kary w wysokości do 150 marek lub kara więzienia (§ 8). Kary w powyższym zakresie wprowadzane w poszczególnych landach cesarstwa nie mogły być surowsze od tych ustanowionych przez cesarza Niemiec.

Kary za fałszowanie żywności oraz sprzedaż żywności szkodliwej dla zdrowia ludzi oraz takowych używek, zawarte były w § 10. Stanowił on, że kara pozbawienia wolności do sześciu miesięcy i grzywna w wysokości do 1500 marek, lub jedna z tych kar obowiązywała za:

1. podrabianie lub fałszowanie żywności lub używek,
2. sprzedaż żywności lub używek zepsutych, podrabianych lub zafałszowanych, ukrywając ten fakt lub sprzedając je pod nieodpowiednią nazwą.

Kary za fałszowanie żywności znacznie zatem przekraczały te obowiązujące za inne przewinienia w zakresie produkcji i obrotu żywnością. Biorąc pod uwagę możliwą karę pozbawienia wolności były także bardziej surowe, niż chociażby te przewidziane brytyjską ustawą z 1860 r.³

Zastanawiający może być § 11, który stanowił, że gdy doszło do sprzedaży żywności zafałszowanej lub zepsutej – opisanej w §. 10 nr 2 – z powodu niedbalstwa/nieuwagi (*Fahrlässigkeit*) kupca, wówczas kara wynosi tylko 150 marek lub areszt. Można tu domniemywać, że w takiej sytuacji winę za zafałszowanie lub doprowadzenie do zepsucia żywności przypisywano jej producentowi, której to praktyki kupiec nie wykrył na etapie nabywania żywności w celach handlowych.

Prawo przewidywało także konfiskatę zakwestionowanych artykułów spożywczych (§ 15) oraz podanie wyroku do publicznej wiadomości na koszt skazanego (§ 16).

Ogólnie niemieckie (pruskie) prawo w zakresie bezpieczeństwa żywności należało do restrykcyjnych. Na 17 paragrafów, aż 7 dotyczyło wysokości kar za poszczególne przewinienia, a jeżeli uwzględnić przepisy bezpośrednio związane z karami przykładowo

w zakresie rekwirowania towarów, podawania wyroku do publicznej wiadomości, czy przeznaczenia kar pieniężnych (§ 17) to aż 10 paragrafów, czyli prawie 60%, zawierało postanowienia w tym zakresie.

Regulacje austriackie (galicyjskie)

W zaborze austriackim obowiązywała ustawa z 16 stycznia 1896 r. o kupczeniu żywnością i niektórymi przedmiotami użytkowymi (Dz. u. p. nr 89, 1897)⁴. Był to stosunkowo długi akt liczył bowiem aż 34 paragrafy.

Zakres przedmiotowy ustawy był porównywalny z aktem niemieckim. Dotyczył żywności, naczyń kuchennych, odzieży, obić (tapet), zabawek, farb i nafty, lecz także wag i miar stosowanych w obrocie żywnością, wreszcie „piększydeł” (§ 1). Kontrola przestrzegania przepisów ustawy należała do funkcjonariuszy magistratów w szczególności powiatowych lekarzy rządowych oraz samorządów, które mogły powoływać do życia tzw. policję zdrowia i żywności. Rząd miał także prawo do ustanowienia osobnych organów nadzorczych (§ 2). Upoważnione organy nadzorcze miały prawo „rewizji” w lokalach gdzie odbywała się produkcja, przechowywanie oraz sprzedaż wyrobów objętych kontrolą oraz pobierania, a w zasadzie kupna próbek do kontroli (dzielonych na dwie części: przeznaczoną do badania oraz tzw. wtórnik) (§ 3). Kontrole odbywały się systematycznie, co pewien czas „nawet bez szczególnego powodu” (§ 4).

W celu zapewnienia zdrowia publicznego rząd miał prawo wydawać zakaz stosowania pewnych metod wytwarzania, sprzedaży żywności określonej jakości, używania do produkcji żywności pewnych narzędzi oraz wad i narzędzi do mierzenia (§ 6). Można było – wzorem ustawy niemieckiej – zakaz także produkcji oraz sprzedaży przedmiotów przeznaczonych do podrabiania lub fałszowania żywności, jak i je sprzedaż pod nazwą nie odpowiadającą rzeczywistej jakości (§ 7).

Znaczna część ustawy – także wzorem prawa niemieckiego – dotyczyła przepisów karnych za łamanie obowiązujących postanowień. Były to paragrafy od 9 do 23, czyli praktycznie połowa całości przepisów ustawy.

³ S. Kowalczyk, *Prawo czystej żywności, Od Kodeksu Hammurabi do Codex Alimentarius*, Wydanie II, Oficyna Wydawnicza Szkoła Główna Handlowa w Warszawie, Warszawa, 2017, s. 259.

⁴ Dziennik ustaw państwa dla królestw i krajów w Radzie państwa reprezentowanych, Część XXXI, nr 89, 1897 r. Polska wersja językowa. <http://alex.onb.ac.at/cgi-content/alex?aid=rpo&datum=1897&size=45&page=479>. [04.03.2020].

Stanisław
Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (42):

PIERWSZE POLSKIE PRAWO W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI W XX W.: ROZPORZĄDZENIE Z 1928 R.

Część I: SYTUACJA PRAWNA PO 1918 R.

Wstęp

Po odzyskaniu niepodległości w skład Rzeczypospolitej weszły tereny o wyjątkowo zróżnicowanym poziomie rozwoju ekonomicznego, tradycji gospodarczych i kulturowych, wreszcie struktury społecznej. Wymagało to podjęcia prac, by doprowadzić do ujednoczenia podstaw ustrojowych odradzającego się państwa, wprowadzenia jednolitej struktur organów państwowych, administracyjnych czy militarnych, w tym ujednoczenia obowiązującego prawa. Sytuacja w tym ostatnim obszarze była o tyle skomplikowana, że z jednej strony nie było możliwości powrotu do staropolskiego, nieskodyfikowanego i w istocie zapomnianego prawa sprzed utraty niepodległości (koniec XVIII w.), ani oparcia się o zaborcze systemy prawne zarówno z przyczyn politycznych, jak i ambicjonalnych¹. W poszczególnych województwach obowiązywały trzy porządki prawne: prawo niemieckie (pruskie) w województwach zachodnich, austriackie (galicyjskie) w województwach południowych i rosyjskie w województwach wschodnich i centralnych (na terenie b. Kongresówki), ponadto na niewielkim obszarze Spiszu i Orawy obowiązywało nawet prawo węgierskie.

Regulacje niemieckie (pruskie)

Bezpośrednio przed odzyskaniem niepodległości w zaborze niemieckim (pruskim) obowiązywała ustawa o obrocie artykułami żywnościowymi, użytkami i przedmiotami codziennego użytku z 14 maja 1879 r. (Gesetz, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen) (foto)².

¹ A. Pasek, *Komisja Kodyfikacyjna Rzeczypospolitej Polskiej jako przykład instytucji działającej pro publico bono*, Uniwersytet Wrocławski, s. 169. http://www.repozytorium.uni.wroc.pl/Content/79168/13_A-Pasek_Komisja-Kodyfikacyjna.pdf. [11.03.2020].

² Gesetz, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, „Deutsches Reichsgesetzblatt“, Band 1879, Nr. des Stücks 14, Nr. des Gesetzes 1298. https://de.wikisource.org/Gesetz,_betreffend_den_Verkehr. [03.03.2020].

Akt zgodnie z tytułem dotyczył żywności, lecz także używek, zabawek, tapet, farb, naczyń służących do przygotowania i serwowania jedzenia i picia oraz ropy naftowej. Produkcja i obrót tymi towarami podlegała nadzorowi zgodnie z ww. prawem. Pracownicy policji (określani też jako „Gesundheitspolizei“, policja ds. zdrowia) byli uprawnieni do wejścia na teren firmy produkującej lub sprzedającej ww. produkty, ich kontroli w tym do pobierania próbek celem przeprowadzenia badań laboratoryjnych. Na żądanie właściciela kontrolowanej firmy część próbki pozostawała zaplombowana w firmie. Za pobraną próbkę płacono zwykłą cenę zakupu (§ 2).

W celu ochrony zdrowia konsumentów ustawa dawała uprawnienia do wprowadzenia obostrzeń w zakresie m.in. zakazu: produkcji wybranych artykułów i dóbr (np. barwienia piwa, wina, czy słodczy w celu korekty ich koloru), produkcji wyrobów o niewłaściwej jakości, lub pod nazwą niezgodną z naturą danego wyrobu, uboju chorych zwierząt w celu pozyskania z nich mięsa służącego produkcji artykułów spożywczych, stosowania wybranych farb i barwników do produkcji żywności, napojów oraz zabawek, odzieży i tapet.

Zabroniona lub ograniczana była także produkcja i handel rzeczami, które mogłyby zostać wykorzystane do fałszowania żywności (...zur Fälschung von Nahrungs- oder Genußmitteln) (§ 6). Jako przykład takich przedmiotów potencjalnie wykorzystywanych do fałszowania żywności podawane były wytwarzane sztucznie ziarna do złudzenia przypominające zielone ziarna kawy, które następnie były mieszane z prawdziwymi ziarnami oraz różnego rodzaju surogaty wykorzystywane do fałszowania wina i piwa. Fałszowanie oznaczało „podrabianie” (*Nachmachen*) i „fabrykowanie” (*Verfälschen*).