

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 4 (49)/2017

ISSN 1896-9569

Prawne granice
kreatywnego znakowania żywności – str. 9

Akredytacja
laboratoriów badawczych – str. 12

Jakość handlowa
żywności w Polsce – str. 6

Nadzór nad rynkiem
 nawozów – str. 17

WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora 1

WYDARZENIA

Wydarzenia wrzesień–grudzień 2017 1

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Jakość handlowa żywności w Polsce
Beata Bakalarska 6

Prawne granice kreatywnego znakowania żywności
– przegląd orzecznictwa
Tomasz Dobrowolski, Laura Koenig 9

Akredytacja laboratoriów badawczych
Magdalena Kierzkowska 12

Deklaracja a wynik badania, czyli tolerancje
w wartości odżywczej
Anna Dominiak 14

Zasady nadzoru nad rynkiem nawozów
Kinga Pszczółkowska 17

Służbowe wyjazdy zagraniczne, czyli co musisz wiedzieć
zanim wyruszysz w podróż
Joanna Maryniak-Szpilarska 20

40. Sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO
Magdalena Kowalska 24

DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIUM GIJHARS

Wykorzystanie chromatografii GC-MS w analizie
zafałszowań żywności
Martyna Mielewczyk 26

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (31):
Alphonse René Normandy (1809–1864)
Część II: Działalność zawodowa
Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Beata Bakalarska

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

Tomasz Dobrowolski

Absolwent Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie. Pracownik Wydziału Prawnego Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów. Związany z GIJHARS od grudnia 2016 r.

Anna Dominiak

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

Magdalena Kierzkowska

Absolwentka Wydziału Chemii Politechniki Warszawskiej kierunku biotechnologia. Z GIJHARS związana od 2012 r. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Laura Koenig

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

Stanisław Kowalczyk

W latach 2009–2016 Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W okresie 2006–2009 pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora JHARS. Profesor nadzwyczajny nauk ekonomicznych. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie oraz pracownik naukowy Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowego Instytutu Badawczego.

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.

Martyna Mielewczyk

Absolwentka Towaroznawstwa na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu. Od 2015 r. związana z pracą w obszarze chromatografii gazowej w Centralnym Laboratorium GIJHARS w Poznaniu.

Kinga Pszczółkowska

Absolwentka kierunku towaroznawstwo na Wydziale Nauk o Żywności w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Od października 2017 r. pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Joanna Maryniak-Szpilarska

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



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

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

Zdjęcie na okładce:
Fotolia

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.
Oddano do druku: 8 grudnia 2017 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Konsumenci coraz częściej zanim kupią konkretny produkt spożywczy czytają etykietę, na której szukają informacji o: jego składzie, alergenach, dacie przydatności czy też producencie. Wiele osób ze względu na różne potrzeby dietetyczne, musi także dokładnie sprawdzić wartość odżywczą danego artykułu. Czy producenci mają obowiązek znakowania żywności wartością odżywczą? Jak ją wyliczają i jakie są dopuszczalne tolerancje w tych obliczeniach? Odpowiedzi na te pytania znajdzie Państwo w artykule „Deklaracja a wynik badania, czyli tolerancje w wartości odżywczej”.

Każdy producent ma obowiązek przekazywania konsumentowi informacji o żywności: o właściwościach danego artykułu spożywczego oraz umożliwienie jego identyfikacji. Właściwe oznakowanie produktu to ochrona interesu konsumentów, czyli nas wszystkich. Informacje zawarte na opakowaniu masła czy też wędlin są bardzo ważne przy podejmowaniu decyzji o zakupie. Czytając etykietę wybieramy jedną markę, a rezygnujemy z innej. Gorąco zachęcam do lektury artykułu „Prawne granice kreatywnego znakowania żywności – przegląd orzecznictwa”.

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS



*Świąt Bożego Narodzenia pełnych radości,
ciepła i niepowtarzalnej rodzinnej atmosfery,
a także wszelkiej pomyślności i samych sukcesów
w Nowym 2018 Roku życzy*

Kierownictwo IJHARS

WYDARZENIA WRZESIEŃ–GRUDZIEŃ 2017

SPOTKANIE W LABORATORIUM SPECJALISTYCZNYM GIJHARS W GDYNI

W dniu 8 września w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Gdyni odbyła się wizyta pracowników UOKiK: 4 osoby z Laboratorium Kontrolno-Analitycznego w Poznaniu oraz 2 przedstawiciele Departamentu Inspekcji Handlowej UOKiK. Podczas spotkania zaprezentowano 4 pracownie funkcjonujące w strukturze laboratorium oraz omówiono ich zakres działania z uwzględnie-

niem nowatorskiej techniki ogniskowania izoelektrycznego (IEF), którą szczególnie zainteresowani byli pracownicy UOKiK.



KONFERENCJA ODR W OLSZTYNIE

W dniu 13 września w Olsztynie odbyła się konferencja pt. „Rolniczy Handel Detaliczny – nowa ścieżka rozwoju dla wytwórni” zorganizowana przez Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie re-

alizowana w ramach operacji „Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”. W konferencji wzięli udział rolnicy wprowadzający do obrotu żywność w ramach rolniczego handlu detalicznego, rolnicy zainteresowani rozpoczęciem takiej działalności oraz pracownicy doradztwa rolniczego.



Do udziału w konferencji został również zaproszony WIJHARS w Olsztynie – Sylwia Ciągło-Androsiuk wygłosiła wykład pt. „Nadzór nad jakością handlową żywności produkowanej w ramach rolniczego handlu detalicznego. Znakowanie produktów żywnościowych wprowadzanych do obrotu”.



PROGRAM „ABC ZDROWEGO ŻYWIENIA”

Dnia 10 października na SGGW w Warszawie odbyła się konferencja inauguracyjna III edycję ogólnopolskiego programu edukacyjnego „ABC Zdrowego Żywienia” organizatorami wydarzenia byli Carrefour Polska oraz Wydział Nauki o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Ten ogólnopolski projekt edukacyjno-badawczy skupia się na kształtowaniu prawidłowych nawyków żywieniowych. Pierwsza edycja programu, która miała miejsce w 2015 roku, skierowana była do dzieci i młodzieży oraz osób powyżej 65. roku życia. W II edycji wzięło udział ponad 100 uczniów klas piątych i szóstych. Natomiast III edycja skierowana została do uczniów klas drugich i trzecich szkół podstawowych. Celem III edycji było upowszechnianie zasad prawidłowego żywienia, właściwego wyboru produktów, zasad higieny oraz roli żywienia w prawidłowym rozwoju psychofizycznym dzieci. W działania edukacyjne tej edycji programu włączeni zostali również rodzice i nauczyciele. W konferencji uczestniczyli m.in. przedstawiciele świata nauki i mediów, jak również GIJHARS.



AGRO DAYS. DNI HODOWCY

W dniach 14–15 października w Warszawie odbyła się I edycja „Agro Days. Dni Hodowcy” skierowana do hodowców chcących rozwijać swoje gospodarstwa. Wydarzenie miało charakter biznesowo-edukacyjny i łączyło formułę targową z profesjonalnym forum wymiany wiedzy. Konferencja inauguracyjna oraz panel dyskusyjny poświęcone były perspektywom polskiej żywności na zagranicznych rynkach. W gronie polskich hodowców i ekspertów rynku rolnego dyskutowano o kwestiach istotnych dla polskiej gospodarki oraz branży hodowli bydła, trzody chlewnej i drobiu. W dyskusji uczestniczył Andrzej Romaniuk – Główny Inspektor JHARS dzieląc się swoją wiedzą i doświadczeniem z zakresu jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Debata poświęcona była możliwościom i sposobom kreowania polskich produktów, perspektywom rozwoju i wyzwaniom rynku, eksportu i importu, jak również sytuacji na rynku po ASF i ptasiej grypie, jakości polskiej żywności, certyfikacji i preferencjom konsumentów dot. polskiej żywności.



WIZYTA CHIŃSKICH EKSPERTÓW W POLSCE

W dniu 17 października odbyło się spotkanie pracowników GIJHARS z delegacją Generalnego Urzędu ds. Nadzoru nad Jakością, Inspekcji i Kwarantanny (AQSIQ) Chińskiej Republiki Ludowej. AQSIQ jest ministerialnym organem odpowiadającym m.in. za bezpieczeństwo, kontrolę jakości i certyfikację produktów. Delegacji AQSIQ w Polsce przewodniczył Huang Guoliang – Dyrektor Departamentu Zarządzania Jakością. GIJHARS reprezentowali pracownicy Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz Biura Współpracy Międzynarodowej. Podczas spotkania poruszano kwestie związane z rozwojem procesu legislacji dotyczącego jakości produktów przemysłowych i konsumencjonalnych w Polsce, systemem wyróżniania produktów o wysokiej jakości, sposobem wycofywania z rynku produktów wadliwych, strukturą organizacji krajowego systemu szkoleń menadżerów jakości, jak również współpracą Polski i Chin w zakresie zarządzania jakością.



KAMPANIA „HISTORIA POCHODZENIA JAKOŚCI”

W dniu 19 października w Warszawie odbyła się konferencja organizowana przez Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego (UPEMI) podsumowująca kampanię pt. „Historia pochodzenia jakości” finansowaną ze środków Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego. W konferencji uczestniczyli m.in. ambasadorzy kampanii Panowie Grzegorz Majchrzak i Wojciech Pacyna, hodowcy trzody chlewnej będący uczestnikami Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP, przedstawiciele zakładów mięsnych oraz jednostki certyfikującej, a także przedstawiciele nauki i mediów branżowych. Podczas konferencji przybliżono działania podjęte w ramach kampanii. Przedstawiciel KOWR Jarosław Niemirski wprowadził uczestników konferencji w zagadnienie dotyczące możliwości uzyskania wsparcia na przystąpienie do systemów jakości w ramach programu PROW 2014-2020. Na konferencji odbył się także panel dyskusyjny z udziałem ambasadorów kampanii, ekspertów (m.in. Jarosława Dąbrowskiego – Dyrektora Departamentu Rynków Rolnych, Jarosława Niemirskiego – przedstawiciela PROW, Andrzeja Romaniuka – Głównego Inspektora JHARS oraz Doroty Balińskiej-Hajduk – Dyrektora Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS), uczestników systemu QAFP i mediów branżowych.



SEMINARIUM „ROLNICZY HANDEL DETALICZNY SZANSĄ DLA MAŁYCH GOSPODARSTW”

W dniu 24 października w MRiRW odbyło się seminarium „Rolniczy handel detaliczny szansą dla małych gospodarstw” organizowane przez Departament Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii. Założeniem seminarium było przybliżenie koncepcji rolniczego handlu detalicznego oraz innych form działalności umożliwiających rolnikom wprowadzanie na rynek żywności wyprodukowanej w gospodarstwach rolnych. W szczególności bezpośredniego zaopatrywania przez producentów rolnych sklepów, stołówek, restauracji i innych placówek o zbliżonej charakterystyce. Przedstawicielem GIJHARS była Dorota

Balińska-Hajduk, która wygłosiła prezentację dot. aspektów prawnych rolniczego handlu detalicznego z punktu widzenia wymagań z zakresu jakości handlowej artykułów. W seminarium uczestniczyli zarówno przedstawiciele organizacji działających na rzecz małych gospodarstw rolnych, jak i zakładów o charakterze przemysłowym, a także organizacji konsumentów i organów urzędowej kontroli żywności oraz posłów na Sejm Rzeczypospolitej Polskiej – członków Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



SPOTKANIE GRUPY EKSPERTÓW KE DS. RYNKÓW ROLNYCH

W dniu 24 października w Brukseli odbyło się spotkanie grupy ekspertów KE ds. rynków rolnych dotyczącym kontroli w sektorze oliwy z oliwek. Podczas spotkania Urszula Wieteska z GIJHARS uczestniczyła w dyskusji dotyczącej unijnych ram prawnych w zakresie kontroli zgodności w sektorze oliwy z oliwek oraz wdrożenia przedmiotowych regulacji prawnych w poszczególnych państwach członkowskich.



AKTUALNE PRACE SEKCJI BRANŻOWEJ DS. STANDARYZACJI MIĘSA

W dniu 6 listopada w Genewie odbyła się 26. Sesja Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Mięsa działającej w ramach Grupy Roboczej EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (GE.11/WP.7). Do udziału w posiedzeniu zostali zgłoszeni przedstawiciele GIJHARS oraz Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego (PZPBM).

Sekretariat EKG/ONZ przedstawił informacje na temat dodatkowych spotkań zorganizowanych w ramach prac sekcji GE.11/WP.7:

- Zrównoważony rynek mięsa, handel transgraniczny i jakość kulinarna, (Dublin, 10–11 sierpnia 2017 r.).
- Transgraniczny handel mięsem, elektroniczna certyfikacja oraz przegląd norm EKG/ONZ, (Nanjing i Tianjin (Chiny), 19–21 września 2017 r.).

Przedmiotem prac tegorocznej sekcji GE.11/WP.7 był przegląd proponowanych zmian do norm EKG/ONZ na jaja, produkty jajeczne, na mięso kaczki i mięso gęsie. Sekcja Branżowa zdecydowała o przedstawie-

niu do zatwierdzenia trzech z powyższych norm na Grupie Roboczej EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych. Ze względu na to, że norma na mięso gęsie nie była przedmiotem spotkania sprawozdawców w Chinach a proponowane zmiany wymagają dalszych konsultacji z branżą mięsną, sekcja zdecydowała o odłożeniu dyskusji do następnej sesji. Podczas posiedzenia, przewodniczący naukowej grupy ekspertów ds. standaryzacji mięsa, Jerzy Wierzbicki, Prezes PZPBM przedstawił bieżący stan prac nad globalnym systemem oceny jakości mięsa oraz propozycje uzupełnień do *Normy EKG/ONZ na mięso wołowe – tusze i elementy handlowe* związane z marmurkowatością oraz barwą mięsa. Po długiej dyskusji sekcja GE.11/WP.7 zdecydowała, że opracowywany projekt wytycznych dotyczących badania jakości kulinarnej mięsa będzie stanowił oddzielny dokument. Dodatkowo przewodniczący grupy przedstawił informacje o powołaniu Międzynarodowej Fundacji 3G ds. badania mięsa (non-profit), która będzie odpowiedzialna za uruchomienie platformy związanej z gromadzeniem danych z zakresu jakości kulinarnej. W ramach punktu dotyczącego przyszłych prac, Sekcja zdecydowała o kontynuowaniu prac nad jakością kulinarną mięsa i normą na mięso gęsie. Podjęła decyzję o kolejnych przeglądach dokumentów normalizacyjnych: na mięso wieprzowe, mięso owcze i królicze. Dokumenty oraz raport z przebiegu posiedzenia dostępne są na stronie EKG/ONZ.



73. SESJA GRUPY ROBOCZEJ WP.7

W dniach 7–8 listopada w Genewie odbyła się 73. Sesja Grupy Roboczej WP.7. Przedstawiciele Polski aktywnie uczestniczą zwłaszcza w pracach Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Mięsa oraz Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Świeżych Owoców i Warzyw. GIJHARS reprezentowała Agnieszka Sudoł, która została również wybrana na przewodniczącą przyszłej Grupy Roboczej. Celem spotkania było zatwierdzenie prac poszczególnych Sekcji Branżowych oraz zaprojektowanie przyszłych prac Grupy Roboczej. W pierwszym dniu spotkania odbyła się również konferencja w zakresie marnowania żywności odnosząca się do tematów będących przedmiotem zainteresowania poszczególnych Sekcji Branżowych.



SPOTKANIE DOTYCZĄCE RUNKU WINA

W dniu 13 listopada w MRiRW odbyło się spotkanie Zespołu ds. opracowania programu rozwoju sektora wyrobów winiarskich w Polsce. W spotkaniu uczestniczył Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi – Krzysztof Jurgiel. Dyskutowana tematyka była rozwinięciem zagadnień poruszanych podczas Konferencji „Rynek wina – szanse i zagrożenia”, która odbyła się w MRiRW 10 lipca br. Z inicjatywy MRiRW, powołany został wówczas Zespół ekspertów ds. sektora wyrobów winiarskich w Polsce. W jego skład wchodzi przedstawiciele sektora winiarskiego oraz administracji. Z ramienia GIJHARS w pracach zespołu bierze udział Justyna Skiba z Biura Kontroli Jakości Handlowej. Głównym zadaniem zespołu jest analiza zagadnień problemowych zgłoszonych przez producentów wyrobów winiarskich oraz sugerowanie potencjalnych rozwiązań. Podczas obecnego spotkania szczególny nacisk położono na kwestie dot. zagadnień spowalniających należyty rozwój sektora oraz interpretacji wybranych regulacji prawnych. Poruszano m.in. zagadnienia związane z akcyzą, definicją cydru, sprzedażą wina w kontekście przepisów o wychowaniu w trzeźwości oraz możliwością wykorzystania instrumentów pochodzących z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.



SPOTKANIE W CENTRALNYM LABORATORIUM GIJHARS

W dniu 15 listopada w Centralnym Laboratorium GIJHARS w Poznaniu odbyła się wizyta pracowników Laboratorium Kontrolno-Analitycznego w Poznaniu oraz przedstawiciela Departamentu Inspekcji Handlowej UOKiK. Podczas spotkania przedstawiona została organizacja pracy laboratorium oraz zaprezentowano poszczególne pracownice: analiz instrumentalnych, analiz klasycznych i mikrobiologii. Wizyta była okazją do wymiany doświadczeń na temat prowadzonych metod badawczych (ze szczególnym uwzględnieniem metod oznaczania: zawartości azotanów i azotynów w przetworach mięsnych, polifosforanów dodanych oraz mięsa odkostnionego mechanicznie, a dodatkowo oznaczania zawartości glutenu). Poruszono również tematy związane z wyposażeniem i szkoleniami.



IV FORUM SEKTORA WOŁOWINY

W dniu 30 listopada odbyło się IV Forum Sektora Wołowiny pt. „Polska Wołowina 2022” organizowane przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego w trakcie „Centralnych Targów Rolniczych 2017” w Nadarzynie. Podczas tego corocznego wydarzenia po raz kolejny reprezentant GIJHARS znalazł się w gronie innych przedstawicieli administracji szczebla krajowego i samorządowego, rolników, ubojni oraz zakładów rozbioru, handlu, dostawców produktów oraz usług dla przemysłu mięsnego, przedstawicieli świata nauki oraz branżowych stowarzyszeń, rządowych agencji i ośrodków doradztwa rolniczego związanych z branżą wołowiny.



SZKOLENIE KSAP

W dniach 4–8 grudnia w Warszawie odbyło się szkolenie dot. „Wdrożenia umów o pogłębionej i całościowej strefie wolnego handlu (DCFTA) w zakresie rolnictwa i handlu produktami rolnymi”. Szkolenie zrealizowano w ramach inicjatywy Akademii Administracji Publicznej Partnerstwa Wschodniego dla urzędników z Gruzji, Mołdawii i Ukrainy. Wydarzenie objęte patronatem MRiRW wspierali czynnie pracownicy GIJHARS. Dorota Balińska-Hajduk przybliżyła uczestnikom zagadnienia związane z kontrolą jakości produktów rolno-spożywczych, w tym produktów pochodzących z importu. Natomiast Renata Przegalińska wprowadziła słuchaczy w meandry regulacji prawnych EU dot. importu produktów ekologicznych z krajów trzecich oraz systemu kontroli w rolnictwie ekologicznym w Polsce.



OECD – ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA

W dniach 6–7 grudnia w Paryżu odbyło się 76. Posiedzenie Plenarne Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw. Podczas obrad zaprezentowano m.in. raporty z przystąpienia nowych państw do Systemu OECD, tj. Chorwacji oraz Brazylii, raport z Przeglądu systemu kontroli (Peer Review) w Izraelu oraz raport

z postępu prac Grupy Roboczej ds. identyfikowalności. Ponadto omawiano wybrane istotne dokumenty Systemu OECD, w tym wytyczne w zakresie kontroli jakości oraz broszury interpretacyjne dla pomidorów, porów, passiflory, owoców jagodowych i warzyw korzeniowych. Na posiedzeniu Polskę reprezentowali pracownicy GIJHARS: Katarzyna Trojnar oraz Joanna Maryniak-Szpilarska.



WIJHARS W OLSZTYNIE UCZY STUDENTÓW

W dniu 11 grudnia w ramach współpracy z Uniwersytetem Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie Kierownik Wydziału Kontroli Katarzyna Iwaniszczuk przeprowadziła po raz kolejny wykład dotyczący przepisów i wymagań odnoszących się do jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Prelekcja skierowana była do studentów I roku studiów II stopnia Wydziału Nauk o Żywności na kierunku Towaroznawstwo o specjalności Zarządzanie procesami w produkcji i usługach.



CHARYTATYWNY KIERMASZ W GIJHARS

W dniu 5 grudnia z inicjatywy pracowników GIJHARS już po raz piąty odbył się kiermasz ciast, z którego cały dochód został przeznaczony na przygotowanie świątecznej paczki dla potrzebującej rodziny pracownika Inspekcji.



JAKOŚĆ HANDLOWA ŻYWNOSCI W POLSCE

Wyniki kontroli IJHARS w I półroczu 2017 r.

Ponad 600 skontrolowanych przedsiębiorców, ponad 1800 zweryfikowanych opakowań i etykiet oraz prawie 1000 przebadanych produktów spożywczych. Tak wygląda bilans kontroli żywności jakie IJHARS przeprowadziła w pierwszym półroczu 2017 roku. Podczas tych kontroli inspektorzy sprawdzali czy artykuły rolno-spożywcze spełniały wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach oraz dodatkowe wymagania, które zostały zadeklarowane przez producenta.

Żywność pod lupą IJHARS – założenia organizacyjne

W pierwszym półroczu 2017 roku, podobnie jak w latach ubiegłych, kontrole skoncentrowane były na trzech podstawowych elementach jakości handlowej. Wybrane do kontroli produkty żywnościowe skontrolowano pod względem cech organoleptycznych (m.in. ich wyglądu, smaku i zapachu lub klarowności) oraz parametrów fizykochemicznych (m.in. zawartości alkoholu, cukru, ekstraktu ogólnego, wilgotności, kwasowości, zawartości: zanieczyszczeń, tłuszczu, wody, soli i nadzienia, identyfikacji surowca mięsnego). Trzecim istotnym elementem kontroli była bardzo rzetelna i dokładna analiza znakowania żywności.

Grupy artykułów spożywczych typowane były do kontroli na podstawie analizy ryzyka, z uwzględnieniem wyników kontroli IJHARS z lat poprzednich oraz informacjami z innych instytucji.

Kontrole zaplanowane na 2017 rok szczególnie skupiały się na wykrywaniu zafałszowań żywności w oparciu o wyniki badań laboratoryjnych i analizę oznakowania. Produktami priorytetowymi były wyroby, które zgodnie z Piramidą Zdrowego Żywienia przedstawioną przez Instytut Żywności i Żywienia w styczniu 2016 roku, powinny stanowić dominującą pozycję w codziennej diecie każdego konsumenta.

Do produktów objętych kontrolą w pierwszym półroczu 2017 roku należały, m. in.:

- pieczywo „ciemne” (w tym razowe, pełnoziarniste, wieloziarniste i graham) oraz pieczywo z dodatkami smakowymi takimi jak nasiona, pestki, suszone owoce lub orzechy,
- kasze i płatki zbożowe;
- mrożone owocowe i warzywa (w tym gotowe mieszanki warzyw na zupę), konserwy warzywne oraz zupy warzywne typu „krem”;
- nasiona roślin strączkowych (suche i mrożone) i ich przetwory w postaci konserw;
- kiełbasy o różnym stopniu wysuszenia, rozdrobnienia i grubości batonu;
- pierogi, pyzy, krokiety i kartacze;
- herbatniki, wafle, biszkopty, ciastka kruche, pierniki oraz wyroby ciastkarskie o krótkim okresie przydatności do spożycia, takie jak eklerki, ptysie lub szarlotki.

Kontrolą objęto również wina owocowe i aromatyzowane napoje winne owocowe, miody pitne i cydry oraz napoje spirytusowe, nalewki i gotowe do spożycia drinki.

Kontrola pieczywa obejmowała przede wszystkim sprawdzenie jego oznakowania. W przypadku podejrzenia zafałszowania¹ dodatkowo pobrano próbki do badań laboratoryjnych w zakresie obecności karmelu.

¹. Obecność karmelu (barwnika) w pieczywie innym niż słodowe świadczy o jego zafałszowaniu.

Wyniki kontroli

Cechy organoleptyczne kwestionowano jedynie w przypadku wyrobów garmażeryjnych, przetworów owocowo-warzywnych i nasion roślin strączkowych. Partia pierogów z kapustą i grzybami (0,7% wszystkich skontrolowanych) miała smak niezgodny z deklaracją. Inspektorzy stwierdzili kwaśny i gorzki smak wyrobu, wynikający z fermentacji. Natomiast cechy organoleptyczne przetworów owocowo-warzywnych i nasion roślin strączkowych (8,6% skontrolowanych partii) zakwestionowano m.in. z powodu: zaniżonej zawartości deklarowanych składników (groszku i marchwi w produkcie typu *marchewka z groszkiem*), obecności papryki o niewłaściwej barwie i płatów papryki nieoczyszczonych z nasion oraz posiadającej uszkodzenia mechaniczne z plamami chorobowymi (*papryka marynowana*), obecności wyczuwalnych zanieczyszczeń (*szczaw konserwowy*) oraz szkodników (*groch łuskany*).

Pozostałe grupy towarów posiadały cechy organoleptyczne zgodne z deklaracjami producentów.

Dla porównania w całym 2016 roku stwierdzono, że 1,2% ogółu skontrolowanych wtedy partii produktów żywnościowych nie odpowiadało deklarowanym cechom organoleptycznym.

Najwięcej partii z niewłaściwymi **parametrami fizykochemicznymi** stwierdzono w przypadku przetworów mięsnych – prawie co trzecia kontrolowana partia wędlin była kwestionowana z powodu obecności niedeklarowanych składników, np. surowców pochodzenia zwierzęcego, dodatków do żywności lub skrobi oraz niezgodnych z deklaracjami poziomów zawartości wody, tłuszczu i białka. Nieprawidłowości stwierdzone w przypadku 24,0% skontrolowanych partii fermentowanych napojów winiarskich dotyczyły m.in.: niewłaściwej kwasowości ogólnej, zawartości ekstraktu, cukrów redukujących, a także obecności niedeklarowanych składników: kwasu benzoesowego, benzoesu sodu i dwutlenku siarki. Wyroby garmażeryjne zakwestionowane zostały z powodu m.in.: zaniżonej zawartości nadzienia, obecności niedeklarowanych składników takich jak mięso oddzielone mechanicznie (MOM), substancje konserwujące lub glutaminian sodu. Zakwestionowano 14,5% skontrolowanych partii wyrobów garmażeryjnych. W przypadku napojów alkoholowych 15,4% skontrolowanych partii posiadało zaniżoną

lub zawiżoną zawartość alkoholu etylowego oraz zaniżoną zawartość cukru.

Przetwory zbożowe po badaniach laboratoryjnych zakwestionowano (8,2% skontrolowanych partii) ze względu na niezgodny z deklaracją stopień rozdrobnienia, zawiżoną wilgotność i zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl. Nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych stwierdzono również w przypadku 4,8% skontrolowanych partii konserw warzywnych i suchych nasion roślin strączkowych. Nieprawidłowości te dotyczyły: zaniżonej masy, zaniżonej zawartości ekstraktu ogólnego, niedeklarowanej obecności substancji słodzącej, zawiżonej wilgotności, zaniżonej kwasowości ogólnej, zawiżonej zawartości zanieczyszczeń, zawiżonej zawartości chlorku sodu, zaniżonej masy odciekniętych warzyw.

Dodatkowo do badań laboratoryjnych, w celu oznaczenia karmelu pobrano, 10 próbek pieczywa. Niedozwolony karmel wykryto w 40% przebadanych próbek.

Porównując wyniki kontroli przeprowadzonych w pierwszym półroczu 2017 roku, do wyników kontroli prowadzonych w całym 2016 roku najwięcej nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych stwierdzono w przypadku wyrobów czekoladowych (28,1% zakwestionowanych partii), piwa i napojów na bazie piwa (20,6%), dżemów (20,6%) oraz przetworów mięsnych (20,0%).

Podczas kontroli w pierwszym półroczu 2017 roku, podobnie zresztą jak w latach ubiegłych, inspektorzy najczęściej kwestionowali **oznakowanie** produktów żywnościowych. Najwięcej nieprawidłowości w tym zakresie stwierdzono w przypadku przetworów mięsnych (40,3%), wyrobów garmażeryjnych (38,3%) i pieczywa (30,2%). Trochę lepiej „wypadły” fermentowane napoje winiarskie (28,9%), przetwory zbożowe (28,3%), napoje alkoholowe (27,2%) oraz przetwory owocowo-warzywne i nasiona roślin strączkowych (26,4%). Najrzadziej, bo tylko w przypadku 18,8% skontrolowanych partii, inspektorzy mieli uwagi do informacji umieszczonych na etykietach wyrobów ciastkarskich.

Oznakowanie kontrolowanych produktów spożywczych było kwestionowane m.in. z powodu:

- stosowania jedynie nazwy fantazyjnej (np. „Kasztelańskie”, „Serca z cukrem”, „chleb pod-

- laski” lub „chleb królewski”) uniemożliwiającej konsumentowi rozpoznanie rodzaju i właściwości produktu;
- podania w nazwie wyrobu określenia „maślane”, podczas gdy do jego produkcji wykorzystano tylko margarynę lub użyto więcej tłuszczu palmowego niż masła;
 - użycia nazwy pieczywa nieadekwatnej do jego składu, np. „chleb gryczany” dla wyrobu zawierającego 10,5% kaszy gryczanej, „chleb jaglany...” dla produktu zawierającego dodatek kaszy jaglanej na poziomie 8,6%, „chleb ... mieszany” dla pieczywa wyprodukowanego jedynie z mąki żytniej;
 - użycia w nazwie określenia „kakaowe”, „kokosowe”, „waniliowe” zamiast odpowiednio „o smaku kakaowym”, „o smaku kokosowym”, „o smaku waniliowym”;
 - podania nazwy „miód pitny półtorak” dla wyrobu, który nie spełniał wymagań w zakresie proporcji miodu i wody umożliwiającej zastosowanie określenia „półtorak”;
 - podania dwóch różnych nazw (kategorii), np. „likier” i „wódka”;
 - braku wyszczególnienia w wykazie składników wszystkich surowców użytych do produkcji (np. chrzanu, MOM-u, soli, dodatków, alergenów) przy jednoczesnym podaniu składników, których nie wykorzystano w procesie produkcyjnym (np. sezamu, cukru, mięsa, sera feta, dodatków);
 - podania informacji „nie zawiera dodatku siarczynów” i „bez środków konserwujących” na produktach, w których (na podstawie badań laboratoryjnych) stwierdzono obecność tych substancji;
 - podania informacji „bez polepszaczy na naturalnym zakwasie” na pieczywie, do którego dodano mąkę zawierającą kwas askorbinowy (polepszacz) i nie użyto zakwasu;
 - stosowania określeń typu „z tradycją”, „domowe”, „wiejska”, „dar natury” przy jednoczesnym stosowaniu w procesie produkcji dodatków i wysoko przetworzonych surowców;
 - podania w oznakowaniu nalewki informacji o długim leżakowaniu i użyciu świeżych owoców pigwowca, podczas gdy faktycznie wyrób leżakował 14 dni i przygotowany został z użyciem soku z pigwowca;
 - podania nieprawidłowej informacji o kraju pochodzenia (podano „Turcja” zamiast „Kanada”);
 - bezprawnego podawania informacji „Produkt polski”;
 - wydłużenia okresu przydatności do spożycia w stosunku do okresu przechowywania zadeklarowanego w dokumentacji;
 - braku informacji o warunkach i okresie przechowywania po otwarciu opakowania;
 - braku obowiązkowej informacji o wartości odżywczej lub niewłaściwego podania informacji w tym zakresie;
 - nieczytelnego oznakowania przez stosowanie zbyt małego rozmiaru czcionki, niewłaściwego kontrastu między kolorem tła i czcionki oraz skrótów, które są niezrozumiałe dla konsumentów.

Końcowe refleksje

Wyniki kontroli, które odbyły się w pierwszym półroczu 2017 roku pokazują, że nadal z roku na rok *piątą achillesową* przedsiębiorców wprowadzających do obrotu żywność jest znakowanie. Nieprawidłowości dotyczące znakowania wynikają często z niezajomości przepisów lub niewłaściwej ich interpretacji. Gorzej jeśli przyczyną jest celowe działanie producentów, którzy świadomie wprowadzają w błąd konsumenta poprzez zamieszczanie na opakowaniu nieprawdziwych informacji.

Od czasu kiedy Polskie Normy przestały być obligatoryjne i jednocześnie są towary co do których nie ma żadnych regulacji w zakresie składu, wyglądu i nazewnictwa (przetwory mięsne, pieczywo, przetwory owocowo-warzywne) nieuczciwi producenci mają niestety duże pole do popisu. Próbuje obniżyć koszty produkcji, stosując surowce tańsze i niskiej jakości kosztem tych wartościowych (przykładowo dodają do kielbas MOM zamiast mięsa).

Producenci powinni dołożyć większych starań, aby wytwarzać wyroby zgodne z wymaganiami określonymi w przepisach i własnymi deklaracjami, nie zapominając o ich rzetelnym oznakowaniu. Jakość żywności, a nie ilość powinna być celem każdego producenta.



PRAWNE GRANICE KREATYWNEGO ZNAKOWANIA ŻYWNOSCI

Tomasz Dobrowolski
Laura Koenig

Przegląd orzecznictwa

Podstawowym przejawem odpowiedzialności producenta za produkt wprowadzany przez niego do obrotu jest obowiązek przekazywania konsumentowi informacji o żywności w zakresie określonym przepisami prawa żywnościowego. Wiąże się on w pierwszej kolejności z koniecznością poinformowania konsumenta o właściwościach danego produktu oraz umożliwienia jego identyfikacji. Producent nie musi jednak poprzestawać na cechach produktu, do których podania jest zobowiązany. Oznakowanie artykułów rolno-spożywczych jest dziś jednym ze sposobów rywalizacji o konsumenta – szczególnie skutecznym i szczególnie niebezpiecznym z punktu widzenia ochrony jego interesów.

Na istotne znaczenie prawidłowości oznakowania dla ochrony interesu konsumenta wskazuje Naczelny Sąd Administracyjny w Warszawie (wyrok z dnia 30.08.2017 r., sygn. akt: II GSK 3438/15): „**Należy bowiem podkreślić, że informacje zawarte na opakowaniu produktu kierowane są bezpośrednio do konsumenta finalnego i są źródłem wiedzy o tym produkcie.** Zamieszczenie rzetelnych informacji na opakowaniu artykułu rolno-spożywczego **stanowi podstawę świadomego wyboru produktu spośród wielu podobnych znajdujących się na rynku.** Podmiot wprowadzający do obrotu artykuły rolno-spożywcze winien mieć świadomość obowiązków, jakie na nim spoczywają, w tym obowiązków wynikających z prawidłowego oznakowania produktu. Taki podmiot, jako profesjonalista, powinien wykazywać należytą staranność”.

Po zapoznaniu z oznakowaniem produktu konsument powinien móc nie tylko bez trudu rozpoznać jego podstawowe właściwości, ale również zidentyfikować podmiot, który wprowadził go do obrotu. Pomijając kwestię wyrobionej marki i zaufania, jakim u konsumentów cieszy się dany przedsiębiorca, oznaczenie podmiotu wprowadzającego do obrotu to przede wszystkim wymóg prawny umożliwiający konkretnemu podmiotowi przypisanie odpowiedzialności za jakość handlową produktu.

Zgodnie z art. 8 ust. 1 *rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności* „Podmiotem działającym na rynku spożywczym odpowiedzialnym za informację na temat żywności jest podmiot, pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy lub – jeżeli ten podmiot nie prowadzi działalności w Unii – importer danego środka na rynek Unii”.

Informacja o nazwie lub firmie oraz o adresie wskazanego wyżej podmiotu musi zostać uwzględniona w oznakowaniu produktu. Jest to jeden z obligatoryjnych elementów informacji o żywności (art. 9 ust. 1 lit. h ww. rozporządzenia).

Przytoczone wyżej przepisy prawa żywnościowego naruszyć można zarówno poprzez niewskazanie podmiotu wprowadzającego produkt do obrotu, jak również poprzez oznaczenie go błędnie lub niedostatecznie precyzyjnie. Wprowadzający do obrotu ma obowiązek posługiwać się w tym zakresie danymi zgodnymi z zamieszczonymi we właściwym, ogólnodostępnym rejestrze. Tylko w ten sposób możliwe jest zapewnienie jego pełnej identyfikacji na rynku artykułów rolno-spożywczych.

Podobne stanowisko zajął w wyroku z dnia 11 maja 2017 r. Naczelny Sąd Administracyjny (sygn. akt II GSK 2460/15), przywołując odpowiednio art. 24 § 1 Kodeksu spółek handlowych („§ 1. Firma spółki jawnej powinna zawierać nazwiska lub firmy (nazwy) wszystkich wspólników albo nazwisko, albo firmę (nazwę) jednego albo kilku wspólników oraz dodatkowe oznaczenie „spółka jawna”. § 2. Dopuszczalne jest używanie w obrocie skrótu „sp. j.”) oraz wskazując, że „**zastosowanie (w oznakowaniu – dop. red.) skrótu, którym posługiwała się skarżąca Spółka, polegającego na pominięciu imion i nazwisk wspólników Spółki – było niedopuszczalne**”.

Innym, niezwykle istotnym elementem oznakowania jest wskazanie miejsca pochodzenia produktu. Rów-

niez w tym przypadku przekazywana konsumentowi informacja musi być jasna i nie może wprowadzać go w błąd.

Obowiązujące przepisy jasno precyzują, w przypadku jakich kategorii produktów wymagane jest wskazanie miejsca pochodzenia (świeże owoce i warzywa, mięso wołowe, mięso z drobiu, kóz i owiec, miód). Ponadto, zgodnie z przepisami *rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności* wskazanie miejsca pochodzenia jest konieczne zawsze w przypadku, gdy brak tej informacji wprowadzałby konsumenta w błąd, a więc np. w sytuacji, gdy oznakowanie sugeruje inne miejsce pochodzenia produktu niż to, z którego artykuł pochodzi.

Miejsce pochodzenia produktu może być dla konsumenta dokonującego wyboru danego produktu czynnikiem istotnym, a niekiedy nawet decydującym. O znaczeniu znakowania w tym zakresie świadczy choćby fakt uznania przez ustawodawcę podawania nieprawdziwych danych w zakresie miejsca pochodzenia za zafałszowanie żywności.

Przyczyny wybierania przez konsumentów produktów z uwzględnieniem miejsca ich pochodzenia różnią się w zależności od ich indywidualnych upodobań. Decyzje konsumentów znajdują często podstawę w przyzwyczajeniach, chęci promowania wyrobów ze swojego regionu, bądź też przekonaniu, że produkt został wytworzony według tradycyjnych receptur z określonych składników, przy wykorzystaniu wody pochodzącej z konkretnego miejsca.

Jak podkreślił Naczelny Sąd Administracyjny (w wyroku z dnia 30.08.2017 r., sygn. akt: II GSK 3438/15): „Z przywołanego art. 3 pkt 10 lit. c ww. ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wynika, że produkt, w którego oznakowaniu podano niezgodne z prawdą dane w zakresie składu, pochodzenia, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, zawartości netto lub klasy jakości handlowej, a więc informacje, które nie odpowiadają prawdzie, jest artykułem rolno-spożywczym zafałszowanym. **Innymi słowy, produkt, którego oznakowanie m.in. w zakresie pochodzenia nie oddaje rzeczywistego stanu rzeczy, jest artykułem rolno-spożywczym zafałszowanym**”.

Dokonując oceny prawnej oznakowania artykułów rolno-spożywczych konieczne jest uwzględnianie nie tylko zamieszczonych w nim informacji obowiązkowych, ale również informacji dodatkowych, wprowadzanych przez producenta dobrowolnie – najczęściej dla wyróżnienia produktu spośród innych mu podobnych. Podkreślanie zalet produktu w sposób twórczy i oryginalny jest wyzwaniem, z którym musi zmierzyć się każdy z przedsiębiorców rywalizujących o względy konsumenta na tym konkurencyjnym rynku. Producenci artykułów rolno-spożywczych zmuszeni są przez to do stałej pracy nad oznakowaniem, rozważania wprowadzania w nim zmian, które w wielu przypadkach zadecydują o zakupie przez konsumenta konkretnego produktu. Wyróżniając go, wskazują często na jego szczególne właściwości, podkreślając odrębnie choćby określony sposób produkcji, miejsce pochodzenia. Producenci są przy tym ograniczeni jasną zasadą – nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd.

Kluczem do spełnienia przez produkt wymogów co do jakości handlowej jest zachowanie zgodności pomiędzy informacją o produkcie a jego rzeczywistymi cechami. Przekaz kierowany do konsumenta musi być jasny, rzetelny i zrozumiały. Całokształt oczekiwań, które u przeciętnego konsumenta może wywołać informacja o produkcie ustawodawca sprowadza do pojęcia deklarowanej jakości handlowej.

Wykorzystanie określeń podkreślających ekologiczny charakter metod produkcji, w szczególności „bio” i „eko”, powinno być zasadniczo odczytywane właśnie jako element deklaracji producenta. Element, który, w zależności od jego zgodności z faktycznymi cechami i właściwościami produktu może zapewnić konsumentowi dodatkową, rzetelną informację o żywności, bądź wręcz przeciwnie – wprowadzać go w błąd w tym zakresie.

Jak wskazuje najnowsze orzecznictwo sądów administracyjnych, wskazane wyżej obostrzenia odnosić należy również do suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w sytuacji, gdy stanowią one przetworzone produkty rolne przeznaczone do spożycia.

W wyroku z dnia 09.06.2015 r. (sygn. akt VI SA/Wa 295/15) Wojewódzki Sąd Administracyjny poddał prawnej ocenie sytuację, w której określenie „bio” występuje w nazwie produktu. Jak zauważył:

„W przedmiotowej sprawie produkty, będące przedmiotem zaskarżonej decyzji stanowią wieloskładnikowe środki spożywcze, składające się m.in. z przetworzonych produktów pochodzenia rolnego (takich jak: żelatyna – [...], [...]; ekstrakt skrzypu polnego, ekstrakt z pokrzywy zwyczajnej – [...]; ekstrakt skrzypu polnego, ekstrakt z pestek winogron – [...]), co jednoznacznie wskazuje, iż produkty te podlegają wymaganiom rozporządzenia 834/2007. W związku z powyższym, **w sytuacji gdy suplement diety lub środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego stanowi przetworzony produkt rolny przeznaczony do spożycia, stosowanie w jego oznakowaniu terminów sugerujących konsumentowi ekologiczną metodę produkcji (w tym określenia „bio”) stanowi naruszenie art. 23 rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007”.**

Nad kwestią zastosowania terminu „bio” w przedmiotowym produkcie pochylił się następnie Naczelny Sąd Administracyjny (wyrok z dnia 11.07.2017 r., sygn. akt II GSK 2934/15), który oddalając skargę kasacyjną na przytoczony wyżej wyrok WSA, stwierdził m.in., że:

„Prawodawca unijny wprost przyjął (...), że każdy termin sugerujący nabywcy, że produkt żywnościowy, jego składniki lub materiały paszowe spełnia warunki tego rozporządzenia może być użyty w znakowaniu produktów wyprodukowanych wyłącznie ekologiczną metodą produkcji. Jako przykład takich terminów wymienił zaś zwroty „bio” i „eko”. Wskazuje na to również – co pomija skarżąca kasacyjnie w swojej argumentacji – powiązanie tych terminów z użytym w tym przepisie zwrotem „ekologiczna metoda produkcji”. Terminy te mają zatem swój normatywny kontekst znaczeniowy, odbiegający od jego znaczenia potocznego, co wyklucza przyjęcie argumentacji skargi kasacyjnej odwołującej się do językowego znaczenia terminu „bio”. **Prawodawca unijny termin „bio” wiąże wyłącznie z określoną (sprecyzowaną w rozporządzeniu nr 834/2007) metodą produkcji wyrobów spożywczych i wyłącznie w tym kontekście zwrot „bio” może być użyty w znakowaniu produktów żywnościowych. Użycie tego zwrotu dla oznaczenia produktów spożywczych zawsze wskazuje na metodę jego produkcji”.**

Tym samym, nie została uwzględniona argumentacja strony, stojącej na stanowisku, że wykorzystane

w nazewnictwie przedmiotowych produktów terminy „bio” związane są z naturalnym pochodzeniem i nazewnictwem składników, nie zaś z produkcją ekologiczną.

Ukryty pod postacią oznakowania przekaz kierowany do konsumenta podlega ścisłym ograniczeniom mającym na celu ochronę jego interesu. Producent nie jest i nie może być podmiotem anonimowym – w świetle prawa żywnościowego zawsze jawi nam się jako profesjonalista zobowiązany do dochowania należytej staranności przy znakowaniu produktów. Każdy konsument musi mieć więc możliwość identyfikacji tego podmiotu. Niedopełnienie obowiązków w zakresie informowania o żywności podlega konsekwentnie egzekwowanej odpowiedzialności prawnej. Ustawodawca unijny odpowiedzialność tę konkretyzuje, nadając sprecyzowane znaczenie zwrotom „bio” oraz „eko” i tym samym ubierając w przepisy prawa ich rozumienie obecne w powszechnej społecznej świadomości. Wykorzystanie tych terminów przez producentów nie wymusza dookreślenia wskazanych pojęć – oznacza przyjęcie konkretnych zobowiązań dotyczących produkcji, pociągających za sobą odpowiedzialność prawną. Ta sama odpowiedzialność prawna obowiązuje w przypadku zasugerowania konsumentowi innego niż faktyczne miejsca pochodzenia produktu.

W wielu przypadkach podmioty wprowadzające produkt do obrotu same decydują o wymogach, które powinien spełniać sygnowany przez nie produkt. Prawo żywnościowe dopuszcza kreatywność producenta przy przekazywaniu informacji o żywności tak długo, jak znajduje ona pokrycie w rzeczywistych właściwościach produktu. Każda deklaracja pociąga za sobą prawną odpowiedzialność – nieodłącznie podążającą za producentem artykułów rolno-spożywczych.



Magdalena
Kierzkowska

AKREDYTACJA LABORATORIÓW BADAWCZYCH

Każdy aspekt życia codziennego regulują określone normy. Dotyczą one także jakości i bezpieczeństwa żywności. Bezpieczeństwo nierozzerwalnie wiąże się z zaufaniem. Uzyskiwanie wiarygodnych wyników oceny zgodności artykułów rolno-spożywczych wymaga właściwych kompetencji, których potwierdzeniem jest akredytacja.



Akredytacja (z fr. *accréditer*, „uppełnomocnić”) – udzielenie pełnomocnictwa. Postępowanie, w którym upoważniona jednostka formalnie poświadcza, że określony podmiot jest kompetentny do wykonywania określonych zadań.

Co to znaczy, że laboratoria GIJHARS są laboratoriami akredytowanymi?

Pod pojęciem *akredytacji laboratorium* rozumie się udzielenie przez krajową jednostkę akredytującą (w Polsce jest to Polskie Centrum Akredytacji (PCA)), na mocy ustawy o systemie oceny zgodności oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 765/2008 z 9 lipca 2008 r.) potwierdzenia kompetencji do wykonywania badań z zakresu oceny zgodności, w odniesieniu do wymagań norm lub przepisów technicznych, opisanych w zakresie akredytacji.

Zasady akredytacji ujęte są w międzynarodowych normach i wytycznych, w których określone są wymagania zarówno dla jednostek akredytujących, jak i dla podlegających akredytacji jednostek oceniających zgodność.

W procesie udzielania akredytacji, każde z pięciu laboratoriów GIJHARS zostało poddane wnikliwej ocenie (pierwsze laboratorium w 2000 roku), w wyniku której potwierdzono prawidłowość prowadzonych działań, wysokie kompetencje personelu oraz spełnienie wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2005 *Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących*.

W celu spełnienia wymagań akredytacyjnych, laboratoria GIJHARS podejmują szereg działań mających na celu utrzymanie wysokiego poziomu badań, m.in. udział w specjalistycznych szkoleniach doskonalących kompetencje personelu, udział w badaniach międzylaboratoryjnych, zarówno krajowych jak i zagranicznych, weryfikujących biegłość analityczną, nadzór nad wyposażeniem pomiarowym i badawczym.

Jakie korzyści płyną z posiadania akredytacji?

Najważniejszym celem akredytacji udzielanej przez PCA jest zapewnienie wiarygodności działań technicznych laboratorium, co jest kluczowe z punktu widzenia klientów. Akredytowane badania gwarantują dokładność i wiarygodność uzyskiwanych wyników, miarodajność i przydatność stosowanych metod badawczych, właściwe postępowanie z obiektami do badań, utrzymywanie wysokiego poziomu wyposażenia pomiarowego i badawczego oraz kontrolę i zapewnienie jakości wyników badań.

System akredytacji ma charakter globalny, a Polskie Centrum Akredytacji jest członkiem organizacji międzynarodowych EA (European co-operation for Accreditation) oraz ILAC (International Accreditation Cooperation). Oznacza to, że laboratoria posiadające certyfikat akredytacji wydany przez krajową jednostkę akredytującą spełniają jednolite kryteria oceny, a dzięki wielostronnym porozumieniom EA MLA, ILAC MRA, których sygnatariuszem jest PCA, uzyskane akredytowane wyniki badań, czy certyfikaty są respektowane na całym świecie.

Akredytacja według normy ISO/IEC 17025 *Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów ba-*

dawczych i wzorcujących oznacza również, że laboratorium spełnia wymagania dotyczące systemu jakości określone w normie ISO 9001 *Systemy zarządzania jakością – Wymagania*.

We wrześniu 2015 roku zostało opublikowane nowe wydanie normy PN-EN ISO 9001:2015-10. Trwają również prace nad nowelizacją normy ISO/IEC 17025. Nowe wydanie ma pojawić się w ciągu najbliższych miesięcy. Kierunek zmian w obu dokumentach oparty jest na połączeniu podejścia procesowego oraz identyfikacji i ocenie ryzyka.

Przed laboratoriami GIJHARS staje zatem nowe wyzwanie dostosowania funkcjonującego ujednoliconego systemu zarządzania do zmieniających się wymagań akredytacyjnych. Skuteczność wdrożonych zmian zostanie zweryfikowana podczas ponownej oceny przeprowadzonej przez Polskie Centrum Akredytacji na zgodność z wymaganiami znowelizowanej normy.

Realizując zadania wynikające z ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych laboratoria GIJHARS spełniają także wymagania stawiane

przez Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulacjami dotyczącymi dobrostanu zwierząt. Znowelizowany ww. akt prawny nakłada na laboratoria urzędowe konieczność akredytacji wszystkich stosowanych metod badawczych. Ustawodawca przewidział okres przejściowy w tym zakresie do 2022 roku. W celu zapewnienia zgodności z wymaganiami przepisów prawa laboratoria podejmują działania mające na celu objęcie zakresem akredytacji wszystkich metod badawczych wdrożonych na potrzeby kontroli urzędowej.

Stosowanie przez laboratoria GIJHARS akredytowanych metod badawczych oraz objęcie systemem zarządzania wszystkich obszarów działalności laboratorium, umożliwia wiarygodne i bezstronne przeprowadzanie badań laboratoryjnych próbek artykułów rolno-spożywczych pobieranych przez pracowników Inspekcji JHARS.

Źródło: materiały informacyjne PCA



Pracownia chemiczna w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Lublinie

Anna Dominiak

DEKLARACJA A WYNIK BADANIA, CZYLI TOLERANCJE W WARTOŚCI ODŻYWCZEJ

Wartość odżywcza stanowi ważną informację o składzie żywności, umożliwiającą konsumentom wybór produktu o określonych cechach zgodnie z ich indywidualnymi potrzebami dietetycznymi. W oznakowaniu podaje się średnią wartość odżywcza, która (ze względu na szereg zmiennych czynników) nie zawsze będzie idealnie odzwierciedlona w wynikach badań laboratoryjnych. Dlatego też Komisja Europejska opracowała specjalne limity tolerancji dopuszczalnych w odniesieniu do wartości odżywczej.

Trudny wybór

Obowiązek znakowania żywności (z pewnymi wyjątkami) wartością odżywcza wynika z rozporządzenia nr 1169/2011¹. Podawane wartości stanowią wartości średnie oparte na:

- analizie żywności dokonanej przez producenta;
- obliczeniu na podstawie znanych lub rzeczywistych wartości średnich użytych składników;
- obliczeniu na podstawie ogólnie dostępnych i zaakceptowanych danych.

Sposób wyznaczania wartości odżywczej pozostawiono w rękach producentów żywności. Deklaracja powinna obejmować takie wartości średnie, które (uwzględniając wszelkie czynniki mające potencjalny wpływ na wartość mierzoną) najlepiej obrazują zawartość poszczególnych składników odżywczych w danym produkcie. Dlatego też przy dokonywaniu wyboru sposobu szacowania wartości odżywczej należy wziąć pod uwagę wady i zalety każdej z wyżej wymienionych metod.

Przykładowo, badania laboratoryjne pozwalają na dokładne określenie zawartości poszczególnych składników odżywczych w konkretnym wyrobie. Podkreślenia wymaga jednak fakt, że takie analizy powinny być wykonane kilkakrotnie, aby uzyskiwane wyniki

uwzględniały np. sezonową zmienność jakości stosowanych surowców (i tym samym zawartość poszczególnych składników) oraz różnice wynikające z procesu produkcji i magazynowania. Analiza jednej partii produktu nie jest zatem wystarczająca dla prawidłowego wyznaczenia reprezentatywnej wartości odżywczej. Z kolei dane tabelaryczne (ogólnodostępne tabele wartości odżywczych) zawierają średnie wartości, które w zależności od rodzaju, jakości i ilości używanych surowców oraz stosowanych procesów technologicznych mogą znacznie obiegać od zawartości poszczególnych składników w konkretnym produkcie (zwłaszcza jeśli jest to produkt wieloskładnikowy).

Dokładność i precyzja

Przy podawaniu przez producentów wartości odżywczej, a także przy ustalaniu czy wartość uzyskana w trakcie analiz organów kontrolnych mieści się w granicach dopuszczalnych tolerancji należy wziąć pod uwagę wytyczne dotyczące zasad zaokrąglania (tabela 1).

Wynika z nich m.in., że:

- Wartość energetyczną podaje się bez cyfr po przecinku, zaokrąglając do najbliższego 1 kJ i najbliższej 1 kcal (np. „193 kJ/46 kcal” zamiast „192,6 kJ/46,2 kcal”).
- Zawartość składników odżywczych (w zależności od ich ilości) wskazuje się zaokrąglając do najbliższego 0,1 g lub 1 g. Na przykład zawartość tłuszczu mieszczącą się w zakresie 0,5 g – 10 g na 100 g/ml podaje się w formie „6,1 g” zamiast „6 g”. Przy wyższej zawartości podaje się „12 g” (bez cyfr po przecinku) zamiast „12,3 g”.
- W przypadku „ilości znikomych” można podać „0 g” lub „<x g” (gdzie wartość „x” wynosi „0,005 g”

¹ 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 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

dla soli, „0,1 g” dla kwasów tłuszczowych nasyconych, jednonienasyconych i wielonienasyconych lub „0,5 g” dla pozostałych składników odżywczych).

- W przypadku witamin i składników mineralnych (w zależności od ich rodzaju) podaje się dwie lub trzy cyfry znaczące.

Policzymy się...

Podana w oznakowaniu wartość odżywcza jest wartością średnią, która (ze względu na szereg zmiennych czynników) nie będzie idealnie odzwierciedlona w wynikach badań laboratoryjnych. Zawartości poszczególnych składników odżywczych w żywności nie powinny jednak znacznie odbiegać od wartości podanych w oznakowaniu, aby nie wprowadzać konsumenta w błąd.

Dlatego też w 2012 r. Komisja Europejska opracowała specjalne wytyczne dotyczące dopuszczalnych limitów tolerancji dla wartości odżywczej², czyli możliwych do zaakceptowania różnic między deklaracją wartości odżywczej w oznakowaniu a wartościami stwierdzonymi w ramach urzędowych kontroli. W tym miejscu warto zaznaczyć, że deklaracja wskazana w wartości odżywczej powinna być zbliżona do średnich wartości dotyczących wielu partii produktów i nie powinna być ustalana na granicy (minimum lub maksimum) zdefiniowanego zakresu tolerancji. Ponadto wartości mierzone powinny pozostawać w obrębie zakresu tolerancji dla wartości podanej w całym okresie przydatności do spożycia wyrobu gotowego.

W przypadku żywności innej niż suplementy diety³ (po uprzednim uwzględnieniu zasad zaokrąglania), w zależności od poziomu deklaracji danego składnika odżywczego, oblicza się dopuszczalną górną i dolną wartość graniczną (zgodnie z limitami podanymi w tabeli 2), w której powinien mieścić się wy-

² „Wytyczne dla właściwych organów w sprawie kontroli zgodności z prawodawstwem UE w odniesieniu do: rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady i rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady 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 oraz dyrektywy Rady 90/496/EWG z dnia 24 września 1990 r. w sprawie oznaczania wartości odżywczej środków spożywczych oraz dyrektywy 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych w zakresie określenia limitów tolerancji dla składników odżywczych wymienionych na etykiecie”.

³ W przedmiotowym artykule nie zostaną omówione tolerancje i sposób ich obliczania dla suplementów diety.

TABELA 1. ZASADY ZAOKRĄGLANIA		
Elementy wartości odżywczej	Ilość	Zaokrąglenie
energia	każda wartość	do najbliższego 1 kJ/ 1 kcal
tłuszcz, węglowodany, cukry, białko, błonnik, alkohole wielowodorotlenowe, skrobia	niewykrywalna ilość lub ≤0,5 g na 100 g/ml	można podać „0 g” lub „<0,5 g”
	0,5 g – 10 g na 100 g/ml	do najbliższego 0,1 g
	≥10 g na 100 g/ml	do najbliższego 1 g
kwasy tłuszczowe nasycone i nienasycone	niewykrywalna ilość lub ≤0,1 g na 100 g/ml	można podać „0 g” lub „<0,1 g”
	0,1 g – 10 g na 100 g/ml	do najbliższego 0,1 g
	≥10 g na 100 g/ml	do najbliższego 1 g
sól	niewykrywalna ilość lub ≤0,0125 g na 100 g/ml	można podać „0 g” lub „<0,01 g”
	0,0125 g – 1 g na 100 g/ml	do najbliższego 0,01 g
	≥1 g na 100 g/ml	do najbliższego 0,1 g
witaminy i składniki mineralne	witamina A, kwas foliowy, chlorek, wapń, fosfor, magnez, potas	3 cyfry znaczące
	wszystkie inne witaminy i składniki mineralne	2 cyfry znaczące

nik uzyskany w badaniach laboratoryjnych. Wartości tolerancji obejmują niepewność pomiaru związaną z wartością mierzoną, więc przy weryfikacji uzyskanych wyników badań nie należy brać pod uwagę dodatkowej niepewności pomiaru.

Wyższa matematyka

W odniesieniu do składników odżywczych, dla których podano oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne⁴ ustalono nieco bardziej złożony sposób obliczania dopuszczalnych tolerancji. Metoda postępowania (szczegółowo opisana w punkcie 5 wytycznych KE) zależy przede wszystkim od deklaracji zawartości danych składników w tabeli wartości odżywczej.

- Jeżeli deklaracja w wartości odżywczej jest taka sama jak poziom wskazany w warunkach stosowania określonego oświadczenia to dopuszczalne limity tolerancji oblicza się (po uprzednim uwzględnieniu zasad zaokrąglania) zgodnie z danymi wskazanymi w tabeli 3.

W przypadku składników, dla których w oświadczeniu określono poziom maksymalny (np. nie więcej niż 3 g tłuszczu na 100 g wyrobu z oświadczeniem „niska zawartość tłuszczu”) to w odniesieniu do

⁴ Podobne podejście przy obliczaniu dopuszczalnych tolerancji ma również zastosowanie do witamin i składników mineralnych dodanych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji.

TABELA 2. LIMITY TOLERANCJI DLA ŻYWNOCI (INNEJ NIŻ SUPLEMENTY DIETY)

Elementy wartości odżywczej	Ilość	Limity tolerancji
węglowodany, cukry, białko, błonnik	<10 g na 100 g	±2 g
	10-40 g na 100 g	±20%
	>40 g na 100 g	±8 g
tłuszcz	<10 g na 100 g	±1,5 g
	10-40 g na 100 g	±20%
	>40 g na 100 g	±8 g
kwasy tłuszczowe nasycone i nienasycone	<4 g na 100 g	±0,8 g
	≥ 4 g na 100 g	±20%
sól	<1,25 g na 100 g	±0,375 g
	≥ 1,25 g na 100 g	±20%
witaminy	każda wartość	+50% -35%
składniki mineralne	każda wartość	+45% -35%

TABELA 3. LIMITY TOLERANCJI DLA ŻYWNOCI W ODNIESIENIU DO POZIOMÓW SKŁADNIKÓW, DO KTÓRYCH ODNOSI SIĘ OŚWIADCZENIE

Elementy wartości odżywczej	Strona 1 zakresu tolerancji		Strona 2 zakresu tolerancji
węglowodany, białko, błonnik	<10 g na 100 g	+4 g	-niepewność pomiaru
	10-40 g na 100 g	+40%	-niepewność pomiaru
	>40 g na 100 g	+16 g	-niepewność pomiaru
cukry	<10 g na 100 g	-4 g	+niepewność pomiaru
	10-40 g na 100 g	-40%	+niepewność pomiaru
	>40 g na 100 g	-16 g	+niepewność pomiaru
tłuszcz	<10 g na 100 g	-3 g	+niepewność pomiaru
	10-40 g na 100 g	-40%	+niepewność pomiaru
	>40 g na 100 g	-16 g	+niepewność pomiaru
kwasy tłuszczowe nasycone	<4 g na 100 g	-1,6 g	+niepewność pomiaru
	≥ 4 g na 100 g	-40%	+niepewność pomiaru
kwasy tłuszczowe nienasycone	<4 g na 100 g	+1,6 g	-niepewność pomiaru
	≥ 4 g na 100 g	+40%	-niepewność pomiaru
sól	<1,25 g na 100 g	-0,75 g	+niepewność pomiaru
	≥ 1,25 g na 100 g	-40%	+niepewność pomiaru
witaminy	+50%		-niepewność pomiaru
składniki mineralne	+45%		-niepewność pomiaru

odchyłeń „w górę” stosuje się jedynie niepewność pomiaru (tj. uzyskany wynik minus niepewność pomiaru powinien mieścić się w górnym zakresie wartości podanej w oznakowaniu), a do odchyłeń po stronie minimum akceptowane są odchylenia objęte zakresem podanym w tabeli 3.

Z kolei gdy dla składnika określono poziom minimalny niepewność pomiaru stosuje się w odniesieniu do odchyłeń „w dół” (tj. uzyskany wynik plus niepewność pomiaru powinien mieścić się w dolnym zakresie wartości podanej w oznakowaniu),

a odchylenia objęte zakresem podanym w tabeli 3 mają zastosowanie po stronie maksimum.

- Jeżeli deklaracja w wartości odżywczej jest inna niż poziom wskazany w warunkach stosowania określonego oświadczenia (tj. przekracza wymagane minimum lub jest niższa niż dopuszczalne maksimum) to w pierwszej kolejności należy uwzględnić zasady zaokrąglania w stosunku do deklaracji zawartości danego składnika w wartości odżywczej, a następnie wyliczyć limity tolerancji zgodnie z tabelą 2. Jeżeli uzyskany zakres tolerancji nie pokrywa się z poziomem składnika określonym w oświadczeniu to zastosowanie mają uprzednio wyliczone tolerancje (punkt 5.2 wytycznych KE). W przypadku, gdy uzyskany zakres tolerancji pokrywa się z poziomem składnika określonym w danym oświadczeniu to do minimalnego lub maksymalnego poziomu składnika odżywczego (w zależności od rodzaju podanego oświadczenia) zastosowanie będzie miał zakres tolerancji określony w rubryce „strona 1 zakresu tolerancji” w tabeli 3 (punkt 5.3 wytycznych Komisji Europejskiej).

To jeszcze nie koniec...

Wyniki analiz laboratoryjnych praktycznie nigdy nie odzwierciedlą w stu procentach deklaracji wartości odżywczej podanej w oznakowaniu. Na różnice pomiędzy deklaracją a rzeczywistą zawartością poszczególnych składników odżywczych ma bowiem wpływ wiele czynników – począwszy od źródła danych stanowiących podstawę dla wyznaczenia wartości odżywczej (dane literaturowe, analizy laboratoryjne), przez dokładność analiz, zróżnicowanie jakości stosowanych surowców, wpływ procesów technologicznych, aż po stabilność składników odżywczych, warunki i okres przechowywania wyrobu gotowego.

Przy ocenie zgodności uzyskanych wyników należy wziąć pod uwagę nie tylko same limity tolerancji, wyznaczone zgodnie z omawianymi wytycznymi Komisji Europejskiej, lecz również rodzaj badanego składnika odżywczego (w tym sezonowe wahania jego zawartości oraz szybkość rozkładu w danym rodzaju żywności) i produktu (np. jego niską homogenność), rozmiar i rodzaj ewentualnego odchylenia, sposób ustalania wartości odżywczej przez producenta oraz wyniki jego własnych działań sprawdzających. Postępowanie organów urzędowej żywności nie kończy się zatem na porównaniu uzyskanych wyników badań laboratoryjnych z wyliczonymi limitami tolerancji. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wymaga bowiem prowadzenia dalszych czynności wyjaśniających.

ZASADY NADZORU NAD RYNKIEM NAWOZÓW

Kinga Pszczołkowska

Prawo regulujące rynek nawozów oraz środków wspomagających uprawę roślin, oparte jest na dwóch filarach tj. przepisach unijnych oraz krajowych. Pierwszy z nich stanowi rozporządzenie (WE) nr 2003/2003¹, w którym uregulowane zostały zasady dotyczące wprowadzania do obrotu nawozów oznakowanych jako „NAWÓZ WE”. Krajowym aktem prawnym, a zarazem drugim filarem, jest ustawa z dnia 10 lipca 2007 r. o *nawozach i nawożeniu*², regulująca warunki i tryb wprowadzania do obrotu nawozów (z wyłączeniem spraw związanych z wprowadzaniem do obrotu „NAWOZÓW WE”) oraz środków wspomagających uprawę roślin. Przepis krajowy doprecyzowuje również zagadnienia, o których mowa w rozporządzeniu nr 2003/2003, a których to rozporządzenie samo w sobie nie reguluje.

Zgodnie z przedmiotowym prawem nawozowym, do obrotu na polski rynek można wprowadzać:

Nawozy:

- z oznakowaniem „NAWÓZ WE”,
- powstałe ze zmieszania typów nawozów oznaczonych znakiem „NAWÓZ WE”, przy czym nawozy te nie mogą być oznaczone tym znakiem,
- odpowiadające określonym typom wapna nawozowego,
- naturalne (zbywane jedynie do bezpośredniego rolniczego wykorzystania, wyłącznie na podstawie umowy),
- organiczne, organiczno-mineralne i mineralne nieoznaczone znakiem „NAWÓZ WE”, które mogą być wprowadzone na podstawie pozwolenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
- dopuszczone do obrotu w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej lub Republice Turcji i wyprodukowane w jednym z tych krajów lub państwie członkowskim Europejskiego Stowarzyszenia Wolnego Handlu (EFTA) – stronie umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym, a także

spełniające warunki zawarte w art. 5 ustawy o *nawozach i nawożeniu*.

Środki wspomagające uprawę roślin (do których należą: środki poprawiające właściwości gleby, stymulatory wzrostu i podłoża do upraw):

- wprowadzone na podstawie pozwolenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
- dopuszczone do obrotu w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej lub Republice Turcji i wyprodukowane w jednym z tych krajów lub państwie członkowskim Europejskiego Stowarzyszenia Wolnego Handlu (EFTA) – stronie umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym, a także spełniające warunki zawarte w art. 5 ustawy o *nawozach i nawożeniu*.

Wprowadzanie do obrotu „NAWOZÓW WE”

„NAWOZY WE”, czyli typy nawozów, które zostały wymienione w załączniku I do rozporządzenia 2003/2003, mogą być swobodnie wprowadzone do obrotu zarówno na rynku krajowym, jak i na terenie całej Unii Europejskiej, jeżeli spełniają wymagania ustanowione w tym rozporządzeniu.

Za wprowadzenie „NAWOZU WE” do obrotu odpowiada producent, za którego można uznać: wytwórcę, importera (w przypadku, gdy nawozy przywożone są z krajów trzecich) lub konfeksjonera (pakującego nawozy wytworzone przez wytwórcę lub zaimportowanego z kraju trzeciego przez importera) działającego we własnym imieniu. Zgodnie z powyższym za producenta nawozu powinien być uznany podmiot, który wprowadza „NAWÓZ WE” do obrotu, za wyjątkiem dystrybutora obracającego gotowym produktem niepoddanym przez niego żadnym zabiegom. Należy również podkreślić, że producent (określony w ww. definicji) odpowiada za zgodność „NAWOZU WE” z obowiązującymi przepisami, a więc odpowiada za jego jakość, znakowanie oraz etykietowanie.

Wymogi dotyczące kwestii znakowania oraz etykietowania „NAWOZÓW WE” zostały szczegółowo omówione oraz przedstawione w rozporządzeniu 2003/2003. Przywołane przepisy zobowiązują pro-

¹ Rozporządzenie (WE) nr 2003/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z 13 października 2003 r. w sprawie nawozów (Tekst mający znaczenie dla EOG) (Dz.U. L 304 z 21.11.2003, s. 1, ze zm.)

² Ustawa z 10 lipca 2007 r. o *nawozach i nawożeniu* (Dz. U. z 2017 roku, poz. 668 ze zm.)

ducenta „NAWOZU WE” do stosowania oznakowań identyfikacyjnych wymienionych w art. 9 ww. rozporządzenia, które umieszcza się na opakowaniach lub doczepionych etykietach (w przypadku nawozów pakowanych) lub w dokumentach towarzyszących (jeżeli nawozy są luzem).

Wprowadzanie do obrotu nawozów nieoznaczonych znakiem „NAWÓZ WE”

W państwach członkowskich Unii Europejskiej mogą być również wprowadzane do obrotu nawozy, które nie są znakowane jako „NAWÓZ WE” i podlegają odrębnym przepisom. Prawodawstwo polskie, czyli ustawa *o nawozach i nawożeniu*, reguluje kwestie wprowadzania takich nawozów do obrotu. Zgodnie ze wskazanym przepisem, przedsiębiorca może wprowadzić nawóz lub środek wspomagający uprawę roślin do obrotu po uzyskaniu pozwolenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wymóg ten dotyczy nawozów mineralnych, organiczno-mineralnych i organicznych, a także środków wspomagających uprawę roślin. Wniosek o wydanie pozwolenia na wprowadzenie do obrotu nawozu lub środka wspomagającego uprawę roślin może złożyć: producent (dla środka wyprodukowanego na terenie kraju), importer (dla środka przywiezionego z tzw. państw trzecich), a także producent lub inny podmiot wprowadzający środek na terytorium Polski, dla środków wyprodukowanych lub wprowadzonych do obrotu na terytorium innego państwa Unii Europejskiej.

Przepisy krajowe regulują także jakie dokumenty należy załączyć do wniosku, a także określają dane, które powinny być w nim zawarte, w celu uzyskania pozwolenia na wprowadzenie do obrotu nawozu lub środka wspomagającego uprawę roślin. Pozwolenie to wydawane jest na czas nieokreślony, jednak może być cofnięte w przypadkach ujętych w art. 7 ustawy *o nawozach i nawożeniu*.

Nawozy, na które potrzebne jest pozwolenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi muszą być również właściwie oznakowane. W art. 9 ustawy *o nawozach i nawożeniu* podano dokładne wytyczne jakie informacje należy wskazać w celu umożliwienia identyfikacji nawozu lub środka wspomagającego uprawę roślin.

Warto zaznaczyć, że w ustawie *o nawozach i nawożeniu* funkcjonują również wyjątki od potrzeby uzyskania pozwolenia w zakresie wprowadzania do obrotu. Dotyczy to nawozów naturalnych (które mogą

być zbywane jedynie do bezpośredniego rolniczego wykorzystania na podstawie umowy pisemnej), nawozów powstałych ze zmieszania „NAWOZÓW WE” oraz nawozów mineralnych odpowiadającym typom wapna nawozowego, których wymagania zostały określone w odrębnych przepisach. Do wyjątków w tym zakresie należą również nawozy i środki wspomagające uprawę roślin, które są dopuszczone do sprzedaży w państwach Unii Europejskiej, na terenie Republiki Turcji lub w krajach członkowskich Europejskiego Stowarzyszenia Wolnego Handlu (EFTA), o ile spełniają wymogi dotyczące zapewnienia ochrony roślin oraz bezpieczeństwa zdrowia ludzi i zwierząt, a także udowodniono ich przydatność do stosowania. W tym miejscu warto zaznaczyć, że za weryfikację zgodności prawa polskiego z prawem innego kraju odpowiada wprowadzający do obrotu.

Działania Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Nadzór nad wprowadzeniem do obrotu nawozów, nawozów oznaczonych jako „NAWÓZ WE” i środków wspomagających uprawę roślin sprawuje Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Zadania organu kontrolnego zostały uszczegółowione w ustawie *o nawozach i nawożeniu*. Do obowiązków IJHARS należy m.in. przeprowadzanie kontroli w zakresie:

- zgodności nawozów oznaczonych jako „NAWÓZ WE” z typami tych nawozów określonymi w rozporządzeniu 2003/2003,
- spełniania przez nawozy, nawozy oznaczone znakiem „NAWÓZ WE” i środki wspomagające uprawę roślin określonych w przepisach wymagań jakościowych,
- przestrzegania przepisów dotyczących obrotu nawozami, nawozami oznaczonymi znakiem „NAWÓZ WE” oraz środkami wspomagającymi uprawę roślin,
- zgodności wapna nawozowego z jego typami oraz szczegółowymi wymaganiami jakościowymi.

Badania laboratoryjne próbek nawozów oraz środków wspomagających uprawę roślin pobranych w toku kontroli IJHARS przeprowadzane są przez Okręgowe Stacje Chemiczno-Rolnicze, natomiast próbek nawozów oznaczonych jako „NAWÓZ WE” w akredytowanych laboratoriach, wskazanych w przepisach, które zostały wydane na podstawie art. 15, pkt 1 ustawy *o nawozach i nawożeniu*.

Bardzo ważnym elementem kontroli, pozostającym w gestii IJHARS, jest sprawdzanie poprawności oznakowania i stosowania etykiet, opakowań jednostkowych oraz dokumentów towarzyszących.

Warto również zaznaczyć, że IJHARS nie przeprowadza kontroli w zakresie warunków stosowania i przechowywania nawozów, nawozów oznaczonych znakiem „NAWÓZ WE” i środków wspomagających uprawę roślin, a także w zakresie spełnienia wymagań stosowanych dla tych środków, wytworzonych z produktów ubocznych (lub zawierających w swoim składzie produkty uboczne) pochodzenia zwierzęcego.

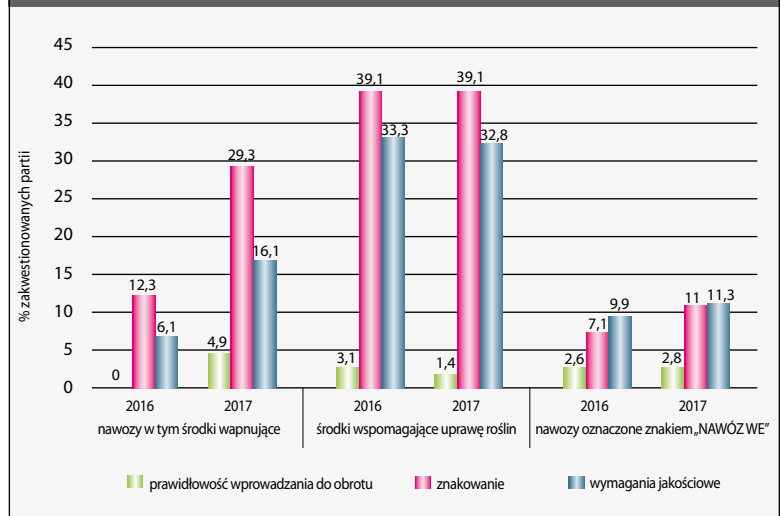
Wyniki kontroli

W okresie od marca do maja 2017 roku wojewódzkie inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych przeprowadziły kontrolę prawidłowości wprowadzania do obrotu i znakowania nawozów, nawozów oznaczonych znakiem „NAWÓZ WE” oraz środków wspomagających uprawę roślin, pod kątem zgodności z obowiązującymi przepisami. Kontroli w zakresie prawidłowości wprowadzania do obrotu oraz znakowania poddano 219 partii, gdzie w przypadku wprowadzania do obrotu zakwestionowano 6 partii, a w przypadku znakowania 51 partii – co stanowiło łącznie 26,0% skontrolowanych partii ogółem. Kontrolą w zakresie parametrów jakościowych objęto natomiast 198 partii. Nieprawidłowości stwierdzono w 37 partiach wprowadzonych do obrotu, co stanowiło 18,7%.

Niezgodności wykryte podczas kontroli dotyczyły m.in. wprowadzania: środków bez wymaganego pozwolenia MRiRW, nawozów oznaczonych „NAWÓZ WE” niezgodnych z typami nawozów, o których mowa w Załączniku I do rozporządzenia 2003/2003 oraz wapna nawozowego, które nie spełniało określonych wymagań³ oraz dopuszczalnego poziomu zanieczyszczenia kadmem.

Najczęściej powtarzane przez producentów błędy dotyczyły znakowania, w tym: podawania w nieprawidłowy sposób informacji o zawartości deklarowanych składników pokarmowych lub braku informacji

WYKRES 1. UDZIAŁ NIEPRAWIDŁOWOŚCI STWIERDZONYCH PODCZAS KONTROLI PLANOWYCH W LATACH 2016–2017



o tych składnikach, podawania parametrów jakościowych, nazwy oraz instrukcji stosowania niezgodnie z decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi zezwalającą na wprowadzanie do obrotu. Równie często powtarzającym się błędem był brak informacji o masie netto.

Porównując wyniki kontroli przeprowadzonej w 2017 roku z kontrolą w tym samym zakresie przeprowadzoną w 2016 roku (wykres 1), należy podkreślić znaczący wzrost zakwestionowanych partii dla nawozów oraz nawozów oznaczonych „NAWÓZ WE”. Nieznaczny spadek nieprawidłowości nastąpił dla środków wspomagających uprawę roślin, jednak wciąż jest to grupa, w której niezgodności występują najczęściej.

Planowane są kolejne artykuły dotyczące nawozów, nawozów oznaczonych jako „NAWÓZ WE” oraz środków wspomagających uprawę roślin, w tym w zakresie znakowania.



³ Załącznik 6 Rozporządzenia Ministra Gospodarki z 8 września 2011 r. w sprawie pakowania nawozów mineralnych, umieszczania informacji o składnikach nawozowych na opakowaniach, sposobu badania nawozów mineralnych oraz typów wapna nawozowego (Dz. U. nr 183, poz. 1229)

Joanna
Maryniak-Szpilarzka

SŁUŻBOWE WYJAZDY ZAGRANICZNE, czyli co musisz wiedzieć zanim wyruszysz w podróż

Podróżowanie po świecie jest formą poznawania nowych kultur, której nigdy nie zastąpi oglądanie programów telewizyjnych czy czytanie książek. Przebywanie wśród ludzi z danego kraju i doświadczenie otaczającej ich rzeczywistości, nadaje kontekst obyczajom oraz pozwala pojąć sens zachowań dotychczas dla nas niezrozumiałych. Nawet krótkie wyjazdy są źródłem cennej wiedzy i nowych umiejętności, nie wspominając o możliwości nauki języków obcych. Chcąc jednak uniknąć nieprzyjemnych sytuacji i niepotrzebnego stresu, do każdej podróży należy właściwie się przygotować. Nawet jeśli należymy do osób spontanicznych, które nie potrzebują wielu miesięcy na zaplanowanie wyjazdu, pewnych kwestii nie można zaniedbać np. obowiązkowych szczepień czy sprawdzenia ważności paszportu. Przygotowanie jest natomiast kluczowym elementem w przypadku zagranicznych delegacji służbowych, ponieważ lista rzeczy wymagających dopilnowania jest znacznie dłuższa i uregulowana konkretnymi przepisami prawa.

Do napisania tego artykułu zainspirowały mnie liczne pytania kierowane do Biura Współpracy Międzynarodowej, które nie dotyczyły jedynie kwestii proceduralnych, ale często były to prośby o praktyczną radę w konkretnej sprawie. Mam nadzieję, że ten krótki poradnik okaże się pomocny nie tylko w uporządkowaniu formalnych czynności, które należy podjąć przy realizacji zagranicznego służbowego wyjazdu, ale także pomoże dobrze przygotować się do każdej podróży.

Zanim wyruszysz w podróż – formalnie

Podstawą formalną podróży służbowej jest wydawane przez pracodawcę polecenie wyjazdu służbowego, które określa termin, miejsce oraz cel delegacji. Dla zachowania przejrzystości przeważnie przyjmuje ono formę pisemną i wymaga wypełnienia odpowiedniego druku¹. W przypadku kobiet w ciąży lub opiekunów dziecka do lat 4 niezbędne jest

dotatkowo uzyskanie zgody pracownika na tego typu wyjazd².

Każdej osobie odbywającej podróż służbową przysługują środki na pokrycie kosztów związanych z delegacją. Pracowników administracji publicznej obowiązują zasady określone w *Rozporządzeniu Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 29 stycznia 2013 r. w sprawie należności przysługujących pracownikowi zatrudnionemu w państwowej lub samorządowej jednostce sfery budżetowej z tytułu podróży służbowej*³. Powyższy akt prawny zawiera wytyczne w zakresie wysokości oraz warunków ustalania przysługujących należności tj.: diet oraz zwrotu kosztów przejazdu, dojazdów środkami komunikacji miejscowej, noclegów, a także innych niezbędnych udokumentowanych wydatków, określonych lub uznanych przez pracodawcę (np. opłata za wejście na targi)⁴. Wspomniane kwoty różnią się w zależności od kraju docelowego. Przed rozpoczęciem przygotowań do służbowego wyjazdu warto zapoznać się z ww. rozporządzeniem oraz wewnętrznymi procedurami⁵. Na niektóre istotne kwestie warto jednak zwrócić szczególną uwagę:

- Początek zagranicznej podróży służbowej dla dróg lądowych i morskich rozpoczyna się z chwilą przekroczenia granicy (wcześniej jest to delegacja krajowa objęta odrębnymi procedurami), ale w przypadku drogi powietrznej – już w momencie startu samolotu.
- Kwotę diety zmniejsza się o koszt zapewnionego bezpłatnego wyżywienia np. jeśli śniadanie jest uwzględnione w ramach usługi hotelowej, dieta jest pomniejszana o 15%.

¹ Dla pracowników GIJHARS jest to formularz F-3 PG-S-07 dostępny po zalogowaniu na stronie intranetowej Inspekcji w zakładce „Procedury ogólne”, jest też informacją dla Biura Kadr i Szkoleń o przyczynie nieobecności pracownika w pracy.

² Pracownicy GIJHARS pobierają formularz zgody w Biurze Kadr i Szkoleń.

³ <http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20130000167>.

⁴ W GIJHARS komórka organizacyjną odpowiedzialną za zapewnienie środków pieniężnych na wyjazd jest Biuro Budżetowo-Rachunkowe. Podstawą ich otrzymania jest złożenie przez pracownika wniosku elektronicznego w systemie e-zmówienie.

⁵ Procedura obowiązująca pracowników GIJHARS: PG-S-07 *Służbowe wyjazdy zagraniczne* posiada dodatkowo uproszczony schemat postępowania, który ma na celu ułatwienie przejścia przez poszczególne etapy formalnego przygotowania do wyjazdu.

- Pracownikowi, któremu zapewniono w czasie podróży zagranicznej bezpłatne, całodienne wyżywienie, przysługuje jedynie 25% diety ustalonej dla danego kraju.
- W razie nieprzedłożenia rachunku za nocleg, pracownikowi przysługuje ryczałt w wysokości 25% limitu, o którym mowa w rozporządzeniu np. w sytuacji, gdy zatrzymujemy się u rodziny zamiast w hotelu.
- W przypadku choroby powstałej podczas podróży zagranicznej pracownikowi przysługuje zwrot udokumentowanych kosztów leczenia za granicą, jednak nie dotyczy to leków i zabiegów, które nie są konieczne.

Za dopilnowanie wszystkich niezbędnych formalności związanych z wyjazdem odpowiedzialny jest zazwyczaj pracownik, chyba że wewnętrzne procedury danej firmy lub instytucji stanowią inaczej. Często w danej jednostce funkcjonuje komórka, która odpowiada za zakup wybranych połączeń i rezerwacje pokoi hotelowych⁶. Przy wyborze noclegu obowiązują limity określone we wspomnianym wcześniej rozporządzeniu. Należy jednak pamiętać, że w wielu państwach do kosztów usługi hotelowej oddzielnie doliczany jest również podatek miejski lub opłata klimatyczna. Należy uwzględnić ten fakt przy kalkulacji kosztów delegacji⁷ lub przy rozliczeniu.

Po powrocie z delegacji konieczne jest rozliczenie się z otrzymanych środków i poniesionych wydatków⁸. Następuje ono na podstawie posiadanych rachunków i faktur (wystawionych na pracodawcę) w walucie otrzymanej zaliczki, w walucie wymiennej albo w walucie polskiej, według średniego kursu z dnia jej wypłacenia.

Pisząc na temat finansowania delegacji zagranicznych warto wiedzieć, że biorąc udział w spotkaniach różnych organizacji międzyrządowych i międzynarodowych (np. organów Unii Europejskiej) istnieje możliwość uzyskania refundacji kosztów podróży przekazywanej na konto instytucji delegującej. W tym celu konieczne jest wypełnienie (na miejscu posiedzenia lub przed wyjazdem) właściwego do-

kumentu o dane inspekcji ubiegającej się o zwrot, a także odpowiednie udokumentowanie obecności na spotkaniu. Może to być lista obecności, pisemna deklaracja pracownika, bilety i karty pokładowe etc.

Czynnością praktykowaną głównie przez urzędy jest przygotowanie instrukcji wyjazdowej⁹ na spotkanie. Jest to krok kluczowy w przypadku, gdy pracownik reprezentuje stanowisko swojej instytucji lub kraju. W innych sytuacjach można pominąć ten etap np. gdy jesteśmy słuchaczem na konferencji czy jedziemy na międzynarodowe targi. Projekty instrukcji zazwyczaj konsultowane są z innymi merytorycznie właściwymi instytucjami i zawsze zatwierdzane przez przełożonych. Potwierdzeniem wykonania powierzonych nam obowiązków służbowych jest przedłożenie sprawozdania¹⁰ z zagranicznego wyjazdu, które w przypadku pracowników GIJHARS należy sporządzić każdorazowo, bez względu na charakter delegacji (obejmuje też szkolenie, konferencja, targi etc.).

Zanim wyruszysz w podróż – praktycznie

Przed wyruszeniem w każdą podróż w pierwszej kolejności należy pamiętać o swoim zdrowiu i bezpieczeństwie. Wyjazdy do wielu krajów, zwłaszcza egzotycznych, wiążą się ze zwiększonym ryzykiem zachorowania na choroby zakaźne. Dlatego warto odpowiednio wcześniej pomyśleć o szczepieniach ochronnych mając jednocześnie na uwadze, że nie jest to tylko kwestia naszego własnego bezpieczeństwa – bez wybranych szczepień możemy po prostu nie zostać wpuszczeni na teren danego państwa. Międzynarodowe przepisy dotyczące zdrowia dzielą szczepienia na:

- **zalecane** np. przeciw błonicy, tężcowi czy durowi brzuszemu – ich wykonanie zależy od takich czynników jak: sytuacja epidemiologiczna danego kraju, ogólny stan naszego zdrowia i odporności, długości podróży etc.,
- **obowiązkowe** np. przeciw żółtej gorączce zwanej również żółtą febrą – konieczne w przypadku podróży do niektórych państw afrykańskich, ale również gdy podróżujący przejeżdża przez tereny endemiczne występowania tej choroby (choć nie stanowią one docelowego punktu jego podróży). Po odbyciu takiego szczepienia otrzymujemy Mię-

⁶ W przypadku GIJHARS jest to Biuro Administracji, realizujące zadanie na podstawie złożonego przez pracownika wniosku elektronicznego.

⁷ Wniosek F-3 PG-S-07 w sprawie wyjazdu służbowego za granicę zawiera jednocześnie kalkulację kosztów.

⁸ Dla pracowników GIJHARS jest to formularz F-5/PG-S-7 składany w Biurze Budżetowo-Rachunkowym.

⁹ Pracownicy GIJHARS przygotowują instrukcję wyjazdową na formularzu F-4 PG-S-07.

¹⁰ Pracownicy GIJHARS przygotowują sprawozdanie na formularzu F-7 PG-S-07 (wyjazd wymagający przygotowania stanowiska) lub F-8 PG-S-07.

dzynarodowe Świadectwo Szczepień (*International Certificates of Vaccination*) – tzw. „żółta książeczkę”, potrzebną do okazania na granicy.

Szczepienia ochronne wykonywane są w stacjach sanitarno-epidemiologicznych i innych wyspecjalizowanych punktach szczepień – wojewódzkich i regionalnych. **Informacje na temat zalecanych i obowiązkowych szczepień w danym kraju można znaleźć między innymi na stronie Ministerstwa Spraw Zagranicznych RP¹¹**, na której zamieszczony został szczegółowy opis danego państwa uwzględniający między innymi takie zagadnienia jak: bezpieczeństwo (w tym zagrożenie atakami o podłożu terrorystycznym), zdrowie czy ubezpieczenia. Zdecydowanie polecam zapoznanie się z profilem kraju, do którego zmierzamy wyruszyć z podróżą.

Należy mieć też na uwadze, że na niektóre poważne choroby nie istnieją szczepionki (np. malaria) i konieczne może okazać się uzyskanie recepty na odpowiednie leki u lekarza specjalisty. Skompletowanie odpowiedniej apteczki jest kolejnym bardzo ważnym punktem przygotowań do podróży, ponieważ pewne dolegliwości mogą się nam przydarzyć wszędzie. Oczywiście zawartość apteczki zależeć będzie od celu naszej podróży, warunków sanitarnych czy dostępności aptek na miejscu. Jednak zawsze pamiętajmy o zabraniu odpowiedniej ilości leków, które przyjmujemy na stałe, lekach łagodzących dolegliwości żołądkowe i skutki odwodnienia organizmu, lekach przeciwbólowych i przeciwwirusowych oraz materiałach opatrunkowych.

W przypadku gdy mimo odpowiedniej profilaktyki zdarzy się nam zachorować lub będziemy mieć wypadek, warto wiedzieć jakie mamy prawa w zakresie opieki zdrowotnej w danym kraju. Jeśli płacimy składki na Narodowy Fundusz Zdrowia przed wyjazdem powinniśmy złożyć wniosek, w oddziale lub drogą elektroniczną, o bezpłatną **Europejską Kartę Ubezpieczenia Zdrowotnego (EKUZ)¹²**. Powyższy dokument zapewnia nam dostęp do wszelkich niezbędnych z medycznego punktu widzenia usług państwowej opieki zdrowotnej podczas tymczasowego pobytu w dowolnym z 28 państw członkowskich Unii Europejskiej, w Islandii, Liechtensteinie,

Norwegii i Szwajcarii na takich samych warunkach i w takiej samej cenie (czyli w niektórych krajach bezpłatnie) jak osobom ubezpieczonym w danym kraju. Szczegółową instrukcję jak wyrobić EKUZ wraz z wzorami wniosków znajdziemy na stronie internetowej NZF¹³. Dobrze pamiętać, że ww. karta nie jest alternatywą dla ubezpieczenia podróży, w związku z powyższym nie obejmuje kosztów związanych z przelotem do kraju, zagubionym bagażem bądź kradzieżą.

W przypadku państw, które nie honorują EKUZ zalecane jest wykupienie dodatkowo polisy ubezpieczeniowej. Opieka medyczna i hospitalizacja w wielu krajach jest bardzo droga np. w USA czy Tajlandii. Chcąc uniknąć wysokich kosztów leczenia oraz innych formalnych problemów warto udać się do jednego z działających na rynku towarzystw ubezpieczeniowych lub biura podróży. Dodatkowo ubezpieczenie można rozszerzyć o inne usługi związane z podróżą np. transport medyczny, kontynuację leczenia po powrocie, a także odszkodowanie za zgubiony lub skradziony bagaż.

Kolejną bardzo ważną kwestią jest odpowiednie zabezpieczenie finansowe podróży. Oczywiście w przypadku służbowego wyjazdu zagranicznego otrzymujemy diety, zgodnie z zasadami opisanymi w pierwszej części artykułu. Należy jednak mieć na uwadze, że w trakcie pobytu za granicą mogą zdarzyć się różne nieprzewidziane okoliczności takie jak kradzież lub zgubienie portfela. Dlatego nadrzędną zasadą jest separacja posiadanych środków: rozdzielamy karty płatnicze od gotówki – w razie zaistnienia którejś z wspomnianej sytuacji nie stracimy wszystkiego. Unikajmy też trzymania całej gotówki w jednym, zwłaszcza widocznym, miejscu. Na wszelki wypadek warto zapisać w telefonie czy notatniku numer alarmowy do naszego banku, gdybyśmy musieli szybko zablokować ukradzioną lub zgubioną kartę. Nie zapominajmy również o zachowaniu szczególnej ostrożności w zatłoczonych miejscach, w pobliżu atrakcji turystycznych, środkach komunikacji miejskiej czy na bazarach.

Poza kwestiami bezpieczeństwa dobrze jest sprawdzić wcześniej jaki jest kurs przewalutowania dla naszego banku, ponieważ wspomniane opłaty mogą

¹¹ http://www.ms.gov.pl/pl/informacje_konsularne/profile_krajow/.

¹² <http://ec.europa.eu/social/main.jsp?catId=559&langId=pl>.

¹³ <http://www.nfz.gov.pl/dla-pacjenta/zalattw-sprawie-krok-po-kroku/jak-wyrobic-karte-ekuz/>.

być bardzo wysokie. Przed podróżą poza Unię Europejską warto poinformować bank o naszym wyjeździe, w przeciwnym wypadku może on zablokować kartę z przyczyn bezpieczeństwa podczas dokonania transakcji lub wypłaty z bankomatu. Pamiętajmy również, że nie zawsze wszystkie typy kart płatniczych są honorowane, w wielu państwach tylko jeden z systemów rozliczeniowych (Visa lub MasterCard) jest akceptowany. Z kolei w krajach takich jak np. Iran, które nie funkcjonują w ramach globalnego systemu bankowego, nie wypłacimy żadnych pieniędzy z polskiego konta bankowego – sprawdźmy więc, jak wygląda sytuacja w miejscu do którego się wybieramy.

Przedostatni punkt naszych przygotowań wydaje się być najbardziej oczywisty, ale również w tym przypadku możemy napotkać niemiłe niespodzianki. Zawsze sprawdzamy ważność naszych dokumentów: dowodu osobistego lub paszportu. Pamiętajmy, że w wielu przypadkach termin ważności paszportu musi być odpowiednio długi np. min. 3 miesiące. Uwzględnijmy w naszych planach czas na ewentualną wymianę dokumentów.

Tę samą zasadę stosujemy w przypadku wiz. Ich uzyskanie czy przedłużenie może być procesem dość czasochłonnym, często wieloetapowym. To, czy w podróży do konkretnego państwa potrzebna jest wiza, zależy od indywidualnych umów międzynarodowych między konkretnymi krajami lub organizacjami międzynarodowymi. Czasami procedura ogranicza się jedynie do zakupu wizy na przejściu granicznym czy uzyskania e-wizy (składamy wtedy wniosek elektroniczny i dokonujemy opłaty przelewem), ale w przypadku niektórych państw np. USA konieczna jest wizyta w placówce dyplomatycznej. Zaplanujmy więc z wyprzedzeniem powyższe czynności, ponieważ mogą nam zająć nawet kilka tygodni. Dodatkowo warto wiedzieć, że jeżeli pracownik wykonujący polecenie służbowe zmuszony jest ponieść dodatkowy wydatek związany z wykupieniem wizy, to koszty zostaną zwrócone przez pracodawcę¹⁴.

Wybierając się już na lotnisko warto wcześniej upewnić się czy nie nastąpiły zmiany w naszym locie lub czy nie został on odwołany. Wiele linii

lotniczych umożliwia wcześniejsze odprawienie się *on-line*, co pozwala nie tylko na pobranie karty pokładowej na telefon lub jej wydrukowanie w domu/biurze, ale również na wybór preferowanego miejsca w samolocie. Pakując walizkę trzeba mieć na względzie limity bagażowe (wagowe i rozmiarowe), ponieważ w przypadku ich przekroczenia konieczna może się okazać dodatkowa opłata. Jest to szczególnie ważne jeśli podróżujemy jedynie z bagażem podręcznym. Linie lotnicze przeważnie podają tego typu informacje w swoich regulaminach zakupu usług. Pamiętajmy również, że po zastrzeżeniu przepisów bezpieczeństwa limit płynów (również aerozoli i żeli), które można ze sobą zabrać do podręcznego bagażu mogą znajdować się w opakowaniach do 100 ml objętości, a umieszczone powinny być w jednej przezroczystej, zamkniętej torbie o pojemności nie przekraczającej 1 litra. Dozwolone są natomiast leki i inne produkty spożywcze niezbędne w trakcie podróży ze względu na szczególne wymagania zdrowotne, w tym żywność dla niemowląt. Dobrze jest rozejrzeć się na lotnisku, gdyż zazwyczaj wyznaczane jest oddzielne stanowisko na odprawie bezpieczeństwa, dla osób posiadających tego typu produkty. Więcej informacji na ten temat znaleźć można na stronie Urzędu Lotnictwa Cywilnego¹⁵.

Na temat wyjazdów zagranicznych, zarówno tych służbowych jak i prywatnych, można by napisać niejedną książkę okraszoną anegdotami, przygodami i niespodziewanymi wydarzeniami. Trudno uwzględnić wszystkie aspekty tego zagadnienia w krótkim artykule, jednocześnie nie powielając niektórych zapisów zawartych w regulaminach, procedurach i przepisach prawnych. Dlatego zachęcam do odwiedzenia i przestudiowania przywołanych w artykule stron internetowych i dokumentów oraz samodzielnego uzupełnienia wiedzy w powyższym zakresie. Natomiast pracownikom GIJHARS przypominam, że zawsze mogą zwrócić się o pomoc i poradę do Biura Współpracy Międzynarodowej.

¹⁴ Pracownicy GIJHARS zobowiązani są w tym celu do złożenia wniosku elektronicznego w systemie e-zamówienie.

¹⁵ <http://www.ulc.gov.pl/pl>.

Magdalena Kowalska

40. SESJA KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO

W dniach 17–22 lipca 2017 r. w Genewie odbyła się 40. sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO). W sesji uczestniczyły 152 delegacje państw członkowskich KKŻ FAO/WHO oraz przedstawiciele 46 międzynarodowych rządowych i pozarządowych organizacji.

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

KKŻ FAO/WHO podczas obrad ostatecznie zatwierdziła ponad 40 nowych oraz zrewidowanych norm i innych tekstów dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności opracowanych przez Komitety KKŻ FAO/WHO od ostatniej sesji w 2016 r., w tym:

- Referencyjne wartości spożycia witamin D i E;
- Normy dla tymianku i pieprzu;
- Normę dla oleju rybnego;
- Normę dla sproszkowanych filtratów mlecznych;
- Kodeksy praktyki redukcji i zapobiegania zanieczyszczeniom – zbóż mykotoksynami i ryżu arsenem.

Podjęto również decyzję o rozpoczęciu nowych prac dotyczących m.in.:

- Rewizji normy dla oliwy z oliwek i oliwy z wyłóków oliwek;

- Opracowania kodeksu praktyki dla redukcji estrów MCPD i estrów glicydolowych w olejach rafinowanych i produktach zawierających oleje rafinowane, w szczególności w preparatach dla niemowląt;
- Rewizji kodeksu praktyki dla ograniczenia i powstrzymania lekooporności (CAC/RCP 61-2005);
- Opracowania wytycznych dla zintegrowanego nadzoru i monitoringu lekooporności.

Istotnym zagadnieniem omawianym podczas sesji były także propozycje WHO związane ze spożyciem alkoholu. Globalna strategia redukcji szkodliwych skutków spożycia alkoholu została włączona do listy strategii przyjętych na 70. sesji WHA w maju 2017 r. Jedną z proponowanych opcji jest dodanie na etykietach produktów informacji o szkodliwym działaniu alkoholu. KKŻ zwróciła uwagę, że strategię FAO i WHO są brane pod uwagę podczas prac KKŻ przy zachowaniu potrzeby respektowania szczególnego mandatu tej organizacji. Propozycja WHO została przekazana pod obrady Komitetu KKŻ ds. Znakowania Żywności.

Dodatkowo podczas sesji omówiono propozycję powołania nowego komitetu CCSA (*Codex Committee on Standards Advancement*). Ten temat wywołał najdłuższą dyskusję podczas całej sesji.

Sekretariat przedstawił założenia: Komitet zajmowałby się wyłącznie dokumentami komitetów pracujących korespondencyjnie, podczas opracowania których napotkano problemy. Jako przykład i propozycję pilotażową podano dokument komitetu CCS – *Norma dla nieodwirowanego odwodnionego soku z trzciny cukrowej*. Sesje komitetu CCSA miałyby odbywać się przed lub po sesjach KKŻ; byłyby finansowane z budżetu KKŻ. W zależności od agendy sesje trwałyby 1–2 dni.

W dyskusji generalnie delegacje poparły samą ideę, ale nie było zgody odnośnie decyzji o powołaniu pilotażowej sesji komitetu już w 2018 r.



Ostatecznie uzgodniono, że Sekretariat przygotowuje dokument, w którym prześle szczegółowe informacje na temat propozycji takie jak zakres kompetencji komitetu, sposób działania i koszty. Dokument zostanie omówiony na 35. Sesji CCEXEC i 41. Sesji KKŻ.

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

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

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

W wyborach członków Komitetu Wykonawczego na bazie geograficznej wybrano:

- Afryka – Nigeria
- Azja – Malezja
- Ameryka Łacińska i Karaiby – Meksyk
- Ameryka Północna – USA
- Bliski Wschód – Egipt
- Europa – Norwegia
- Południowo-Zachodni Pacyfik – Australia.

Wyznaczono również formalnie koordynatorów regionalnych:

- Afryka – Kenia
- Azja – Indie
- Europa – Kazachstan
- Ameryka Łacińska i Karaiby – Chile
- Ameryka Północna i Południowo-Zachodni Pacyfik – Vanuatu
- Bliski Wschód – Iran.



W ramach prowadzonych działań na rzecz ustanowienia przez ONZ 7 czerwca jako Światowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności, KKŻ przyjęła z zadowoleniem uchwaloną na 40. Sesji FAO rezolucję w tej sprawie. KKŻ zwróciła się również do państw członkowskich WHO o wsparcie włączenia tego tematu do agendy 71. sesji WHA w maju 2018 r.

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



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

Martyna Mielewczyk

WYKORZYSTANIE CHROMATOLOGRAFII GC-MS W ANALIZIE ZAFALSZOWAŃ ŻYWNOCİ

Chromatografia gazowa ze spektrometrem masowym staje się techniką powszechnie stosowaną w laboratoriach badawczych. Jest ona najefektywniejszą metodą do oznaczeń śladowych ilości lotnych związków organicznych w wielu dziedzinach takich jak żywność, woda, powietrze czy leki.

Spektrometria mas w pigułce – podstawy teoretyczne

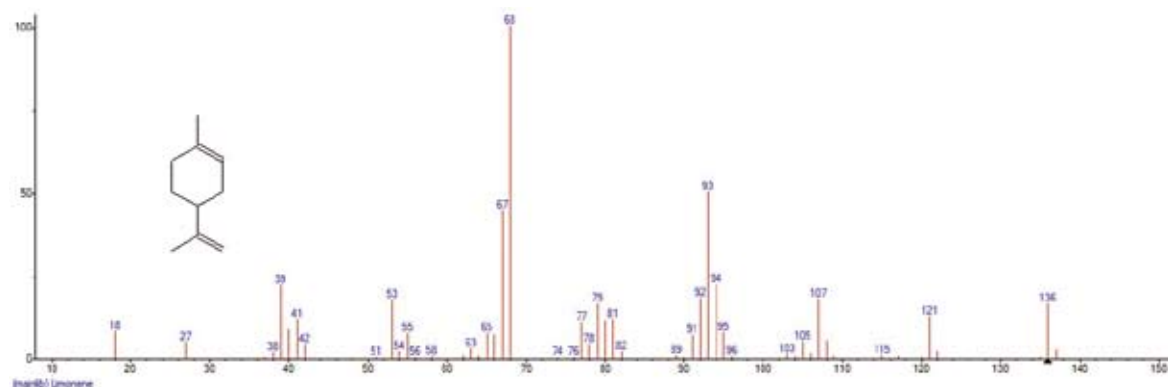
Spektrometria mas w sposób znaczący różni się od pozostałych metod spektrometrii cząsteczkowej ze względu na inny przedmiot badań. W spektrometrii molekularnej z zakresu podczerwieni czy spektrometrii magnetycznego rezonansu jądowego przedmiotem analiz jest zjawisko absorpcji promieniowania elektromagnetycznego o odpowiedniej częstotliwości. Następuje przejście cząsteczki ze stanu podstawowego do wzbudzonego i następnie wskutek przejść promienistych lub bezpromienistych, powrót cząsteczki do stanu podstawowego. W spektrometrii mas cząsteczki są jonizowane i analizie poddawane jony, w wyniku czego mamy do czynienia ze zjawiskiem destrukcyjnym, ponieważ nie jest otrzymywana z powrotem substancja wyjściowa. Dochodzi do rozdziału jonów w zależności od stosunku masy do ładunku (m/z) oraz określenia ich stężenia. Jony mogą ulegać rozpadowi, tzw. „fragmentacji”, która prowadzi do powstania wielu jonów. Są one dalej rozdzielane w analizatorze spektrometru mas w zależności od stosunku m/z tworząc widmo, stanowiące źródło cennych informacji o strukturze i składzie analizowanych substancji (Rys. 1).

Metoda spektrometrii mas jest szeroko stosowana w dziedzinie chemii organicznej, gdzie każdy związek organiczny ulega fragmentacji mas w charakterystyczny dla jego struktury sposób, w związku z czym, nigdy nie otrzymamy dwóch identycznych widm mas.

Analiza jakościowa i ilościowa GC-MS w żywności

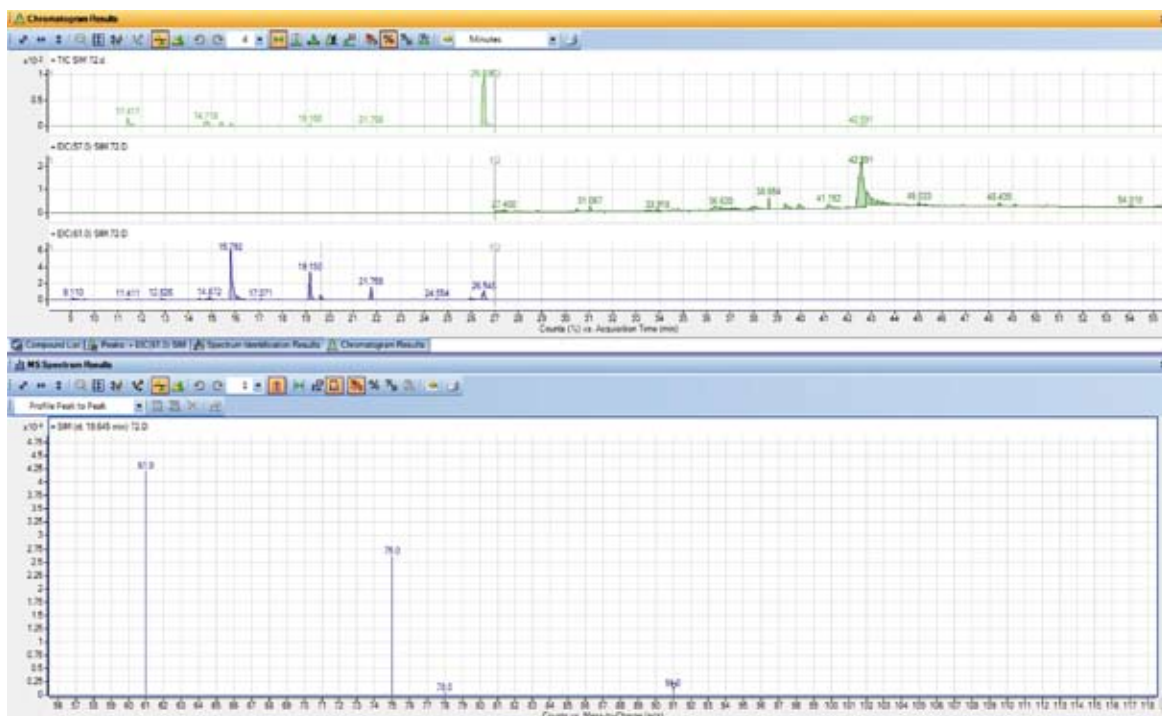
Metoda GC-MS to połączenie chromatografii gazowej ze spektrometrią mas. Jest wykorzystywana zarówno do identyfikacji poszczególnych składników mieszanin związków organicznych jak i do ich ilościowego oznaczania. Jest bardzo czuła, dlatego przeprowadza się za jej pomocą analizy ilościowe mieszanin o bardzo niskich stężeniach. Stosowanie w takich przypadkach zwykłej chromatografii gazowej z innym rodzajem detekcji może utrudniać uzyskanie wystarczającego rozdźwięku chromatograficznego, a także nie daje pewności czy otrzymany sygnał odpowiada oznaczanemu związkowi.

Jakościowa analiza uzyskanych widm mas pozwala na identyfikację związków znajdujących się w złożonych matrycach (Rys.2). Wykorzystując bibliotekę widm NIST (Rys. 3) istnieje możliwość rozpoznania nieznanymi substancji oraz określenia struktury różnych



Rys. 1 Przykład widma masowego limonenu.

Źródło: biblioteka widm NIST



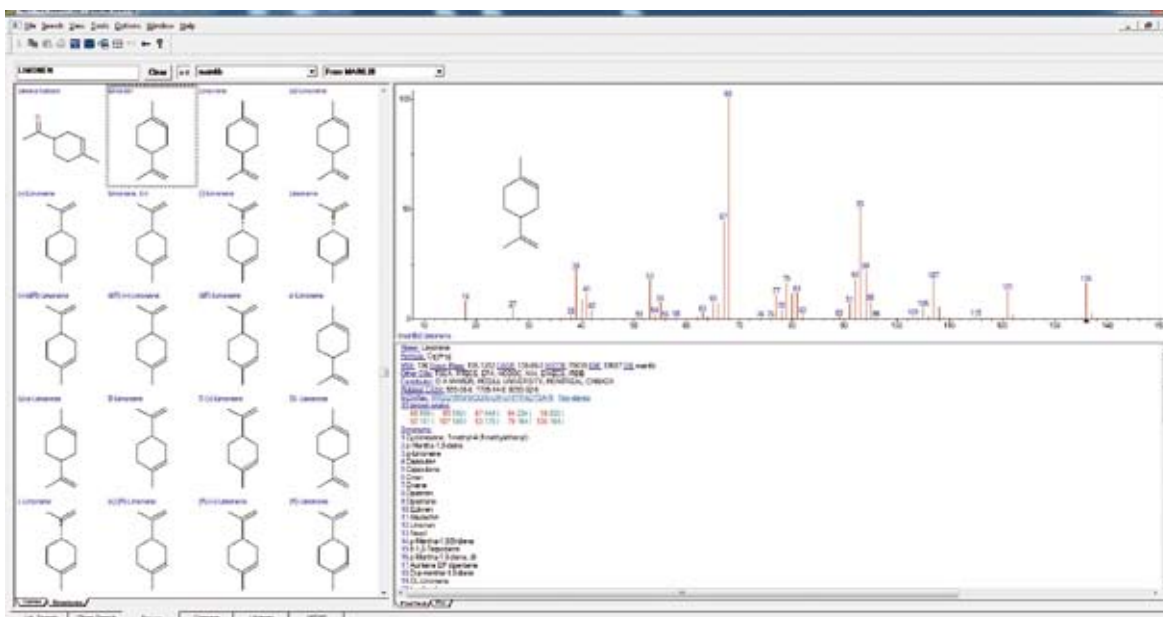
Rys. 2. Jakościowe oznaczanie związków w MassHunter Qualitative.

Źródło: CL GIJHARS w Poznaniu

związków organicznych. Jednym z przykładów są metody z zakresu wykrywania zafałszowań win. Na podstawie uzyskanych widm mas można określić m.in. dodatek syntetycznego glicerolu mającego wpływ na smakowość i łagodność wina oraz zwiększającego jego gęstość. Dodatek glicerolu wpływa na zawartość ekstraktu bezcukrowego, który jest podstawą klasyfikacji jakościowej win. Charakterystyczne związki powstające w wyniku transestryfikacji triglicerydów roślinnych i zwierzęcych przy użyciu metanolu oraz syntezy glicerolu z produktów petrochemicznych można wykryć za pomocą chromatografii gazowej

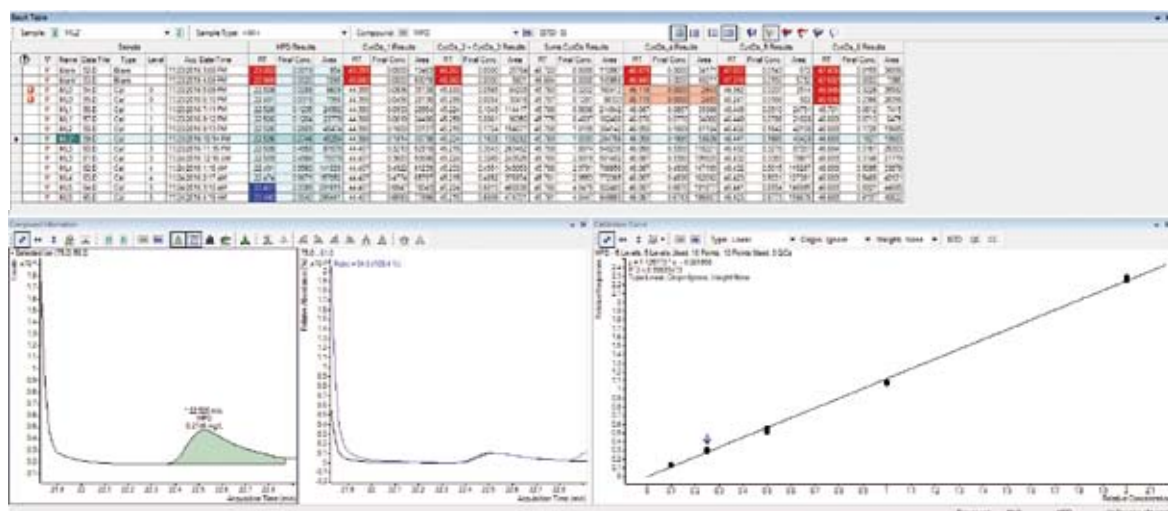
z detektorem mas. Kolejnym istotnym zastosowaniem GC-MS w analityce win jest identyfikacja profili składników lotnych za pomocą których można określić ich pochodzenie geograficzne. Interpretacja widm złożonych mieszanin jest jednak skomplikowana i wymaga dużego doświadczenia w danej dziedzinie.

Oprócz winiarstwa technika GC-MS znajduje zastosowanie m.in. w identyfikacji syntetycznych przeciwutleniaczy stosowanych w olejach jadalnych lub wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w mięsie. Najpopularniejszym zastosowaniem chromatografii gazowej z detektorem masowym jest identyfikacja oraz



Rys. 3. Biblioteka widm NIST.

Źródło: CL GIJHARS w Poznaniu



Rys. 4. Ilościowe oznaczenie stężeń poszczególnych związków w MassHunter Qualitative.

Zródło: CL GIJHARS w Poznaniu

ilościowe oznaczenie pestycydów znajdujących się w żywności. Ma to duże znaczenie w potwierdzaniu jakości produktów ekologicznych, stanowiących coraz większy asortyment sklepów. Dzięki możliwości wykrycia nowoczesnych środków ochrony roślin występujących w bardzo małych stężeniach można kontrolować wartości graniczne wymagane dla produktów typu bio. Kolejnym przykładem są badania dotyczące oznaczania amin biogennych, w tym histaminy, w piwie. Z wykorzystaniem metody GC-MS zidentyfikowano 22 lotne i nielotne aminy biogenne oraz określono za pomocą programów obliczeniowych związki o stężeniach na poziomie około 100 µg/l.

GC-MS HEADSPACE (Techniki sprzężone z GC-MS)

Coraz częściej w celu uzyskania jeszcze lepszych rozdzielności związków oraz poszerzenia możliwości analitycznych stosuje się metody sprzężone. Ciekawym rozwiązaniem jest połączenie GC-MS z Headspace. Analizie podlega para będąca w równowadze z ciekłą lub stałą próbką (faza nadpowierzchniowa). Wykorzystanie techniki Headspace pozwala dodatkowo na zmniejszenie kosztów analizy związanych z użyciem rozpuszczalników do ekstrakcji w przypadku oznaczania lotnych związków organicznych w skomplikowanej matrycy. Jednym z zastosowań tej techniki może być identyfikacja związków lotnych występujących w piwie, zwłaszcza w celu poznania bukietu zapachowego piw regionalnych, których rynek w Polsce dynamicznie się rozwija. Skład fuzli, estrów, aldehydów czy kwasów organicznych wpływa na smak i aromat piwa. Metoda ta może więc znaleźć zastosowanie do monitorowania profilu lotnych związków w piwach cieszących się największą popularnością wśród konsumentów lub w celu poszukiwania zastosowań nowych związków, wpływających na pożądany smak.

Za pomocą tych technik wraz z użyciem mikroekstrakcji do fazy stacjonarnej (SPME) istnieje możliwość oznaczania produktów utleniania lipidów w maśle. Zbadano, że wraz ze starzeniem się masła, wzrasta w nim poziom heksanalu. Udowodniono, że temperatura masła w trakcie jego przechowywania oraz dystrybucji stanowi podstawowy czynnik wpływający na jakość produktu.

Innym przykładem jest wykorzystanie GC-MS Headspace do potwierdzania autentyczności miodu na podstawie profilu związków lotnych. Określanie pochodzenia geograficznego produktu jest jednak bardzo trudne ze względu na wciąż niemożliwy dostęp do bazy widm oraz specyfikę surowca, z którego jest wytwarzany produkt, zmieniającego się w zależności od warunków środowiskowych i wielu niezależnych od nas czynników. Konieczne jest zatem badanie matrycy w czasie i tworzenie własnej bazy danych. Nie zmienia to jednak faktu, że to właśnie metody GC-MS oraz GC-MS Headspace pozwalają na otrzymanie widm z profilem charakterystycznym dla danego produktu i stworzenie obszernej bazy danych.

Chromatografia gazowa sprzężona z detektorem masowym znajduje powszechne zastosowanie w przemyśle zarówno chemicznym jak i spożywczym. Jej niewątpliwym atutem jest bardzo mała ilość próbki potrzebna do otrzymania pełnej informacji o złożonej matrycy, która nie byłaby możliwa do zanalizowania przez inne techniki chromatograficzne. Metoda pozwala na zidentyfikowanie i ilościowe określenie pojedynczych związków o bardzo małych stężeniach. W wielu laboratoriach technika GC-MS jest stosowana od lat, gdyż charakteryzuje się bardzo wysoką czułością i powtarzalnością uzyskanych wyników. Jedynym ograniczeniem metody wydaje się wciąż wysoka cena zakupu i utrzymania sprzętu.

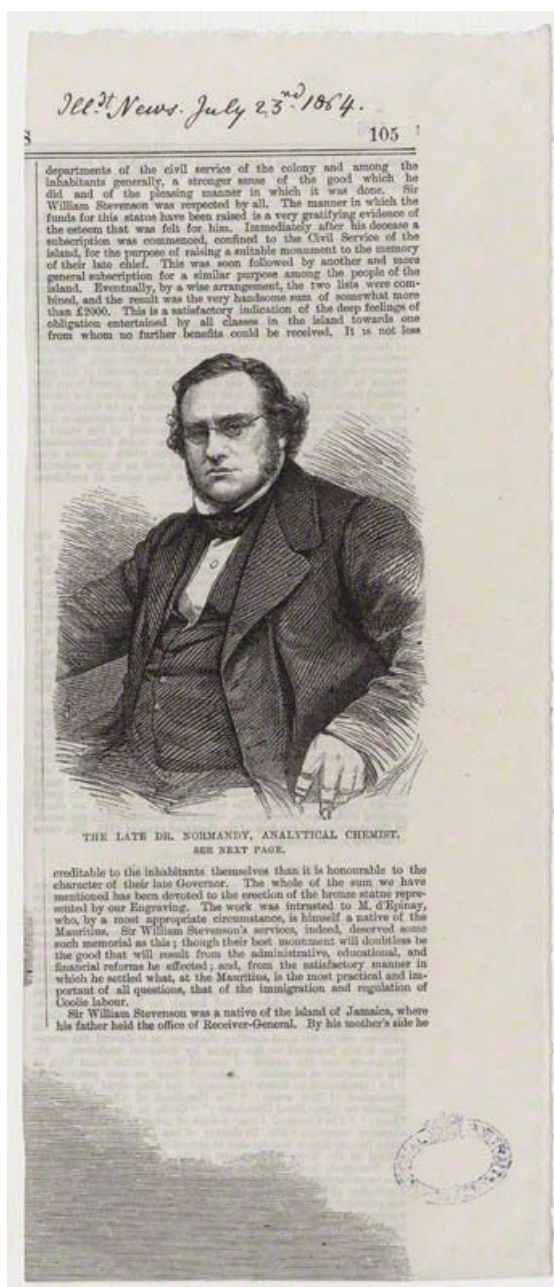
Bibliografia dostępna w redakcji

mielone herbatniki, wreszcie zjelczyły łój wołowy czy mielone muszle⁴.

Do wyjątkowo fałszowanych produktów należała kawa. Prażone ziarna zbóż (jęczmień, żyto) stanowiły średnio 25–30% masy kawy, cykorii, która w wielu partiach stanowiła nawet 50–75% masy „kawy”, dalej pasternak i marchew. W takiej sytuacji – jak sarkastycznie zauważył Normandy – największym sekretem parzenia kawy – jest świadomość, ile jej rzeczywiście sypiemy do filiżanki⁵.

Z kolei piwo fałszowali przede wszystkim szynkarze, dlatego jak przyznał Normandy przed komitetem, od pięciu lat osobiście kupuje piwo wyłącznie w browarze. Piwo z szynku prawie zawsze zawiera nadmiar wody, lecz to najmniejszy problem, znacznie poważniejszy to siarczan żelaza, owoce rybitrutki indyjskiej (zawierające trującą pikrotoksynę), sproszkowane fragmenty rośliny o nazwie kulczyba wronie oko (zawierającej strychninę), gencjana, wreszcie woda amoniakalna⁶.

Do interesujących fragmentów wystąpienia Normandy'ego należy bez wątpienia zaliczyć jego wyjaśnienia dotyczące produkcji mydła. Normandy jak wiadomo był właścicielem patentu na utwardzanie mydła. Wcześniej mydło produkowane było z surowców kruchych i miękkich, jak tłuszcze zwierzęce czy żywica, było zatem miękkie i łamliwe. Poprzez dodatek siarczuanu sodu mydło staje się twardsze i dzięki temu korzystniejsze w użyciu. Tylko, czy nie jest to fałszowanie mydła. Normandy przekonywał członków Komitetu, że absolutnie nie, *fałszowaniem, jest dodawanie do mydła substancji, które nie poprawiają jakości mydła*⁷. Mydło na które Normandy miał patent, nazwał mydłem siarczkowym⁸ i według niego klient mógł naocznie stwierdzić, że jest to mydło inne, niż dotychczasowe mydło. Nie może być zatem mowy o próbie wprowadzenia konsumenta w błąd.



Normandy A. R. (źródło: „Illustrated London News”, 23 July 1864)

⁴ Tamże, s. 64.

⁵ Tamże, s. 67.

⁶ Tamże, ss. 71–75.

⁷ Tamże, s. 217.

⁸ Współcześnie, mydło siarczkowe produkowane jest także w płynie.

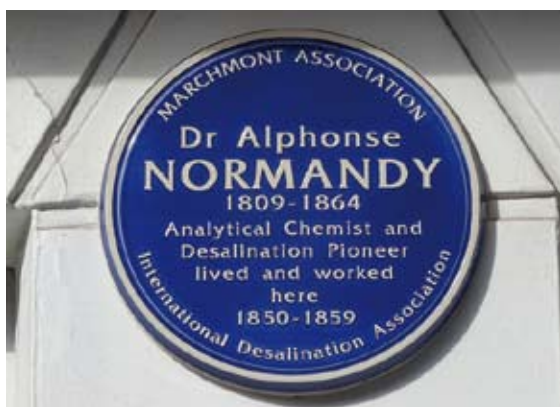
Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCI (31):

ALPHONSE RENÉ NORMANDY (1809-1864) CZĘŚĆ II: DZIAŁALNOŚĆ ZAWODOWA

Działalność w zakresie wykrywania fałszerstw żywności

Jednym z głównych obszarów aktywności zawodowej Normandy'ego było opracowywanie metod wykrywania oszustw żywnościowych. Normandy nie prowadził jednak swoich badań, jak byśmy dzisiaj powiedzieli zza biurka czy raczej zza stołu laboratoryjnego. Gdy zajmował się badaniem jakości oraz zafałszowania mleka wybierał się po prostu w okolice Londynu, by sprawdzić w jakich warunkach przebiega produkcja mleka i w jakim stanie zdrowotnym są krowy. Było to o tyle istotne, że zatrucia oraz problemy zdrowotne mieszkańców Londynu po spożyciu mleka oferowanego w sklepach były codziennością. To co zobaczył w czasie tych eskapad Normandy przeszło jednak jego wyobrażenie. Skontrolował kilkadziesiąt krów w okolicy Clerkenwell, dzisiaj w granicach Londynu, lecz w połowie XIX w. teren ten nazywano Małą Italią z uwagi na znaczną liczbę imigrantów włoskich. Krowy w większości były w strasznym stanie, z mnóstwem owrzodzeń, ropni i guzów¹. Mleko z takiej produkcji to w istocie *chore* mleko



Tablica (tzw. *blue plaque*), przy Judd Street 91 w dzielnicy Bloomsbury w Londynie, gdzie Normandy A.R., żył w latach 1850–1859 (źródło: <http://openplaques.org/plaques/42824>.)

(*diseased milk*), jak napisał Normandy w raporcie do komisji w sprawie zafałszowań.

Normandy, jak już wcześniej pisałem, powołany został także na eksperta parlamentarnego komitetu ds. fałszowania żywności, gdzie prezentował wyniki swoich badań. W lipcu i sierpniu 1855 r. występując przed Komitetem przedstawił się następująco *jestem lekarzem, lecz niepraktykującym, jestem zawodowym chemikiem*². Normandy przedstawiał wyniki swoich badań w zakresie zafałszowania mąki, chleba, herbaty, kakao, czekolady, kawy, piwa, cykorii, mleka, pieprzu kajeńskiego, serów oraz leków. Jak zatem można przekonać się nawet już z samego zakresu prezentacji był jednym z głównych mówców na posiedzeniach Komitetu.

Według niego chleb fałszowany jest głównie przez dodatek ałunu. W niektórych próbkach Normandy znalazł kryształki ałunu wielkości grochu (*the size of a large pea*). Ponadto do chleba dodawane są takie substancje jak kreda, węgiel magnezu (magnezyt), glina, a także granulaty ziemniaczany (który wykrył z użyciem mikroskopu), a nawet kwas solny. Normandy nie wykrył natomiast w badanych próbkach chleba – pomimo że powoływał się na swoje prace prowadzone już od końca lat 40. XIX w. związków miedzi czy gipsu, wykrywanych przez innych badaczy. Mąka fałszowana była podobnie jak i chleb, ponadto przez dodatek zmielonej fasoli, czy wody³. Z kolei w herbacie Normandy wykrył magnezję, błękit pruski oraz krzemian magnezu.

Do czekolady, by zwiększyć jej masę oraz skorygować kolor, dodawana była maranta, proszek ceglany, ochra, nadtlenek żelaza, tłuszcz zwierzęcy,

¹ *London Milk and London Cows*, "The Lancet", Vol. 66, Issue 1684, 8 December 1855, s. 551.

² *Adulteration of Food, Drink, and Drugs: Being the Evidence Taken Before the Parliamentary Committee*, David Bryce, London, 1855, ...op.cit., s. 56.

³ Tamże, ss. 57–60.