

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 2 (14)/2009

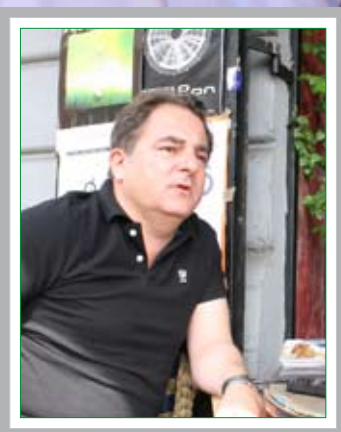
ISBN 1896-9569

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

Produkty regionalne i tradycyjne

Oscypek pod kontrolą
Rolnictwo ekologiczne
Lohasem jestem!

Robert Makłowicz -
nie ma kuchni
bez kultury...



Spis Treści

OD REDAKCJI

- 3 Chrońmy wyjątkową jakość
- 3 Powrót do tradycji

AKTUALNOŚCI

- 4 Wielkopolski ser smażony zarejestrowany
- 4 Zarejestrowane andruty kaliskie
- 4 Inspekcja zaudytowana
- 4 Olej rydzowy
- 5 Jak minął rok?
- 5 Mów mi lohas
- 5 Wwoof na świecie
- 5 Skrzydełko czy nóżka?
- 5 Oko na eko
- 6 Unijne logo dla produktów ekologicznych
- 7 Nowe zasady przeprowadzania kontroli

TEMAT

- 8 Rozwój systemu ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych
- 10 Systemy krajowe
- 12 Produkty regionalne i tradycje w Europie
- 13 Najpopularniejsze w Europie

KONTROLA

- 14 Oscypek pod kontrolą
- 16 Kontrola zgodności procesu produkcji Rogala świętomarcińskiego

EKOLOGIA

- 18 Rolnictwo ekologiczne w Polsce w 2008 roku

WYWIAD

- 20 Robert Makłowicz - „...nie ma kuchni bez kultury”

FELIETON

- 22 Wszystkie smaki opowieści

TRENDY

- 23 Lohasem jestem!

PRAWO

- 26 Czy „Kodeks Żywnościowy” będzie obowiązujący?

QUCHNIA

- 28 Święteczna palcówka wileńska



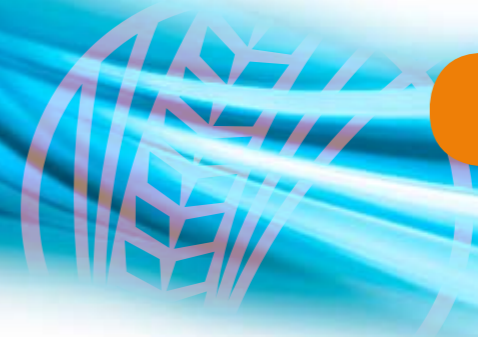
Redakcja: GIJHARS, ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa tel.: 0-22 623-29-00 www.ijhars.gov.pl

Redaktor naczelna: Renata Turowicz-Nowosad tel.: (022) 623-29-80 e-mail: rutowicz@ijhars.gov.pl

Na okładce: Marta Michałek z Istebnej

realizacja: EXPOL, P. Rybiński, J. Dąbek, sp.j. ul. Brzeska 4, 87-800 Włocławek tel. (0-54) 232 37 23 e-mail: sekretariat@expol.home.pl

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



Chrońmy wyjątkową jakość

Dobry chleb, świeży ser, najlepsza oliwa, wyjątkowe miody - robione według starych receptur, o niepowtarzalnej jakości. Ale gdzie je kupić i jak rozpoznać? Wspólnotowy system ochrony nazw i oznaczeń geograficznych oraz unijne symbole dają konsumentom nie tylko pewność, że oznaczony nimi produkt jest wytwarzany tradycyjnymi metodami, ale też pachnie i smakuje. Powrót do tradycji to nie tylko produkcja żywności metodami niezmiennymi się od pokoleń, to również promocja produktów spożywczych utożsamianych z danym regionem, a co za tym idzie z kulturą. Żywność wytwarzana metodą tradycyjną gwarantuje niepowtarzalną wartość i jakość. Doskonale nadaje się do promocji turystycznej. Weźmy przykład z Włochów, którzy umiejętnie połączyli różnorodne doznania: estetyczne, smakowe, zapachowe i wzrokowe i od lat cieszą się uznaniem turystów z całego świata.



Stanisław Kowalczyk
Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Dlaczego polscy producenci mieliby z niego nie skorzystać? Mamy potencjał, możemy podbić świat. Unijny system otworzył naszemu kulinarnej specjałom drogę na europejskie stoły. Różnorodność i atrakcyjność naszych produktów lokalnych przyciąga uwagę zarówno polskich, jak i zagranicznych konsumentów doceniających wysoką jakość tradycyjnej żywności, która ma uznaną renomę oraz udokumentowane oryginalne pochodzenie. Z naszymi zarejestrowanymi już dwunastoma produktami jesteśmy na początku drogi. Ale to dopiero początek, bo w kolejce stoją już wiśnia nadwiślanka, truskawka kaszubska, redykolka i inne. Jednym z podstawowych elementów systemu rejestracji oraz zapewnienia ochrony nazw produktów regionalnych i tradycyjnych jest skuteczny system kontroli. IJHARS jest organem kontrolującym spełnianie warunków określonych w specyfikacjach produktów posiadających ChNP, ChOG i GTS.

Stanisław Kowalczyk

Powrót do tradycji

Po tym jak już zachłystaliśmy się fast foodami, zasmakowaliśmy w chłopskiej kuchni i sushi, zaczęliśmy na nowo doceniać nasze tradycyjne specjały i poszukiwać gwarancji jakości. Teraz najpopularniejsze są regionalne specjały z Kaszub, Małopolski czy Podlasia. Gotujemy zgodnie z zasadami slow food: 3P, czyli po polsku i powoli. Ocalamy od zapomnienia i na nowo popularyzujemy zapomniane smaki, regionalne dania. Sięgamy do przepisów naszych babć i ciotek. Ratujemy się przed monotonią

smaku. Żadne sushi, anchois, krewetki, mule, teraz serwujemy kołduny, kartacze, miody, nalewki, wyjątkowe konfitury. Robione według starych receptur. Bez chemii i polepszaczy. Ich walory smakowe są bezcenne.

Serdecznie dziękuję wszystkim, którzy przyczynili się do powstania tego numeru. Życzę przyjemnej lektury.



Renata Turowicz-Nowosad
Redaktor Naczelna



Zarejestrowany WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY

Wielkopolski Ser Smażony (ChOG) został wpisany do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych. Podlega on prawnej ochronie od 11 maja br. Zgodnie ze specyfikacją ser może być produkowany tylko na obszarze województwa wielkopolskiego i może być wytwarzany w dwóch wariantach – naturalny lub z kminkiem. Grupa producencka „Wielkopolskiego Sera Smażonego” wybrała WIJHARS w Poznaniu jako organ kontrolujący zgodność procesu produkcji ze specyfikacją.



Zarejestrowane ANDRUTY KALISKIE

Zostały zarejestrowane jako Chronione Oznaczenie Geograficzne. Andruty ochronie prawnej podlegają od 12 maja br. Andruty są wyrobem cukierniczym mającym postać cienkich krążków (wafli). Ich produkcja dozwolona jest tylko na terenie miasta Kalisz w województwie wielkopolskim, gdzie tradycja ich wypieku sięga połowy XIX wieku. Formy służące do wypieku andrutów zwane „żelazkami” lub „andruciarkami”, były przekazywane z pokolenia na pokolenia wraz z recepturą oraz zwyczajem wypiekania. Grupa producencka „Andrutów kaliskich” wskazała WIJHARS w Poznaniu jako organ kontrolujący zgodność procesu produkcji ze specyfikacją.



INSPEKCJA

randytowana

Jak co roku IJHARS, poddała się audytowi w nadzorze oceniającego zgodność postępowania z międzynarodową normą ISO 9001.

Już po raz drugi audyt przeprowadziła jednostka certyfikująca BSI Management Systems Polska sp. z o.o. W wyniku audytu, audytorzy uznali, że Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i wojewódzkie inspektoraty JHARS działają w oparciu o system zarządzania jakością zgodny z wymaganiami normy ISO 9001:2008 w zakresie nadzoru nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych i środków produkcji w tym wywozonych i sprowadzanych z zagranicy oraz wykonywanie zadań w ramach realizacji polityki rolnej państwa.



OLEJ RYDZOWY

zarejestrowany

Od 6 lipca 2009 roku olej rydzowy podlega prawnej ochronie. Został wpisany do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności. Zgodnie z wnioskiem o rejestrację, specyficzny charakter „Oleju rydzowego” wynika z tradycyjnego surowca i tradycyjnej metody produkcji, którą jest tłoczenie na zimno. „Olej rydzowy” będący gwarantowaną tradycyjną specjalnością (GTS) może być produkowany na terenie całego kraju. We wniosku o rejestrację nie zastrzeżono nazwy, co oznacza, że producent, który stosuje nazwę „Olej rydzowy” w odniesieniu do produktów, które nie są produkowane zgodnie ze specyfikacją, nie narusza tym samym prawa. Jednakże, producenci chcący używać zarejestrowanej nazwy wraz z symbolem wspólnotowym albo oznaczeniem „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność”, muszą pomyślnie przejść kontrolę zgodności procesu produkcji ze specyfikacją i uzyskać świadectwo jakości. Grupa producencka „Oleju rydzowego” wybrała WIJHARS w Poznaniu jako organ kontrolujący zgodność procesu produkcji ze specyfikacją.



JAK MINAŁ ROK ?



Sprawozdanie roczne z działalności IJHARS za 2008 rok jest już dostępne, zarówno w wersji drukowanej, jak i online na stronie www.ijhars.gov.pl. Dokument zawiera szczegółowy opis całorocznej pracy Inspekcji oraz syntetyczne wyniki kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Zapraszamy do lektury.

SKRZYDEŁKO CZY NÓŻKA?

Naukowcy wyliczyli, że co dzień podejmujemy ponad dwieście wyborów związanych z jedzeniem (w domu, w sklepie, w restauracji). Większość bez zastanowienia. „Každy z nas w ciągu dnia podejmuje średnio dwieście dwadzieścia sześć decyzji o tym, co zje i wypije. Ale tylko czternaście z nich w sposób świadomy” - twierdzi dr Brian Wansink, psycholog żywieniowy z Cornell University, autor książki Mindless Eating: Why We Eat More Than We Think (Bezmyślne jedzenie: dlaczego jemy więcej, niż myślimy). W jednym z badań 139 osób relacjonowało swój dzień pod kątem tego, co jadły. Okazało się, że codziennie stawiali przed ponad dwustoma mikrodecyzjami, np. czy lepiej teraz zjeść, czy wypić, a jeśli tak, to: co, na czym, jakimi sztuczkami, na miejscu, na wynos, itd.



MÓW MI LOHAS

Lohasi – nowa grupa społeczna wyłoniła przez badaczy trendów. Lohasi – nowi zieloni – swoje ekologiczne przekonania demonstrują na zakupach. LOHAS to akronim oznaczający Styl Życia oparty na Zdrowiu i Zrównoważonym Rozwoju (ang: Lifestyles of Health and Sustainability). Jest to demograficzna definicja dla określonego segmentu rynkowego propagującego życie oparte na zrównoważonym rozwoju i podejmowaniu ekologicznych inicjatyw. [czytaj więcej str. 23]



WWOOF NA ŚWIECIE

Wszystko zaczęło się od weekendów dla czterech osób na angielskiej farmie, a 28 lat później Wwoof (Word Wide Opportunities on Organic Farms – wakacje na farmie organicznej) rozrosła się w międzynarodową sieć wolontariuszy z tysiącami farm i małych gospodarstw na całym świecie. Za pomoc w pracy na farmie, wolontariusze dostają jedzenie, utrzymanie i nabierają doświadczenia w ekologicznych metodach uprawy i tajnikach wiejskiego życia. Więcej informacji na www.wwoof.org



OKO NA EKO

Jak rozpoznać żywność ekologiczną? Wyteż wzrok i na opakowaniu odszukaj przynajmniej dwa szczegóły, które odróżniają produkt eko od zwykłego. Uważnie obejrzyj etykietę. Muszą znaleźć się na niej dwie informacje. Po pierwsze: nazwa i adres producenta. Po drugie: numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej producenta. Takich jednostek jest w Polsce jedenaście. Dodatkowo w oznakowaniu produktu ekologicznego mogą pojawić się m.in. następujące informacje: napis „Rolnictwo ekologiczne – System Kontroli WE” albo „Produkt rolnictwa ekologicznego” oraz unijne logo.



Nowe logo

Komisja Europejska zaprosiła wszystkich projektantów i studentów akademii sztuk pięknych do wzięcia udziału w konkursie na projekt logo Unii Europejskiej dla produktów ekologicznych.



Zwycięskie logo UE Szymona Skrzypczaka z Polski. Logo było stosowane w 2007 r. podczas uroczystości związanych z obchodami 50 rocznicy podpisania Traktatu rzymskiego

Zwycięskie logo zostanie wprowadzone jako oficjalne logo produktów ekologicznych we wszystkich państwach UE w lipcu 2010 roku.

„Nowe logo dla produktów ekologicznych stworzy tożsamość sektora ekologicznego w UE. Pomoże ono również w tworzeniu jednolitego rynku, a to dobra wiadomość dla producentów i konsumentów” powiedziała Mariann Fisher Boel, Komisarz ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich. W skład jury ogłoszonego konkursu wejdą m.in. eksperci z zakresu rolnictwa ekologicznego i produkcji: Craig Sams, przewodniczący Brytyjskiego Towarzystwa Ziemi (UK's Soil Association), Elisabeth Mercie, dyrektor Agencji BIO (Agence BIO) we Francji, Tom Vaclavik, prezydent Międzynarodowego Stowarzyszenia Ekologicznego Detalistów

(International Organic Retailers Association), a także Szymon Skrzypczak z Polski, młody projektant, zwycięzca konkursu na logo Unii Europejskiej z 2006 roku. Wszyscy obywatele Unii Europejskiej będą mieli możliwość wskazania – ich zdaniem – najlepszego logo dzięki głosowaniu online.

Obowiązek znakowania

Stosowanie nowego logo będzie obowiązkowe dla wszystkich pakowanych produktów żywnościowych pochodzących z rolnictwa ekologicznego wytwarzanych we Wspólnocie. W przypadku niepakowanych produktów rolnictwa ekologicznego wytwarzanych we Wspólnocie lub wszelkich produktach rolnictwa ekologicznego importowanych z państw trzecich stosowanie logo będzie dobrowolne.

Logo dla produktów ekologicznych w żadnym wypadku nie będzie wykluczało stosowania wraz z nim innych znaków krajowych. Komisja Europejska zdecydowała, że stworzenie nowego logo powinno się odbyć na drodze otwartego konkursu. „Będzie to żywszy i dynamiczniejszy sposób na zaangażowanie obywateli” – powiedział Michael Mann, rzecznik UE ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich. Wyjaśnił także, że zanim logo dla produktów ekologicznych pojawi się na opakowaniach, już sam konkurs wpłynie na podniesienie świadomości o żywności ekologicznej we Wspólnocie.

Wszyscy zainteresowani mogli składać prace konkursowe do 6 lipca 2009 roku. Szczegółowe informacje na www.ec.europa.eu/organic-logo.

Wszystkie produkty ekologiczne pochodzące z Unii Europejskiej opatrzone zostaną wspólnym logo, którego projekt zostanie wyłoniony w drodze konkursu. Nowe logo pomoże w tworzeniu jednolitego rynku produktów ekologicznych w całej UE

Oprac: Anna Janasik,
Wydział Współpracy Międzynarodowej GJIHARS
Źródło: „Competition to create new EU organic logo”,
World Food Law, maj 2009.

Kontrola przedsiębiorcy - nowe zasady

Według raportu Banku Światowego (Doing Business 2007) Polska zajmuje 75 miejsce pod względem warunków prowadzenia działalności gospodarczej. Wprowadzone w tym roku zmiany w ustawie o swobodzie działalności gospodarczej pozwolą polskim przedsiębiorcom na wyeliminowanie dotychczasowych barier i trudności administracyjnych w ich działalności.



Paweł Jaczyński
Kierownik sekcji prawnej
Wydział Nad Laboratoriami
i Orzecznictwa

Podjęcie do kontroli odmienne od dotychczasowego najlepiej odzwierciedla tytuł rozdziału 5 ustawy o swobodzie działalności gospodarczej, dotyczącego kontroli. Do tej pory brzmiał on „Kontrola przedsiębiorcy”. W wyniku nowelizacji ustawy zastąpiony został wyrażeniem „Kontrola działalności gospodarczej przedsiębiorcy”. Zmiana ta, chociaż z pozoru tylko stylistyczna, ma celu wskazanie, że przedmiotem kontroli nie jest przedsiębiorca, a jedynie jego działalność. W zakresie działań kontrolnych uprawnionych do tego organów mają znajdować się więc wyłącznie czynności związane z wykonywaną przez przedsiębiorcę działalnością, a nie on sam. Zmianą mającą istotny wpływ na sposób przeprowadzania kontroli przez IJHARS jest ograniczenie czasu ich trwania. Dotychczas w odniesieniu do mikroprzedsiębiorców, małych i średnich przedsiębiorców łączny czas trwania kontroli mógł wynosić maksymalnie 4 tygodnie, natomiast w przypadku pozostałych przedsiębiorców – 8 tygodni.

Obecnie kontrole przeprowadzane u mikroprzedsiębiorców nie mogą w tym samym roku kalendarzowym trwać dłużej niż 12 dni roboczych, w odniesieniu do małych przedsiębiorców – 18 dni roboczych, a w przypadku średnich przedsiębiorców 24 dni robocze. Kontrole dokonywane u pozostałych przedsiębiorców mogą trwać maksymalnie 48 dni roboczych. Przedłużenie czasu trwania kontroli jest możliwe jedynie z przyczyn niezależnych od organu kontroli i wymaga uzasadnienia na piśmie. Uzasadnienie doręcza się przedsiębiorcy i wpisuje do książki kontroli przed podjęciem dalszych czynności kontrolnych. Przedłużenie czasu trwania kontroli nie może jednak naruszać terminów, o których mowa wyżej. Szczególna sytuacja przewidziana została w przypadku, gdy wyniki kontroli wykazały rażące naruszenie przepisów prawa przez przedsiębiorcę. Można wówczas przeprowadzić w tym samym roku kalendarzowym powtórny kontrolę w tym samym zakresie. Czas jej trwania nie może przekraczać 7 dni. Czasu trwania powtórnej kontroli nie wlicza się do limitów czasowych kontroli.

Przerwy w kontroli

Zmianą szczególnie istotną z punktu widzenia organów przeprowadzających kontrole

połączone z pobraniem próbek do badań jest możliwość przerwania kontroli na czas niezbędny do zbadania próbki. Przedsiębiorca o przerwaniu kontroli musi być pisemnie poinformowany, a jedyną czynnością kontrolną po otrzymaniu wyniku badań próbek może być sporządzenie protokołu kontroli. Oznacza to, że przed przerwaniem kontroli winny być podjęte wszelkie ustalenia związane z przedmiotem kontroli tak, aby po otrzymaniu wyników badań laboratoryjnych kontrola została zakończona sporządzeniem protokołu i jego podpisaniem. Przerwy w kontroli nie wlicza się do czasu jej trwania, o ile przedsiębiorca nie miał ograniczonego dostępu do prowadzonej przez siebie dokumentacji i posiadanych rzeczy. Biorąc pod uwagę fakt, że maksymalny czas trwania kontroli został obecnie znacznie skrócony, możliwość jej przerwania na czas badań laboratoryjnych jest znaczącym udogodnieniem zarówno dla organów kontrolnych, jak i samych przedsiębiorców.

Powiadomienie o kontroli

Poważne obawy co do skuteczności kontroli budzić może obowiązek zawiadomiania przedsiębiorcy o zamiarze wszczęcia kontroli z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem. Nie dotyczy on jednak kontroli żywności i pasz przeprowadzanych na podstawie bezpośredniego stosowanych powszechnie obowiązujących przepisów prawa wspólnotowego, tj. na podstawie przepisów rozporządzenia (WE) nr 882/2004. Zgodnie z art. 3 ust. 2 w/w rozporządzenia, kontrole urzędowe przeprowadzane są bez wcześniejszego uprzedzenia, z wyjątkiem takich przypadków jak audyt, w których jest konieczne uprzednie zawiadomienie podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo paszowe lub żywnościowe. Kontrole urzędowe mogą być również przeprowadzane ad hoc. Należy jednocześnie podkreślić, że przepisy w/w rozporządzenia nie dotyczą kontroli nawozów na podstawie art. 30 ust. 2 pkt 3 ustawy o nawozach i nawożeniu. O terminie w/w kontroli przedsiębiorca powinien być poinformowany. Nowelizując ustawę, ustawodawca skutecznie zapobiegł sytuacjom, w których przedsiębiorca uchyla się od obowiązku wyznaczenia osoby upoważnionej w przypadku gdy sam nie będzie mógł uczestniczyć w kontroli.

Osoby upoważnione

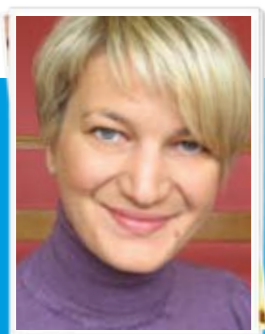
Zgodnie ze zmienionymi przepisami, w sytuacji, gdy przedsiębiorca lub osoba przez niego upoważniona są nieobecni, albo gdy inna osoba nie została upoważniona, kontrola może być przeprowadzona w obecności osoby czynnej w lokalu przedsiębiorstwa. Za osobę taką uważać należy osobę zastaną w lokalu kontrolowanego przedsiębiorstwa, której działanie sugeruje, że jest ona umocowana do obsługi klientów. Kontrola może zostać również przeprowadzona w obecności przywołanego świadka, którym powinien być funkcjonariusz publiczny, niebędący pracownikiem organu przeprowadzającego kontrolę.

Sprzeciw przedsiębiorcy

Ustawodawca przyznał przedsiębiorcom narzędzie mające zapobiec ewentualnym nadużyciom i naruszeniom prawa przez organy kontrolne. W przypadku podjęcia i przeprowadzenia kontroli z naruszeniem przepisów ustawy, może on wnieść sprzeciw do organu wykonującego kontrolę. Wniesienie sprzeciwu powoduje wstrzymanie czynności kontrolnych. Organ kontrolny w terminie 3 dni od dnia otrzymania sprzeciwu zobowiązany jest go rozpatrzyć i wydać postanowienie o odstąpieniu od czynności kontrolnych lub o ich kontynuowaniu. Od wydanego postanowienia kontrolowanego przysługuje prawo wniesienia zażalenia. Dowody zebrane w toku kontroli przeprowadzonej z naruszeniem prawa, jeśli miały istotny wpływ na wynik kontroli, nie mogą stanowić dowodu w żadnym postępowaniu administracyjnym, podatkowym, karnym, lub karno-skarbowym, dotyczącym kontrolowanego przedsiębiorcy. Ustawa o swobodzie działalności gospodarczej w nowym brzmieniu, w jej części dotyczącej kontroli, stanowi z pewnością wyjście naprzeciw oczekiwaniom przedsiębiorców i w zamierzeniu ustawodawcy ma ona służyć ułatwieniu ich działalności.

Rozwój systemu ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych

Prawna ochrona produktów regionalnych i tradycyjnych oraz związana z nią systematyczna kontrola procesu produkcji daje gwarancję wysokiej jakości



Izabella Kamińska
kierownik sekcji ds. produktów regionalnych i tradycyjnych

Unijny system Chronionych Nazw Pochodzenia (ChNP), Chronionych Oznaczeń Geograficznych (ChOG) i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności (GTS) istnieje w Polsce od 2004 roku. W celu zarejestrowania nazwy produktu rolnego lub środka spożywczego, jako ChNP, ChOG lub GTS polscy producenci utworzyli grupy producenckie i sporządzili specyfikacje produktów, które następnie za pośrednictwem Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi zostały przekazane do Komisji Europejskiej, aby ta ostatecznie podjęła decyzję o wpisaniu nazw poszczególnych produktów do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych lub do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności. W konsekwencji, w 2007 roku pierwsza nazwa polskiego produktu – „Bryndza podhalańska” - została zare-

jestrowana. Kilka miesięcy później – w lutym 2008 roku – chronioną nazwę pochodzenia uzyskała „Oscypek”.

Cel systemu

Nadrzędnym celem systemu jest ochrona i promocja produktów regionalnych i tradycyjnych, które charakteryzują się wysoką jakością oraz szczególnymi cechami wynikającymi z uwarunkowań obszaru geograficznego, z którego pochodzą lub tradycyjnych metod produkcji. Zarejestrowane przez Komisję Europejską nazwy produktów rolnych i środków spożywczych są przypisane wyłącznie produktom wytworzonym zgodnie ze specyfikacją sporządzoną przez grupę producentów. Dzięki uzyskaniu unijnej rejestracji produkty te podlegają prawnej ochronie przed ich fałszowaniami. Regulama kontrola powoduje natomiast, że konsument może mieć zaufanie, co do jakości i oryginalności tych produktów.



Chroniona Nazwa Pochodzenia
• Bryndza podhalańska
• Oscypek



Chronione Oznaczenie Geograficzne
• Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich
• Rogal świętomarciński
• Wielkopolski ser smażony
• Andruty kaliskie



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność
• Staropolski miód pitny „pótorak”
• Staropolski miód pitny „dwójniak”
• Staropolski miód pitny „trójniak”
• Staropolski miód pitny „czwórniak”
• Olej rydzowy
• Pierekaczewnik

mu ochrony innych i tradycyjnych

Produkty posiadające chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne lub będące gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami stanowią alternatywę dla wysoko przetworzonej żywności uzyskiwanej z wykorzystaniem nowoczesnych technologii produkcji. Produkty ChNP i ChOG wyróżniają się spośród innych artykułów spożywczych nie tylko wysoką jakością, ale także rozpoznawalnym pochodzeniem geograficznym, na co w obecnych czasach konsumenci zwracają szczególną uwagę.

Rozwój systemu

Mając świadomość korzyści, jakie wynikają z rejestracji nazw produktów rolnych i środków spożywczych wielu producentów produktów regionalnych i tradycyjnych zainteresowało się systemem oraz związaną z nim możliwością wypromowania produktów, które wytwarzane są często jedynie na lokalną skalę. Według stanu na dzień 6 lipca 2009 r. Komisja Europejska zarejestrowała 12 polskich nazw produktów rolnych i środków spożywczych, w tym:

- 2 produkty jako chronione nazwy pochodzenia,
- 4 produkty jako chronione oznaczenie geograficzne,
- 6 produktów jako gwarantowane tradycyjne specjalności.

Jako pierwsze zostały zarejestrowane chronione nazwy pochodzenia w odniesieniu dwóch serów wytwarzanych z mleka owczego lub mieszanki mleka owczego i krowiego: Bryndzy podhalańskiej (czerwiec 2007 r.) i Oscypka (luty 2008 r.). Następnie Komisja Europejska przyznała chronione oznaczenie geograficzne Miodom wrzosowym z Borów Dolnośląskich (maj 2008 r.). Cztery miody pitne „Pótorak”, „Dwójniak”, „Trójniak” oraz „Czwórniak” równolegle uzyskały wpis do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności (lipiec 2008 r.). W październiku 2008 r. zarejestrowany został Rogal świętomarciński jako chronione oznaczenie geograficzne, a w kwietniu 2009 r. dołączyły do niego: Wielkopolski ser smażony i Andruty kaliskie. Wczerwcu 2009 roku olej

rydzowy i pierekaczewnik zostały zarejestrowane jako gwarantowane tradycyjne specjalności. Na rejestrację czekają kolejne trzy produkty, zaś 19 następnych wniosków zostało przesłanych do KE do rozpatrzenia, a 3 wnioski o rejestrację nazwy produktu rolnego lub środka spożywczego, jako ChNP lub ChOG zostało złożonych do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Kontrole zgodności procesu produkcji

Kontrola zgodności procesu produkcji produktu posiadającego ChNP, ChOG lub GTS ze specyfikacją ma na celu potwierdzenie, że na każdym etapie wytwarzania danego produktu spełnione zostały wymagania specyfikacji. Kontrola ta odbywa się na wniosek producenta i również koszty kontroli ponosi producent. W Polsce kontrolę tą mogą przeprowadzać Wojewódzkie Inspektoraty Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych lub akredytowane i upoważnione przez Ministra Rolnictwa i

Rozwoju Wsi jednostki certyfikujące. Wybór podmiotu kontrolnego należy do producenta. Dotychczasowe kontrole przeprowadzała wyłącznie IJHARS. Jeśli producent wytwarza produkty zgodnie ze specyfikacją wówczas IJHARS wydaje świadectwo jakości handlowej. Dokument ten jest formalnym potwierdzeniem, że produkt spełnia wymagania specyfikacji. Od 2007 roku liczba producentów, którzy zainteresowani są wykorzystywaniem chronionych nazw i unijnych oznaczeń stale wzrasta. Coraz więcej producentów przekonuje się, że włączenie się do systemu ChNP, ChOG lub GTS po prostu się opłaca.



Systemy krajowe



piekierek

Zanim grupa producencka zdecyduje się na rejestrację nazwy produktu rolnego lub środka spożywczego w ramach unijnego systemu może skorzystać z instrumentów krajowych, które mają na celu m.in. promowanie produktów regionalnych i tradycyjnych.



kiełbasa lisiecka



wiśnia nadwiślanka



miod wrzosowy

Na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzonych przez ministra rolnictwa i rozwoju wsi mogą być wpisane produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, stanowiące element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane oraz będące elementem tożsamości społeczności lokalnej. Za tradycyjne metody produkcji uważa się metody wykorzystywane, od co najmniej 25 lat. Podstawą wpisu na listę jest tradycja wytwarzania oraz szczególna i niepowtarzalna jakość związana z historycznie ugruntowanymi przepisami, metodami produkcji i sposobami przetwarzania czy dojrzewania żywności, które gwarantują wysoką jakość otrzymanego produktu.

Lista Produktów Tradycyjnych nie zapewnia produktom ochrony, ma natomiast na celu zbieranie i rozpowszechnianie informacji związanych z wytwarzaniem produktów tradycyjnych.

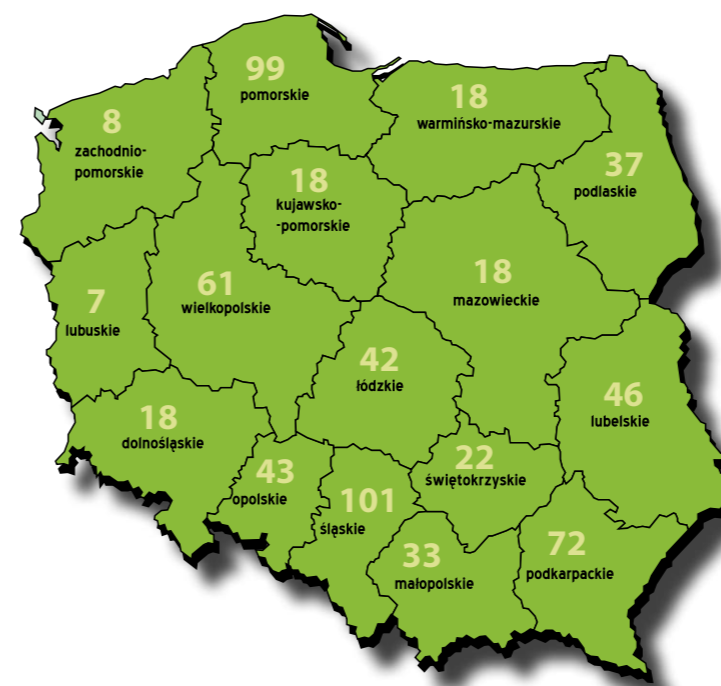
Lista produktów podlegających tymczasowej ochronie krajowej

Nazwy produktów rolnych i środków spożywczych podlegają tymczasowej ochronie krajowej od momentu wydania przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi decyzji o przekazaniu wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego lub nazwy pochodzenia do Komisji Europejskiej. Tymczasowa ochrona krajowa wygasa, jeżeli: nazwa produktu została wpisana do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia oraz Chronionych Oznaczeń Geograficznych, lub podjęta została decyzja o odmowie dokonania wpisu. Producent wytwarzający produkt rolny lub środek spożywczy zgodnie z wymaganiami zawartymi w specyfikacji, ma prawo do używania

w obrocie nazwy wpisanej na listę krajowej ochrony tymczasowej. Nazwy wpisane na listę krajowej ochrony tymczasowej nie mogą być używane w obrocie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, jeżeli produkty rolne lub środki spożywcze, których one dotyczą, nie spełniają warunków będących podstawą wpisu nazwy na tę listę.

Perspektywy rozwoju

Liczba wniosków o rejestrację nazwy produktu rolnego lub środka spożywczego, jako ChNP, ChOG lub GTS złożonych do KE (22 – na dzień 6 lipca 2009) świadczy o tym, że w przyszłych latach system ten dynamicznie rozwinie się. Już dzisiaj IJHARS stwierdza wzrost liczby wniosków o przeprowadzenie kontroli zgodności ze specyfikacją procesu produkcji produktów, których nazwy zostały już zarejestrowane. To dowód na to, że producenci coraz częściej dostrzegają korzyści z produkowania i sprzedaży produktów o wysokiej jakości. Jednocześnie zauważa się większe zainteresowanie konsumentów produktami, które nie tylko dobrze smakują, ale są wyprodukowane zgodnie z oryginalną recepturą. Systematyczne kontrole produktów posiadających ChNP, ChOG lub GTS przeprowadzane przez IJHARS lub jednostki certyfikujące gwarantują, że produkty te są rzeczywiście wyprodukowane zgodnie z wymaganiami specyfikacji. Pomimo, że stopniowo zwiększa się liczba producentów produktów posiadających ChNP, ChOG lub GTS to nadal istnieje potrzeba ogromnego wkładu w rozwój systemu. Problem ten rozwiązywany jest przez organy państwowe oraz organizacje pozarządowe, które realizują kampanie informacyjne, konferencje tematyczne, spotkania z producentami itp. Inicjatywy te mają na celu z jednej strony ułatwić producentom



Liczba produktów tradycyjnych w poszczególnych województwach
Źródło: www.minrol.gov.pl

włączenie się do systemu, a drugiej strony zwiększać świadomość konsumentów w tym zakresie. Należy jednak pamiętać o tym, że niezwykle ważną rolę do spełnienia mają grupy producenckie. Sukces polskich produktów regionalnych i tradycyjnych zależy od ich sprawnego funkcjonowania. W celu skutecznego wypromowania nazwy danego produktu, grupa producencka powinna sama zabiegać o to, aby skutecznie działać. Dlatego tak ważne jest, aby w ramach grup realizowane były samokontrole, a także stosowane były jednolite rejestry produkcyjne pozwalające na odtwarzanie łańcucha produkcyjnego.

Województwo	Produkty zarejestrowane lub starające się o rejestrację w KE. Produkty zarejestrowane jako GTS można produkować w całym Kraju.
dolnośląskie	Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG)*
opolskie	Kołacz śląski (ChOG)
małopolskie	Bryndza podhalańska (ChNP)* Oscypek (ChNP)* Jabłka łąckie (ChOG) Chleb prądnicki (ChOG) Karp zatorski (ChNP) Kiełbasa lisiecka (ChOG) Obwarzanek krakowski (ChOG) Suska sechlońska (ChOG) Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (ChNP) Redykołka (ChNP) Jagnięcina z Podhala (ChOG) Podkarpacki miód spadziowy (ChNP)
wielkopolskie	Wielkopolski ser smażony (ChOG)* Andrutry kaliskie (ChOG)* Rogal świętomarciński (ChOG)*
zachodniopomorskie	Miód drahimski (ChNP)
śląskie	Oscypek (ChNP)* Bryndza podhalańska (ChNP)* Redykołka (ChNP) Kołacz śląski (ChOG)
pomorskie	Truskawka kaszubska (kaszëbskò malëna) (ChOG)
podkarpackie	Podkarpacki miód spadziowy (ChNP) Fasola wrzawska (ChNP)
mazowieckie	Jabłka grójeckie (ChOG) Wiśnia nadwiślanka (ChNP) Miód kurpiowski (ChOG)
łódzkie	Jabłka grójeckie (ChOG)
podlaskie	Miód z Sejneńszczyzny (Miód z Łódzkiej) (ChNP) Lipiec białowieski (ChNP)
lubelskie	Wiśnia nadwiślanka (ChNP)
świętokrzyskie	Wiśnia nadwiślanka (ChNP) Fasola korczyńska (ChOG)

* Produkty zarejestrowane w KE

System unijny

Komisja Europejska wpisała już ponad 800 nazw produktów rolnych i środków spożywczych do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych oraz do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności.



Małgorzata Ślusarczyk
Sekcja ds. Produktów Regionalnych i Tradycyjnych GIJHARS

Najwięcej produktów zarejestrowanych jako chronione nazwy pochodzenia (protected designation of origin – PDO), chronione oznaczenie geograficzne (protected geographical indication – PGI) lub będące gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (traditional speciality guaranteed – TSG) mają Włochy (174). Na drugim miejscu plasuje się Francja (160), a na trzecim Niemcy (66). Najmniej zarejestrowanych nazw we Wspólnocie mają Holandia (7) oraz Luksemburg (4).

Do najbardziej znanych zarejestrowanych nazw produktów rolnych i środków spożywczych należą m.in. nazwy:

- włoskie – Gorgonzola (ser), Mozzarella di Bufala Campana (ser), Parmigiano Reggiano (parmezan), Prosciutto di Parma (szynka parmeńska),
- francuskie – Camembert de Normandie (ser), Roquefort (ser),
- greckie – Feta (Φέτα, ser) oraz oliwy z oliwek Olimpia (Ολυμπία) i Kalamata (Καλαμάτα),
- niemieckie – Kölsch (piwo), Dortmunder Bier (piwo).

Wśród chronionych nazw pochodzenia w Unii Europejskiej najwięcej zarejestrowano serów (33%), na kolejnych miejscach znajdują się oleje i tłuszcze (20%) oraz owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone (18%). W przypadku oznaczeń geograficznych, na pierwszym miejscu znajdują się owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone (31%), na drugim – świeże mięso i podroby (23%), na trzecim – produkty wytworzone na bazie mięsa (18%). Nazw zarejestrowanych jako gwarantowane tradycyjne specjalności w Unii Europejskiej jest zaledwie 20, z czego 30% to nazwy pív. Na uwagę zasługuje fakt, iż 20% nazw zarejestrowanych jako powyższe oznaczenie to staropolskie miody pitne.

W sumie zarejestrowano 834 nazwy, w tym 195 nazw owoców, warzyw i zbóż świeżych lub przetworzonych, 168 nazw owoców oraz 112 nazw świeżego mięsa. Wśród zarejestrowanych produktów najwięcej jest nazw pochodzenia – 54%, mniej jest oznaczeń geograficznych – 44% zaś gwarantowane tradycyjne specjalności stanowią jedynie 2%. Oprócz produktów rolnych i środków spożywczych, mogą być również zarejestrowane nazwy produktów rolnych nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi. Jak do tej pory, zarejestrowano jako chronione nazwy pochodzenia trzy nazwy produktów tego typu. Jedną z nich to nazwa siana (Foin de Crau) zarejestrowana przez Francję oraz 2 nazwy olejków eterycznych (włoski – Bergamotto di Reggio Calabria – Olio essenziale oraz grecki – Μαστιχέλαιο Χίου – Mastichelαιο Chiou).
Stan na 22 maja 2009

Europejski system oznaczeń geograficznych dopuszcza rejestrację nazw z państw trzecich. Do chwili obecnej zarejestrowano jedną nazwę produktu z państwa trzeciego – Café de Colombia z Kolumbii. Na rejestrację czeka 14 wniosków z państw spoza UE:

- 10 wniosków z Chin
 - 7 wniosków z kategorii owoce, warzywa i zboża świeże lub przetworzone,
 - 1 wniosek z kategorii świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich
 - 2 wnioski z kategorii inne,
- 2 wnioski z Indii
 - herbata Kangra Tea,
 - herbata Darjeeling,
- 1 wniosek ze Szwajcarii
 - ser Gruyère,
- 1 wniosek z Korei Południowej
- 1 wniosek z kategorii inne.

System chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności nieustannie rozwija się, w wyniku czego, Komisja Europejska zdecydowała się przeprowadzić liczne konsultacje, które pozwoliłyby ocenić obecnie stosowane instrumenty zapewniające odpowiednią jakość żywności, oszacować jakie aspekty mogłyby zostać ulepszone, a jakie nowe rozwiązania mogłyby znaleźć zastosowanie. Kwesie wymagające rozstrzygnięcia zostały zebrane w dokumencie o nazwie „Zielona Księga w sprawie jakości produktów rolnych: normy jakości produktów, wymogi w zakresie produkcji rolnej, systemy jakości”. Uwagi dotyczące Zielonej Księgi można było zgłaszać do Komisji Europejskiej do końca 2008 roku (swoje stanowisko przesłała też IJHARS). Dokument ten stanowił punkt wyjścia do dalszej debaty w ww. tematyce na arenie międzynarodowej. Wszystkie opinie dotyczące „Zielonej Księgi” dostępne są pod adresem internetowym: http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/opinions_en.htm



Roquefort

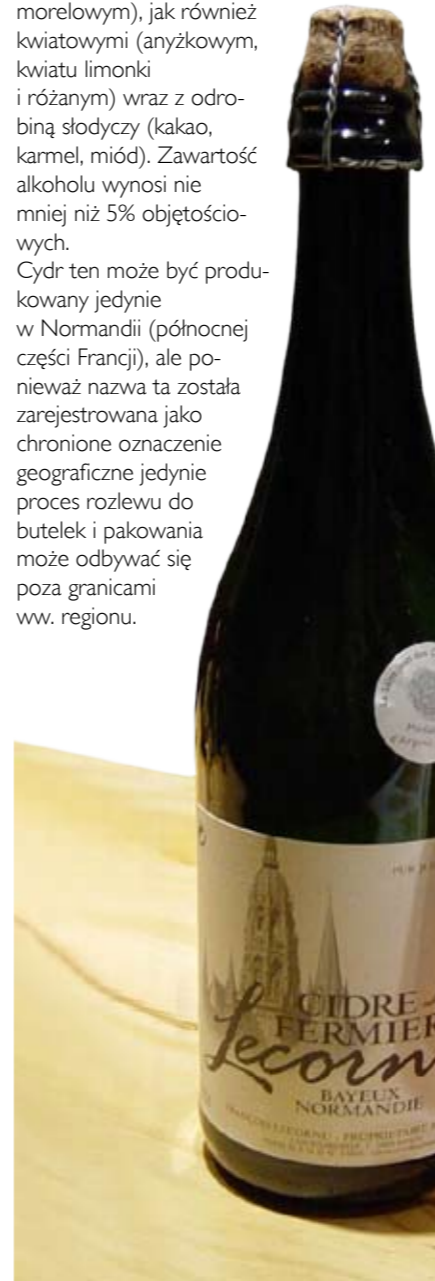


Prosciutto di Parma

Najpopularniejsze w Europie

Francja - cydr normandzki

(Cidre normand) to klarowny lub mętny musujący napój alkoholowy o zabarwieniu od jasnożółtego do ciemnopomarańczowego. Jest to przefermentowany sok jabłkowy, którego sława sięga nawet XII wieku. Cydr normandzki charakteryzuje się wyraźnymi posmakami, zwłaszcza owocowymi (jabłkowym, cytrusowym, brzoskwiniowym, morelowym), jak również kwiatowymi (anyżkowym, kwiatu limonki i różanym) wraz z odrobiną słodczy (kakao, karmel, miód). Zawartość alkoholu wynosi nie mniej niż 5% objętościowych. Cydr ten może być produkowany jedynie w Normandii (północnej części Francji), ale ponieważ nazwa ta została zarejestrowana jako chronione oznaczenie geograficzne jedynie proces rozlewu do butelek i pakowania może odbywać się poza granicami ww. regionu.



Włochy - szynka toskańska

(Prosciutto Toscano) to słona i naturalnie suszona szynka o wadze około 8-9 kg. Plaster szynki ma barwę od jasno do ciemnoczerwonej z widoczną odrobiną tłuszczu. Mięso pochodzi z udźca świni, która od urodzenia do uboju była hodowana na terenie Włoch określonym specyfikacją. Pierwsze wzmianki o hodowli świń w Toskanii pojawiły się już w średniowieczu. Jednakże, dopiero około XV wieku proces produkcji szynki tokańskiej został uregulowany, dzięki określeniu warunków dotyczących całego procesu począwszy od hodowli świń, a skończywszy na dystrybucji mięsa. Proces produkcji szynki tokańskiej składa się z następujących etapów: odcięcia udźca wieprzowego i nadania właściwego kształtu, solenia na sucho, mycia i suszenia, szpikowania i dojrzewania. Klimat Toskanii, który znacznie różni się od klimatu sąsiednich regionów, jest odpowiedni do optymalnego procesu



dojrzewania szynki. Klimat ten pozwala również na powolne dojrzewanie win, oliwy z oliwek i serów.

Grecja - feta (Φέτα)

to grecki ser solankowy, do produkcji którego używane jest wyłącznie mleko owcze lub mleko owcze z ewentualną domieszką mleka koziego (domieszka ta maksymalnie może wynosić 30%). Mleko pozyskiwane jest od lokalnych ras owiec i kóz, których pożywienie stanowi roślinność występująca na obszarze wskazanym w specyfikacji. Podczas procesu produkcyjnego zachowana musi być receptura i tradycyjne metody produkcji. Nazwa feta została zarejestrowana jako chroniona nazwa pochodzenia dnia 14 października 2002 roku. Pięcioletni okres przejściowy, w którym można było używać ww. nazwy odnośnie produktów nie pochodzących z obszaru Grecji (określonego w specyfikacji) zakończył się dnia 14 października 2007 roku. Od tego dnia, nazwa feta jest zarezerwowana jedynie dla produktów pochodzących z ww. obszaru.



Oscypek pod kontrolą

Najbardziej znany produkt podhalański - oscypek – charakteryzuje się słonym smakiem, z wyraźnym zapachem wędzenia. Jest w kształcie wrzeciona, najszerza jego część ozdobiona jest wzorami. Każdy z producentów ma właściwy dla niego wzór - w ten sposób możliwa jest identyfikacja serów oraz ich producentów.



Już po raz drugi WIJHARS w Katowicach uczestniczył w kontroli zgodności procesu produkcji „oscypka” ze specyfikacją.

Kontrola składa się z 2 części: strony formalno-prawnej prowadzonej działalności oraz kontroli przebiegu procesu produkcyjnego. Druga część stanowi o specyfice tej kontroli, a sprowadza się do wnikliwej obserwacji procesu wytwarzania oscypka. Na wstępie sprawdza się czy na wyposażeniu bacówki znajdują się naczynia i urządzenia niezbędne do produkcji, takie jak „puciera”, „ferula” czy „oscypiorka”, oraz czy stan sanitarno-techniczny tych urządzeń, jak i samej bacówki jest właściwy. Następnie inspektor z listą kontrolną sprawdza kolejne etapy produkcji: mieszanie, ogrzewanie mleka, dodawanie podpuszczki, rozbijanie skrzepu przy pomocy feruli, odciążanie serwatki, wreszcie naprzemienne parzenie i formowanie sera, który trafia do solanki.

Ocena laboratoryjna

Z przyczyn technicznych inspektor nie może uczestniczyć w całym procesie produkcji choćby przez to, że przed procesem wędzenia trwającym od 3 do 7 dni, ser przebywa w solance przez 24 godziny, a następnie obrycha w czasie od 12 do 24 godzin. Nie oznacza to jednak, że te etapy produkcji są wyłączone z kontroli – jeśliby nie zostały przeprowadzone właściwie, produkt finalny nie spełniłby wysokich wymagań organoleptycznych i fizykochemicznych ujętych w specyfikacji. Kolejnym punktem kontroli jest pobieranie próbek gotowego oscypka, które są wysyłane do badań w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Kielcach. Badania obejmują ocenę organoleptyczną przeprowadzaną na podstawie wyróżników znajdujących się w specyfikacji oraz analizy fizykochemiczne w tym: zawartość suchej masy, zawartość wody, zawartość tłuszczu w suchej masie. Kontrola skutkuje wydaniem Świadectwa jakości (w przypadku procesu produkcji „oscypka” zgodnego ze specyfikacją) lub Decyzji

(w przypadku niezgodności procesu produkcji ze specyfikacją):

- zakazującej używania Chronionej Nazwy Pochodzenia, odpowiadającego jej skrótu „ChNP” oraz symbolu Chronionej Nazwy Pochodzenia,
- zakazującą wprowadzania produktu rolnego lub środka spożywczego do obrotu,
- nakazującą wycofanie produktu rolnego lub środka spożywczego z obrotu.

W tym roku wydawanie świadectw i realizacje kontroli mają nieco inny przebieg, za sprawą nowelizacji ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o zmianie niektórych innych ustaw. Od 5 stycznia 2009 r. wnioski o przeprowadzenie kontroli składa się do właściwego miejscowo Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, a nie jak dotychczas do Głównego Inspektora. Tak samo Świadectwo jakości nie jest już wydawane przez Głównego Inspektora JHARS - obecnie robią to inspektorzy wojewódzcy.

Bacówka

Kontrola zgodności procesu produkcji „oscypka” ze specyfikacją, potocznie nazywana „kontrolą oscypka” to zupełnie nowe doświadczenie dla inspektorów. Już sama bacówka w żadnej mierze nie przypomina zakładów przetwórstwa mlecznego jakie wcześniej oglądali inspektorzy WIJHARS w toku wykonywania swoich obowiązków służbowych. Bacówka to – najkrócej – niewielki, drewniany domek (szałas) o spadzistym dachu. W środku (dokładnie w rogu) znajduje się palenisko otoczone podłogą z desek oraz niezbędne do produkcji wyposażenie. Bacówka nie posiada komina, a dym z paleniska uchodzi przez otwory w szczycie dachu, co pozwala skutecznie, we właściwym tempie wędzić



Lesław Skorupski
Wojewódzki Inspektor
Jakości Handlowej Artykułów
Rolno – Spożywczych
w Katowicach

sera ale czasem powoduje też uciążliwe zadymienie. Wszystkie naczynia i przyrządy do produkcji sera są drewniane.

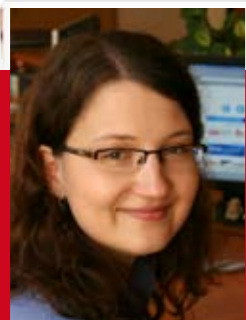
Owce i krowy

Nie było by Oscypka bez zwierząt, które produkują niezbędne mleko. Zgodnie ze specyfikacją mogą to być wyłącznie: „Polska Owca Górska” i „Polska Krowa Czerwona”. Pochodzenie mleka łatwo sprawdzić udając się na miejsce wypasu, aby obejrzeć stado. Rozpoznanie cech charakterystycznych dla Polskiej Owcy Górskiej nie jest szczególnie trudne, wymaga jednak pewnej podstawowej wiedzy zootechnicznej. Udanie się na miejsce wypasu pozwala ponadto sprawdzić, czy odbywa się on na terenie obszaru geograficznego wymienionego w specyfikacji. W województwie śląskim są to gminy: Istebna, Milówka, Węgierska Góra, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia i Koszarawa. Należy w tym miejscu podkreślić, że na 6 powiatów geograficznego obszaru produkcji oscypka (kojarzonego najczęściej z Zakopanem i okolicami), aż 2 znajdują się w województwie śląskim.



Kontrola rogali

Od 150 lat tradycją na terenie Wielkopolski jest spożywanie Rogali świętomarcińskich w dniu św. Marcina (II listopada). W tym dniu sprzedawane jest ponad milion sztuk rogali, co stanowi nawet połowę produkcji rocznej tego produktu.



Małgorzata Ślusarczyk
Seksja ds. Produktów Regionalnych
i Tradycyjnych GIJHARS

Rogal świętomarciński został zarejestrowany w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1070/2008 z dnia 30 października 2008 r. Rozporządzenie weszło w życie 20 listopada 2008 roku. WIJHARS w Poznaniu w marcu br. przeprowadził pierwsze kontrole zgodności procesu produkcji Rogala świętomarcińskiego ze specyfikacją. W kontrolach, w charakterze obserwatorów, wzięli także udział pracownicy GIJHARS. Do 7 lipca 2009 r. wojewódzki inspektor JHARS w Poznaniu wydał 37 świadectw jakości potwierdzających zgodność procesu produkcji rogala świętomarcińskiego ze specyfikacją.

Prekursorem spożywania rogali świętomarcińskich był cukiernik Józef Melzer, który pod wpływem kazania swojego proboszcza, postanowił uczcić święto patrona parafii rozdając ubogim rogalie. Od tego święta wywodzi się również nazwa rogala.

Obszar geograficzny, na którym można wyrabiać Rogale świętomarcińskie

powiaty województwa wielkopolskiego

chodzieski	kolski	ostrowski	śremski
czarnkowski	koniński	pilski	średzki
gnieźnieński	kościański	pleszewski	wągrowiecki
gostyński	krotoszyński	poznański	wolsztyński
grodziski	leszczyński	rawicki	wrzesiński
jarociński	nowotomyski	śłupecki	
kaliski	obornicki	szamotulski	



Proces produkcji rogala świętomarcińskiego

I Ciasto drożdżowe

Pierwszym etapem procesu produkcji Rogala świętomarcińskiego jest sporządzenie ciasta tradycyjną metodą na rozcynie, którego spulchniaczem są drożdże. Sporządzony rozczyn odstawia się do fermentacji, a następnie dodaje się pozostałe składniki, miesza się je, a otrzymane ciasto drożdżowe odstawia się do dalszej fermentacji.



II Ciasto półfrancuskie

Ciasto drożdżowe po schłodzeniu i wyrośnięciu dzieli się na części i rozwałkowane w kształcie prostokąta. Następnie, na 2/3 ciasta nakłada się warstwę tłuszczu i składa się na „trzy”, aż powstaną trzy warstwy ciasta przełożone dwiema warstwami tłuszczu. Czynność powtarza się dwa razy (składając ciasto na „trzy”) lub raz (składając ciasto na „cztery”). W rezultacie, otrzymuje się ciasto półfrancuskie zwane „listkującym”.



III Masa makowa

Głównym składnikiem nadzienia jest unikatowy i rzadko stosowany biały mak, do którego dodaje się cukier, okruchy, jaja, margarynę, aromat migdałowy oraz bakalie. Taka kombinacja składników jest charakterystyczną cechą Rogala świętomarcińskiego.



IV Nadziewanie i formowanie rogali

Z ciasta rozwałkowanego w kształcie prostokąta wycina się trójkąty, na które nakłada się nadzienie. Następnie, tak przygotowane fragmenty ciasta zwijają się od podstawy trójkąta do jego wierzchołka i nadaje się im kształt rogala.



V Wypiek

Rogale świętomarcińskie piecze się ok. 30 minut w temperaturze 180° C aż do uzyskania pożądanych cech organoleptycznych ciasta.



VI Dekorowanie

Po upieczeniu, rogalie smaruje się warstwą pomady i posypuje rozdrobnionymi orzechami.



Rolnictwo w Polsce w 2008 roku

Jednym z ustawowych zadań IJHARS jest nadzór i kontrola w zakresie rolnictwa ekologicznego. Działania te obejmują m.in. kontrolę jednostek certyfikujących, kontrolę ekologicznych artykułów rolno-spożywczych oraz kontrolę importu produktów ekologicznych sprowadzanych spoza Unii Europejskiej.

Pomimo spadku liczby producentów ekologicznych oraz zmniejszenia powierzchni ekologicznych użytków rolnych w 2008 roku, w porównaniu do lat ubiegłych, sektor rolnictwa ekologicznego w Polsce w dalszym ciągu charakteryzuje stabilny rozwój.



Monika Rzepecka
Radca Głównego Inspektora IJHARS

Porównując liczbę wszystkich producentów ekologicznych, czyli gospodarstw ekologicznych, przetwórci, importerów oraz podmiotów konfekcjonujących obserwujemy ich znaczny przyrost – o 26 % - w 2008 r. (w porównaniu z 2007 r.) i o 31,5 % - w 2007 r. (w porównaniu z 2006 r.). Wg stanu na dzień 31 grudnia 2008 r. pod kontrolą jednostek certyfikujących znajdowało się 15206 producentów, w tym 236 przetwórci ekologicznych.

Perspektywiczny rozwój sektora wynikający

również z rosnącej liczby producentów ekologicznych uzasadnia rozpoczęcie działalności przez nowe jednostki kontrolne. W 2008 r. minister rolnictwa i rozwoju wsi upoważnił cztery kolejne jednostki certyfikujące do przeprowadzania kontroli i wydawania certyfikatów zgodności w rolnictwie ekologicznym. Tym samym liczba jednostek certyfikujących wzrosła do jedenastu.

Gospodarstwa ekologiczne

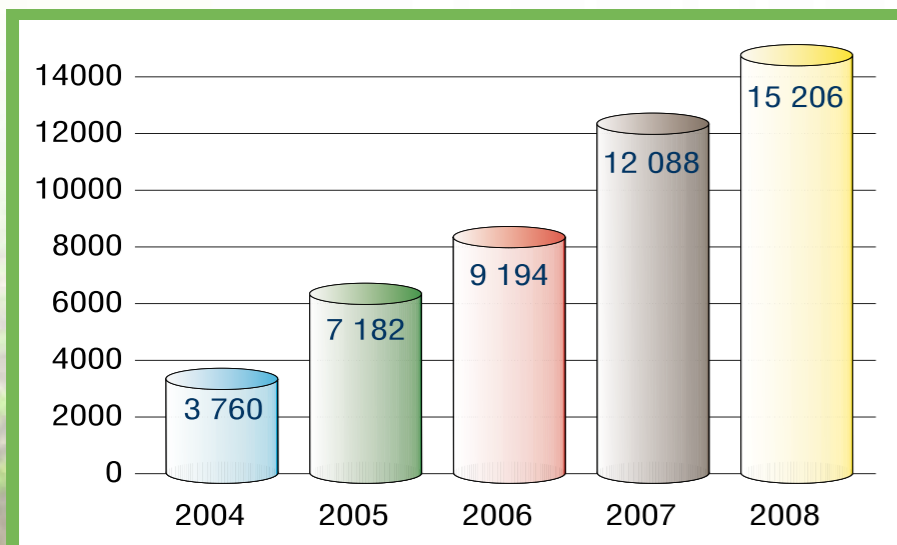
Spośród wszystkich województw, trzy w południowo-wschodniej Polsce: małopolskie, podkarpackie i lubelskie charakteryzowały się największą liczbą rolników ekologicznych. Gospodarstwa przez nich prowadzone stanowiły 37 % wszystkich gospodarstw ekologicznych.

Województwa z największą liczbą gospodarstw ekologicznych w 2008 roku:

- małopolskie – 2100 (14,0 %),
- podkarpackie – 1892 (12,7%),
- lubelskie – 1566 (10,5 %).

Najmniej producentów w rolnictwie ekologicznym zlokalizowanych było w województwach: kujawsko-pomorskim (258), śląskim (176) i opolskim (62). Gospodarstwa z tych trzech województw stanowiły zaledwie 3,3 % wszystkich gospodarstw ekologicznych. Większość gospodarstw (58,3%) posiada certyfikat rolnictwa ekologicznego. Najwięcej

Producenci w rolnictwie ekologicznym w latach 2004-2008



Źródło: dane przekazane do GIJHARS przez upoważnione jednostki certyfikujące

ekologiczne



producentów z certyfikatem było w województwach: małopolskim (1318), podkarpackim (1119) i mazowieckim (987). Pozostałe gospodarstwa znajdują się w okresie przestawiania (konwersji) i jeśli pomyślnie przejdą proces certyfikacji, surowce rolne w nich produkowane uzyskają certyfikat zgodności w rolnictwie ekologicznym. Najwięcej takich gospodarstw znajduje się w województwach: zachodniopomorskim (825), małopolskim (782) i podkarpackim (773). Najmniej gospodarstw w okresie przestawiania zaobserwować można w przypadku województw: opolskiego (27), śląskiego (66) i kujawsko-pomorskiego (100). Świadczy to również o mniejszej liczbie nowych rolników podejmujących działalność w rolnictwie ekologicznym.

Przetwórnictwo ekologiczne

Przetwórnictwo ekologiczne prowadzi działalność polegającą na przetwarzaniu surowców roślinnych i zwierzęcych pochodzących z rodzimych gospodarstw ekologicznych oraz sprowadzanych z importu. Podkreślić należy, że produkty importowane z państw spoza Unii Europejskiej muszą uzyskać wcześniej upoważnienie Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, jeśli wprowadzane są na wspólny obszar na terenie Polski. Upoważnienie potwier-

Najważniejsze akty prawne związane z rolnictwem ekologicznym:

- Rozporządzenie Rady (WE) 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) 2092/91
- Nowa ustawa o rolnictwie ekologicznym z 25 czerwca 2009 r. (uchwalona na 44 posiedzeniu Sejmu RP i przekazana do podpisu Prezydenta RP - 29 czerwca 2009 r., wchodzi w życie 14 dni od dnia ogłoszenia).

Producenci w rolnictwie ekologicznym w 2008 roku

Województwo	Producenci z certyfikatem	Producenci w okresie przestawiania	Przetwórnictwo ekologiczne
Dolnośląskie	456	423	11
Kujawsko-pomorskie	158	100	11
Lubelskie	963	603	30
Lubuskie	235	245	6
Łódzkie	190	124	12
Małopolskie	1318	782	17
Mazowieckie	987	494	37
Opolskie	35	27	1
Podkarpackie	1119	773	19
Podlaskie	616	544	5
Pomorskie	223	169	10
Śląskie	110	66	13
Świętokrzyskie	892	273	10
Warmińsko-mazurskie	573	486	9
Wielkopolskie	239	277	33
Zachodniopomorskie	571	825	12
POLSKA	8685	6211	236

Źródło: dane przekazane do GIJHARS przez upoważnione jednostki certyfikujące

dza, że zastosowane metody produkcji oraz system kontroli w danym państwie trzecim gwarantują, że jest to produkt ekologiczny. W Polsce funkcjonuje 236 przetwórci, w tym najwięcej w województwie mazowieckim (37), w wielkopolskim (33) i w lubelskim (30). W 2008 roku dynamicznie rozwijało się przetwórstwo ekologiczne w województwie małopolskim i dolnośląskim, gdzie działalność rozpoczęło 30 nowych przetwórci ekologicznych.

Powierzchnia upraw ekologicznych

W 2008 roku powierzchnia ekologicznych użytków rolnych wynosiła 314 847 hektarów.

Województwa: zachodniopomorskie, warmińsko-mazurskie i podkarpackie charakteryzowały się największą powierzchnią ekologicznych użytków rolnych. Łącznie powierzchnia w tych trzech województwach stanowiła 1/3 ekologicznych użytków rolnych ogółem. Najmniejsza powierzchnia upraw ekologicznych wystąpiła w województwach: opolskim, śląskim i łódzkim i stanowiła ona łącznie 3,2 % całkowitej powierzchni ekologicznych użytków rolnych. Porównując 2008 r. z latami poprzednimi zaobserwować można spadek powierzchni użytków rolnych. Z analizy wynika, że aż 3/4 całkowitej powierzchni ekologicznych użytków rolnych stanowią gospodarstwa do 20 hektarów. Wzrosła liczba gospodarstw mniejszych o powierzchni do 5 hektarów (przyrost o 28 % w 2007 r. i o 33 % w 2008 r.). Jednocześnie obserwuje się spadek przyrostu gospodarstw w największej obszarowo kategorii, czyli powyżej 100 hektarów. Wskazana zależność świadczy o pogłębiającym się rozdrobnieniu rolnictwa ekologicznego w Polsce.

„...nie ma kuchni bez kultury”

Robert Makłowicz - dziennikarz, pisarz, publicysta, krytyk kulinarny, podróżnik. Jako gospodarz programu telewizyjnego „Makłowicz w podróży”, odkrywa narodowe specjały i tradycje kulturowe różnych regionów świata.



Dwa lata temu wziął pan udział w kampanii informacyjnej ministerstwa rolnictwa pt. „Oryginalność pod ochroną”. Co pana do tego skłoniło?

Po wejściu do Unii Europejskiej kulinarna wiedza konsumentów o produktach regionalnych w Polsce nadal była znikoma. Ponad czterdzieści lat PRL-u zrobiło swoje. Zabiło pojęcie „małych ojczyzn”, z którymi nierozwalnie łączy się żywność regionalna. Więc chodziło o to, aby skorzystać z szansy, jaką daje obecność w Unii. Po pierwsze poszerzyć wiedzę na temat produktów regionalnych i tradycyjnych, po drugie uświadomić ludziom, jakie skarby produkują.



Czy pańskim zdaniem, świadomość społeczeństwa wzrosła od tego czasu?

Wydaje mi się, że niezwykle. Zresztą ta świadomość zaczęła rosnąć nie z momentem wejścia polski do UE, tylko po 89' roku, kiedy to Polska powróciła do światowego kulinarno-kulturowego obiegu.

Jeszcze niedawno gdybyśmy zrobili test przechodniom: „co to jest parmezan?, kapa-ry?, bakłażan?” – Dziewięćdziesiąt procent by nie wiedziało. Dziś dziewięćdziesiąt procent wie. One nie wzięły się w polskiej kuchni po 89' roku. Jak się przewertuje przedwojenne książki kulinarne to takie produkty jak ostrygi, homary, bakłażany, parmezan, oliwki były używane, można było je kupić! Oczywiście korzystali z tego, co bardziej zamożni. My w dalszym ciągu nie osiągnęliśmy tego poziomu, jaki miały sklepy przedwojenne. ...są w Krakowie miejsca, gdzie przed wojną trzy razy w tygodniu przyjeżdżały świeże ostrygi z Dalmacji, a w akwariach pływały homary i langusty. Sprzedawano kawior z beczek. My jeszcze do tego poziomu nie powróciliśmy.



Czy prawdziwe będzie stwierdzenie, że w swoich programach reaktywuje pan zapomniane smaki, przepisy, potrawy?

Z pewnością nie jest to przypadek. Jest to całkowicie świadome i zamierzone. To wynika z tego, co czuję. Moją ojczyzną nie jest cała Polska. Moją ojczyzną jest region, w którym się urodziłem. Bo ojczyzna to jest coś, co człowiek zapamięta z dzieciństwa, najwcześniejsze smaki, zapachy, najwcześniejsze skojarzenia. Moją ojczyzną jest południe Polski, czyli Kraków, góry, fragment małopolski, czy też Galicji. I oczywiście świadomie pokazuję w swoich programach te małe ojczyzny i wszystko to, co z nich wynika. Również z przekonania, co nie wszyscy w Polsce sobie uzmysławiają, że kuchnia, kulinaria są bardzo ważnym elementem kultury. Nie ma kuchni bez kultury, nie ma kultury bez kuchni.

Podróżując po świecie spotyka pan polskie produkty? Co najczęściej?

Wędliny, no i grzyby, w słoikach. Nie wspomnę o pomidorach szklarniowych, bo te to najłatwiej spotkać. Oscypki i bryndze też, tylko, że w specjalistycznych sklepach. Te zarejestrowane widać bardzo słabo. Jak wejdziemy np. w Australii do jakiegokolwiek supermarketu, to znajdziemy tam mnóstwo polskich produktów, ale są to produkty typu majonez kielecki, serek babuni, soki Hortex – takie rzeczy, najbardziej przemysłowa produkcja, ale nie znajdzie pani oscypka, bryndzy.

A na przykład wędliny, kielbasy?

O, kielbasy! - to ciekawa rzecz. W dziale wędliniarskim panuje wolna amerykanka. Weźmy np. kielbasę krakowską. Od różnych producentów jest kompletnie inna. Tymczasem powinna być jedna norma, która opisuje, jak powinna wyglądać kielbasa: że powinna mieć przekrój plasterka witraża, że proporcje wieprzowiny do wołowiny powinny być stałe, jak powinna być parzona, jak suszona. Natomiast kompletnie nie jest to stosowane. Kielbasa krakowska była kiedyś produkowana według jednej procedury. Była na tyle dobra, że trafiła do Wiednia, do Budapesztu i *via* Wiedni rozpoczęła europejską karierę. Potem zaczęła się komunizm, z Pol-

ski nie importowano niczego, więc tam zaczęli wytwarzać „krakauer wurst”. W Wiedniu, w Austrii znajdzie się mnóstwo kielbas krakowskich. Również we Francji, na północy, gdzie jest wielu emigrantów, znajdziemy wytwarzaną na miejscu kielbasę krakowską. Nie ma ona jednak nic wspólnego z oryginałem. Kielbasa krakowska również w Polsce w dziewięćdziesięciu procentach nie ma nic wspólnego z oryginałem. Każdy może robić to, co chce. ...receptury są, tylko nikomu nie chce się do nich wrócić.

Czy zwraca pan uwagę na certyfikaty potwierdzające pochodzenie produktów?

To jest dla mnie kolosalny wyznacznik. Na przykład przy kupowaniu oliwy z oliwek. Sześćdziesiąt procent sprzedawanych na rynku oliw jest robiona z oliwek, które kupiono w Tunezji lub Maroku. Zaś jak mam odpowiedni znaczek, to mam gwarancję, że nie dość, że jest to oliwa Włoska, z włoskich oliwek, to jeszcze z danego regionu.

Co myśli pan o jakości polskiej żywności? Jak ona wygląda na tle innych krajów?

Paradoksalnie naszą siłą był nasz niedorozwój. Polska w latach PRL-u nie miała dostępu do najnowszych zdobyczy chemii spożywczej. Rozdrobnione rolnictwo, brak rolnictwa wielkoprzemysłowego, sprawił, że żywność była lepsza. Wędliny na pewno były. Mówię o latach 70. czy 80. potem to się gwałtownie popsuło. Pierwsza połowa lat 90. to była katastrofa, jeśli chodzi o jakość pieczywa, wędlin, nie mówię o mleczarstwie, bo to w Polsce w ogóle rzecz karygodna w dalszym ciągu – no, bo dlaczego masło w Polsce się barwi? albo te szatańskie mixy, trzeba uważać, bo często zamiast masła można kupić margarynę, albo mleko - najczęściej sprzedają UHT w kartonie, ale to nie jest mleko. - w każdym razie, po 89' otworzono granice i piekarze, wędliniarze zaczęli mieć dostęp do tych wszystkich spryskiwaczy, polepszaczy, upiększaczy i zaczęli produkować „szajs”. Bo jeśli jeden kilogram kielbasy kosztował pięć złotych, to ja się pytam, z czego ta kielbasa była zrobiona? Teraz już nie jest najlepszym hasłem reklamowym to, że szynka kosztuje osiem czy dziesięć złotych, ale właśnie to, że

kosztuje trzydzieści złotych, że robiona jest według tradycyjnych receptur. To było nie do pomyślenia jeszcze dziesięć lat temu. Ogólnie porównując masówkę do masówki – to ta jakość jest dość dobra. Natomiast daleko nam jeszcze do wyrafinowania zachodniego, gdzie są bardzo poważne propozycje dla ludzi bardziej wymagających. U nas tego jest w dalszym ciągu za mało. Choć sytuacja się poprawia.

Z jakich polskich produktów jest pan dumny?

Ze wszystkiego, co pochodzi z lasu, czyli z grzybów, dziczyzny, miodu pitnego. Zrazy w sosie z grzybami, miodem i śmietaną - to arcy polski smak i rzeczywiście staropolski.

Czytając czaty z Pana udziałem, internauci często poruszają temat, nazwijmy to, „macania” potraw. Czy nie uważa Pan, że łatwiej nam zaakceptować, że ktoś w naszym gronie ma nietypowy strój, fryzurę niż sposób jedzenia? Jedzenie palcami, wylizywanie talerza, to wciąż barbarzyństwo?

My Polacy jesteśmy nie tylko konserwatywni, ale też drobnomieszczczyńscy. Ja zaś nie gotuję w kuchni, tylko w plenerze. Jedzenie traktuję niezwykle sensualnie. Wzięcie krewetki do ręki i wyssanie z niej zawartości i rzucenie tej skorupki na podłogę, tak jak w Hiszpanii, to dla mnie sensualna rozkosz. W ogóle jedzenie jest dla mnie radością i fizyczną przyjemnością. A poza tym, jak niby inaczej sprawdzić poziom wysmażenia mięsa, jak nie paluchami?

Czy kupuje pan to, co zna i lubi, czy woli raczej eksperymenty w kuchni?

Analfabeci kulinarni chcą jeść to, co znają i lubią. Ja zawsze miałem odwrotnie. I tak starałem się uczyć moje dzieci - nigdy specjalnie dla nich nie gotowałem, poza okresem niemowlęctwa, bo to jest absolutny przesąd, że dziecko nie może jeść ostrych potraw. Tak się chowa analfabetów kulinarnych.

Rozmawiały:
Renata Turowicz i Izabella Kamińska



Wszystkie smaki opowieści



Genio Mientkiewicz

publicysta kulinarny, miłośnik regionalnych smaków, koneser polskich serów, natchniony kucharz. Od lat zwraca uwagę czytelników na przyjemną stronę jedzenia. Autor poczytnego blogu Brzuchomoowca, gdzie pisze o jedzeniu i kulturze stołu. www.brzuchomoowca.blox.pl

"A smak rodzi się na języku i z doświadczenia, czepi pamięci jak smakuję jego składane"

Znamy powiedzenie, że dobre samo się chwali, zastanawiam się, czy aby na pewno. I słowami Włocha odpowiadam sobie – przypuszczam, że wątpię. Skąd pochodzą nasze doświadczenia z jedzeniem, skąd wiemy to, co wiemy? Niestety często nasza wiedza o jedzeniu pochodzi z reklam, z tego, co jest napisane na opakowaniu, co przeczytamy w grubych, kolorowych czasopismach. Sumujemy tę wiedzę z wcześniej wciśniętymi nam do głów fobiami i próbujemy do tego wyobrażenia dopasować to, co jemy. Oj, ciężko, ciężko. A smak rodzi się na języku i z doświadczenia, czyli pamięci jak smakują jego składowe. Jeśli nie jemy truskawek zrywanych prosto z grządki, jeśli nie piłśmy mleka dopiero, co dojonego, wtedy nie odczuwamy jak bardzo smak masła w margarynie różni się od wzorca, a truskawki w jogurcie nie są smakową niespodzianką. Bo tak jakoś dziwnie jest, że margaryna, wciąż ma kompleksy przed niedobrym zacholesterolowym masłem.

Mam w Szczecinie przyjaciela, który ma swoją metodę pokazywania miasta kolejnym przyjeźdnym znajomym. Zabiera ich w pobliskie Góry Bukowe, gdzie jest ładny punkt widokowy z panoramą na Szczecin. Tam pokazuje ścienne się w oddali miasto i wystający z pejzażu charakterystyczny temos, czyli budynek PŻM. A potem zabiera ich do tego temosu na 22. piętro, gdzie mieści się kawiarnia, panoramicznie rozmieszczona wokół okrągłego wieżowca. Dopiero wtedy pokazuje miasto z bliska, a jest, co oglądać. Dlaczego to piszę? Bo zastanawiam się, jak Polacy patrzają na polską kuchnię. Czy czasami nie jest tak, że aby ją docenili, trzeba ich wywieźć daleko za granicę.. albo zwalić im na głowę zagranicznych gości. Dopiero wtedy zmuszeni są do weryfikacji obiegowych opinii i wykrzesania zgrabnych sloganów, z odpowiednimi jadalnymi przykładami oczywiście. To chyba

niestety jedyne wyjście, bo zazwyczaj postrzegają polskie smaki przez pryzmat handlu. Sami państwo wiedzą, jakie są kłopoty z jakością, a na dodatek mamy kłopot z oryginalnością. Niestety, postrzegam kłopotów nieco więcej, bo globalizacja i megakoncerny oddisnęły swoje ubogie w smaki piętno, na prawie całym handlu. Do tego jeszcze przeróżne fetysze zdrowotności. A to zero kalorii, sodu, cukru, a to data przydatności do spożycia, no i absolutna mania na punkcie ceny. Pomijam umiłowanie do niskich cen, ale przecież wysoka nie oznacza jeszcze produktu dobrego.

Namawiam do wylamania się z zaczarowanego koła. Namawiam do oglądania z bliska i smakowania bogactwa naszej kuchni. Po pierwsze należy się dowiedzieć, gdzie jest najbliższe targowisko i w jakie dni pojawiają się tam panie baby z domowej roboty serami, własnymi wędzonkami, czy marynowanymi grzybkami. Kupujcie bez pośpiechu, spróbujcie się coś dowiedzieć o tym, co kupicie i zjecie, skąd pochodzi, jak jest robione, skąd przepis, co je krowa zanim da mleko, a co dziobie kura. Tylko proszę bez ankiety, to ma być przyjemna rozmowa, również dla was. Nauczcie się smakować własne człowieczeństwo, bo ucztowanie i jedzenie, to kawałek wielkiej kultury, nawet, jeśli pochodzi ze wsi. Bądźcie humanistami, bo to wielka przyjemność wysłuchać historii zakłętej w nalewkę, słoik kompotu, czy gomółkę sera. Te domowe produkty zazwyczaj sprzedają starzy ludzie, skorzy do opowiadania. A przysięgam, że mają, co opowiadać. Pamiętam śliczną historię, jaką usłyszałem kiedyś w Krzeszowie od kogoś, kto sprzedawał mi powidła śliwkowe. Obok ktoś sprzedawał wędzone ryby, i powidlarz rozgadał się o swojej pasji do wędkowania. Przywołał wspomnienie, jak w Sanie łowił chyba z dziesięciokilogramowego karpia. Jak go ciągnął do brzegu, jak z nim walczył, jaki był silny i waleczny. Opowieść zakończył konkluzją – ma pan szczęście, że mi się zerwał, bo do wieczora bym panu to opowiadał. A potem polecił mi u sąsiada kawałek wędzonego karpia, jeszcze ciepłego. Moi drodzy, jak ten karp smakował! ■

Łohasem jestem!



Nie wdrapują się na drzewa w obronie Rospudy, nie oblewają kobiet w futrach. Mało tego, często jeżdżą samochodami.

Lista zakupów jest długa, napisana na kartce z recyklingu.

- O, jest! Mój ulubiony - mówi Marta, biorąc z półki przecier ogórkowy. Buteleczka jest szklana, z prostą etykietą wydrukowaną na szaroburym papierze. Cena dość wysoka: dziewięć złotych. Data przydatności do spożycia krótka. To nic złego, świadczy o tym, że przecier naprawdę jest bez konserwantów. Do torby (własnej, płóciennej, z bambusowym uchem) Marta wkłada też sześć wiejskich jajek, paczkę suszonych wiśni w cukrze, razowy makaron, chleb piwny, wino z ekologicznych upraw. W supermarkecie kilka kroków dalej za podobne produkty zapłaciłaby nawet o połowę mniej.

- Za podobne, nie za takie same - podkreśla Marta. Na liście zakupów są jeszcze owoce i warzywa. Marta jedzie po nie na bazarek. To tu, często prosto od rolników, kupuje pomidory, dynie, jabłka i koper. A że nie zawsze może dostać kiwi?

- Egzotyczne owoce są smaczne, ale przecież nie mogą być ekologiczne. Transportowane są tysiące kilometrów, zazwyczaj samolotami. To zanieczyszcza środowisko - tłumaczy. Marta nie jest walczącym ekologiem. Nie wdrapuje się na drzewa w obronie Rospudy, nie działa w organizacji zielonych. Ma 34 lata, skończyła Szkołę Główną Handlową, pracowała m.in. w reklamie i marketingu. Jej proekologiczną postawę widać w codziennych drobiazgach - zakręcaniu wody przy myciu zębów, odruchowym sortowaniu śmieci, kupowaniu soków w szklanych, a nie plastikowych butelkach i kawy koniecznie ze znacznikiem „fair trade”, sprawiedliwy handel.

Cienka zielona linia

Czy zmywarki rzeczywiście oszczędzają wodę, czy twierdzą tak tylko ich producenci? Czy napis na puszkach tuńczyka „dolphin friendly” naprawdę oznacza, że przy jego połowie nie giną delfiny? A może taki znaczek może przykleić sobie każdy? - zastanawia się Michał, prawnik, i obiecuje to szybko sprawdzić. Bo dla lohasa nie ma nic gorszego niż nieczyste sumienie.

Choć tego nieświadoma, Marta jest typowym „lohasem”. To skrót od wymyślonego przez amerykańskich socjologów terminu „Lifestyle of Health and Sustainability”, oznaczającego styl życia oparty na zdrowiu oraz zrównoważonym rozwoju. - Lohas nie tylko sam zdrowo żyje, ale czuje się także odpowiedzialny społecznie - mówi Marta Strumińska, socjolożka z Wyższej Szkoły Przedsiębiorczości i Zarządzania im. Leona Koźmińskiego. Jedzenie powinno być nie tylko „bio”, czyli zdrowe, ale także „eco”, czyli niezanieczyszczające środowiska. Przykład produktu „bio”, który nie jest „eco”? Owoce tropikalne. No, chyba, że przypłynęły statkami. Wtedy szkoda jest mniejsza. Lohasi zgadzają się na rozwój (technologiczny, przemysłowy), jeśli zasoby natury są odnawialne. Wyrebr drzew? Pod warunkiem, że lasy są w stanie cały czas się odradzać. Połów tuńczyka? Jeśli gatunek nie jest zagrożony. „Zrównoważony rozwój” oznacza pilnowanie granicy, po przekroczeniu, której na ratowanie planety będzie za późno. Lohasom bliskie są idee „fair trade”, czyli sprawiedliwego handlu. Często odmawiają zakupu rzeczy wytworzonych w niewolniczych warunkach lub za śmiesznie niskie wynagrodzenie. Marta pewnie nie stałaby się tak szybko lohasem, gdyby nie trzyletni pobyt w Luksemburgu, gdzie przeprowadziła się ze względu na pracę męża.

- Już pierwszego dnia znalazłam w mojej skrzynce na listy biuletyn o tym, jak sortować śmieci. Podzielono je aż na 12 kategorii - wspomina. Doskonale pamięta też fetę, którą lokalne władze zorganizowały na cześć nowego przedsiębiorstwa utylizującego wyłącznie kartony po sokach i mleku. Mieszkańcy pękali z dumy, że tak zacny przybytek otworzono właśnie u nich. Szybko sama zaczęła zachowywać się ekologicznie, i to nie tylko po to, żeby sąsiedzi nie patrzyli na nią podejrzliwie.

- Jedzenie ze znacznikiem „bio” jest smaczniejsze, a naturalne kosmetyki są rewelacyjne - zapewnia.

Zaczęła kupować w sieciach ze zdrową żywnością oraz produktami „fair trade”. Zamiast do foliowych reklamówek wkładała je do tekturowych skrzynek wielokrotnego użytku. Tylko takie były tam zresztą dostępne. Skąd u Luksemburczyków (a także Duńczyków, Szwedów, Niemców, Anglików) tak duża troska o naturalne środowisko i wytwórców w Trzecim Świecie?

- To zamożne społeczeństwa. Tam są tak zwane stare pieniądze, którymi nie należy się chwalić - uważa Marta. Ostentacyjna konsumpcja jest w złym guście. W dobrym - wydawanie pieniędzy na szczytny cel. Choćby na kawę, przy której produkcji nikt w Kolumbii lub Etiopii nie został oszukany. Pracownicy dostali godziwe pieniądze za swoją pracę, dzięki czemu mogą wysłać swoje dzieci do szkoły. Taką kawę (i tylko taką!) pija się od kilku lat w duńskim parlamencie. Ostatnio wprowadził ją także Parlament Europejski. - Ludzie po takim zakupie czują się po prostu lepiej. Czy to coś złego, skoro służy słusznej sprawie? - pyta retorycznie Marta.

Żyrandol z odzysku

Ekolodzy klasyczni widzą w rosnącej konsumpcji zagrożenie. To ona ich zdaniem nakręca przemysł, rujnuje środowisko, produkuje śmieci. Lohasi idą na kompromis. Korzystają z dóbr materialnych, ale starają się przy tym jak najmniej szkodzić.

- Nie są rewolucjonistami. Są konsumentami. To właśnie w momencie zakupu demonstrują swoje przekonania - mówi Marta Strumińska. Zarówno ekologiczne, jak i etyczne. Wydanie pieniędzy jest przecież formą poparcia dla danego producenta. Płacąc mu, wyrażamy zgodę na warunki pracy, w jakich produkt jest wytwarzany, użytkowany, a potem utylizowany.

Liczba lohasów na świecie z roku na rok rośnie, a rynek od razu na ich potrzeby odpowiada. W Stanach Zjednoczonych działa już cała sieć supermarketów „Whole Foods” wyłącznie z produktami „organic” i „FT”. Oblicza się, że lohasem jest, co piąty Amerykanin. Jeszcze lepiej jest w Europie Zachodniej. „Zielone zakupy” robi aż 40 proc. Brytyjczyków. Jak pisze „Guardian”, w Wielkiej Brytanii na etyczne zakupy klienci wydają już więcej niż na papierosy i alkohol. Podobnie jest w Niemczech, Skandynawii, krajach Beneluksu. Postawę przyjazną matce Ziemi widać na każdym kroku. W przydomowych ogródkach montuje się baterie słoneczne, w bankach oferuje „etyczne portfele”, czyli akcje firm odpowiedzialnych społecznie. W luksusowych domach mody zakupy pakuje się w papierowe torby z grubego przemiału. Właściwie już przy pierwszym biznesowym spotkaniu wiadomo, z kim mamy do czynienia. Wystarczy spojrzeć, z czego zrobiona jest wizytówka naszego rozmówcy. Podpowiadamy: w dobrym stylu są te na papierze z odzysku. W kawiarniach sieci Starbucks kubki mają napis „recycling” (być może to odpowiedź na oskarżenie sieci o kupowanie kawy od kolumbijskich Indian po zaniżonych cenach). Modnie jest też mieć w domu albo biurze meble „fair trade”. Najlepiej z bambusa, bo to najszybciej rosnące drzewo świata i jego zasoby błyskawicznie się odnawiają. Albo z recyklingu.



Sławny duński projektant Tord Boontje surowiec na wazy, karafki i szklanki zdobywa dzięki pomocy ubogich mieszkańców Gwatemali zbierających butelki. Jego żyrandole wykonują kobiety ze slumsów Rio de Janeiro. Także brylanty muszą być sprawiedliwe. Po filmie z Leonardem DiCaprio „Krwawy diament” pokazującym, jaką cenę płacą za jego wydobycie mieszkańcy Afryki, Amerykanci zaczęli żądać certyfikatów krystalicznego pochodzenia. Im wyższa półka, tym bardziej firma chce zdobyć trochę „green glamour”. Lexus wprowadza samochody z silnikiem hybrydowym (dużo mniejsze zanieczyszczenie środowiska), a koncertem L'Oréal promuje swoją nową



markę Sanoflore (z naturalnych składników roślinnych pochodzących z upraw „bio”). W sklepach Levi'sa można dostać ekologiczne dżinsy. Materiał na nie wyprodukowany był z zachowaniem troski o środowisko, guzik zrobiono z kokosa, a barwnik indygo z krochmalu ziemniaczanego, kwiatów mimoz i mydła marsylskiego.

Jutro będzie futro?

Michał nosi skórzany neseser, pasek i buty, w jego zawodzie to niemal konieczność. Mało tego, jeździ samochodem.

- Ale tylko na wycieczki lub po znajomych na lotnisko. Nigdy do pracy! - zaznacza od razu.

Ponoć jego nowa toyota pali dużo mniej niż stara skoda ojca.

- Nie żyję w ascezie. Staram się jednak nie robić zakupów bezmyślnie. Z pieniędzy trzeba umieć korzystać - mówi Michał. W Polsce kupuje produkty polskie, w Belgii belgijskie. Oznacza to krótszy transport, czyli mniej spalin do atmosfery. Zwraca uwagę na to, czy chleb jest w przezroczystej folii (złe), papierze (może być), czy bez niczego (najlepiej). Ma „moralniaka” po wizycie w McDonalddie i gdy nie wyłączy komputera przed wyjściem z pracy. Popiera nowoczesne wiatraki, których w Holandii jest mnóstwo. Trochę szpiecą krajobraz, ale w tej chwili są jego zdaniem najlepszym rozwiązaniem. Oczywiście mógłby wytwarzać energię samodzielnie. Tak jak znajomy Niemiec, który prąd do komputera czerpie z generatora na rower.

Punkty za deszczówkę

- Świadomość ekologiczna zrodziła się pod koniec lat 60. razem z hippisami, przebudziła na nowo w połowie lat 80. Wtedy była reakcją na stawianie przez polityków gospodarki na pierwszym miejscu - mówi socjolożka Marta Strumińska. Dziś postawa „eko” to riposta na rozpasany konsumpcjonizm. „Symbole statusu, które obowiązywały od lat - najszybszy samochód, futro z najrzadszego zwierzęcia, największe klejnoty - spadają z łoskotem z piedestału. Wyuzdana konsumpcja ustępuje miejsca świadomej konsumpcji. Nadal chodzi o status, ale jego odcień ma teraz kolor zielony. Niepostrzeżenie zbieranie mił w liniach lotniczych stało się wysoce kompromitujące. Już lepiej zbierać do pojemników w ogrodzie deszczówkę” - pisze brytyjski tygodnik opinii „Spectator”. Także w Polsce.

Prawie przy każdym supermarkecie jest już sklep ze zdrową żywnością, ekologicznymi kosmetykami i środkami czystości (największa sieć to Organic Farma Zdrowia). Jak wynika z „Diagnozy społecznej 2007” opublikowanej w „Polityce”, aż jedna trzecia Polaków podczas zakupów zwraca uwagę, by kupowany produkt mniej zanieczyszczał środowisko niż ten nabywany wcześniej. - Muszę być przekonana, że mój krok coś zmienia, a nie będzie tylko biciem piany - podkreśla Małgorzata z Komorowa pod Warszawą. Kilka miesięcy po przeprowadzce ze stolicy do tonącego w zieleni domu zdecydowała się zmienić firmę wywożącą śmieci. Poprzednia nie sortowała odpadków i nie dawała gwarancji, że nie wyrzuci zawartości kontenerów w pobliskim lesie. Małgorzata zrezygnowała także z podawania córce preparatów zawierających wyciąg z tłuszczu rekina.

- To gatunek pod ochroną. A my uwielbiamy morza. Całą rodziną od kilku lat nurkujemy - mówi Małgorzata. Rowerem jeździ zarówno na jogę, pobliską pływanią, jak i na zakupy do sklepu ze zdrową żywnością.

- Jedzenie tam jest droższe, szynki mniejsze, a boczek cieńszy. Ale to tylko dowód na to, że wędliny nie są napompowane wodą ani nafaszerowane chemikaliami - podkreśla. Od sąsiadów dowiedziała się, gdzie można dostać nieprzetworzone fabrycznie mleko, wiejskie jaja i warzywa. Szczególną uwagę na zdrowe jedzenie zaczęła zwracać po narodzinach najmłodszej córki, alergiczki.

- To właśnie pojawienie się dziecka jest często momentem zwrotnym w myśleniu o ekologii - zauważa Marta. - Chcemy, by jedzenie było zdrowe, więc szukamy produktów „bio”.

Według socjologów polską specyfiką jest bardzo sentymentalny, wręcz patriotyczny stosunek do przyrody. „Nasz narodowy skarbi!” - mówi się zarówno o Wiśle, Biebrzy, Rospudzie, jak i miodzie od polskich pszczół (szczególnie tym w postaci trunku). Stąd do „zielonych zakupów” droga już niedaleka.

Wszyscy będziemy Lhasami

Okazuje się, że bycie lohasem u jednych przejawia się chodzeniem do drogiej restauracji („muszę się dobrze odżywiać, bo palę papierosy”), u innych zakupami w małym sklepie Green Planet („kto ma trafić, ten trafi”). Sklep wygląda raczej skromnie, ale jest tu wszystko - mydło (nieetestowane na zwierzętach, ulegające biodegradacji) i powidło (tylko ekologiczne uprawy). Długopisy z odzyskanego plastiku, świece bez metali ciężkich, zdrowa cola firmy Whole Earth, a nawet „wegetariańskie” buty. Wkrótce właściciele firmy zamierzają zorganizować wyjazdy do ekologicznych spa. Czyli luksus w zgodzie z naturą.

- Najlepiej zacząć od samego siebie - podkreśla Andrzej Miękus, prezes firmy marketingowej Smart Marketing Solution. Dla niego ważne jest nie tylko życie w zgodzie z naturą, ale także szanowanie pracowników i kontrahentów, czyli „fair trade” na własnym podwórku. Jego zdaniem trzeba rozsądnie dzielić czas między pracę, rodzinę i przyjemności, na przykład grę w golf, którego jest miłośnikiem. Nie zgadza się z ekologami, że już samo podlewanie pól golfowych jest dla ekosystemu szkodliwe. Nie zwraca specjalnie uwagi na marki swoich strojów sportowych. Są jednak wyjątki.

- Jestem uczulony na informacje dotyczące wykorzystywania dzieci do pracy w fabrykach - zaznacza. Głównym problemem lohasów jest dostęp do informacji. W czasach, gdy każda firma chce być fair i eko, łatwo przecięć o nadużycia. Może news o niewolniczej pracy dzieci jest plotką wypuszczoną przez konkurencję? Na ile „fair trade” jest fair?

Źródło: Elle, październik 2007

Czy „Kodeks Żywnościowy” będzie obowiązujący?



Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 9 października 2007 roku w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety w żaden sposób nie ogranicza produkcji suplementów diety, a jedynie porządkuje wymagania dotyczące tego rodzaju produktów w zakresie ich składu.

Od końca ubiegłego roku pracownicy Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, prowadzonego w GIJHARS, otrzymują liczne pytania, dotyczące rzekomo obowiązkowego wprowadzenia Kodeksu Żywnościowego w Polsce od 31 grudnia 2009 r. oraz szeregu niekorzystnych następstw tego zdarzenia.

W Internecie pojawiła się, gotowa do podpisania i wysłania do Prezesa Rady Ministrów RP, „Petycja w obronie wolności dostępu do naturalnych środków leczniczych, terapii i żywności”, zawierająca zarzuty wobec regulacji Unii Europejskiej* i Kodeksu Żywnościowego. Według autorów petycji konsekwencją tych regulacji byłyby m. in. ograniczenie lub zakaz stosowania wielu witamin, minerałów i ziół, ograniczenie wolności słowa w zakresie wypowiedzi o korzystnym działaniu preparatów odżywczych i leczniczych, zakaz większości tanih terapii naturalnych, dopuszczenie wysokich dawek pestycydów w żywności, dopuszczenie upraw i sprzedaży roślin genetycznie modyfikowanych, likwidacja żywności ekologicznej, konieczność uzyskania zezwoleń na przydomową uprawę warzyw, owoców i ziół. W publikowanych wypowiedziach pojawiły się stwierdzenia, że konsekwencją wymienionych zmian w prawodawstwie byłoby „minimum 3 miliardy zgonów” ludzkich! Międzynarodowe niezależne organizacje rządowe, na które powołują się autorzy publikacji to:

- Natural Health Foundation (www.naturalhealthfoundation.com/supplement.php) przedstawia się jako niedochodowa międzynarodowa fundacja, oferująca jednocześnie na swojej stronie internetowej sprzedaż suplementów diety.
- Alliance for Natural Health (www.anhcampaign.org) to znana organizacja lobbująca na rzecz producentów suplementów diety.

Wnioski z petycji

Analiza poruszanych w petycji zagadnień skłania do wniosku, że jedynym istotnym ich elementem są regulacje dotyczące suplemen-

tów diety w części nakładającej ograniczenia na ich producentów. Na przykład „ograniczenie wolności słowa w zakresie wypowiedzi o korzystnym działaniu preparatów odżywczych i leczniczych” to nic innego jak obowiązek dostosowania się do wymagań przepisów dotyczących oświadczeń żywieniowych. Pozostałe stwierdzenia – dotyczące pestycydów, GMO, i żywności ekologicznej nie mają żadnych podstaw, ale zostały celowo wkomponowane, aby petycja powyższa wzbudzała większe zainteresowanie opinii publicznej. Jak się okazuje pomysłodawcą opisanej wyżej inicjatywy jest zagraniczny przedsiębiorca prowadzący internetową sprzedaż suplementów diety, który w ten dość nietypowy sposób postanowił „walczyć” z nowymi przepisami porządkującymi m. in. znakowanie suplementów diety.

Inną organizacją, przeciwko której opisany producent kieruje nieprawdziwe zarzuty i opinie jest Amerykańska Agencja ds. Żywności i Leków (US FDA), która zakazała mu reklamowania sprzedawanych produktów jako skutecznych w leczeniu raka.

„Godzina zero”

Doniesienia związane z datą 31 grudnia 2009 r. mogą wiązać się z Rozporządzeniem Mini-

stra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety. Mianowicie, § 6 tego rozporządzenia stanowi, że do dnia 31 grudnia 2009 r. w suplementach diety mogą być stosowane witaminy i składniki mineralne inne niż określone w załączniku nr 1 tego rozporządzenia lub ich formy chemiczne inne niż określone w załączniku nr 2, jeżeli:

- były one stosowane w procesie produkcji suplementów diety wprowadzanych do obrotu w jednym lub więcej państwach członkowskich Unii Europejskiej przed 12 lipca 2002 r.;
- Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności nie wydał negatywnej opinii dotyczącej możliwości ich stosowania na podstawie dokumentacji uzasadniającej ich użycie, złożonej do Komisji Europejskiej przez jakiekolwiek państwo członkowskie nie później niż do 12 lipca 2005 r. Oznacza to, że po 31 grudnia 2009 r. nie będą mogły być stosowane w suplementach diety witaminy i składniki mineralne inne niż te ujęte w załączniku nr 1 do ww. rozporządzenia lub ich formy chemiczne inne niż te określone w załączniku nr 2. Przepis § 6 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz

oznakowania suplementów diety w żaden sposób nie ogranicza produkcji suplementów diety, a jedynie porządkuje wymagania dotyczące tego rodzaju produktów w zakresie ich składu.

Należy przypuszczać, że jednym z motywów wszczęcia kampanii przeciw Kodeksowi Żywnościowemu FAO/WHO w Polsce jest §3 opisanego rozporządzenia, który, w przypadku braku przepisów krajowych, nakazuje stosowanie kryteriów czystości (np. dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń) określonych w przepisach prawa żywnościowego lub zalecanych przez organizację międzynarodową, w tym w szczególności Kodeks Żywnościowy.

Kampania informacyjna

W związku z masowo wpływającymi do GIJHARS kopiami opisanej petycji, zgłoszoną interpelacją poselską, jak również licznymi telefonami obywateli, Inspektorat uruchomił kampanię informacyjną, mającą na celu zaprezentowanie prac Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO oraz upublicznienie źródeł prowadzonej w mediach kampanii. W tym celu m. in. do zakładki Codex Alimentarius / Kodeks Żywnościowy FAO/WHO na stronie internetowej IJHARS www.ijhars.gov.pl dodano pod-zakładkę Najczęściej zadawane pytania na temat Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, w której znajduje się szereg informacji na temat działalności KKŻ FAO/WHO, a także odpowiedzi na pytania nurtujące wszystkich zaniepokojonych opisaną sprawą obywateli. Zamieszczono tam również tekst Oficjalnego stanowiska GIJHARS w sprawie „Petycji w obronie wolności dostępu do naturalnych środków leczniczych, terapii i żywności”. Należy podkreślić, że obecnie obowiązujące przepisy prawne nie określają dla środków spożywczych wymagań, o których mowa w publikowanych zarzutach. Nie są również planowane zmiany zarówno w prawie wspólnotowym, jak i krajowym, zmierzające do wprowadzenia takich wymagań. Nie można wobec tego podzielić obaw dotyczących negatywnych konsekwencji odnoszących się do produkcji, przetwarzania i obrotu żywnością, które mają jakoby nastąpić po dniu 31 grudnia 2009 r.

Magdalena Kowalska
Punkt Kontaktowy
KKŻ FAO/WHO
dla Polski,
Wydział Współpracy
Międzynarodowej, GIJHARS

** „Kodeks Żywnościowy” (łac. Codex Alimentarius)

jest zbiorem przyjętych w skali międzynarodowej norm, wytycznych i kodeksów postępowania w zakresie żywności, opracowany przez Komisję Kodeksu Żywnościowego i jej komitety techniczne.

Komisja Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius Commission - CAC) została utworzona w 1962 roku przez Organizację ds. Wyżywienia i Rolnictwa Narodów Zjednoczonych (Food and Agriculture Organization of the United Nations - FAO) oraz Światową Organizację Zdrowia (World Health Organization - WHO). Celem Komisji Kodeksu Żywnościowego jest zapewnienie ochrony zdrowia konsumentów oraz uczciwych praktyk w handlu żywnością. W skład Komisji wchodzi 181 państw członkowskich oraz Wspólnota Europejska. W charakterze obserwatorów w pracach Komisji uczestniczy ponad 160 międzynarodowych organizacji pozarządowych reprezentujących konsumentów i przemysł.

W Polsce w opiniowaniu projektów dokumentów kodeksowych uczestniczy ponad 50 organizacji rządowych i pozarządowych – szczegóły dostępne są w zakładce „Codex Alimentarius / Kodeks Żywnościowy” na stronie internetowej www.ijhars.gov.pl.

- * Rozporządzenie 1924/2006/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych;
- Dyrektywa 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych;

- Dyrektywa 2004/27/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 marca 2004 r. w sprawie wspólnotowego kodeksu odnoszącego się do produktów leczniczych stosowanych u ludzi;
- Dyrektywa 2004/24/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 marca 2004 r. w sprawie wspólnotowego kodeksu odnoszącego się do produktów leczniczych stosowanych u ludzi, w odniesieniu do tradycyjnych ziołowych produktów leczniczych.



MARIAN TOKARZEWSKI
WILHARS BIAŁYSTOK

Recepturę przejąłem od swego ojca, który zdobył tytuł czeladnika masarskiego w latach 30-tych w Wilnie. Przez całe życie pracowałem jako masarz.

Włosi mają szynkę parmeńską, a podlasie i kresy świąteczną palcówką wileńską

Świąteczna palcówka wileńska

Składniki:

- Szynka wieprzowa – 7-10 kg
- Mięso wieprzowe kl. II – 2-3 kg
- Mięso wołowe kl. I – 2 kg
- Mięso wołowe kl. II – 3 kg
- 3 kg słoniny wieprzowej
- 40 g gorczycy
- 20 g kolendry
- 40 g pieprzu naturalnego czarnego mielonego
- 7-8 główek czosnku
- Sól, cukier
- Środek pekujący

Sposób przygotowania:

Z szynki wieprzowej zdejmujemy okrywą tłuszczową ze skórą. Odkostniamy i usuwamy naczynia krwionośne, sadelko międzymięśniowe oraz ewentualne przekrwienia. Tak przygotowane mięśnie szynki kroimy ostrym nożem w plastry o grubości ok. 1 cm, które następnie kroimy na paski szerokości 1-1,5 cm i długości 2 - 5 cm. W czasie krojenia oddzielamy tkankę łączną i tłuszczową. Mięso wołowe kl. I kroimy na takie same paski jak w przypadku szynki wieprzowej. Słoninę kroimy w kostkę 0,5 cm. Paski wieprzowe i wołowe ważymy i dodajemy 2 % soli oraz dwie garstki cukru tj. ok. 3 dkg. Mieszamy i umieszczamy ściśle w pojemniku. Mięso wieprzowe kl. II oraz wołowe kl. II kroimy na nieforemne kawałki 3-5 cm. Do

mięsa wieprzowego kl. II, dodajemy uzyskane w czasie krojenia szynki mięso z tkanką łączną i tłuszczową, ważymy, dodajemy 2 % soli i 3 dkg cukru, mieszamy i układamy ściśle w pojemniku. Identycznie postępujemy z mięsem wołowym kl. II. Pojemniki z mięsem oraz pokrojonym tłuszczem umieszczamy w lodówce na 2-3 dni.

Po tym okresie mięso wołowe kl. II razem z obranymi 8 główkami czosnku przekręcemy przez sitko 4 mm, dodajemy ok. 150 - 200 ml wody, mieszamy 10 - 15 min i rozkładamy cienką warstwę na stole. Dodajemy na to mięso pokrojone w paski oraz pokrojony tłuszcz i przekrojone kl. II. Następnie dodajemy mięso wieprzowe kl. II. Następnie dodajemy z torebek gorczycę, kolendrę i pieprz mielony (kto lubi bardzo ostrą kielbasę można dodać 6 dkg pieprzu) stopniowo w różne miejsca rozłożonego mięsa. W szklance z wodą ok. 200 ml rozpuszczamy dostępny środek pekujący i wlewamy też stopniowo na rozłożone mięso. Czynność mieszania najwygodniej możemy wykonać na stole. Na początku mięso zbieramy w jedną porcję i przebijamy (ruchy pionowe), a następnie odejmując z porcji po 10-20 dkg przyciskając do powierzchni stołu przesuwamy na drugą połowę stołu. Następnie formujemy znów porcję i powtarzamy te same czynności. Czas mieszania minimum 30 min. Można dodać na początku mieszania 50 ml czystej wódki. Następnie nadziewamy wymieszane

mięso w kielbaśnicę (jelito cienkie wieprzowe). Warto pamiętać, że po nałożeniu jelita nalejek igłą kilkakrotnie przebijamy jelito (w celu wyeliminowania powietrza w gotowej kielbasie). Wianki kielbasy wieszamy na kijku i po 4 - 5 dniach suszenia np. w kuchni możemy dokonać degustacji. Zalecane jest krojenie kielbasy na skos na długie listki. Po 8-10 dniach suszenia kielbasa jest odpowiednio krucha, także można ją nawet łamać. Przepis dotyczy ok. 15 kg wyrobu gotowego. Masę składników ustalamy proporcjonalnie do potrzeb.

