

# WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 2 (22)/2011 ISSN 1896-9569

## Ryby

mają głos – str. 15

## Etykieta

a rzeczywistość – str. 13

Pod baczny okiem Inspekcji  
– **świeże owoce  
i warzywa** – str. 11

Słowo od Głównego Inspektora..... 1

**WIADOMOŚCI** ..... 1

## DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Priorytety polskiej Prezydencji  
*Małgorzata Kłak* ..... 3

Spotkania związane z przewodnictwem Polski  
w Radzie UE odbywające się w kraju  
*Joanna Maryniak-Szpilarska* ..... 5

Prezydencja Polski w Radzie Unii Europejskiej  
w ramach współpracy z Komisją Kodeksu  
Żywnościowego FAO/WHO  
*Magdalena Kowalska* ..... 7

Najinteligentniejszy budynek w Brukseli nową siedzibą  
stałego Przedstawicielstwa RP przy UE  
*Anna Janasik* ..... 9

Pod baczny okiem Inspekcji – świeże owoce  
i warzywa  
*Katarzyna Trojnar* ..... 11

Napoje bezalkoholowe i fermentowane napoje  
winiarskie – etykieta a rzeczywistość  
*Karolina Kaszewska-Romańczuk* ..... 13

Ryby mają głos, czyli jakość handlowa przetworów  
rybnych  
*Beata Majchrzak* ..... 15

## WARTO WIEDZIEĆ

Protokół dyplomatyczny i etykieta na co dzień cz. 3  
*Joanna Maryniak-Szpilarska* ..... 17

## Z OSTATNIEJ CHWILI

34. Sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO  
z udziałem polskiej Prezydencji  
*Marzena Chacińska* ..... 20

## CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (5)  
Olsztyńska taksa chlebowa (1531)  
*Stanisław Kowalczyk* ..... IV str. okładki

## Autorzy:

### MARZENA CHACIŃSKA

Skończyła Wydział Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego oraz podyplomowe studia w zakresie Integracji Europejskiej na Uniwersytecie Warszawskim. Od początku pracy zawodowej związana z administracją publiczną i współpracą międzynarodową. Od 1999 roku w IJHARS, od 2009 roku Dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej.

### ANNA JANASIK

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od marca 2009 roku – Biuro Współpracy Międzynarodowej.

### KAROLINA KASZEWSKA-ROMAŃCZUK

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, kierunku Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od kwietnia 2009 roku związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

### MAŁGORZATA KŁAK

Absolwentka Międzywydziałowego Studium Towaroznawstwa oraz Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od czerwca 2008 roku związana z GIJHARS. Obecnie starszy specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej.

### STANISŁAW KOWALCZYK

Z dniem 17 stycznia 2009 r. powołany na stanowisko Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Od października 2006 r. pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora JHARS. Profesor nadzwyczajny nauk ekonomicznych. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie.

### MAGDALENA KOWALSKA

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

### BEATA MAJCHRZAK

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

### JOANNA MARYNIAK-SZPILARSKA

Absolwentka ochrony środowiska na Uniwersytecie Kardynała Wyszyńskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od września 2008 roku – Biuro Współpracy Międzynarodowej.

### KATARZYNA TROJNAR

Absolwentka Wydziału Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od grudnia 2008 roku związana z GIJHARS. Obecnie starszy specjalista w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.



**Redakcja:**  
GIJHARS, ul. Wspólna 30,  
00-930 Warszawa  
tel.: (0 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. Grzegorzczak  
www.grzegorzczak.pl

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów  
Oddano do druku: 25 lipca 2011 r.



## SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Dnia 1 lipca 2011 rozpoczęło się polskie przewodnictwo w Radzie Unii Europejskiej. Przez sześć miesięcy to właśnie Polska będzie centrum najważniejszych wydarzeń UE. W Biuletynie odpowiemy między innymi na pytania: Jakie spotkania związane z Prezydencją odbędą się w kraju? Jaka jest rola Głównego Inspektoratu JHARS w ramach współpracy z Komisją Kodeksu Żywnościowego? Jaki jest najinteligentniejszy budynek w Brukseli?

Wiosna i lato to pory roku, w których mamy możliwość delektowania się smakiem świeżych owoców i warzyw. W tym okresie konsumenci urozmaicają swoją dietę zdecydowanie częściej kupując te właśnie produkty. Inspekcja JHARS, zgodnie z obowiązującymi przepisami, sprawuje nadzór nad jakością handlową świeżych owoców i warzyw, na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu. Poniżej prezentujemy wyniki kontroli przeprowadzonej w I kwartale 2011 roku w 148 podmiotach.

Kiedy na zewnątrz wzrasta temperatura wzrasta też zapotrzebowanie naszego organizmu na płyny. Czy sięgając po napoje czytamy etykiety? Czy wiemy na co zwracać uwagę kupując nasz ulubiony sok? W kontroli przeprowadzonej przez IJHARS w I kwartale 2011 roku nieprawidłowości stwierdzono w ponad 1/3 kontrolowanych zakładów.

Zapraszam do lektury najnowszego numeru biuletynu „Wiedza i Jakość”.

Zapraszam także do odwiedzania strony internetowej [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl), gdzie publikowane są wszystkie bieżące informacje o działaniach Inspekcji.

*Stanisław Kowalczyk*  
Główny Inspektor Jakości Handlowej  
Artykułów Rolno-Spożywczych

## NOWE PRODUKTY OBJĘTE UNIJNĄ OCHRONĄ

### **Karp zatorski**

Dnia 20 maja 2011 roku karp zatorski został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako chroniona nazwa pochodzenia (Rozporządzenie Komisji (UE) nr 485/2011 z 18 maja 2011 r.). Karp zatorski jest 27



polским produktem włączonym do unijnego systemu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności.

### **Miód drahimski**

16 czerwca 2011 roku miód drahimski został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako chronione oznaczenie geograficzne (Rozporządzenie Komisji (UE) nr 568/2011 z 14 czerwca 2011 r.).

Do dnia 30.06.2011 roku w unijnym systemie zarejestrowanych było 28 polskich produktów.

## PATRONAT GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Stanisław Kowalczyk – Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych objął patronat nad konferencją szkoleniową „Urzędowa kon-





trola żywności a nadzór właścicielski”. Konferencja zorganizowana przez Biuro Promocji Jakości odbyła się w dniach 13–14 czerwca 2011 roku w Warszawie. W konferencji wzięło udział około 90 osób. Spotkanie przeznaczone było dla przedstawicieli producentów, dystrybutorów oraz instytucji nadzoru nad żywnością.

Podczas konferencji Główny Inspektor JHARS przedstawił prezentację „Nieprawidłowości w produkcji żywności na podstawie kontroli Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych” a także wziął udział w dyskusji panelowej poświęconej zagrożeniom bezpieczeństwa żywności w erze globalizacji, w kontekście ostatnich wydarzeń związanych z epidemią bakterii E. coli.



## NARADA KIEROWNICTWA INSPEKCJI JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO- SPOŻYWCZYCH

W dniach 15–17.06.2011 r. w Krokowej odbyła się kwartalna narada Kierownictwa Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W naradzie uczestniczyło Kierownictwo Inspekcji, Dyrektorzy Biur Głównego Inspektoratu oraz 16 Wojewódzkich Inspektorów.

W pierwszym dniu spotkania przedstawione zostały zagadnienia związane z: wynikami kontroli realizacji zaleceń pokontrolnych, zmianami w kodeksie postępowania administracyjnego oraz decyzjami administracyjnymi wydanymi przez IJHARS.

Drugiego dnia w spotkaniu udział wzięli Kazimierz Plocke, Sekretarz Stanu w MRiRW oraz Michał Owczarczak, Wicewojewoda Pomorski. Minister Kazimierz Plocke mówił między innymi o planach Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi dotyczących Inspekcji JHARS – nowych zadaniach związanych z kontrolą jakości handlowej świeżych ryb. Podkreślił jak ważną rolę odgrywają urzędowe systemy kontroli jakości żywności w kontekście ostatnich wydarzeń związanych z epidemią bakterii E. coli.



## WARSZTATY DLA MEDIÓW

21 czerwca 2011 roku odbyły się VIII warsztaty dla mediów, w których uczestniczyli dziennikarze z prasy branżowej. Gospodarzami spotkania byli Andrzej Królikowski, Zastępca Głównego Inspektora JHARS, Artur Siedlarek, Dyrektor Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych. Warsztaty poświęcone były produktom tradycyjnym i regionalnym. Dziennikarze mieli okazję dowiedzieć się między innymi: jakie kary grożą za produkcję nielegalnego oscypka oraz co oznaczają nazwy zarejestrowane jako chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne i gwarantowana tradycyjna specjalność w unijnym systemie.



# PRIORYTETY POLSKIEJ PREZYDENCJI

Małgorzata Kłak



Siedem lat po przystąpieniu do Unii Europejskiej, Polska 1 lipca 2011 roku objęła po raz pierwszy sześciomiesięczne przewodnictwo w Radzie Unii Europejskiej. Tę prestiżową funkcję Polska będzie sprawować od 1 lipca 2011 roku do 31 grudnia 2011 roku.

Program polskiej Prezydencji w Radzie Unii Europejskiej w II połowie 2011 r. zakłada, że głównym zadaniem Prezydencji będzie wprowadzenie Unii Europejskiej na tory szybkiego wzrostu gospodarczego oraz wzmocnienie siły politycznej wspólnoty.

Powyższy cel ma zostać osiągnięty poprzez realizację trzech podstawowych priorytetów:

- **Integracja europejska jako źródło wzrostu**

Polska Prezydencja będzie działać na rzecz wzmocnienia wzrostu gospodarczego przez rozwój rynku wewnętrznego oraz wykorzystanie budżetu unijnego do budowy konkurencyjnej Europy. Jednym z narzędzi zapewniających trwały wzrost gospodarczy w skali całej Europy powinien być nowy budżet wieloletni Unii. To właśnie w trakcie polskiej Prezydencji rozpocznie się formalna dyskusja nad Wieloletnimi Ramami Finansowymi na lata 2014–2020.

W ramach reformy rynku wewnętrznego polska Prezydencja chce zająć się poprawą sytuacji małych i średnich przedsiębiorstw, a zwłaszcza kwestią ich dostępu do kapitału.

- **Bezpieczna Europa**  
– **żywność, energia, obronność**

„Bezpieczna Europa” oznacza wzmocnienie bezpieczeństwa w wielu różnych dziedzinach. Po pierwsze, Europa powinna zwiększyć swoje bezpieczeństwo makroekonomiczne. Polska Prezydencja będzie wspierać działania służące poprawie regulacji i nadzoru nad rynkami finansowymi, jak również opracowaniu zasad zarządzania kryzysowego.

Polski rząd uważa również, że na zwiększenie bezpieczeństwa Europy może mieć także wpływ reforma Wspólnej Polityki Rolnej efektywnie wykorzystującej środki unijne. Istotnym elementem w ramach reformy Wspólnej Polityki Rolnej będą zwłaszcza rozstrzygnięcia dotyczące dopłat bezpośrednich i wsparcia rozwoju obszarów wiejskich.

Kolejnym krokiem do osiągnięcia celu jakim jest „Bezpieczna Europa” będzie stworzenie zrębów zewnętrznej polityki energetycznej Unii Europejskiej. Polski rząd jest przekonany, że pozycja Unii wobec głównych producentów, konsumentów i państw tranzytowych dla surowców energetycznych może być zdecydowanie silniejsza, jeśli podjęte zostaną aktywne działania pozwalające na sprawniejsze funkcjonowanie UE w międzynarodowym środowisku energetycznym, co przełoży się na znaczne oszczędności i lepsze warunki do rozwoju gospodarczego.

„Bezpieczna Europa” oznacza również bezpieczeństwo jej granic. Istotnym elementem polskiego przewodnictwa w Radzie UE będzie wzmocnienie zdolności wojskowych i cywilnych UE. Prezydencja będzie wspierać działania na rzecz utrwalania bezpośredniego dialogu Unii Europejskiej z NATO.

- **Europa korzystająca na otwartości**

Polska w trakcie Prezydencji będzie wspierać unijną politykę zagraniczną i bezpieczeństwa, która ma służyć wzmocnieniu pozycji UE na arenie międzynarodowej. Nasz kraj będzie działał na rzecz poszerzania strefy wartości europejskich i regulacji m.in. przez dalsze rozszerzanie Unii i rozwój współpracy z państwami sąsiedzkimi.



W świetle ostatnich wydarzeń w Tunezji, Egipcie, Libii, a także w innych krajach Południowego Sąsiedztwa\*, polska Prezydencja będzie zabiegać o współpracę opartą na partnerstwie, koncentrującą się na wspieraniu demokratycznej transformacji i budowie nowoczesnych struktur państwowych.

Rolą polskiej Prezydencji będzie także dbanie o to, by Europa „nie straciła z oczu” swoich wschodnich sąsiadów. Polska Prezydencja chce, by w ramach Partnerstwa Wschodniego postępował proces zawierania umów stowarzyszeniowych i tworzenia stref wolnego handlu. Polska chce osiągnąć postęp także w realizacji idei rozszerzenia, dlatego istotnym celem polskiego przewodnictwa w Radzie UE będzie pomyślne zakończenie negocjacji akcesyjnych z Chorwacją oraz podpisanie z nią Traktatu Akcesyjnego. Polska Prezydencja zamierza wykorzystywać wszystkie okoliczności sprzyjające kontynuowaniu negocjacji akcesyjnych z Turcją oraz przyspieszeniu postępu w negocjacjach akcesyjnych Islandii, a także wspieranie europejskich aspiracji państw Bałkanów Zachodnich (Albania, Bośnia i Hercegowina, Czarnogóra oraz Serbia).

### **Priorytety polskiej Prezydencji w dziedzinie rolnictwa i rybołówstwa**

Działania polskiej Prezydencji w odniesieniu do rolnictwa i rybołówstwa skupią się na reformie systemu płatności bezpośrednich, przyszłości polityki rozwoju obszarów wiejskich, wspieraniu inwestycji związanych z rozwojem odnawialnych źródeł energii na terenach wiejskich oraz pracach nad gruntownymi zmianami zasad Wspólnej Polityki Rybackiej. Zdaniem ekspertów ważnym atutem zaprezentowanych polskich priorytetów jest ich spójność z priorytetami aktualnej, zamykającej trio Hiszpania – Belgia – Węgry, Prezydencji węgierskiej. Do najważniejszych punktów wspólnych obu programów należą: wspieranie małych i średnich przedsiębiorstw, reforma WPR, budowa wspólnej polityki energetycznej oraz wspieranie procesu akcesyjnego Bałkanów Zachodnich.

### **Źródło:**

Priorytety Polskiej Prezydencji [www.prezydencjaue.gov.pl](http://www.prezydencjaue.gov.pl)

\* Do krajów Południowego Sąsiedztwa należą: Albania, Algieria, Bośnia i Hercegowina, Chorwacja, Czarnogóra, Egipt, Izrael, Jordania, Liban, Maroko, Mauretania, Monako, Autonomia Palestyńska, Syria, Tunezja, Turcja.

# SPOTKANIA ZWIĄZANE Z PRZEWODNICTWEM POLSKI W RADZIE UE ODBYWAJĄCE SIĘ W KRAJU

Joanna  
Maryniak-Szpilarska

Jednym z zadań Prezydencji, w tym polskiej, jest koordynowanie bardzo wielu spotkań odbywających się w Brukseli. Nie można jednak zapominać, że dodatkowymi istotnymi elementami przewodnictwa Polski w Radzie UE są wydarzenia i inicjatywy o silnym wydźwięku społeczno-ekonomicznym, odbywające się w kraju.

Ich celem jest promocja Polski oraz budowanie jej wizerunku jako kraju nowoczesnego, kreatywnego i dynamicznego. Poniżej prezentujemy spis wybranych spotkań odbywających się w Polsce i zaplanowanych na ten okres wraz z krótkim opisem.

- **Konferencja „Wykorzystywanie biomasy pochodzenia rolniczego do celów energetycznych” (16 lipca, Sopot)** – na konferencji zostaną przedstawione główne założenia priorytetu polskiej Prezydencji w zakresie wykorzystania do celów energetycznych wspólnotowych zasobów biomasy pochodzenia rolniczego oraz rozwoju odnawialnych źródeł energii. Spotkanie ma także na celu dyskusję na temat roli wspólnotowego rolnictwa w przeciwdziałaniu zmianom klimatycznym oraz zmniejszania negatywnego wpływu rolnictwa na środowisko naturalne.
- **Spotkanie Dyrektorów Generalnych ds. Rybołówstwa Państw Członkowskich UE (25–26 lipca, Sopot)** – cykliczne spotkanie dyrektorów generalnych odpowiedzialnych za politykę w zakresie rybołówstwa, organizowane w państwie sprawującym Prezydencję w Radzie UE.
- **Europejski Kongres Kultury (8–11 września, Wrocław)** – wielopłaszczyznowe wydarzenie towarzyszące spotkaniu Ministrów Kultury i Spraw Audiowizualnych, w trakcie jego trwania przewidziano debaty na temat przyszłości kultury europejskiej oraz wydarzenia artystyczne.
- **Nieformalne posiedzenie Specjalnego Komitetu ds. Rolnictwa (SCA) (11–13 września, Wrocław)**

– wyjazdowe spotkanie Specjalnego Komitetu ds. Rolnictwa jest organizowane przez każde państwo członkowskie UE sprawujące Prezydencję, służy przygotowaniu i omówieniu zagadnień, które będą dyskutowane podczas nieformalnego posiedzenia Rady Ministrów ds. Rolnictwa i Rybołówstwa.

- **Nieformalna Rada AGRIFISH (11–13 września, Wrocław)** – jest to nieformalne spotkanie Rady Ministrów ds. Rolnictwa i Rybołówstwa organizowane przez każde państwo członkowskie UE sprawujące Prezydencję. Służy wymianie opinii oraz jest okazją do nieformalnej dyskusji nad konkretnymi zagadnieniami z zakresu rolnictwa, rybołówstwa, rozwoju obszarów wiejskich i bezpieczeństwa żywności.





- **Forum Rynku Wewnętrznego (3–4 października, Kraków)** – w spotkaniu wezmą udział unijni komisarze, ministrowie poszczególnych krajów, przedsiębiorcy oraz przedstawiciele organizacji konsumenckich. W trakcie debat, które będą istotną częścią tego wydarzenia, zostanie poruszona tematyka bezpieczeństwa produktów na rynku wewnętrznym.
- **Okrągły Stół nt. Ubóstwa i Wykluczenia Społecznego (17–18 października/ 9–10 listopada, Kraków/Poznań)** – spotkanie odbywa się corocznie i organizowane jest przy udziale i na terenie kraju sprawującego aktualnie Prezydencję. Konferencja stanowi forum spotkań i dyskusji przedstawicieli różnych środowisk i instytucji zajmujących się przeciwdziałaniem ubóstwu i wykluczeniu społecznemu. Spotkanie będzie miało charakter konferencyjno-warsztatowy.
- **Konferencja ministerialna Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi powiązana z tematyką Partnerstwa Wschodniego (27–28 października, Kraków)** – konferencja ma na celu omówienie dotychczasowych wyników współpracy w obszarze spraw weterynaryjnych, fitosanitarnych, bezpieczeństwa i jakości żywności, w ramach Platformy 2 ds. integracji gospodarczej i konwergencji z politykami UE oraz możliwości i zakresu dalszego rozwoju inicjatywy Partnerstwa Wschodniego w zakre-

sie zdrowia zwierząt i roślin, bezpieczeństwa oraz jakości żywności.

- **Europejski Dzień Konkurencji i Konsumentów (24–25 listopada, Poznań)** – forum wymiany doświadczeń z zakresu prawa antymonopolowego oraz ochrony konsumentów. Jest to międzynarodowa konferencja na najwyższym szczeblu. Zaprasza-  
ne jest jak najszersze grono przedstawicieli organizacji i instytucji pozarządowych z UE.

- **Forum Społeczeństwa Obywatelskiego Partnerstwa Wschodniego (28–29 listopada, Poznań)** – konferencja podsumowująca współpracę organizacji społeczeństwa obywatelskiego w państwach objętych PW.

Ponadto warto przypomnieć, że rok 2011 został ogłoszony Europejskim Rokiem Wolontariatu. W związku z tym planowanych jest wiele imprez, wystaw, prezentacji na żywo i innych wydarzeń odbywających się w całej Europie, w tym w Polsce. W trakcie polskiej Prezydencji zaplanowano między innymi zjazd *Volunteers in the Motion* (przełom sierpnia i września, Warszawa) i *EYV (European Year of Volunteering) Tour 2011*, który stanowi jedno z kluczowych wydarzeń w ramach obchodów Europejskiego Roku Wolontariatu 2011 na poziomie Unii Europejskiej (1–14 września, Warszawa).





# PREZYDENCJA POLSKI W RADZIE UNII EUROPEJSKIEJ W RAMACH WSPÓŁPRACY Z KOMISJĄ KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, w ramach swoich kompetencji, do których należy koordynacja współpracy z Komisją Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission), podczas polskiej Prezydencji w Radzie UE jest od 1 lipca 2011 r. odpowiedzialny za przewodnictwo w Grupie Roboczej Rady UE ds. Codex Alimentarius (F.23).

Grupa Robocza F. 23 jest ciałem pomocniczym Rady UE, którego zadaniem jest koordynacja i opracowanie wspólnych stanowisk państw członkowskich UE wobec dokumentów będących przedmiotem obrad Komisji Kodeksu Żywnościowego i powołanych przez nią komitetów.

Przewodniczenie Grupie Roboczej ds. Codex Alimentarius polega na prowadzeniu posiedzeń w Brukseli oraz spotkań koordynacyjnych państw członkowskich Unii Europejskiej podczas plenarnych sesji komitetów KKŻ FAO/WHO. Ponadto Prezydencja bierze aktywny udział w spotkaniach negocjacyjnych i konsultacyjnych z przewodniczącymi komitetów, grupą państw wysokouprzemysłowionych QUAD (UE, Kanada, USA, Australia, Nowa Zelandia), przedstawicielami komitetów regionalnych (głównie Azji i Ameryki Łacińskiej), a także innych negocjacjach.

Podczas ostatniego posiedzenia Grupy Roboczej Rady UE ds. Codex Alimentarius pod przewodnictwem Węgier (22.06.2011 r.), przedstawiciele Polski zaprezentowali, zgodnie z tradycją, informacje dotyczące priorytetów polskiej Prezydencji, w tym w obszarze rolnictwa, a także najistotniejsze zagadnienia, które będą poruszane na forum KKŻ FAO/WHO w II połowie 2011 r.

Polska rozpoczęła Prezydencję udziałem w 65. Sesji **Komitetu Wykonawczego KKŻ FAO/WHO** w dniach 28.06–1.07.2011 r. Polski delegat pełnił funkcję doradcy członka komitetu wybranego z regionu Europy (Wielka Brytania). W posiedzeniu,

ze strony Polski, wziął również udział Przewodniczący Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy. Najważniejszymi sprawami rozważanymi podczas sesji było przygotowanie planu strategicznego KKŻ na lata 2014–2019, a także przegląd prac poszczególnych komitetów kodeksowych prowadzonych od lipca 2010 r.

W dniach 4–9.07.2011 r. odbyła się 34. Sesja **Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO**. Podczas sesji po raz pierwszy w historii polska Prezydencja formalnie prezentowała uzgodnione stanowiska UE. Podczas tygodniowego posiedzenia dyskutowane było formalne przyjęcie 47 norm i innych dokumentów kodeksowych opracowanych przez komitety kodeksowe od ostatniej sesji KKŻ. Omówione zostały także, między innymi, 22 propozycje podjęcia nowych prac. Najważniejszymi zagadnieniami, poruszonymi podczas sesji były:

- Przyjęcie proponowanych najwyższych dopuszczalnych poziomów (MRL) dla raktopaminy, somatotropiny wołowej oraz narazyny.

UE była przeciwna przyjęciu MRL dla tych substancji, ponieważ nie popiera podawania zdrowym zwierzętom leków weterynaryjnych jako promotorów wzrostu w celach pozaleczniczych.

- Wstępny projekt kompilacji tekstów kodeksowych dotyczących znakowania żywności otrzymanej metodami nowoczesnej biotechnologii.

Dokument powyższy jest efektem kilkunastoletnich prób opracowania międzynarodowej normy dla znakowania GMO.

- Kodeks praktyki dla przechowywania i transportu luzem jadalnych tłuszczów i olejów – Projekt i wstępny projekt listy akceptowalnych poprzednio transportowanych ładunków.

Obecnie nie ma przyjętej jednolitej, międzynarodowej listy ładunków transportowanych luzem (np. na statkach), co do których przeprowadzono naukową ocenę toksyczności i genotoksyczności w kontekście ewentualnego wpływu na transportowane następnie w tych samych zbiornikach tłuszcze i oleje roślinne. W związku z powyższym niezwykle istotne jest zatwierdzenie takich list.

- Wstępny projekt wytycznych dla kontroli *Campylobacter* oraz *Salmonella spp.* w mięsie kurcząt.

Dokument zawiera między innymi kompromisowy zapis, przyjęty po kilkunastu latach negocjacji, dotyczący użycia związków chloru do dekontaminacji mięsa kurcząt.

- Projekt rewizji wytycznych dla znakowania żywności: sekcja 3.2 – Lista deklarowanych substancji odżywczych.

Projekt zakłada włączenie do listy obowiązkowego deklarowania substancji odżywczych sodu (w UE deklarowanego przy użyciu przelicznika jako sól z uwzględnieniem wszystkich soli sodowych), tłuszczów nasyconych oraz cukrów.

- Wstępny projekt najwyższego dopuszczalnego poziomu zanieczyszczenia melaminą żywności.

Prace nad powyższym dokumentem zostały przeprowadzone w trybie przyspieszonym w wyniku głośnego incydentu, który miał miejsce w Chinach we wrześniu 2008 r.

- Propozycja nowych prac nad dokumentem: Przegląd normy regionalnej dla pieprznika jadalnego (kurki).

- Propozycja nowych prac nad dokumentem: Regionalna norma dla ayranu.

Decyzja o podjęciu prac nad dwoma powyższymi normami regionalnymi Europy zapadła podczas ostatniej sesji Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Regionu Europy, która odbyła się w Warszawie w październiku 2010 r.

Ponadto podczas sesji KKŻ zapadła ostateczna decyzja o formalnym objęciu przez Polskę funkcji Regionalnego Koordynatora FAO/WHO dla Regionu Europy na kolejną kadencję, tj. na lata 2011–2013.

W dniach 17–21.10.2011 r. odbędzie się 19. Sesja Komitetu FAO/WHO ds. Kontroli Żywności w Importie i Eksporcie oraz Systemów Certy-

fikacji. Ponadto w dniu 3.10.2011 r. w Brukseli odbędzie się spotkanie GR Rady UE przygotowującej państwa członkowskie do powyższej sesji. Najważniejszymi zagadnieniami, które zostaną omówione podczas sesji Komitetu będą:

- Wstępny projekt zasad i wytycznych w celu organizacji krajowych systemów kontroli żywności.

- Propozycja nowych prac nad dokumentem: Dalsze wytyczne odnośnie atestacji w ogólnym wzorze certyfikatów.

Kolejną sesją zaplanowaną podczas polskiej Prezydencji jest 33. Sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Żywnienia oraz Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywieniowych, która odbędzie się w dniach 14–18.11.2011 r. Spotkanie państw członkowskich przed sesją planowane jest w dniu 3.11.2011 r. Podczas sesji omówione zostaną m.in. dokumenty:

- Wstępny projekt rewizji *Ogólnych zasad kodeksowych dodawania niezbędnych substancji odżywczych do żywności (CAC/GL 9-1987)*.

- Wstępny projekt referencyjnych wartości składników odżywczych (NRVs) dla populacji ogólnej dla preparatów odżywczych związanych z ryzykiem zachorowania na choroby niezakaźne (NCD).

- Propozycja rewizji *Normy dla preparatów następnich (CODEX STAN 156-198)*.

Ostatnią sesją, która odbędzie się w II połowie 2011 r. będzie 43. Sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Higieny Żywności (5–9.12.2011 r.). Przed sesją, z uwagi na złożoność rozpatrywanych dokumentów, zaplanowano 2 posiedzenia GR Rady UE F. 23 – 7.11.2011 r. oraz 28.11.2011 r.

Ważnymi tematami zaplanowanymi do rozpatrzenia podczas sesji są:

- Wstępny projekt rewizji zasad dla ustalenia i zastosowania kryteriów mikrobiologicznych w żywności.

- Propozycja nowych prac nad dokumentem: Wytyczne dla kontroli określonych pasożytów odzwierzęcych w mięsie: *Trichinella spiralis* i *Cysticercus bovis*.

Dodatkowym wyzwaniem dla polskiej Prezydencji będzie inicjatywa UE dotycząca nawiązania ściślejszej współpracy pomiędzy Komisją Kodeksu Żywnościowego a Światową Organizacją ds. Zdrowia Zwierząt (OIE). W tym celu prowadzona będzie międzyorganizacyjna koordynacja prac nad opracowaniem wspomnianego dokumentu dotyczącego kontroli pasożytów odzwierzęcych (*Trichinella spiralis* i *Cysticercus bovis*).

# NAJINTELIGENTNIEJSZY BUDYNEK W BRUKSELI NOWĄ SIEDZIBĄ STAŁEGO PRZEDSTAWICIELSTWA RP PRZY UE

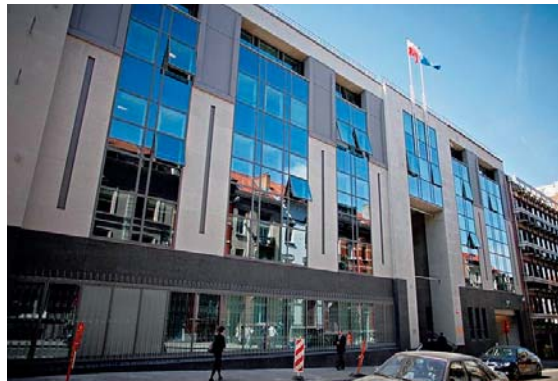
**Dnia 23 maja 2011 roku, premier Donald Tusk dokonał oficjalnego otwarcia nowej siedziby Stałego Przedstawicielstwa Rzeczypospolitej Polskiej przy Unii Europejskiej w Brukseli.**

W uroczystości udział wzięli również Przewodniczący Parlamentu Europejskiego Jerzy Buzek, Przewodniczący Rady Unii Europejskiej Herman Van Rompuy, Przewodniczący Komisji Europejskiej José Manuel Barroso oraz Minister Spraw Zagranicznych Radosław Sikorski.

Nowoczesny gmach Stałego Przedstawicielstwa, zbudowany zaledwie w trzynastym miesiącu w sercu dzielnicy europejskiej przy Rue Stevin\* 139, jest dobrym przykładem intensywności przygotowań do polskiej Prezydencji w Radzie UE. Na czas przewodnictwa w Unii Europejskiej, w nowym gmachu Stałego Przedstawicielstwa będzie pracować aż 300 dyplomatów i ekspertów, zaangażowanych w przygotowanie i prowadzenie poszczególnych posiedzeń Rad, grup roboczych, komitetów eksperckich, itp.

## **Początki nowej siedziby**

W połowie 2007 roku zapadła decyzja o potrzebie przeniesienia siedziby Stałego Przedstawicielstwa RP przy UE w Brukseli. Kryteria dla nowego budynku SP idealnie spełniała wystawiona na sprzedaż w 2007 r. siedziba Dyrekcji Generalnej Poczty Belgijskiej przy Rue Stevin 139. Do budynków Rady UE i Komisji Europejskiej jest stąd zaledwie 200 metrów, a do Parlamentu Europejskiego – piętnaście minut spacerem. Na przełomie 2007 i 2008 roku Skarb Państwa kupił budynek za 19,5 mln euro. Następnie przeprowadzono kompleksową przebudowę, która pozwoliła dostosować układ funkcjonalny i techniczny do potrzeb placówki dy-



plomatycznej. Na budowie mieszały się języki francuski, flamandzki, angielski, rumuński, turecki, włoski... i oczywiście polski – przy inwestycji znalazło zatrudnienie wielu Polaków delegowanych z kraju i mieszkających w Brukseli.

## **Eko-budynek jak komputer**

Budynek ma 6 kondygnacji nadziemnych i dwie podziemne, w sumie 10 tys. metrów kwadratowych, w tym 7 tys. powierzchni użytkowej. Siedziba wyposażona jest w inteligentny system zarządzania BMS (Building Management System). Oświetlenie, klimatyzacja, system przeciwpożarowy SAP i dostęp do pokoi sterowane są komputerowo. Budynek jest też objęty zaawansowanym systemem bezpieczeństwa SMS (Security Management System). BMS pozwala na kontrolę wszystkich istotnych parametrów w budynku: wydajności wentylacji, poziomu temperatury i wilgotności w pomieszczeniach oraz jakości powietrza. Monitoruje też stężenie CO<sub>2</sub> i niebezpieczne gazy. System BMS sygnalizuje też nawet najdrobniejsze awarie. System SMS

\* Simon Stevin – flamandzki inżynier i wynalazca m.in. żaglowożu, który brał udział w pogłębianiu portu w Gdańsku i osuszał Żuławy.



zarządza bezpieczeństwem placówki i ruchem osób i pojazdów, a system SAP w razie wykrycia zagrożenia pożarem natychmiast informuje użytkowników i uruchamia procedury kontrolne. To nie wszystko – w razie potrzeby funkcjonowanie budynku można monitorować z siedziby MSZ w Warszawie. Nowa siedziba Stałego Przedstawicielstwa to budynek przyjazny dla środowiska, oszczędny i przede wszystkim ekologiczny. BMS zapewnia komfortowe warunki pracownikom: steruje oświetleniem, wentylacją, klimatyzacją i kluczowymi urządzeniami indywidualnie dla poszczególnych pomieszczeń. Obniża to znacznie zużycie energii i koszty eksploatacji. Inteligentne zarządzanie ogrzewaniem i odzysk ciepła z wywiewanego powietrza redukuje nie tylko koszty utrzymania, ale również emisje szkodliwych substancji. Jeśli dojdzie do poważnej awarii sieci energetycznej, budynek może działać na zasilaniu awaryjnym ponad dwie doby.

## Znani politycy o nowej siedzibie

*Zbudowaliśmy ten budynek po to, żeby po pierwsze polskie interesy dobrze reprezentować w UE, po drugie, żeby ludzie pracujący dla Polski i UE mogli korzystać z przestrzeni na równie wysokim poziomie, jaki sami reprezentują* – podkreślił premier Donald Tusk.

*Siedziba polskiego przedstawicielstwa jest zlokalizowana tuż obok Komisji Europejskiej w samym sercu*

*europiejskiej dzielnicy dokładnie tak samo, jak Polska jest w sercu Unii Europejskiej* – Jose Barroso przewodniczący Komisji Europejskiej.

*To będzie Prezydencja, która nie boi się wyzwań i podejmuje najtrudniejsze zadania. To jest takie podobieństwo z koncertem: Polska ma dzisiaj świetnych ekspertów, dobrze przygotowanych polityków i dobrych urzędników i ma teraz ten budynek. Na koncercie trzeba mieć dobry repertuar, świetnych muzyków i trzeba mieć jeszcze filharmonię, żeby to wszystko się odbyło. My teraz wszyscy czekamy na koncert, na odę do radości w wykonaniu Prezydencji polskiej* – powiedział Jerzy Buzek przewodniczący Parlamentu Europejskiego.

*Dzisiaj w sposób bardzo wyraźny i jasny mówicie: Polska wchodzi do serca Brukseli* – powiedział Herman Van Rompuy szef Rady Europejskiej.

*Myślę, że ten budynek będzie naszą dobrą wizytówką, a także zastrzykiem optymizmu dla Europy* – podkreślił z kolei Jan Tombiński ambasador Polski przy UE.

## Źródło:

Informacja Prasowa SP RP przy UE, Bruksela  
23 maja 2011 roku  
[www.polskawue.gov.pl](http://www.polskawue.gov.pl)



# POD BACZNYM OKIEM INSPEKCJI – ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA

Katarzyna Trojnar

W I kwartale 2011 roku Inspekcja JHARS przeprowadziła w 148 podmiotach kontrolę jakości handlowej świeżych owoców i warzyw, obejmując nią niemal 2000 partii.

**Stwierdzono, iż wymagań dotyczących znakowania tych produktów nie spełniało 16% kontrolowanych partii. Pozostałych wyróżników jakości określonych w normach handlowych UE (wymagań minimalnych, wymagań dotyczących charakterystyki jakościowej, wymagań dotyczących wielkości, prezentacji i dojrzałości) nie spełniało 4% skontrolowanych partii owoców i warzyw.**

Każdego roku, podczas słonecznych i ciepłych miesięcy lata, wzrasta nasze zapotrzebowanie na świeże owoce i warzywa. Dużą popularnością cieszą się wówczas łatwo dostępne, sezonowe warzywa i owoce, które kuszą nie tylko swym wyglądem ale i smakiem oraz niską ceną. Żaden pomidor nie smakuje tak dobrze jak ten wakacyjny, a najsmaczniejsze truskawki to te czerwcowe, słodkie i pachnące. Ważne jest zatem, by w tych szczególnych miesiącach letnich, konsument miał wiedzę o działalności Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Warto podkreślić, iż zgodnie z obowiązującymi przepisami Inspekcja JHARS sprawuje nadzór nad jakością handlową świeżych owoców i warzyw, na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu. Coroczne kontrole jakości handlowej świeżych owoców i warzyw prowadzone są w centrach dystrybucyjnych, hurtowniach i na giełdach towarowych – stanowiących początkowe ogniwa łańcucha dystrybucji, jak i na końcu tego łańcucha, tj. w marketach, mniejszych sklepach detalicznych i na targowiskach. Ponadto, każdego dnia, Wojewódzkie Inspektoraty JHARS prowadzą kontrole zgodności świeżych owoców i warzyw w obrocie z zagranicą, zarówno na etapie eksportu jak i importu, tj. przywozu z krajów nienależących do Unii Europejskiej.

Podczas planowania kontroli zgodności uwzględnianych jest wiele czynników związanych z analizą ry-

zyka na rynku świeżych owoców i warzyw. Do czynników takich należą między innymi: sezonowość, tj. dostępność produktów na rynku w zależności od pory roku, pochodzenie produktów oferowanych do sprzedaży w danym okresie, rodzaj kontrolowanego podmiotu oraz wyniki poprzednich kontroli. Podczas przedmiotowych kontroli inspektorzy zwracają szczególną uwagę na spełnienie podstawowych wymagań dotyczących jakości, takich jak: wymagania minimalne (produkty powinny być całe, zdrowe, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki), wymagania dotyczące dojrzałości, a także wymagania dotyczące znakowania świeżych owoców i warzyw.

Wraz z rozwojem międzynarodowego handlu żywnością, dostępność różnorodnych gatunków świeżych owoców i warzyw jest w zasadzie nieograniczona, a wiele gatunków można kupić przez cały rok. Wolny rynek i swobodny przepływ towarów jest dużym wyzwaniem dla organów kontrolnych.

Nieograniczone możliwości przywozu świeżych owoców i warzyw z pozostałych krajów Unii Europejskiej, a także importu z krajów trzecich, sprawiają, iż w sklepach pojawiają się gatunki uprawiane w różnych strefach klimatycznych, które muszą przebyć długą drogę zanim zostaną zaprezentowane konsumentowi finalnemu. Wszystkie te czynniki mają istotny wpływ na jakość handlową produktów, dlatego też prowadzenie konsekwentnych, systematycznych kontroli zgodności świeżych owoców i warzyw z obowiązującymi przepisami oraz wymaganiami norm handlowych Unii Europejskiej jest jednym z ważniejszych zadań Inspekcji JHARS.

Inspekcja JHARS, w pierwszych miesiącach bieżącego roku, wzięła pod lupę świeże owoce i warzywa sprzedawane w hipermarketach i supermarketach należących do wiodących na rynku sieci

handlowych. Sprawdzano, czy świeże owoce i warzywa oferowane do sprzedaży w działach samoobsługowych, spełniają podstawowe wymagania jakości.

Skontrolowano niemal 2000 partii świeżych owoców i warzyw. Były to głównie świeże owoce, tj. owoce cytrusowe, kiwi, winogrona i jabłka, a także warzywa takie jak ogórki, pomidory i papryka. Kontrolowany asortyment pochodził przede wszystkim z krajów Unii Europejskiej takich jak Hiszpania, Polska, Włochy czy Grecja.

Inspektorzy zwracali szczególną uwagę, czy oferowane konsumentom owoce i warzywa spełniały podstawowe wymagania jakości. Sprawdzano, czy były one całe, bez ubytków lub uszkodzeń, zdrowe i czyste, pamiętając iż niedopuszczalne jest sprzedawanie produktów gnijących lub z objawami zepsucia, produktów na których znajdują się jakiegokolwiek zanieczyszczenia obce lub szkodniki oraz produktów posiadających uszkodzenia miększu spowodowane przez szkodniki. Tych podstawowych wymagań jakościowych, określanych jako wymagania minimalne, nie spełniał 1% partii, weryfikowanych przez inspektorów podczas minionej kontroli zgodności. Mając na uwadze zacięte batalie, które każdy z nas toczy podczas wyboru świeżych owoców i warzyw w „supersamach” oraz naszą pasję do sprawdzania jędrności tych produktów – jest to wynik imponujący.

Pamiętajmy także, iż oferowane do sprzedaży świeże owoce i warzywa powinny być odpowiednio rozwinięte i dojrzałe. Aby konsumenci mogli cieszyć się soczystymi pomarańczami oraz słodkim smakiem owoców kiwi, inspektorzy przeprowadzili wnikliwą ocenę dojrzałości tych produktów. Skontrolowano takie parametry jak zawartość soku – w owocach cytrusowych oraz zawartość rozpuszczalnego cukru – w owocach kiwi. Kontrola wykazała, iż produkty spełniały wymagania dotyczące dojrzałości określone w poszczególnych normach handlowych. Jedynie w 1 partii mandarynek zawartość soku była niewystarczająca.

Najwięcej nieprawidłowości stwierdzonych podczas omawianej kontroli dotyczyło znakowania świeżych owoców i warzyw. Niezgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach o jakości handlowej oznakowano 16% objętych kontrolą partii. Świeże owoce i warzywa wystawiano na sprzedaż nie podając kraju pochodzenia lub podawano nieprawidłową informa-

cję o kraju pochodzenia. Na wywieszkiach sklepowych umieszczano informacje o kilku różnych krajach, zamiast jednego kraju pochodzenia danej partii. Takie praktyki są niedopuszczalne, ponieważ mogą wprowadzić kupującego w błąd co do pochodzenia produktu.

Ponadto, w przypadku świeżych owoców i warzyw objętych szczegółowymi normami handlowymi\*, sprzedawcy nie podawali wymaganej informacji o klasie jakości lub podawali błędne informacje w tym zakresie. Niejednokrotnie umieszczano klasę wyższą niż faktyczna jakość oferowanych produktów a w przypadku pozostałych warzyw, objętych ogólną normą handlową np. ogórków i czosnku, sprzedawcy podawali bezpodstawnie informacje o klasie jakości, mimo że norma ta nie określa wymagań dotyczących klasyfikacji produktów.

Udając się zatem na wakacyjne zakupy świeżych owoców i warzyw, musimy mieć świadomość, iż sprzedawcy są zobligowani nie tylko do prezentowania produktów odpowiedniej jakości, lecz także do dostarczania konsumentom rzetelnej, zrozumiałej i widocznej informacji o produkcie.

Zgodnie z przepisami dotyczącymi jakości handlowej świeżych owoców i warzyw, w każdym punkcie sprzedaży detalicznej, w pobliżu produktu, powinny znaleźć się szczegółowe informacje dotyczące kraju pochodzenia danego produktu oraz w stosownych przypadkach klasy jakości, nazwy odmiany lub typu handlowego.



\* Szczegółowe normy handlowe ustanowiono dla: jabłek, gruszek, owoców cytrusowych, owoców kiwi, brzoskwiń i nektaryn, truskawek, winogron stołowych oraz sałaty, papryki i pomidorów.



# NAPOJE BEZALKOHOLOWE I FERMENTOWANE NAPOJE WINIARSKIE - ETYKIETA A RZECZYWISTOŚĆ

Karolina  
Kaszewska-Romańczuk

W I kwartale 2011 roku Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, w toku kontroli prawidłowości znakowania wybranych artykułów rolno-spożywczych, skontrolowała 56 producentów napojów bezalkoholowych i 20 producentów fermentowanych napojów winiarskich. Nieprawidłowości stwierdzono w ponad 1/3 kontrolowanych zakładów.

Zarówno napoje bezalkoholowe jak i fermentowane napoje winiarskie to grupa produktów, których spożycie w okresie wiosenno-letnim znacząco wzrasta. Konsumenci w tym czasie chętnie sięgają po napoje chłodzące, a ich wybór w wielu przypadkach podyktowany jest wyglądem zewnętrznym lub kształtem opakowania. Wybierają dany produkt pod wpływem impulsu, nie czytając informacji zawartych na etykietach i często nie są do końca świadomi czym w rzeczywistości jest i z czego składa się taki produkt.

Niestety wyniki ostatniej kontroli wskazują, iż producenci napojów bezalkoholowych oraz fermentowanych napojów winiarskich popełniają wiele błędów w oznakowaniu swoich produktów. Wojewódzcy inspektorzy IJHARS w trakcie kontroli prawidłowości znakowania, która odbyła się w I kwartale 2011 roku, zakwestionowali 27% skontrolowanych partii napojów bezalkoholowych oraz 31% partii fermentowanych napojów winiarskich.

W toku kontroli wykryto wiele nieprawidłowości polegających m.in. na stosowaniu przez producentów nazewnictwa, szaty graficznej, bądź umieszczaniu na opakowaniach kontrolowanych napojów informacji mogących wprowadzać konsumenta w błąd co do charakterystyki tych wyrobów. I tak w przypadku napojów bezalkoholowych stwierdzono m.in. praktyki zamieszczania oznakowania sugerującego, iż napój wyprodukowany został na bazie soku owocowego, np.: umieszczenie wizerunku świeżych owoców (jabłka, cytryny, pomarańczy), bądź stosowanie takich nazw jak: „napój brzoskwinowy”, „truskawka”, podczas gdy smak i zapach wyrobu pochodził wyłącznie od użytych do produkcji aromatów. Stwier-

dzono także stosowanie nazw lub innych określeń sugerujących, iż zawartość soku owocowego w napoju jest wysoka, np.: umieszczenie informacji „MAX-yalnie owocowy”, na produkcie, w składzie którego znajdowało się tylko 0,3% zagęszczonego soku owocowego. Producenci na opakowaniach napojów bezalkoholowych podawali również inne informacje wprowadzające konsumenta w błąd, np.:

- termin „EKO” w nazwie firmy produktu konwencjonalnego, sugerujący ekologiczne metody produkcji,
- określenia sugerujące domowe metody produkcji napoju oraz związek z tradycją, np.: nazwa: „... Kompot Domowy” oraz informacja: „... Kompot domowy to powrót do najlepszej tradycji. Z polskich ogrodowych owoców – właśnie taki jak przyrządzała go babcia. (...) Kompot domowy – słodki smak tradycji”, na opakowaniach napojów, do produkcji których użyto m.in.: syrop glukozowo-fruktozowy, puree truskawkowe, zagęszczony sok jabłkowy i aromat, a także dodawano substancje dodatkowe, takie jak: regulator kwasowości, barwnik, przeciwutleniacz, substancję konserwującą,
- nazwy, sugerującej inny niż w rzeczywistości rodzaj napoju, tj. wodę niegazowaną, np. podano „woda delikatnie gazowana z aromatem jabłkowym” zamiast „napój gazowany o smaku jabłkowym”.

Z kolei na opakowaniach fermentowanych napojów winiarskich stwierdzono m.in. rysunek kiści winogron, mogący sugerować, iż wyrób jest winem gronowym lub napisy w języku obcym, np. „Rosso”, „Originale Aperitivo Black Currant Semi Dolce

Prodotto Tradizionale Di Casa”, mogące sugerować pochodzenie napoju z importu. Ponadto producenci wielokrotnie stosowali niewłaściwe nazwy wskazujące inny niż w rzeczywistości rodzaj, bądź skład napoju, np. „Mocny malinowy” sugerujący, iż smak napoju pochodzi z owoców użytych do produkcji, podczas gdy po fermentacji do napoju dodano aromaty lub „Vinko”, „Winko” do określenia wyrobu, który jest w rzeczywistości fermentowanym napojem winiarskim, a także „Miodowo Lipowa ...” z rysunkiem plastra miodu sugerujących, że wyrób jest miodem pitnym. Na etykietach kwestionowano również umieszczanie dodatkowych informacji, które nie znajdowały potwierdzenia w dokumentacji produktu, np.: „śródziemnomorski charakter”, sugerującej związek wyrobu z regionem śródziemnomorskim.

Dodatkowo kontrola IJHARS ujawniła brak na opakowaniach rzetelnych informacji dotyczących wykazu składników. W przypadku napojów bezalkoholowych stwierdzono, np.: brak wyszczególnienia w składzie wszystkich składników użytych podczas produkcji napoju (np. aromatu, substancji słodzących), błędne oznakowanie w zakresie dozwolonych substancji dodatkowych, tj. nieprawidłowe nazwy substancji dodatkowych lub brak podania nazw, numerów lub funkcji technologicznych oraz podanie składników nie wykorzystywanych do produkcji napoju, np. barwnika. Natomiast w przypadku fermentowanych napojów winiarskich kwestionowano wykaz składników m.in. ze względu na wyszczególnienie w nim „moszczy i soków owocowych”, co mogło sugerować, że składniki te zostały dodane do wyrobu gotowego.

Inspektorzy WJHARS wykryli także szereg innych nieprawidłowości wspólnych dla obu kontrolowanych grup produktów, które dotyczyły m.in.:

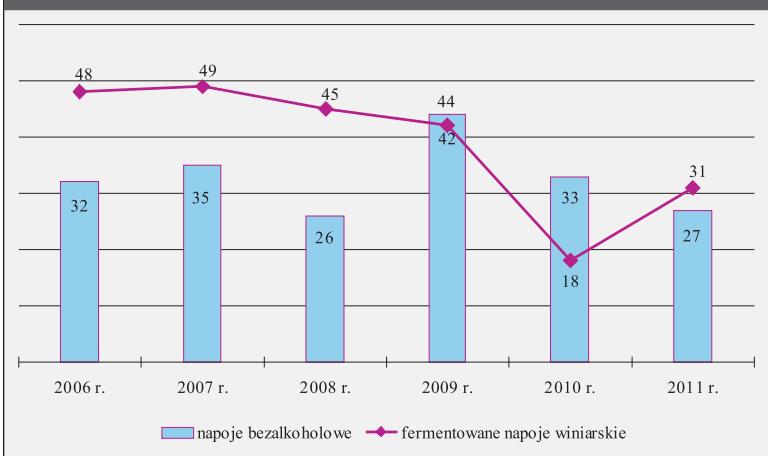
- braku umieszczenia na etykiecie wszystkich niezbędnych informacji, np.: pełnych danych identyfikujących producenta, kodu identyfikacyjnego partii produkcyjnej, bądź określeń informujących o obecnych w produkcie substancjach słodzących i/lub cukrze, tj. „zawiera substancje słodzące” lub „zawiera cukier i substancje słodzące”,
- znakowania datą minimalnej trwałości, np. brak lub użycie niewłaściwego sformułowania poprzedzającego datę minimalnej trwałości, tj. „spożyć przed” zamiast „najlepiej spożyć przed”, brak wskazania miejsca na opakowaniu gdzie znajduje się data lub podanie wydłużonej daty minimalnej trwałości w stosunku do danych zawartych w dokumentacji produktu,
- podawania informacji o ilości nominalnej napojów, np. zaniziona wysokość cyfr i liter określających ilość nominalną lub niewłaściwe określenia poprzedzające ilość nominalną, tj. „Poj” zamiast „objętość netto” lub „zawartość netto”.

Ponadto, kwestionowano również nieobowiązkowe informacje, np. o posiadanym systemie HACCP, umieszczane przez producentów na opakowaniach, celem wyróżnienia produktu wśród innych znajdujących się na półce sklepowej, a także sugerujące, iż inne artykuły spożywcze, na których nie podano tej informacji są produkowane niezgodnie z zasadami HACCP, podczas gdy system ten jest obowiązkowy do wdrożenia w każdym zakładzie produkującym żywność.

Wyniki kontroli z lat poprzednich wykazują, iż więcej nieprawidłowości stwierdzano w przypadku fermentowanych napojów winiarskich, przy czym procent liczby partii niewłaściwie oznakowanych zmniejszał się z biegiem lat, jednakże w 2011 roku ponownie wzrósł do 31%. Natomiast w przypadku napojów bezalkoholowych poziom stwierdzanych nieprawidłowości od kilku lat utrzymuje się na podobnym poziomie.

Producenci, mimo regularnie przeprowadzanych kontroli, nadal nie stosują się do wymagań przepisów prawnych. Wysoki poziom stwierdzanych nieprawidłowości w znakowaniu może świadczyć o umyślnym ukrywaniu przed konsumentami informacji, które mogłyby wpłynąć na mniejszą atrakcyjność produktu, albo o braku wiedzy na temat tego, jak powinna wyglądać i co zawierać odpowiednia etykieta. Zatem podczas codziennych zakupów powinniśmy dokładnie czytać etykiety i zwracać uwagę, na produkty które wybieramy dla siebie i dla naszej rodziny.

**PROCENT PARTII NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH ORAZ FERMENTOWANYCH NAPOJÓW WINIARSKICH NIEPRAWIDŁOWO OZNAKOWANYCH**



# RYBY MAJĄ GŁOS, CZYLI JAKOŚĆ HANDLOWA PRZETWORÓW RYBNYCH

Beata Majchrzak

W pierwszej połowie 2011 roku IJHARS przeprowadziła kontrole w 62 zakładach produkujących przetwory rybne w Polsce. Stwierdzono, że 12,2% partii nie spełniało wymagań w zakresie parametrów fizykochemicznych, 31,3% partii było nieprawidłowo oznakowanych, a odnośnie 2,0% partii zakwestionowano cechy organoleptyczne.

Morza szum, ptaków śpiew ... i unoszący się dookoła zapach smażonej rybki. Tak, tak wakacje i sezon urlopowy w pełni.

Czas wypoczynku można wykorzystać na poznanie nowych smaków lata. Czemu więc nie zastąpić grillowanej kiełbasy aromatycznym pstrągiem, króla obiadu schabowego karpkiem królewskim albo korniszonów piklami śledziowymi. Zdrow jak ryba – to nie tylko powiedzenie. Mięso ryb dostarcza nam lekkostrawne białko, witaminy, minerały oraz kwasy tłuszczowe omega-3.

Czy ryby mają szansę zdeklasować mięso i jego przetwory, niekwestionowane symbole treściwych i dobrych posiłków? Oczywiście, ale pod warunkiem, że będą to wyroby o wysokiej jakości, kuszące zapachem i wyglądem. Tylko do takich chętnie powrócimy, nie tylko w wigilijny wieczór.

## Działania kontrolne

IJHARS w I kwartale 2011 r. skontrolowała jakość handlową przetworów rybnych na zgodność z obowiązującymi przepisami i deklaracjami producentów. Kontrole przeprowadzono w 62 zakładach, stanowiących ok. 30% wytwórni rybnych w Polsce. W 53,2% skontrolowanych podmiotów zajmujących się przetwórstwem ryb stwierdzono nieprawidłowości.

Kontroli poddano ryby mrożone, wędzone i solone, konserwy, marynaty i prezerwy rybne. Kontrola asortymentu rybnego objęła trzy obszary: ocenę cech organoleptycznych, badanie parametrów fizykochemicznych oraz prawidłowość oznakowania opakowań jednostkowych.

Ocena organoleptyczna, przeprowadzana w warunkach laboratoryjnych, polegała na sprawdzeniu wyglądu ogólnego, zapachu, barwy i tekstury składni-

ków stałych (w tym również tkanki mięsnej), barwy i klarowności zalewy oraz sposobu oprawienia i jego oznaczenia.

W zależności od deklaracji producenta analizy fizykochemiczne objęły oznaczenie masy netto wyrobu, zawartości soli kuchennej, wody, cukru, kwasowości ogólnej oraz glazury, udziału zalewy, składników stałych (w tym również mięsa ryby) i przeprowadzenie próby szczelności.

Ocena bazująca na odczuciach zmysłowych, tj. wygląd, smak, zapach itp. **wykazała nieprawidłowości** w zakresie cech organoleptycznych wśród **2,0%** skontrolowanych partii przetworów rybnych. Zakwestionowano konserwy rybne i marynaty ze względu na zjełczały smak i zapach mięsa spowodowany utlenianiem tłuszczu podczas niewłaściwego przechowywania surowca rybnego, liczne przebarwienia i odkształcenia ryb, niewłaściwy stopień rozdrobnienia mięsa i niezgodną z deklaracją zawartość warzyw.

W toku kontroli ustalono, że **12,2%** skontrolowanych partii miało **niezgodne z deklaracją** parametry fizykochemiczne. Grupą kwestionowaną w tym zakresie najczęściej były ryby wędzone. 20,0% skontrolowanych partii tego rodzaju miało zawyżoną zawartość wody do 3,6 p.p. i zaniżoną zawartość soli. W przypadku pozostałych przetworów rybnych, w których stwierdzono nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych tj. marynat i konserw oraz ryb mrożonych, stwierdzono głównie zaniżoną zawartość mięsa ryby do 43,3 p.p. oraz zawyżoną zawartość glazury do 8,0 p.p. odnośnie ryb mrożonych.

**31,3% nieprawidłowo oznakowanych** przetworów rybnych nie posiadało na etykiecie informacji o wszystkich surowcach wykorzystanych w proce-



się produkcji, m.in. alergenach, warzywach czy dozwolonych substancjach dodatkowych. Producenci podawali dwie wykluczające się wzajemnie nazwy metod produkcji, np. „połów na morzu” i „produkt akwakultury”, informowali konsumenta o „nie konserwowaniu chemicznie konserwy rybnej” co jest niezgodne z obowiązującymi przepisami, które nie dopuszczają dodatku substancji konserwujących do konserw rybnych, wprowadzali do obrotu ryby pod niewłaściwą nazwą handlową, np. *limandę* jako *solę* oraz bezpodstawnie wydłużali termin przydatności do spożycia. Brakowało również informacji dla konsumenta o rodzaju wyrobu, np. prezerwa i postaci wykorzystanej ryby, np. filet.

W związku z zaistniałymi nieprawidłowościami w stosunku do nieuczciwych producentów wydano **14 decyzji administracyjnych**, w tym m.in. 2 decyzje nakładające kary pieniężne na łączną kwotę 4000 złotych za wprowadzenie do obrotu **zafałszowanych partii marynat rybnych i ryb mrożonych**.

#### Powrót do przeszłości

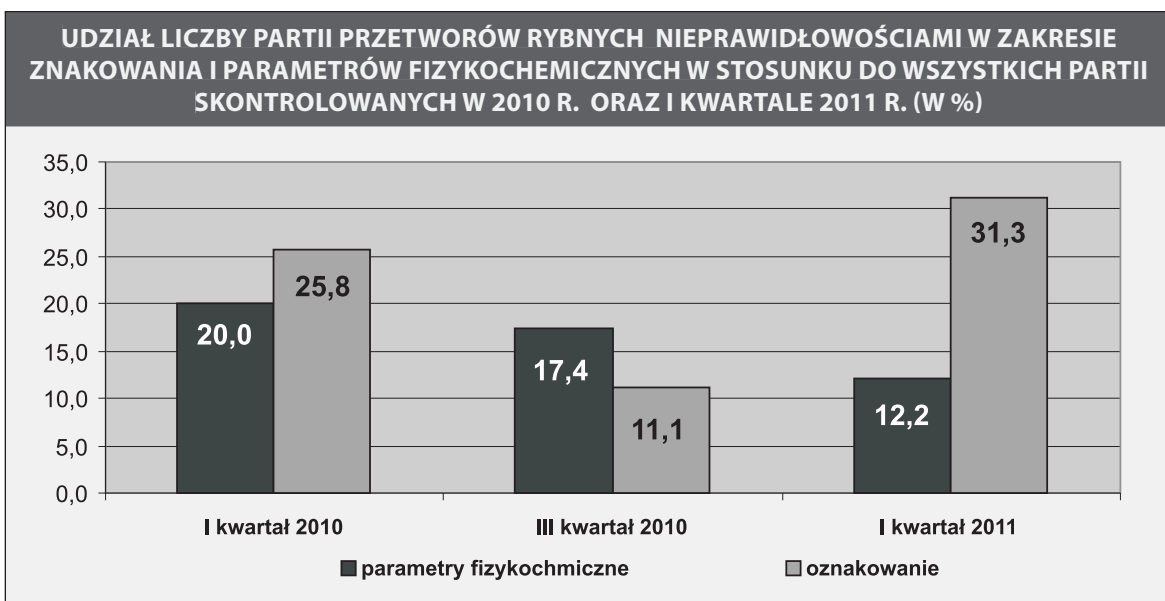
Wyniki kontroli w zakresie jakości handlowej przetworów rybnych (w tym konserw i marynat rybnych oraz ryb mrożonych), przeprowadzonej w I kwartale 2010 r. wykazały nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych w 20,0% skontrolowanych partii. Najczęściej kwestionowaną grupą były wtedy konserwy rybne. 30,8% partii konserw rybnych skontrolowanych nie spełniało deklaracji producenta w przedmiotowym zakresie. Dla porównania w przypadku ryb mrożonych wykazano nieprawidłowości odnośnie 9,7% skontrolowanych partii ryb mrożonych.

Podczas kontroli ryb wędzonych i solonych oraz konserw i marynat rybnych w III kwartale 2010 r. kwestionowano parametry fizykochemiczne 17,4% skontrolowanych partii. Badania laboratoryjne wykazały nieprawidłowości w przypadku 36,4% partii skontrolowanych marynat rybnych, a skontrolowane partie ryb wędzonych zakwestionowano w przypadku 7,3%.

Analizując wyniki kontroli w zakresie jakości przetworów rybnych można zauważyć, że produkty poddane w czasie produkcji złożonym procesom technologicznym, np. marynaty rybne, mającym na celu przedłużenie ich trwałości, umieszczone w szczelnych opakowaniach z dodatkiem warzyw, oleju i przypraw, wykazują większy procent nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych w porównaniu do przetworów rybnych, przetworzonych w mniejszym stopniu tak jak ryby wędzone czy mrożone.

#### Co to oznacza dla konsumenta?

Obecność na rynku produktów zafałszowanych lub niespełniających wymagań jakościowych istotnie narusza interesy konsumentów i podważa zaufanie do uczciwych producentów, którzy oferują do sprzedaży wyroby smaczne i jednocześnie spełniające wszelkie regulacje prawne. W pierwszej połowie tego roku konsument mógł spotkać w sklepie rybnym co trzeci wyrób rybny nieprawidłowo oznakowany, a co ósmy artykuł nie spełniał deklaracji w zakresie parametrów fizykochemicznych.



# PROTOKÓŁ DYPLOMATYCZNY I ETYKIETA NA CO DZIEŃ CZ. 3

Joanna Maryniak-  
Szpilarska

## Przyjęcia czyli... miły obowiązek

Uczestnictwo w przyjęciach oraz spotkaniach biznesowych stanowi istotny element pracy zawodowej. Pozwala na nawiązanie nowych kontaktów i podtrzymanie już istniejących oraz umożliwia wymianę opinii w nieformalnej atmosferze. Będąc organizatorem spotkania mamy możliwość podziękowania wybranym osobom czy uhonorowania ich. Jest to również okazja do autopromocji i budowania pozytywnego wizerunku firmy czy instytucji.

Protokół dyplomatyczny i ogólnie przyjęta etykieta wyznaczają ramy zachowań, które powinny być przestrzegane zarówno po stronie gości jak i gospodarza. Wydawać się może, że większość zasad jest nam znanych a stosowanie się do nich nie jest problemem. Niestety w przypadku oficjalnych spotkań pojawienie się wątpliwości jest bardzo prawdopodobne a niecelowo popełnione *faux pas* może urosnąć do rangi incydentu.

## Zaproszenia

Podstawowym źródłem informacji o danym wydarzeniu jest zaproszenie. Zaprosić gości można słownie lub telefonicznie, ale najbardziej elegancką i oficjalną formą jest wręczenie listu lub karty zaproszeniowej. Każde pisemne zaproszenie powinno zawierać następujące elementy:

- Imię, nazwisko oraz tytuł osoby zapraszającej;
- Imię, nazwisko oraz tytuł osoby zapraszanej (jeśli zapraszamy parę, jako pierwszą wymienia się osobę, z którą ma się bliższy kontakt);
- Datę, godzinę i miejsce przyjęcia (czasami dla ułatwienia podaje się też dzień tygodnia);
- Informację o formie przyjęcia (obiad, cocktail, lampka wina, śniadanie etc.);
- Określenie okazji z jakiej przyjęcie się odbywa.

W prawym dolnym rogu zaproszenia (w USA – w lewym) powinien się znaleźć francuski skrót R.S.V.P. (*repondez s'il vous plait* – proszę odpowiedzieć), a także numer telefonu. Ta formuła zobowiązuje osobę zapraszaną do potwierdzenia przybycia.

Odmowa powinna być taktowna i zawsze uzasadniona. Może zostać zastosowany skrót P.M. (*pour mémoire, pro memoria* – dla pamięci), gdy osoba wcześniej zaproszona (np. telefonicznie) przyjęła zaproszenie. Istnieje też kolejna możliwość: *regrets only* lub *en cas d'empêchement* (w przypadku niemożności przybycia). Powiadamy wtedy osoby zapraszające jedynie o niemożności przyjęcia zaproszenia. Ten zwrot stosuje się przy zapraszaniu dużej liczby gości na przyjęcia stojące. Ponadto na zaproszeniu mogą znajdować się skróty informujące o obowiązującym stroju<sup>\*</sup>.

Informacja na temat rodzaju przyjęcia zawarta w zaproszeniu jest bardzo istotna. Dzięki niej możemy dowiedzieć się o charakterze spotkania i przewidzianym czasie jego trwania. Wyróżniamy dwa główne typy przyjęć: odbywające się na stojąco lub zasiadane. Przyjęcia na stojąco to lampka wina, cocktail party, recepcja, przyjęcie bufetowe, garden party. Natomiast przyjęcia na siedząco to: bankiet, obiad, śniadanie. Krótka charakterystyka głównych typów przyjęć została przedstawiona w ramce.

Zwyczajowo zaproszenia powinno się wręczać w tym samym czasie wszystkim gościom, z 2–3 tygodniowym wyprzedzeniem. Redaguje się je w trzeciej osobie i nie zamieszcza podpisów ani daty i miejsca wysłania.

## Ustalanie menu

Starannie dobrane menu świadczy dobrze o gospodarzu i pozytywnie wpływa na atmosferę spotkania. Jest także miarą szacunku okazawanego gościom. Układając menu na przyjęcie należy uwzględnić wymogi kulturowe, religijne i dietetyczne gości. Nie może być ono monotonne i sprawiające kłopotów w konsumpcji. Generalna zasada mówi, że im więcej dań, tym mniejsze porcje, a potrawy powinny być ze sobą zharmonizowane. Dania podaje się w następującej kolejności: przystawki zimne, przystawki gorące, zupy, dania rybne i mięsne, sery, desery i owoce, kawa i herbata. Oczywiście,

\* Więcej na ten temat w artykule „Protokół dyplomatyczny i etykieta na co dzień cz. 2” w „Wiedza i Jakość” nr 1/2011 na str. 14.



nie wszystkie muszą się pojawić na stole, można zrezygnować np. z przystawki gorącej. Jeśli wśród osób zaproszonych, jest ktoś kogo nie znamy (a jest to bardzo prawdopodobne, zwłaszcza w przypadku dużych przyjęć), warto aby w menu znalazła się propozycja jarska. Dzięki temu zabiegowi unikniemy przykrej sytuacji, w której goście będący wegetarianami, będą przez całe spotkanie głodni.

Wraz z kolejnymi daniami serwowane są też napoje i alkohol. Na zaostrzenie apetytu, przed pierwszym posiłkiem podaje się zazwyczaj aperitif. Może to być lampka szampana, campari, wytrawne sherry, wina ziołowe, whisky, gin, piwo, ale też soki czy woda mineralna. Do pozostałych dań przeważnie serwuje się różnego rodzaju wina. Obecnie odchodzi się od zasad dobierania win według typu serwowanego dania (zasada podobieństwa), a bardziej zwraca się uwagę na przeciwstawność i uzupełnianie się smaków. Jednak zazwyczaj do czerwonego mięsa, potraw z grzybów, tłustych serów nadal serwuje się wino czerwone wytrawne. Do mięs białych, ryb, owoców morza, chudych serów – białe wytrawne. Z deserami dobrze komponują się: szampan, wina słodkie i półsłodkie, tokaj, miód pitny, madera, a z kawą współgra koniak czy likier. Wódka „zarezerwowana” jest dla przystawek i kawioru. Na zakończenie posiłku serwuje się digestif: kawę, koniak, likiery ale mogą to być także czekoladki.

### **Etykieta w trakcie przyjęcia**

W dobrym tonie jest poświęcenie kilkunastu minut na aperitif, zapoznanie się, rozmowę a dopiero następnie ruszenie w kierunku stołów czy bufetu. Do stołu zaprasza gospodarz spotkania i jako pierwszy wraz z gościem honorowym zajmuje miejsce. Gospodyni rozpoczyna jedzenie, a gospodarz picie trunków.

Wbrew powszechnym zwyczajom, wznoszenie toastów zarezerwowane jest dla gospodarzy oraz gościa honorowego. Najlepszą porą na wykonanie tej czynności jest rozpoczęcie spotkania, czas po głównym daniu, lub moment w trakcie picia koniaku czy kawy. Toast zazwyczaj wznosi się tylko raz.

Rozmowy goście prowadzą z sąsiadami z lewej i z prawej strony. W złym tonie jest mówienie o złej organizacji przyjęcia, niesmacznym jedzeniu, chorobach bądź kłopotach. Nie krytykujemy kraju przyjmującego, nie robimy wykładów naukowych i nie poruszamy drażliwych tematów (np. religia). Nie komentujemy stroju czy sposobu zachowania pozostałych gości. Wszystkich biesiadników traktujemy na równi. Unikamy łączenia się w grupy tylko w obrębie swoich znajomych. Zachowujemy się uprzejmie, ale nie zmieniamy własnego zdania. W nawiązaniu konwersacji, zwłaszcza między osobami, które niezbyt dobrze się znają powinien pomóc gospodarz.



Do obowiązków gospodarza, poza przygotowaniem przyjęcia, należy witanie i żegnanie gości. Nie należy podkreślać wkładu pracy w przygotowania, górować ubiorem nad gośćmi oraz zmuszać ich do jedzenia i picia.

Goście powinni zjawić się punktualnie w odpowiednim do okazji stroju. W przypadku posiłków serwowanych w postaci bufetu, nakładamy potrawy z umiarem, nawet jeśli mamy do wyboru wyjątkowe smakołyki. Nigdy też nie nakładamy na talerz bardzo dużych ilości danego typu dania, musimy mieć w pamięci fakt, że powinno go wystarczyć dla innych. Podobna zasada tyczy się napojów alkoholowych, w przypadku których należy zachować umiar.

Jeśli musimy wyjść przed oficjalnym zakończeniem przyjęcia informujemy o tym zawczasu i żegnając się staramy nie powodować zamieszania. Zawsze należy pożegnać gospodarza i nie przedłużać wizyty.

W przypadku spotkań o charakterze towarzyskim wypada następnego dnia po przyjęciu, zadzwonić do gospodarzy i podziękować za wizytę. W dobrym tonie jest także umożliwienie złożenia rewizyty.

### Prezenty i kwiaty

Ostatnim elementem wartym omówienia przy temacie przyjęć jest wręczanie podarunków oraz kwiatów.

Ogólnie przyjętym jest, że prezenty w odpowiednim opakowaniu powinny być raczej symboliczne. Kwiaty cięte mogą zastąpić upominek (wręczone bez opakowania), wyjątek stanowią te wręczone przed podróżą lub jako podziękowanie za przyjęcie.

Niniejszy artykuł kończy cykl poświęcony protokołowi dyplomatycznemu i etykietce. Oczywiście jest, że wiele kwestii związanych z tą tematyką zostało jedynie zasygnalizowanych, a informacje, na których się skupiono tworząc powyższą serię można by uzupełnić, dlatego zachęcamy do zapoznania się z tytułami wymienionymi w bibliografii, która z pewnością pozwoli poszerzyć wiedzę i dostarczy cennych wskazówek.

### Bibliografia:

- Fonkowicz J. i Pietkiewicz E., *Dyplomacja z bliska*, 1982 rok.
- Ikonowicz C. i Piekarski J., *Protokół dyplomatyczny i dobre obyczaje*, 2000 rok.
- Kwaśniewska J., *Lekcja stylu*, 2009 rok.
- Pietkiewicz E., *Dobre obyczaje*, 1998 rok.
- Sabath A. M., *Savoir-vivre w biznesie. Nowoczesne rady na miarę XXI wieku*, 2002 rok.

**Śniadanie (lunch)** – przyjęcie na siedząco dla niewielkiej liczby osób, odbywa się w godzinach 12.00-15.00, jednak nie powinno rozpocząć się później niż o 14.00, ta forma spotkania może mieć charakter oficjalny jak i roboczy.

**Obiad (dinner)** – zwykle rozpoczyna się o godzinie 20.00, z przyczyn organizacyjnych bądź klimatycznych stosuje się inny czas rozpoczęcia obiadu (19.00-21.00), jest to przyjęcie zasiadane dla konkretnej liczby gości, jest to najbardziej oficjalna forma przyjęcia dyplomatycznego.

**Przyjęcie bufetowe** - może być wydawane w porze kolacji (buffet dinner), rzadziej w porze lunchu (buffet lunch), goście obsługują się sami, mogą być też przygotowane stoły, jednak bez wyznaczania miejsc.

**Przyjęcie (reception)** – typu cocktailowego, na stojąco, o bogatszym menu przekąsek i dań gorących, nie rzadko typu bufetowego, organizowane bywa w godzinach 18.30-20.30 lub 19.00-21.00.

**Cocktail** – rodzaj przyjęcia na stojąco dla większej liczby gości, trwa zazwyczaj 2 godziny, a na zaproszeniu podana jest zarówno godzina rozpoczęcia jak i zakończenia, serwowane są napoje i drobne przekąski.

**Lampka wina** – organizowana jest przy okazji wystawy artystycznej, wernisażu, pokazu filmowego itp., trwa od 15 do 30 minut i nie zobowiązuje do podawania żadnych przekąsek.

**Poranne śniadanie robocze** – rozpoczyna się zazwyczaj około 7.30-8.30 i trwa do godziny, pierwsza część spotkania ma zazwyczaj charakter mniej oficjalny, dopiero przy kawie, po posiłku przechodzi się do zasadniczej rozmowy.

Marzena Chacińska

## 34. SESJA KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO Z UDZIAŁEM POLSKIEJ PREZYDENCJI

**Dnia 9 lipca 2011 roku w Genewie zakończyła się 34. Sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO), podczas której zapadły istotne dla Polski decyzje.**

Polska po raz drugi została nominowana na Koordynatora dla regionu Europy w ramach prac KKŻ FAO/WHO na lata 2011–2013. Podejmując się po raz kolejny tak zaszczytnej dla Polski roli, Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych będzie odpowiedzialny m.in. za organizację 28. Sesji Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Regionu Europy (CCEURO), która wstępnie została zaplanowana na 25 – 28 września 2012 roku.

Warto zauważyć, że Polska dotychczas dwukrotnie gościła w Warszawie Komitet Koordynacyjnego FAO/WHO dla Regionu Europy (CCEURO) – po raz pierwszy w 2008 oraz w 2010 roku. Podczas ostatniej 27. Sesji CCEURO w październiku 2010 r. Polska, jako Koordynator Regionalny wystąpiła wobec innych państw regionu z inicjatywą organizacji kolejnej 28. Sesji na zasadzie jej współgoszczenia. Gruzja potwierdziła gotowość współpracy z Polską oraz goszczenia 28. Sesji CCEURO w 2012 roku.

Zakończona w ubiegłym tygodniu 34. Sesja KKŻ FAO/WHO była pierwszą, podczas której Polska pełniąc zarówno funkcję Prezydencji UE, jak i Koordynatora FAO/WHO dla regionu Europy reprezentowała interesy UE jak i szeroko rozumianego regionu Europy.

W ramach sprawowania Prezydencji UE Polska delegacja była odpowiedzialna nie tylko za prezentowanie stanowisk Państw Członkowskich UE podczas sesji, ale również za koordynację spotkań z państwami QUAD, ASEAN oraz regionu Europy. Do zadań polskiej Prezydencji należało również koordynowanie spotkań Państw Członkowskich UE na miejscu.

34. Sesja KKŻ FAO/WHO zakończyła się niewątpliwym sukcesem UE oraz całego regionu Europy. Dzie-

ki wysiłkom przedstawicieli Komisji Europejskiej i polskiej Prezydencji oraz otwartości na współpracę państw regionu Europy udało się zablokować przyjęcie dopuszczalnych poziomów dla raktopaminy w mięsie wieprzowym, co jest bardzo istotne w kontekście zakazu stosowania w celach pozaleczniczych promotorów wzrostu w UE. Przyjęcie przez KKŻ FAO/WHO powyższego dokumentu prowadziłoby bez wątpienia do sporu na forum WTO.

Do innych ważnych osiągnięć zaliczyć należy przyjęcie, mimo wyraźnego sprzeciwu USA, list akceptowanych poprzednio transportowanych ładunków dla tłuszczów i olejów jadalnych oraz zatwierdzenie rozpoczęcia nowych prac w zakresie wytycznych dotyczących kontroli pasożytów odzwierzęcych w mięsie. Istotnym wydarzeniem sesji był również wybór kandydatki Europy – Pani Awilo Ochieng-Pernet ze Szwajcarii – na prestiżowe stanowisko wiceprzewodniczącej Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Wybór ten zapewni reprezentowanie interesów Europy w pracach biura KKŻ FAO/WHO.



Przedstawiciele Komisji Europejskiej i polskiej Prezydencji w UE na 34. Sesji KKŻ FAO/WHO, Genewa, lipiec 2011

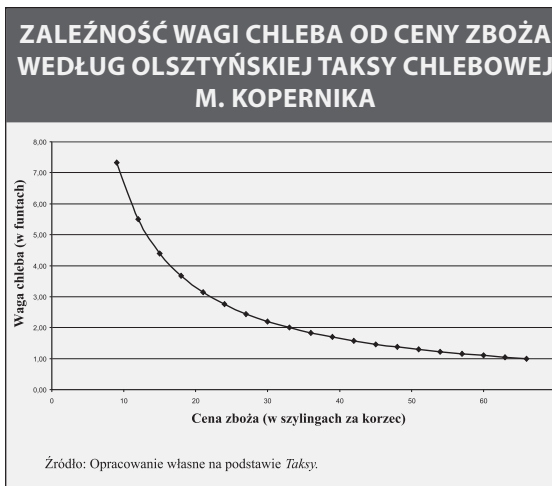
z niej chleba. Tekst został tu napisany po łacinie i odnosi się do takich miast jak Lidzbark (Heilsberg) i Olsztyn (Allenstein).

### Główna idea *Taksy*

Zasadniczą ideą *Taksy* było zabezpieczenie minimalnych interesów mieszkańców Olsztyna, a także innych miast Warmii w zakresie zaopatrzenia w chleb na wypadek sytuacji klęskowych i żywiolowych. Wzrost cen zboża w następstwie klęski nieurodzaju lub działań zbrojnych zawsze wpływał na gwałtowny wzrost cen żywności w tym przypadku chleba. Taksą regulowała w związku z tym problem ceny i wielkości chleba w zależności od ceny zbóż. M. Kopernik założył, że cena zboża może wahać się w granicach od 9 do 66 szylingów za korzec<sup>7</sup>. Przyjął przy tym przedziały co 3 szylingi. Według tych założeń chleb o cenie 6 oboli<sup>8</sup> powinien ważyć 7,33 funta<sup>9</sup>, gdy cena była najniższa i wynosiła 9 szylingów za korzec i 1 funt gdy osiągała poziom 66 szylingów. Wielkości te są następstwem kolejnego założenia poczynionego przez M. Kopernika o stałej zależności ceny zboża i wagi produktu. Jej matematycznym wyrazem jest relacja:  $a \cdot b = 3168 = \text{constans}$ , gdzie  $a$  = cena zboża,  $b$  = waga chleba. Stałość relacji tych dwóch wielkości umożliwia oszacowanie wagi chleba praktycznie dla każdej ceny zboża. I tak w sytuacji gdy cena ta ukształtowałaby się na poziomie 16,5 szylinga za korzec, chleb powinien ważyć dokładnie 4 funty.

Graficzne ujęcie wartości par podstawowych parametrów modelu M. Kopernika prowadzi do nieoczekiwanych spostrzeżeń. Przyjmując one bowiem kształt hiperboli, a więc funkcji analitycznej nieznaną w XVI w. (Rysunek). Należy jednak zaznaczyć, że znajomość ta nie była konieczna do określenia zasady kształtowania wagi chleba w relacji do ceny zboża.

W przypadku dwóch tabel znajdujących się na stronie 3 *Taksy*, niestety ustalenie zależności ceny zboża i wagi chleba jest znacznie trudniejsze. Cena zboża i waga chleba nie pozostają bowiem w żadnej „stałej” relacji<sup>10</sup>. Przykładowo w 1 tabeli na s. 3 wprawdzie wzrost ceny zboża z 16 skojców do 18 za korzec, powoduje spadek wagi chleba z 10,6 skojców wagowych



do 9,3 to jednak dalszemu wzrostowi do 20 skojców odpowiada wzrost wagi chleba do 10,3 skojców<sup>11</sup>.

Zgodnie z ideą M. Kopernika wyrażoną w *Taksy* (s. 2), została natomiast zbudowana tabela ze strony 5 *Taksy*. Przyjęty zakres zmienności zbóż jest tu częściowo inny i waha się w granicach od 5 szylingów za korzec do 60 szylingów. Zależność ceny zboża i wagi chleba ma także stałą wartość równą w tym obrachunku 412,5. W efekcie czego graficznym odwzorowaniem jest również hiperbola. Koncepcja Kopernika ze strony 2 *Taksy* różni się jednak w jednym zasadniczym względzie od zestawienia na stronie 5. Waga chleba przy tej samej cenie zboża w przypadku propozycji M. Kopernika jest znacznie większa aniżeli wynikająca z rachunku przedstawionego na stronie 5. Przykładowo ile waga chleba przy cenie 15 szylingów za korzec według M. Kopernika powinna wynosić 4,4 funta, o tyle w przypadku obrachunku ze strony 5, już tylko około 0,6 funta. Różnica ta może być konsekwencją tego, że M. Kopernik swoje propozycje adresował do Olsztyna, natomiast rachunek ze strony 5 dotyczył innej miejscowości.

Poza tym trzeba przyznać, że redukcja wagi chleba w przypadku propozycji ze strony 5 jest identyczna ze spadkiem wagi jaką zaproponował M. Kopernik. Oczywiście w przypadku zakresów cen zboża pokrywających się dla obydwu propozycji (tj. jest od 9 do 60 szylingów za korzec).

Należy zatem podkreślić, że poza różnicą odnoszącą się do wagi chleba dla poszczególnych poziomów cen, obie analizowane tu propozycje są identyczne co do relacji: wzrost ceny zboża – redukcja wagi chleba. Podstawowym zadaniem *Taksy* było urzędowe administrowanie sprzedażą chleba. Był to podstawowy produkt spożywczy, jego brak oznaczał głód dla mieszkańców i problemy dla władających.

<sup>7</sup> Korzec był dawną jednostką miary dla ciał sypkich w tym i zboża. Na przestrzeni dziejów istniało jednak około 300 miar o tej nazwie. Ich objętość wahała się od 10,5 litra (korzec rzymski) do 120,6 l (korzec warszawski). Trudno jednoznacznie stwierdzić, którą miarę miał na myśli Kopernik. Z uwagi na lokalizację był to prawdopodobnie korzec toruński (54,8 l) lub gdański (54,7 l). Kopernik w *Taksie* użył łacińskiego określenia modio, co może być przetłumaczone jako „korzec”, lecz także jako korzec rzymski.

<sup>8</sup> H. M. Nobis przyjmuje określenie 6-Pfennig-Brote. Por. H. M. Nobis, *Nicolaus Copernicus Gesamtausgabe...*op., cit., s. 324 i dalsze.

<sup>9</sup> Kopernik przyjął, że 1 funt równa się 48 skojców.

<sup>10</sup> Zob. także: H. M. Nobis, *Nicolaus Copernicus Gesamtausgabe...*op., cit., s. 325.

<sup>11</sup> W części drugiej *Taksy* skojec występuje w podwójnym znaczeniu, jako jednostka monetarna (scot) i wagowa (scotgewicht).

Stanisław Kowalczyk

# HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCI (5): OLSZTYŃSKA TAKSA CHLEBOWA (1531)

## Kopernik jako twórca Taksy

Chleb od najdawniejszych czasów podlega regulacjom administracyjnym i prawnym, co wynika z jego znaczenia w diecie człowieka na przestrzeni dziejów. Do najbardziej znanych regulacji należy angielski dekret w sprawie chleba *Assize of Bread (Assisa Panis)*, wydany w 1266/67 r., przez króla Henryka III<sup>1</sup>. Mniej znany, a o wiele nam bliższy, jest natomiast traktat opracowany przez Mikołaja Kopernika około 1531 roku o nazwie Olsztyńska taksza chlebowa (*Ratio panaria Allensteinensis, Die Allensteiner Brot-Taxe*)<sup>2</sup>.

Ten polski „*Assize of Bread*”, powstał prawdopodobnie w czasie pobytu M. Kopernika w Olsztynie, jako wizytatora dóbr kapituły warmińskiej. Werner Thimm, twierdzi, że Taksza powstała około 1520 r. Datowanie *Taksy* na okolice 1531 roku jest według niego następstwem umieszczenia jej tekstu w foliale znajdującym się w Uppsali (Szwecja) w bezpośrednim sąsiedztwie dokumentów z tego roku. Tekst samej *Taksy* jest bowiem niedatowany.

Kopernik opracował *Taksę* prawdopodobnie na prośbę Feliksa Reicha, ówczesnego administratora kapitulnego rezydującego w Olsztynie. Hipotezę tę może potwierdzać fakt, że F. Reich nazwał ją „Zasada wypieku chleba doktora Mikołaja Kopernika” (*Panis coquendi ratio Doctoris Nicolai Copernic*)<sup>3</sup>.

## Geneza i założenia Taksy

Taksza powstała w praktycznym celu, zapewnienia podstawowego artykułu spożywczego wobec rozprzestrzeniającej się fali głodu. Miała zapobiegać zjawiskom fałszowania chleba – przede wszystkim

– poprzez zaniżanie jego wagi<sup>4</sup> w sytuacji nieurodzaju i niskiej podaży zbóż. Podobnie jak inne traktaty i statuty tego rodzaju oparta jest na podstawowej zasadzie polegającej na określeniu zasady kształtowania wagi chleba w relacji do poziomu ceny zboża.

Przyjmując, że z określonej ilości zboża, można uzyskać daną ilość mąki, będącej podstawą do wypieku konkretnej ilości chleba, ustalona zostaje proporcja tych dwóch produktów (zboża/mąki do chleba). Następnie uwzględniając koszty pracy, transportu i dodatków, uzyskujemy cenę chleba, która służyła jako podstawa do stanowienia cen w wybranych miastach. Parametrem stałym pozostawała natomiast cena chleba dla kupującego. Ponieważ cena ta nawet przy skrajnym wzroście cen zbóż była niezmienna, kupujący – jak pisze H. M. Nobis – byli mniej świadomi, że poprzez redukcję wagi, chleb istotnie i tak drożał<sup>5</sup>.

*Ratio panaria Allensteinensis* składa się z trzech części. Według zachowanego w bibliotece Uniwersytetu w Uppsali<sup>6</sup> egzemplarza, łącznie liczy 10 stron. Jak twierdzą historycy tylko część pierwszą można zdecydowanie przypisać M. Kopernikowi. Jest to jednak część zasadnicza, napisana po łacinie i zawierająca podstawową regułę kształtowania wagi pieczywa w zależności od ceny zboża.

Część druga *Taksy* (ss. 3-8) napisana jest po niemiecku i jej autorstwo nie jest pewne. Na stronach tych znajduje się sporo notatek sporządzonych ręką F. Reicha. Z kolei część trzecia (ss. 9-10) napisana przez F. Reicha zawiera uwagi i praktyczne zalecenia w sprawie ustalania wagi mąki i wyprodukowanego

*Dokończenie na III str. okładki*

<sup>1</sup> Szerzej na ten temat: S. Kowalczyk, *Historia walki z fałszowaniem żywności (3): Dekret w sprawie chleba i piwa (The Assize of Bread and Beer, 1266)*, „Wiedza i Jakość”, nr 4(20)/2010 r.

<sup>2</sup> Określenie traktatu Kopernika w języku polskim jako *Taksza*, przyjęło się prawdopodobnie w następstwie tłumaczenia z języka niemieckiego, w którym to powstało szereg prac o Koperniku. Ponieważ jednak Kopernik swoje dzieło zatytułował „Ratio panaria”, bardziej poprawnie byłoby nazywanie go „Zasadą chlebową” lub „Obrachunkiem chlebowym”.

<sup>3</sup> Strona 10 *Taksy*. Tekst dopisany ręką Feliksa Reicha.

<sup>4</sup> Prawdopodobnie ujmując masy chleba. Waga jest bowiem urządzeniem do wyznaczania masy ciała. Jednak w języku potocznym zazwyczaj używamy wyrazu „waga” dla wyrażenia „masy” ciała. W takim też sensie stosuję wyraz waga w tym opracowaniu.

<sup>5</sup> H. M. Nobis, *Nicolaus Copernicus Gesamtausgabe, Urkunden, Akten und Nachrichten*, Band 6, Teil 2, Akademie Verlag GmbH, Berlin 1996, s. 324.

<sup>6</sup> Taksza wraz z innymi pozycjami zbiorów Kopernika została zrabowana i wywieziona w czasach tzw. potopu szwedzkiego.