

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 4 (24)/2011

ISSN 1896-9569

**Rynek wina
w Polsce – str. 10**

**Wszystko
co powinieneś wiedzieć
o miodzie – str. 19**

Przedsiębiorco!
– czas na zmianę etykiety – str. 4

WIADOMOŚCI 1

Słowo od Głównego Inspektora 1

WYDARZENIA 1

Wydarzenia wrzesień–listopad 2011 1

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Czas na zmianę etykiet

– nowe przepisy w zakresie znakowania żywności

Karolina Kaszewska-Romańczuk 4

Analiza jakości handlowej podstawowych artykułów żywnościowych

Aleksandra Szymańska 7

Cudze chwalicie... czyli co warto wiedzieć o rynku wina w Polsce

Justyna Skiba 10

Rynek chmielu w Polsce w latach 2003–2011

Antoni Świdorski 13

Artykuły zafałszowane

Dorota Bocheńska 14

Polskie produkty ChNP, ChOG i GTS w Unii Europejskiej

Małgorzata Ślusarczyk 16

LABORATORIA GIJHARS

„Wszystko co powinieneś wiedzieć o miodzie”

Romana Kasperczak, Szymon Kurek 19

Nie wszystko złoto co się świeci, czyli dodatki do żywności

Joanna Świątek, Anna Okrój, Joanna Olszewska-Siemaszkó 21

„Quantum Satis” nie znaczy dowolnie

Adam Kaleta 21

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (7):

Krakowska taksa żywnościowa (1573)

Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Dorota Bocheńska

Z IJHARS związana od 1999 r., w GIJAHRS od 2006 roku. Obowiązki Dyrektora Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów pełni od sierpnia 2009 r.

Adam Kaleta

Absolwent Akademii Rolniczej w Krakowie – Wydział Technologii Żywności. Od 1984 roku inspektor Wydziału Kontroli Gospodarki Zwierzęcej PISiPAR, a od 1998 roku Kierownik Laboratorium. Po włączeniu PISiPAR w strukturę GIJAHRS Kierownik Laboratorium Specjalistycznego w Kielcach.

Romana Kasperczak

Absolwentka Technikum Chemicznego w Poznaniu. Z Laboratorium w Poznaniu związana zawodowo od 1994 roku. Jest starszym laborantem w Pracowni Analiz Instrumentalnych Centralnego Laboratorium.

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.

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.

Szymon Kurek

Absolwent Wydziału Towaroznawstwa Akademii Ekonomicznej (obecnie Uniwersytetu Ekonomicznego) w Poznaniu. Od 2004 roku pracuje na stanowisku asystenta laboratoryjnego w Pracowni Analiz Instrumentalnych Centralnego Laboratorium w Poznaniu.

Anna Okrój

Absolwentka kierunku: Technologia Chemiczna Politechniki Gdańskiej oraz studiów podyplomowych „Standardy ISO i zarządzanie przez jakość” Politechniki Gdańskiej. Od 2008 r. związana z GIJHARS. Obecnie Starszy Asystent Laboratoryjny w Pracowni Analiz Instrumentalnych Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Gdyni.

Joanna Olszewska-Siemaszkó

Absolwentka Wydziału BiNoZ Uniwersytetu im. Mikołaja Kopernika w Toruniu oraz studiów podyplomowych na Akademii Medycznej w Gdańsku – 1° specjalizacji w zakresie mikrobiologii. Od 1994 r. pracownik Centralnego Inspektoratu Standaryzacji, po jego włączeniu w strukturę IJHARS pracownik Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Gdyni. Pełni funkcję Kierownika Laboratorium oraz Kierownika ds. Jakości.

Justyna Skiba

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracowała na stanowisku inspektora w Wydziale Kontroli WIJHARS w Kielcach. Od lutego 2011 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Aleksandra Szymańska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Z administracją publiczną związana przez 22 lata. Od 2010 roku nauczelnik Wydziału Artykułów Pochodzenia Roślinnego i Nawozów.

Małgorzata Ślusarczyk

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Od 2008 roku pracownik Wydziału Produktów Regionalnych i Tradycyjnych w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w GIJHARS.

Joanna Świątek

Absolwentka Wydziału Chemicznego Politechniki Gdańskiej. Od 1993 r. pracownik Centralnego Inspektoratu Standaryzacji, po jego włączeniu w strukturę IJHARS pracownik Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Gdyni. Obecnie Kierownik Pracowni Analiz Instrumentalnych.

Antoni Świdorski

Absolwent Wydziału Zootechnicznego Wyższej Szkoły Rolniczej w Olsztynie. Od 1995 roku pracownik PISiPAR, obecnie pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej, Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Roślinnego i Nawozów.



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.grzeg.com.pl

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów
Oddano do druku: 28 listopada 2011 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Grudzień to magiczny miesiąc: Boże Narodzenie i rodzinna kolacja wigilijna, obdarowywanie się prezentami. Jednak zanim usiądziemy do świątecznego stołu i będziemy mogli delektować się smakiem przygotowanych potraw, najpierw musimy wszystkie artykuły spożywcze kupić. Ale czy wiemy i pamiętamy o tym, żeby zawsze czytać etykiety na produktach? Na jakie informacje znajdujące się na naszym ulubionym maśle, szynce czy czekoladzie zwracać uwagę? Wyniki kontroli przeprowadzanych przez IJHARS w latach 2006–2011 wskazują, że najczęściej nieprawidłowości stwierdzono właśnie w zakresie znakowania.

Tematem informacji przekazywanych konsumentom dotyczących żywności zajął się także Parlament Europejski i 6 lipca 2011 roku przyjął nowe rozporządzenie regulujące te kwestie. Zachęcam zarówno konsumentów, jak i producentów do przeczytania artykułu „Czas na zmianę etykiet – nowe przepisy w zakresie znakowania żywności”.

Wraz z nadejściem zimy zaczynamy chętniej i częściej spożywać miód dodając go do herbaty czy też wypieków. Warto wiedzieć czym różni się miód nektarowy od spadziowego a także, że skryształowanie miodu nie świadczy o jego złej jakości i jest procesem naturalnym. Polecam lekturę artykułu „Wszystko co powinieneś wiedzieć o miodzie”.



*Z okazji Świąt Bożego Narodzenia
życzę wszystkim Pracownikom i Sympatykom IJHARS
radosnych chwil z najbliższymi, dużo ciepła i spokoju.
W Nowym 2012 Roku odwagi do realizacji własnych marzeń,
 optymizmu, pogody ducha oraz spełnienia w życiu osobistym i zawodowym.*

Stanisław Kowalczyk
Główny Inspektor Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych

WYDARZENIA WRZESIEŃ–LISTOPAD 2011

POLAGRA FOOD

W dniach 12–15 września w Poznaniu odbyły się największe targi branży spożywczej – Polagra Food. Targi te to nie tylko przestrzeń wystawiennicza, ale także mnóstwo wydarzeń towarzyszących: konferencje, warsztaty, pokazy, degustacje.

W tym roku, z inicjatywy Prezydentów Rzeczypospolitej Polskiej i Federacji Rosyjskiej, odbyło się Polsko-Rosyjskie Forum MSP Branży Rolno-Spożywczej. Spotkanie to było okazją do wymiany polskich i rosyjskich doświadczeń dotyczących małej i średniej przedsiębiorczości w sektorze rolno-spożywczym.

Na Forum Główny Inspektor JHARS przedstawił referat pt. „Znaczenie jakości żywności dla rozwoju MŚP w sektorze rolno-spożywczym”.



KONFERENCJA „ZP – NOWA METODA KLASYFIKACJI TRZODY CHLEWNEJ”

W dniach 22–23 września w Nałęczowie, odbyła się konferencja „ZP – nowa metoda klasyfikacji trzody chlewnej” zorganizowana przez Polski Związek Ho-

dowców i Producentów Trzody Chlewnej POLSUS oraz Izbę Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Lublinie. Jako prelegenci na Konferencji wystąpili przedstawiciele Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, Polskiego Związku Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej POLSUS, Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie oraz Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Celem konferencji było zapoznanie kadry zarządzającej małych ubojni trzody chlewnej z nową metodą klasyfikacji tusz wieprzowych przeznaczoną do stosowania na liniach ubojowych o zdolności przerobowej nie większej niż 40 sztuk na godzinę. W spotkaniu uczestniczyli przedstawiciele zakładów mięsnych oraz jednostek naukowych związanych z przetwórstwem mięsa.



SPOTKANIE PRZEWODNICZĄCYCH KOMISJI DS. ROLNICTWA PARLAMENTÓW PAŃSTW CZŁONKOWSKICH UE

W dniach 25–26 września w Senacie RP, w ramach przewodnictwa Polski w Radzie Unii Europejskiej odbyło się spotkanie przewodniczących komisji ds. rolnictwa parlamentów państw członkowskich UE. Konferencja poświęcona była przyszłości wspólnej polityki rolnej w latach 2014–2020 oraz jakości i bezpieczeństwu żywności w Unii Europejskiej. W spotkaniu wzięła udział Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, z wystąpieniem pt. „Bezpieczeństwo ekonomiczne konsumentów – regulacje prawne i praktyka”.



PATRONATY GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS Konferencja „Nowe prawo UE o znakowaniu żywności”

Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, objął patronat nad konferencją „Nowe prawo UE



o znakowaniu żywności”. W spotkaniu zorganizowanym 27 września przez Biuro Promocji Jakości udział wzięło prawie 100 osób.

Główny Inspektor JHARS przedstawił referat pt. „Nieprawidłowości w znakowaniu żywności – zadania Inspekcji JHARS”.



Konferencja „Znakowanie produktów spożywczych – najnowsze zmiany ustawodawstwa unijnego oraz krajowego i ich skutki dla przedsiębiorców”



Główny Inspektor JHARS objął honorowy patronat nad konferencją „Znakowanie produktów spożywczych – najnowsze zmiany ustawodawstwa unijnego oraz krajowego i ich skutki dla przedsiębiorców”, która odbyła się 5 października w Warszawie. W spotkaniu wzięła udział Dorota Krzyżanowska – Zastępca Głównego Inspektora JHARS, która przedstawiła wyniki kontroli znakowania artykułów rolno-spożywczych przeprowadzonych w latach 2010–2011. Konferencję szkoleniową zorganizowała Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców.



Konferencja „Rolnictwo ekologiczne we Wspólnej Polityce Rolnej po 2013 roku”

W dniach 3–4 października w Szczecinie odbyła się Międzynarodowa Konferencja „Rolnictwo ekologiczne we Wspólnej Polityce Rolnej po 2013 roku” pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz patronatem *Prezydencji Polski w Radzie Unii Europejskiej w 2011 roku*. Spotkanie zorganizował Zachodniopomorski Urząd Marszałkowski przy współpracy z Wydziałem Kształtowania Środowiska i Rolnictwa ZUT w Szczecinie. Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS przedstawił referat pt. „Nadzór IJHARS nad rolnictwem ekologicznym w Polsce”.



EUROPEJSKIE FORUM GOSPODARCZE 2011

W dniach 9–10 listopada odbyła się IV edycja Europejskiego Forum Gospodarczego – Łódzkie 2011, zorganizowana przez województwo łódzkie. W czasie trwania Forum odbyły się 2 sesje plenarne, 7 salonów branżowych, w których uczestniczyło w sumie ponad 750 osób.

Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS wziął udział w dyskusji poświęconej określeniu głównych trendów w żywności i żywieniu w XXI wieku „Perspektywy i kierunki rozwoju GMO w Polsce”.



NOWE POLSKIE PRODUKTY OBJĘTE UNIJNA OCHRONĄ

Jabłka grójeckie



Nazwa: jabłka grójeckie
Oznaczenie: chronione oznaczenie geograficzne
Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE: C 322 z dn. 27.11.2010
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE): nr 981/2011 – Dz. U. UE L 260 z dn. 05.10.2011
Zarejestrowany jako: 30. polski produkt

Kabanosy



Nazwa: kabanosy
Oznaczenie: gwarantowana tradycyjna specjalność
Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE: C 156 z dn. 9.07.2009
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE): nr 1044/2011 – Dz. U. UE L 275 z dn. 20.10.2011
Zarejestrowany jako: 31. polski produkt

Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca



Nazwa: fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca/ fasola z Doliny Dunajca
Oznaczenie: chroniona nazwa pochodzenia
Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE: C 314 z dn. 18.11.2010
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE): nr 1073/2011 – Dz. U. UE L 278 z dn. 25.10.2011
Zarejestrowany jako: 32. polski produkt



Szczegółowe opisy i informacje o polskich produktach tradycyjnych i regionalnych, których nazwy są zarejestrowane i chronione w Unii Europejskiej znajdują się na stronie www.ijhars.gov.pl w zakładce produkty regionalne i tradycyjne.

Karolina Kaszewska -
Romańczuk

CZAS NA ZMIANĘ ETYKIET – NOWE PRZEPISY W ZAKRESIE ZNAKOWANIA ŻYWNOSCI

W dniu 22 listopada 2011 roku zostało opublikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej Rozporządzenie Parlamentu Europejskie i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. *w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności*¹. Nowe przepisy mają zapewnić konsumentom możliwość podejmowania bardziej świadomych wyborów przy zakupie żywności, m.in. poprzez wprowadzenie obowiązku znakowania wartością odżywczą, zamieszczanie przejrzystych i pełnych informacji o alergenach, zapewnienie czytelności etykiet czy podawanie kraju pochodzenia w przypadku nowych kategorii żywności.

Przyczyną wprowadzenia nowej regulacji była konieczność aktualizacji, uproszczenia i ujednoczenia prawa żywnościowego UE dotyczącego znakowania żywności w zakresie wymagań ogólnych, a także wymagań dotyczących podawania informacji o wartości odżywczej. Głównym celem tego rozporządzenia jest przede wszystkim umożliwienie konsumentom dokonywania świadomych i bezpiecznych wyborów, poprzez dostarczanie pełnych i zgodnych z prawem informacji, także zapewnienie harmonijnego funkcjonowania rynku wewnętrznego.

Wejście w życie nowego aktu prawnego określającego zasady znakowania żywności niesie za sobą potrzebę zmian dotychczas funkcjonujących w tym zakresie przepisów prawnych. Konieczne będą zmiany rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1924/2006 *w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności* oraz rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 *w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji*. Ponadto, uchylone zostaną dyrektywy określające obecne zasady etykietowania żywności, m.in. dyrektywa 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady *w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych* oraz dyrektywa Rady 90/496/EWG *w sprawie oznaczania wartości odżywczej środków spożywczych*.

Rozporządzenie jest dosyć obszernym i rozbudowanym dokumentem, składającym się z preambuły, 55 artykułów oraz 15 szczegółowych załączników. Sprecyzowane zostały w nim nowe i nie zdefiniowane do tej pory pojęcia, takie jak: „czytelność”, „etykieta”, „pole widzenia”, „główne pole widzenia”, a także definicje „nazwy przewidzianej w przepisach”, „nazwy opisowej”, „nazwy zwyczajowej” i inne. Zupełną nowością jest wprowadzenie terminu „nanomateriału technicznego”. Wymagania zawarte w rozporządzeniu dotyczą wszystkich etapów łańcucha żywnościowego, podczas których informacje na temat żywności są przekazywane konsumentom, w tym wszelkich środków spożywczych przeznaczonych dla konsumenta finalnego, produktów dostarczanych przez i do zakładów żywienia zbiorowego, a także usług gastronomicznych świadczonych przez przedsiębiorstwa transportowe.

Jakie zmiany?

Nowy akt prawny będzie kompleksowo regulował zasady dotyczące znakowania środków spożywczych. Najważniejsze zmiany w stosunku do obowiązujących przepisów dotyczą m.in. wprowadzenia wymagań mających na celu zwiększenie czytelności etykiet, obowiązkowego informowania o wartości odżywczej produktu, zamieszczania przejrzystych i pełnych informacji o alergenach, podawania kraju pochodzenia w przypadku mięsa wieprzowego, baraniego i koziego oraz drobiu, a także innych wymagań.

¹ Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18–63

Wielkość czcionki

Nowe przepisy mają zagwarantować, że etykiety staną się bardziej czytelne, co ma ułatwić konsumentom odnalezienie potrzebnych informacji o produkcie żywnościowym podczas robienia zakupów. Dlatego też, określono minimalną wysokość czcionki, jaką mają być podawane na etykiecie informacje obowiązkowe, tj. wyznaczono „wysokość x” równą co najmniej 1,2 mm (Rys. 1). Przy czym, w przypadku opakowań, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 80 cm² – minimalna „wysokość x” może wynosić co najmniej 0,9 mm. Ważne jest również, iż informacje obowiązkowe na temat żywności muszą być nieusuwalne, a także nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane innymi nadrukami i ilustracjami.

Rys.1. Określenie wysokości x



Alergeny

W najnowszym uregulowaniu znalazł się również dokładny przepis dotyczący etykietowania substancjami lub produktami powodującymi alergie lub reakcje nietolerancji. Co prawda producenci już teraz mają obowiązek wyszczególniania na opakowaniu wszystkich składników produktu, w tym składników alergennych, jednak nie zawsze są one czytelne i łatwe do znalezienia na etykiecie. Zgodnie z nowymi przepisami nazwy wszystkich substancji mogących wywołać alergie, muszą być podkreślone na opakowaniu za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego się od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła. Ponadto, informacje o alergenach będą musiały pojawiać się w przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży bez opakowań lub pakowanych przy sprzedaży na życzenie konsumenta, a także w przypadku żywności sprzedawanej zakładom żywienia zbiorowego. W tym przypadku kraje członkowskie muszą samodzielnie zdecydować, w jaki sposób taka informacja powinna być przekazana konsumentom. Nowością jest również umieszczanie informacji o alergenach na opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 10 cm², obok nazwy żywności, ilości netto i daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia.

Wartość odżywcza

W związku z rosnącym zainteresowaniem konsumentów zależnością zdrowia od diety oraz wyborem właściwej diety dostosowanej do indywidualnych potrzeb, wprowadzono obowiązek znakowania wszystkich środków spożywczych wartością odżywczą. Do wyjątków, zwolnionych z tego wymogu, należą m.in. produkty nieprzetworzone, zawierające pojedynczy składnik lub kategorię składników, drożdże, wody przeznaczone do spożycia przez ludzi, zioła, przyprawy lub ich mieszaninach, napoje alkoholowe, sól i substytuty soli, a także żywność w opakowaniach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 25 cm².

Na etykietach środków spożywczych będą musiały znaleźć się teraz informacje o wartości energetycznej, ilości tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białek i soli. Przy czym treść obowiązkowej informacji o wartości odżywczej, może zostać uzupełniona informacją o ilości innych składników odżywczych. Zawartość poszczególnych elementów wartości odżywczej, oprócz formy wyrażania w przeliczeniu na 100 g lub 100 ml, może być podana w przeliczeniu na porcję lub jednostkową ilość żywności łatwo rozpoznawalną dla konsumenta (pod warunkiem, że na etykiecie podana jest liczba porcji lub jednostkowych ilości zawartych w opakowaniu oraz gdy, informacje te są zgodne). Dodatkowo producent, na zasadzie dobrowolności, najważniejsze elementy informacji o wartości odżywczej, tj. wartość energetyczną lub wartość energetyczną, ilość tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów oraz soli, może powtórzyć w głównym polu widzenia, by pomóc konsumentom łatwo dostrzec podstawowe informacje o wartości odżywczej produktu.

Kraj pochodzenia

Nowe przepisy zawierają także wytyczne dotyczące informowania konsumentów o kraju pochodzenia żywności. Określenie miejsca pochodzenia jest obecnie obowiązkowe m.in. w przypadku wołowiny i produktów z wołowiny, ryb, oliwy z oliwek, miodu, owoców i warzyw. Teraz obowiązek ten będzie dotyczył również mięsa ze świń, owiec, kóz oraz drobiu. Ponadto, informację o kraju lub miejscu pochodzenia należy podać w przypadku, gdy brak jego wskazania mógłby wprowadzać konsumenta w błąd w szczególności gdy, informacje towarzyszące środkowi spożywczemu lub sama etykieta mogłaby sugerować, że dany produkt pochodzi z innego miejsca, np. w odniesieniu do produktów, w nazwie których wskazana

jest nazwa kraju lub miejsca, a rzeczywiste źródło ich pochodzenia jest zupełnie inne lub w przypadku gdy, nazwa produktu jest podana w języku obcym. Nowością jest również wymóg podawania kraju lub miejsca pochodzenia składnika podstawowego w sytuacji, gdy podany jest kraj lub miejsce pochodzenia danego produktu i nie jest on taki sam jak kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika. W przyszłości może zostać podjęta decyzja o rozszerzeniu obowiązku wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia na inne rodzaje żywności, w tym mleko i mięso wykorzystywane jako składnik, a także żywność nieprzetworzoną.

Napoje alkoholowe i alkopopy

W przypadku napojów o zawartości alkoholu wyższej niż 1,2 %, przepisy nowej regulacji prawnej nie nakładają obowiązku znakowania informacją dotyczącą wykazu składników oraz wartością odżywczą. Jednakże, Komisja w ciągu 3 lat ma sporządzić sprawozdanie w celu ustalenia, czy napoje alkoholowe powinny w przyszłości być objęte w szczególności obowiązkiem podawania informacji na temat wartości energetycznej oraz powodów uzasadniających ewentualne wyłączenia. W tym kontekście Komisja rozważa także konieczność zaproponowania definicji tzw. alkopopów, czyli drinków alkoholowych, których rynek w ostatnim czasie znacząco się rozszerzył.

Inne wymagania

Do nowości jakie wprowadzają przepisy dotyczące znakowania żywności można również zaliczyć obowiązek podawania w przypadku produktów mięsnych i rybnych, które mogą sprawiać wrażenie, że stanowią jeden kawałek mięsa lub ryby, dodatkowych informacji: „z połączenia kawałków mięsa” lub „z połączenia kawałków ryby”. Innym przykładem jest wprowadzenie wymogu podawania konkretnej rośliny, z której pochodzi olej lub tłuszcz stosowa-

ne jako składniki w produkcie spożywczym. Do tej pory można było je znakować przez podanie w wykazie składników nazwy kategorii, tj.: „olej roślinny”, „tłuszcz roślinny” lub dodatkowe wskazanie konkretnego pochodzenia roślinnego. Wśród innych informacji obowiązkowych, które powinny znaleźć się na opakowaniu, jest podawanie w przypadku zamrożonego mięsa, wyrobów mięsnych i nieprzetworzonych produktów rybołówstwa daty zamrożenia lub daty pierwszego zamrożenia (w przypadku produktów zamrażanych więcej niż jednokrotnie). Kolejną ważną informacją, jaką otrzyma konsument, jest wskazanie w nazwie produktów mięsnych, surowych wyrobów mięsnych i produktów rybołówstwa zawierających dodatek białka (w tym hydrolizatów białkowych) z różnych źródeł zwierzęcych, informacji o obecności tych białek i ich pochodzeniu, np. „filet z piersi kurczaka parzony, wędzony z dodatkiem białka wieprzowego”.

Kiedy nowe przepisy wejdą w życie?

Wprowadzenie wszystkich zmian w oznakowaniu produktów spożywczych, wynikających z wejścia w życie nowego rozporządzenia w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności będzie sporym wyzwaniem zarówno dla producentów jak i dla służb kontrolnych. Wymiana dotychczas stosowanych etykiet będzie wymagać dużych nakładów finansowych. Na szczęście zmian nie trzeba dokonać z dnia na dzień, można się stopniowo do nich przygotowywać. Nowe przepisy wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej, tj. 13 grudnia 2011 roku. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego będą miały trzy lata na dostosowanie się do nowych zasad, gdyż przepisy rozporządzenia stosuje się od 13 grudnia 2014 roku, z wyjątkiem art. 9 ust. 1 lit l) dotyczącego wprowadzenia informacji o wartości odżywczej, który stosuje się od dnia 13 grudnia 2016 roku.

ANALIZA JAKOŚCI HANDLOWEJ PODSTAWOWYCH ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

Najczęściej spożywane produkty żywnościowe w Polsce to: pieczywo, przetwory mleczne, mięso i jego przetwory, warzywa i owoce. Produkty te każdego dnia jemy i z tego względu ich jakość jest bardzo istotna. Chcemy aby artykuły żywnościowe były smaczne, zgodne z obowiązującymi wymaganiami, a na ich opakowaniu znajdowały się informacje rzetelne, które pozwoliłyby nam dokonać wyboru z wielu asortymentów.

Korzystając z informacji na temat miesięcznego spożycia, można określić podstawowe grupy artykułów żywnościowych mających istotne znaczenie w wydatkach budżetów domowych. W Polsce nadal wydajemy dużo na żywność (24,8% ogółu wydatków w 2010 roku – według GUS). Najwięcej spożywamy: mięsa i jego przetworów – 5,57 kg (miesięcznie), warzyw – 5,12 kg (z wyłączeniem ziemniaków), ziemniaków – 4,83 kg, pieczywa – 4,67 kg, mleka świeżego – 3,51 l oraz owoców – 3,43 kg.

Kontrole podstawowych artykułów żywnościowych

Do zadań Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych należy nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych, a w szczególności kontrola jakości handlowej tych artykułów w produkcji i obrocie. Kontrole planowe, jak również kontrole doraźne przeprowadzane u producenta mają na celu sprawdzenie, czy artykuły rolno-spożywcze spełniają wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach o jakości handlowej oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta. Kontrole podstawowych artykułów żywnościowych prowadzone są systematycznie. Takie artykuły jak mięso i jego przetwory, pieczywo, przetwory mleczne oraz świeże owoce i warzywa, są kontrolowane przynajmniej raz w roku. W przypadku sygnałów o nieprawidłowej jakości handlowej, dodatkowo, przeprowadzane są kontrole doraźne ww. produktów.

Obecnie na półkach sklepowych znajduje się szeroki asortyment: pieczywa, przetworów mięsnych i przetworów mlecznych. Producenci chcąc przekonać klienta wprowadzają nowe produkty. Kupującemu

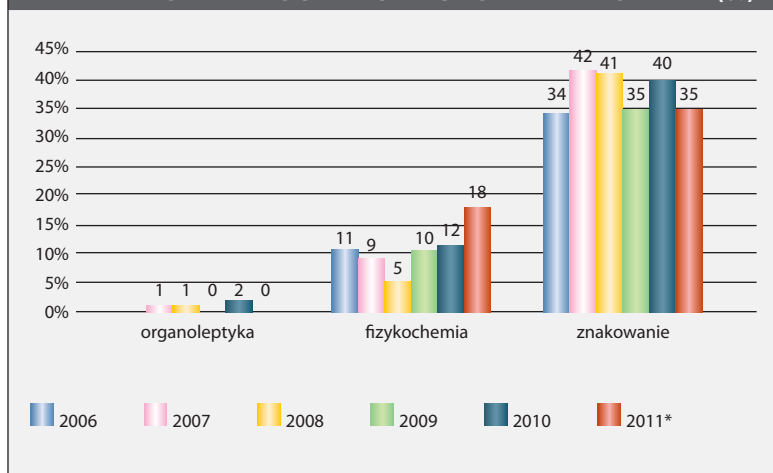
coraz trudniej jest rozpoznać rodzaj produktu jedynie po jego nazwie. Świadomość konsumentów wzrasta, zakup nie jest dokonywany impulsywnie, ale po przestudiowaniu informacji umieszczonych na opakowaniu. Informacje te powinny być zatem rzetelne i odpowiadać rzeczywistej jakości.

Ważnym elementem kontroli jakości handlowej jest kontrola oznakowania, tym bardziej, że dla większości podstawowych artykułów żywnościowych w przepisach nie są określone wymagania jakości handlowej w zakresie cech organoleptycznych i parametrów fizykochemicznych. Dotyczy to przede wszystkim przetworów mięsnych i pieczywa. Biorąc pod uwagę wyniki kontroli podstawowych produktów żywnościowych w latach 2006–2010 oraz wyniki kontroli za pierwsze półrocze 2011 roku, można stwierdzić, że najczęściej nieprawidłowości dotyczyło oznakowania.

Wyniki kontroli przetworów z mięsa czerwonego i przetworów drobiowych

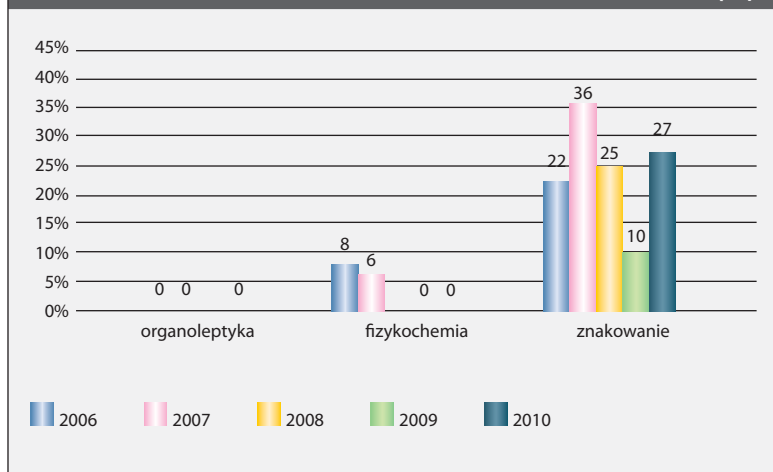
Na przykładzie wyników kontroli planowych przetworów z mięsa czerwonego (*Wykres 1*) i przetworów drobiowych (*Wykres 2*) można stwierdzić, że przetwory te są generalnie smaczne. Nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych dotyczyły maksymalnie 2% (2010 r.) badanych partii. Niezgodne z deklaracją parametry fizykochemiczne stwierdzono maksymalnie w przypadku 18% partii kontrolowanych przetworów z mięsa czerwonego (wyniki – I półrocze 2011 r.). Nieprawidłowe oznakowanie przetworów z mięsa czerwonego dotyczyło od 34% w 2006 r. do 42% w 2007 r., a w przypadku przetworów drobiowych od 10% w 2009 r. do 36% w 2007 r. skontrolowanych partii.

WYKRES 1. UDZIAŁ LICZBY PARTII PRZETWORÓW Z MIĘSA CZERWONEGO Z NIEPRAWIDŁOWOŚCIAMI W ZAKRESIE CECH ORGANOLEPTYCZNYCH, PARAMETRÓW FIZYKOCHEMICZNYCH ORAZ ZNAKOWANIA (%)

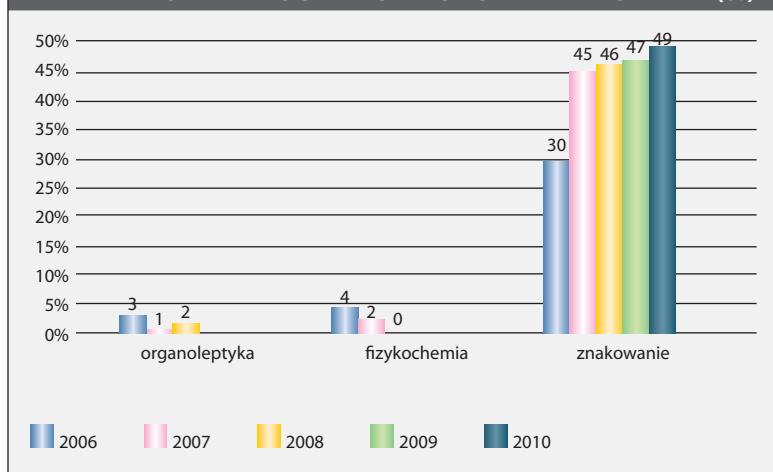


* dane dotyczą I półrocza 2011 roku

WYKRES 2. UDZIAŁ LICZBY PARTII PRZETWORÓW DROBIOWYCH Z NIEPRAWIDŁOWOŚCIAMI W ZAKRESIE CECH ORGANOLEPTYCZNYCH, PARAMETRÓW FIZYKOCHEMICZNYCH ORAZ ZNAKOWANIA (%)



WYKRES 3. UDZIAŁ LICZBY PARTII PIECZYWA Z NIEPRAWIDŁOWOŚCIAMI W ZAKRESIE CECH ORGANOLEPTYCZNYCH, PARAMETRÓW FIZYKOCHEMICZNYCH ORAZ ZNAKOWANIA (%)



Wyniki kontroli pieczywa

Jednym z najczęściej spożywanym produktów jest pieczywo. Wyniki kontroli planowych pieczywa, przeprowadzane u producentów w latach 2006–2008, wykazały nieprawidłowe cechy organoleptyczne badanych partii na poziomie nie przekraczającym 3% w odniesieniu do wszystkich skontrolowanych partii (Wykres 3). W latach 2006–2010 kontrole planowe ukierunkowano na sprawdzenie znakowania pieczywa. Z danych wynika, że udział procentowy liczby partii z nieprawidłowościami w zakresie znakowania w stosunku do wszystkich partii skontrolowanych kształtował się następująco: w 2006 roku – 30% partii, w 2007 roku – 45%, w 2008 roku – 46%, w 2009 roku – 47%, w 2010 roku – 49%.¹

Wyniki kontroli przetworów mlecznych

Przetwory mleczne są ważną grupą artykułów żywnościowych, które spożywamy każdego dnia. Masłem smarujemy pieczywo, na które często kładziemy ser żółty lub twarogowy. Jako przekąskę spożywamy jogurt wybierając z szerokiej oferty tych produktów. Trudno wymienić wszystkie przetwory mleczne znajdujące się na rynku. Jednak niezaprzeczalne jest to, że wszyscy którzy nie mają alergii na składniki mleka, nie wyobrażają sobie diety bez produktów mlecznych. Przepisy obowiązujące na terenie UE definiują przetwory mleczne jako produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka, z niezbędnymi dodatkami, które nie zastępują tych składników. Nazwę masło można umieścić jedynie na produkcie, który zawiera 80–90% tłuszczu mlecznego, 16% wody i 2% suchej masy beztłuszczowej mleka, bez dodatku tłuszczów obcych, w tym tłuszczów roślinnych. Wyniki kontroli przetworów mlecznych wykazały, że nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych dotyczyły do 6% (I półrocze 2011 r.) badanych partii (Wykres 4). W zakresie parametrów fizykochemicznych udział partii z nieprawidłowościami, w odniesieniu do wszystkich skontrolowanych, kształtował się następująco: w 2006 roku – 20% partii, w 2007 roku – 17%, w 2008 roku – 13%, w 2009 roku – 17%, w 2010 roku – 16% i w I półroczu 2011 roku – 21%.

Wyniki kontroli świeżych owoców i warzyw

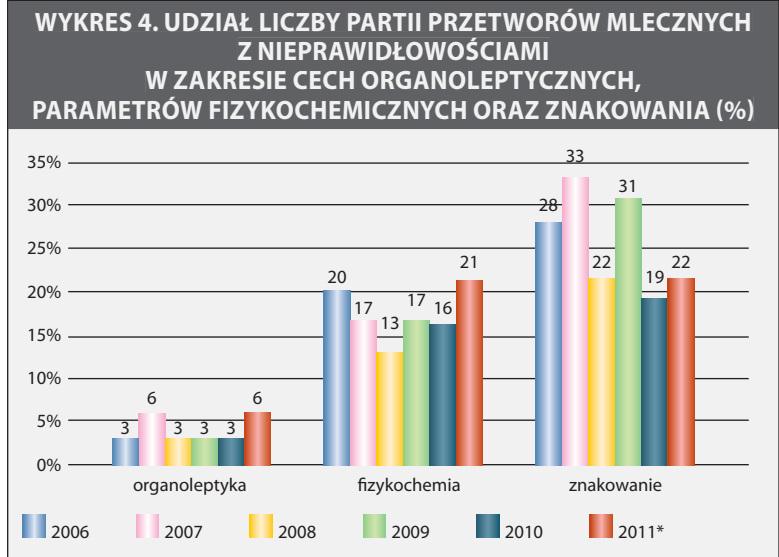
Udział świeżych owoców i warzyw w codziennej diecie Polaków wzrasta. Akcje zdrowego żywienia polegające na propagowaniu konsumpcji owoców i warzyw mają wpływ na zmianę przyzwyczajeń żywieniowych. Dane GUS wskazują, że warzywa i owoce znajdują się

¹ W I półroczu 2011 r. pieczywa nie kontrolowano.

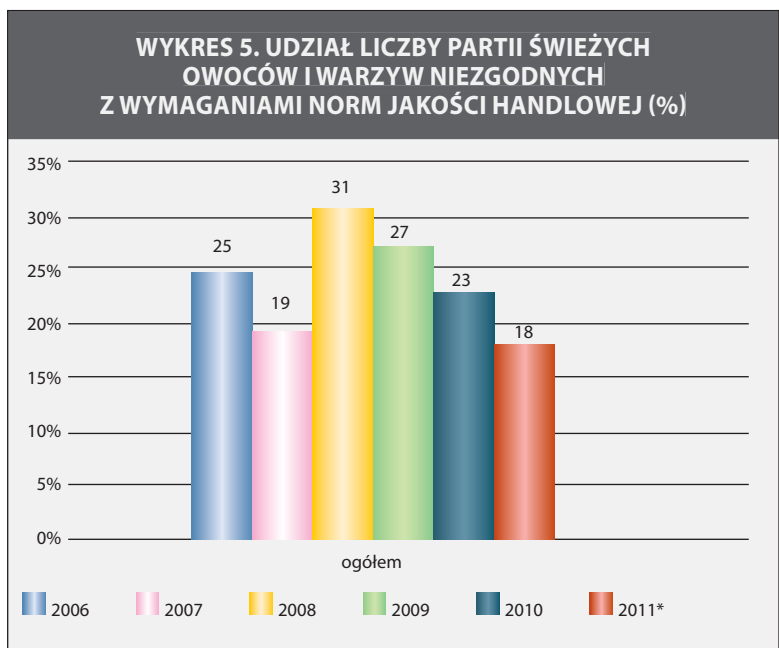
w grupie najczęściej spożywanego artykułów żywnościowych. Świeże owoce i warzywa, które znajdują się w sprzedaży muszą spełniać wymagania norm jakości handlowej, które zostały określone w przepisach obowiązujących na terenie UE. Szczegółowe wymagania obowiązują dla gatunków owoców i warzyw istotnych z punktu widzenia rynku UE, tj. dla: jabłek, gruszek, owoców cytrusowych, truskawek, owoców kiwi, winogron, brzoskwiń i nektaryn, pomidorów, papryki słodkiej, sałaty i endywii. Dla kupującego istotne jest to, że może wybrać odpowiadającą mu klasę danego gatunku, np. jabłka określonej wielkości, odpowiednio zaprezentowane na półce sklepowej. W przypadku pozostałych gatunków owoców i warzyw nie są określone szczegółowe wymagania dotyczące klas jakości, ani prezentacji, jednak tak jak wszystkie gatunki świeżych owoców i warzyw muszą być: całe, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nie spowodowanych, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego i jakichkolwiek obcych smaków i zapachów (w granicach dopuszczalnych tolerancji) oraz o odpowiednim stopniu dojrzałości. Istotnym wymaganiem dotyczącym znakowania wszystkich gatunków świeżych owoców i warzyw będących w sprzedaży jest obowiązek umieszczenia na opakowaniu lub etykiecie państwa pochodzenia. Wyniki kontroli jakości handlowej świeżych owoców i warzyw wskazują, że spada udział partii niezgodnych z wymaganiami norm jakości handlowej (Wykres 5). Najwyższy poziom partii niezgodnych w odniesieniu do wszystkich skontrolowanych stwierdzono: w 2008 roku – 31%, w 2009 roku – 27%, w 2010 – 23, a w I półroczu 2011 roku – 18%. Spożycie warzyw i owoców ciągle wzrasta, a tym samym coraz częściej sięgamy po nie w sklepie. Chcemy mieć możliwość wyboru i nie kupimy owoców nadpsutych czy zanieczyszczonych. Z analizy wyników kontroli można stwierdzić, że nadal najistotniejszy udział wśród partii niezgodnych z wymaganiami stanowią partie, które nie spełniają wymagań ze względu na złe oznakowanie, np. nie umieszczenie państwa pochodzenia, oznakowanie jabłek nieprawidłową klasą jakości, itd.

Podsumowanie

Systematyczne kontrole podstawowych grup artykułów żywnościowych pozwalają uzyskać informacje na temat jakości handlowej artykułów istotnych w codziennej diecie większości Polaków. Dzięki analizie wyników kontroli znamy trendy kształtowania się zmian w zakresie jakości handlowej podstawowych produktów. Na podstawie wyników kontroli tych grup artykułów żywnościowych można powiedzieć, że ge-



* dane dotyczą I półrocza 2011 roku



* dane dotyczą I półrocza 2011 roku

neralnie produkty te są smaczne. Jedynie w przypadku przetworów mlecznych nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych osiągnęły poziom 6%. Jeśli chodzi o niezgodności dotyczące parametrów fizykochemicznych można wyodrębnić grupy produktów, w przypadku których stwierdza się coraz mniej nieprawidłowości w tym zakresie, np. pieczywo. Są jednak grupy produktów takie jak, np. przetwory mleczne i przetwory z mięsa czerwonego, dla których poziom nieprawidłowości w tym zakresie nie wykazuje tendencji spadkowej. Dla konsumentów coraz większe znaczenie ma oznakowanie produktu. Niepokojący jest fakt, że nieprawidłowe oznakowanie dotyczy od kilkunastu do kilkudziesięciu procent wszystkich kontrolowanych grup produktów żywnościowych.

Justyna Skiba

CUDZE CHWALICIE... CZYLI CO WARTO WIEDZIEĆ O RYNKU WINA W POLSCE

Zakładanie winnic i produkowanie win gronowych cieszy się ostatnio coraz większą popularnością. W obecnym roku winiarskim 2011/2012 w Agencji Rynku Rolnego zarejestrowało się 26 producentów wyrabiających wino gronowe z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w ramach nadzoru nad rynkiem wina w Polsce przeprowadza systematyczne kontrole u producentów wina gronowego.

Biorąc pod uwagę takie czynniki jak warunki klimatyczne, obszar, czy rodzaj gleby, określone zostały 3 główne strefy uprawy winorośli w Unii Europejskiej (A, B, C)¹. Zgodnie ze zmianą do rozporządzenia nr 1493/1999, przyjętą 20 grudnia 2005 roku, terytorium naszego kraju zostało zaliczone do strefy A. Umożliwiło to produkowanie w Polsce wina gronowego zgodnie z przepisami dotyczącymi wspólnej organizacji rynku wina i stanowiło podstawowy warunek dopuszczenia tego wyrobu do obrotu na terytorium UE. Polska została oficjalnie uznana za kraj o potencjale winiarskim. Obowiązujące do 2008 roku prawo krajowe, nakładało obowiązek produkcji wina gronowego w składzie podatkowym, a co za tym idzie posiadanie wymaganego zaplecza technologicznego, własnego laboratorium oraz szeregu zaświadczeń właściwych instytucji. Dla producentów wyrabiających niewielkie ilości wina gronowego, przepisy te stanowiły ograniczenia. Rok 2008 okazał się przełomowy dla wielu winiarzy, zmieniona bowiem została ustawa o podatku akcyzowym i ustawa o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina. Producenci wyrabiający mniej niż 1000 hl wina gronowego rocznie zostali zwolnieni z obowiązku posiadania składu podatkowego.

¹ (Strefy uprawy winorośli obejmują poszczególne kraje lub regiony państw członkowskich i podlegają określonym przepisom w zakresie produkcji wina. Uwzględniając różnice wynikające z warunków klimatycznych, ustalono dozwolone praktyki stosowane przy wyrobie wina, w zależności od strefy uprawy winorośli. Przykładowo w strefie A dopuszczalne jest zwiększenie naturalnej zawartości objętościowej alkoholu przy użyciu określonych praktyk, jeżeli nie przekracza poziomu 3% obj. W przypadku pozostałych stref (B, C) wymogi te są ostrzejsze (odpowiednio 2% obj. i 1,5% obj.)

Aby legalnie produkować i sprzedawać wino z własnej winnicy, podmioty zobowiązane są ustawowo do uzyskania wpisu do ewidencji prowadzonej przez Prezesa Agencji Rynku Rolnego. Obowiązująca ustawa z dnia 12 maja 2011 roku o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina², nakłada na producentów wina gronowego z upraw własnych winorośli obowiązek opracowania w formie pisemnej i wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej wyrobu i rozlewu wina gronowego, zabezpieczania i usuwania odpadów powstałych przy produkcji wina. Ponadto, producenci wyznaczają osobę odpowiedzialną za: prowadzenie rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich, kontrolę jakości wyrabianego i rozlewianego wina, wystawienie dokumentu towarzyszącego, zgłoszenie zamiaru przeprowadzania procesów enologicznych, tj. wzbogacania, odkwaszania lub słodzenia.

W krainie winnic

W ewidencji prowadzonej przez Prezesa ARR w obecnym roku gospodarczym 2011/2012 znajduje się 26 producentów wyrabiających wino gronowe z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Całkowita powierzchnia upraw winorośli w bieżącym roku to 50 ha, a szacunkowa wielkość produkcji wina gronowego wyniesie 464 hl. Największa winnica zlokalizowana jest w województwie dolnośląskim i posiada powierzchnię 22,8 ha.

² (Dz. U. Nr 120, poz. 690, z późn. zm.)

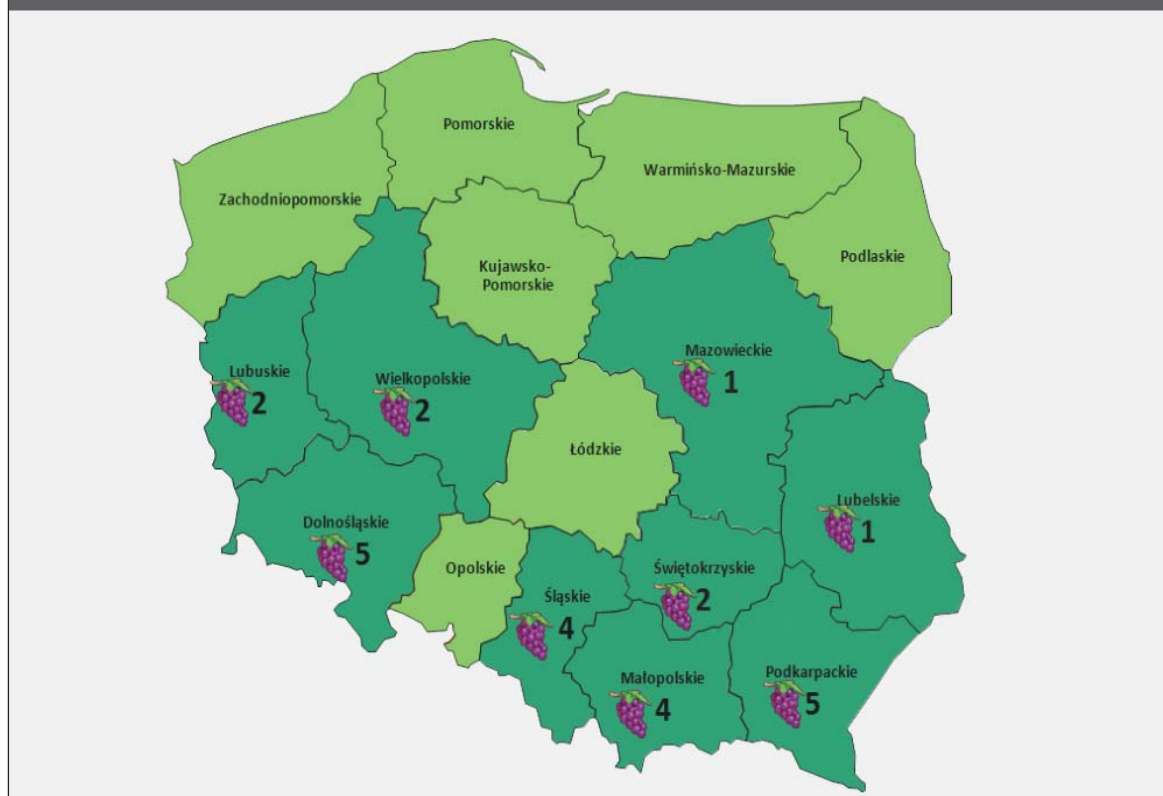
TABELA 1. ZESTAWIENIE DANYCH DOTYCZĄCYCH RYNKU WINA W POLSCE W POSZCZEGÓLNYCH LATACH GOSPODARCZYCH*

| Rok winiarski | Liczba podmiotów wyrabiających wino | Powierzchnia uprawy winorośli (ha) | Ilość wyprodukowanego wina (hl) |
|---------------|-------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| 2008/2009 | 28 | 32 | 410 |
| 2009/2010 | 21 | 30 | 412 |
| 2010/2011 | 20 | 29 | 437 |
| 2011/2012 | 26 | 50 | 464** |

* Na podstawie danych ARR

** Szacunek

RYСУNEK 1. LOKALIZACJA WINNIC ZGŁOSZONYCH DO EWIDENCJI PREZESA ARR W ROKU GOSPODARCZYM 2011/2012.



Regionem kojarzonym z winiarstwem jest przede wszystkim Ziemia Lubuska, ale również Podkarpacie i Dolny Śląsk. O tym, że winiarstwo przyciąga tury-

stów można przekonać się uczestnicząc w corocznych imprezach organizowanych m.in. w Zielonej Górze i Jaśle.

Winobranie w Zielonej Górze

Jednym z najważniejszych wydarzeń dla winiarskiego środowiska jest organizowane we wrześniu w Zielonej Górze – Winobranie. Jest ono przypomnieniem dawnych tradycji tego regionu, plenerową imprezą o charakterze kulturalno-handlowym. Charakterystycznym elementem jest barwny korowód, do którego zaproszeni są wszyscy goście i mieszkańcy Zielonej Góry. W trakcie Winobrania mają miejsce pokazy dawnej sztuki winiarskiej, spotkania handlowców, artystów, rzemieślników i kolekcjonerów. Turyści mają okazję poznać historię winiarską tego regionu. Zgodnie z tradycją wydarzeniu temu towarzyszą liczne koncerty i zabawy. Warto wspomnieć również o „Muzeum Wina” – ekspozycji stałej Muzeum Ziemi Lubuskiej w Zielonej Górze. Można tu zapoznać się z historią rozwoju winiarstwa od średniowiecza po czasy współczesne, z uwzględnieniem tradycji winiarskich na terenach województwa lubuskiego.

Międzynarodowe Dni Wina w Jaśle

Kolejną niezwykle atrakcyjną ofertę na zakończenie wakacji dla turystów chcących poznać tajniki wyrobu wina prezentuje Jasło. Producenci wina oraz miłośnicy tego napoju z Polski oraz innych państw, co roku spotykają się w tym mieście podczas Międzynarodowych Dni Wina. Jasło w tym czasie zamienia się w stolicę wina, miejsce służące wymianie doświadczeń oraz rozpowszechnianiu tradycji winiarskich na Podkarpaciu. Impreza ta stanowi okazję do zaprezentowania winiarskiego dorobku producentów z Czech, Gruzji, Ukrainy, Słowacji i Węgier oraz przede wszystkim win z podkarpackich winnic. Międzynarodowe Dni Wina są również świętem ziemi jasielskiej, prezentującym jej kulturę, sztukę ludową, tradycje i zwyczaje.

Pod nadzorem Inspekcji

Kontroli jakości handlowej wyrobów winiarskich podlegają wszystkie podmioty wyrabiające wino gronowe lub moszcz winogronowy z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, których dane zostały przekazane przez Prezesa Agencji Rynku Rolnego.

Kontrole w ramach nadzoru IJHARS nad rynkiem wina obejmują:

- sprawdzenie wymagań formalno-prawnych,
- sprawdzenie prawidłowości prowadzenia rejestrów przychodu i rozchodu produktów winiarskich,
- wykonanie badań laboratoryjnych próbek wyrobów winiarskich,
- sprawdzenie oznakowania wina przeznaczonego do obrotu handlowego,
- sprawdzenie wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej wyrobu i rozlewu wina gronowego,
- sprawdzenie prawidłowości przeprowadzenia procesów enologicznych, tj. wzbogacania, odkwaszania i słodzenia,
- sprawdzenie prawidłowości procesu usunięcia produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina gronowego, w przypadku podmiotów wyrabiających powyżej 25 hl wina w roku gospodarczym.

W okresie od 1 stycznia do 30 czerwca 2011 roku wojewódzkie inspektoraty przeprowadziły kontrole w 11 podmiotach produkujących wino gronowe z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Do badań laboratoryjnych pobrano próbki z 13 partii win gronowych o łącznej objętości 90,22 hl. Ba-

daniami laboratoryjne przeprowadzone przez Centralne Laboratorium GIJHARS wykazały, że 85% partii wyrobów winiarskich posiadało właściwe parametry fizykochemiczne i spełniało wymagania zawarte w przepisach wspólnotowych. Pozostałe 15% partii zakwestionowano, z uwagi na zaniżoną zawartość alkoholu etylowego.

Powyższe partie wina gronowego, z których pobrano próbki do badań laboratoryjnych, objęto także kontrolą w zakresie prawidłowości znakowania. Wszystkie skontrolowane partie wina gronowego posiadały oznakowanie zgodne z obowiązującymi przepisami prawa.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie prowadzenia procesu enologicznego tj. słodzenia, stosowanego przy wyrobie wina gronowego.

Made in Poland

25 czerwca br. zaczęła obowiązywać ustawa z dnia 12 maja 2011 roku *o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina*. Wprowadziła ona zmiany w klasyfikacji wyrobów winiarskich. Do czerwca 2013 roku z etykiet zniknie nazwa „Polskie Wino/Polish Wine”, odnosząca się do produktów wyrabianych z importowanego soku winogronowego. Produkty te zostały zdefiniowane w nowej ustawie winiarskiej jako „wino z soku winogronowego”. Zmiana ta ma na celu odróżnienie „Polskiego Wina/Polish Wine”, produkowanego w ramach odstępstwa uzyskanego przez Polskę w wyniku fermentacji soku winogronowego, od win wyrabianych zgodnie z przepisami dotyczącymi wspólnej organizacji rynku wina, z winogron pochodzących z upraw własnych winorośli położonych na terytorium naszego kraju.

RYNEK CHMIELU W POLSCE W LATACH 2003–2011

Antoni Świderski

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych od 2002 roku, realizuje zadania związane z certyfikacją chmielu i produktów chmielowych na mocy ustawy z dnia 19 grudnia 2003 roku o *organizacji rynków owoców i warzyw, rynku chmielu, rynku tytoniu, rynku suszu paszowego oraz rynków lnu i konopi uprawianych na włókno* (Dz.U. z 2011 roku Nr 145, poz. 868).

Certyfikację chmielu i produktów chmielowych prowadzą 3 wojewódzkie inspektoraty Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych:

- w rejonie lubelskim uprawy chmielu
 - WIJHARS w Lublinie,
- w rejonie wielkopolskim uprawy chmielu
 - WIJHARS w Poznaniu,
- w rejonie dolnośląskim uprawy chmielu
 - WIJHARS we Wrocławiu.

W 2011 r. uprawą chmielu w Polsce zajmowało się z 650 producentów chmielu, posiadających 1419 plantacji o powierzchni 1567,7 ha. Systematycznie od 2005 r. maleje liczba: producentów chmielu (spadek wyniósł 650 producentów) plantacji (spadek wyniósł 841 plantacji) oraz powierzchni uprawy chmielu (spadek wyniósł 723,1 ha) (Tabela 1). W krajowej strukturze odmianowej chmielu, podob-

nie, jak na świecie utrzymuje się trend zwiększania powierzchni upraw odmian gorzkiowych i zmniejszania powierzchni upraw odmian aromatycznych. W 2011 roku 73,1% powierzchni zajmują odmiany gorzkiowe (1146,13 ha) a 26,9% odmiany aromatyczne (421,6 ha). Przetwórcom chmielu szczególnie zależy, aby kupowany przez nich surowiec chmielowy (chmiel plantatorski) zawierał najwyższą ilość alfa kwasów. W zależności od cech odmianowych chmielu dla otrzymania 1 kg alfa kwasów przetwórcą musi zużyć z odmiany aromatycznej *Lubelski*¹ ok. **25–30 kg szyszek**, z odmian gorzkiowych: *Marynka* ok. **12–13 kg szyszek** i z *Magnum* tylko **7–8 kg szyszek**. Ze względu na cechy odmianowe chmielu pod względem zawartości alfa kwasów, producenci uwzględniając zapotrzebowanie rynku, zdecydowali o radykalnej zmianie proporcji upraw odmian użytkowych chmielu, na rzecz odmian gorzkiowych, wyżej plonujących i zawierających więcej alfa kwasów. Wśród odmian gorzkiowych największą powierzchnię upraw zajmują: *Marynka* – 556,64 ha (48,6%) i *Magnum* – 521,56 ha (45,5%).

¹ Jerzy Dwornikiewicz, Instytut Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach.

TABELA 1. POWIERZCHNIA UPRAWY CHMIELU, LICZBA PLANTACJI ORAZ PRODUCENTÓW CHMIELU

| Lata | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Powierzchnia uprawy ogółem [ha] | 2.171,53 | 2.238,69 | 2.290,81 | 2.233,94 | 2.179,04 | 2.233,09 | 2.166,81 | 1.866,61 | 1.567,71 |
| w tym: | | | | | | | | | |
| gorzkiowe | 1.283,50 | 1.384,71 | 1.425,00 | 1.386,33 | 1.392,90 | 1.461,96 | 1.463,28 | 1.307,68 | 1.146,10 |
| aromatyczne | 888,03 | 853,98 | 865,81 | 847,61 | 786,14 | 771,13 | 703,53 | 558,93 | 421,61 |
| Liczba plantacji | 2.180 | 2.234 | 2.260 | 2.181 | 2.163 | 2.184 | 2.129 | 1.836 | 1.419 |
| Średnia powierzchnia plantacji [ha] | 1,00 | 1,00 | 1,01 | 1,02 | 1,02 | 1,02 | 1,02 | 1,02 | 1,10 |
| Liczba producentów chmielu | 1.129 | 1.121 | 1.144 | 1.133 | 1.066 | 1.061 | 1.010 | 868 | 650 |

TABELA 2. PRODUKCJA CHMIELU

| Lata | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 |
|--------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Zbiory ogółem [t] | 3.056,95 | 2.898,00 | 3.366,40 | 2.888,88 | 3.256,06 | 3.445,88 | 3.692,20 | 1.866,78 |
| w tym: | | | | | | | | |
| gorzkiowe | 1.790,26 | 1.737,40 | 2.198,55 | 2.014,50 | 2.335,79 | 2.359,10 | 2.717,93 | 1.481,30 |
| aromatyczne | 1.266,69 | 1.160,60 | 1.167,85 | 874,38 | 920,27 | 1.086,78 | 974,27 | 385,48 |
| Średni plon [t/ha] | 1,41 | 1,29 | 1,47 | 1,29 | 1,49 | 1,54 | 1,70 | 1,00 |
| Produkcja α kwasów [t] | - | 214,76 | 236,57 | 172,38 | 330,56 | 326,03 | 214,29 | 120,79 |
| Średnia zawartość α kwasów [%] | - | 7,4 | 7,0 | 6,0 | 10,2 | 9,5 | 8,0 | 7,9 |

W 2010 r. wystąpił wyraźny spadek zbioru chmielu do 1866,78 t (*Tabela 2*). Mniejsza produkcja chmielu o 1825,42 t w stosunku do 2009 r. została spowodowana przez zmniejszenie powierzchni plonowania plantacji o ok. 300 ha oraz z powodu podtopienia plantacji przez powódź. Poza tym, w przeciwieństwie do 2009 roku, w którym **możliwe było uzyskanie średniego plonu chmielu na poziomie ok. 1,7 t/ha, w 2010 r. w następstwie** niekorzystnych warunków pogodowych i agrotechnicznych w okresie wegetacyjnym roślin, **średni plon wyniósł 1,0 t/ha**. W 2010 r. skupiono 1529,4 t chmielu (tj. 81,9% całego zbioru – 1866,8 t).

W 2007 r. na skutek zachwiania relacji między podażą a popytem na rynku krajowym, średnia cena skupu chmielu osiągnęła rekordową wartość 50,8 zł/kg. Wielu producentów chmielu odebrało to jako sygnał do rozwijania produkcji chmielu. Niestety, już rok później w 2008 r. ceny chmielu spadły średnio do 19,0 zł/kg. Silna tendencja spadku cen do 7,15 zł/kg zaznaczyła się w 2009 r. z powodu nadwyżki surowca chmielowego (bardzo dobre zbiory 3692,2 t) oraz małego zainteresowania browarów, posiadających alternatywne źródła zaopatrzenia za granicą (*Tabela 3*). Szacując zbiór chmielu w 2011 r. na poziomie 1500,0 t, większość producentów chmielu nie powinna mieć kłopotów ze sprzedażą zebranych zbiorów.

TABELA 3. CENY W SKUPIE CHMIELU

| Lata | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 |
|----------------------------------|-------|-------|------|-------|-------|-------|------|-------|
| Średnia cena za 1kg chmielu [zł] | 11,84 | 12,09 | 9,18 | 11,51 | 50,08 | 19,05 | 7,15 | |
| w tym: | | | | | | | | |
| gorzkie | 11,97 | 12,17 | 8,90 | 11,57 | 49,57 | 20,85 | 7,21 | 11,68 |
| aromatyczne | 11,66 | 11,97 | 9,80 | 10,81 | 51,33 | 16,70 | 7,00 | 11,99 |

Dorota Bocheńska

ARTYKUŁY ZAFALSZOWANE

Zgodnie z art. 3 pkt 10 *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz.U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.), „artykuł rolno-spożywczy zafałszowany to produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, albo produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, jeżeli niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumenta”.

Producent wprowadzając do obrotu artykuł rolno-spożywczy niezgodny z wymaganiami określonymi w przepisach prawa lub z deklaracją producenta, wprowadza produkty, które są wyrobami niepełnowartościowymi, a ich faktyczne właściwości wprowadzają w błąd potencjalnego nabywcę, który nie ma możliwości uzyskania wystarczającej wiedzy o tych produktach i porównania ich z innymi podobnymi. Konsument podejmując decyzję o zakupie produktu kieruje się przeświadczeniem, iż dany artykuł rolno-spożywczy jest gwarancją odpowiedniej jakości.

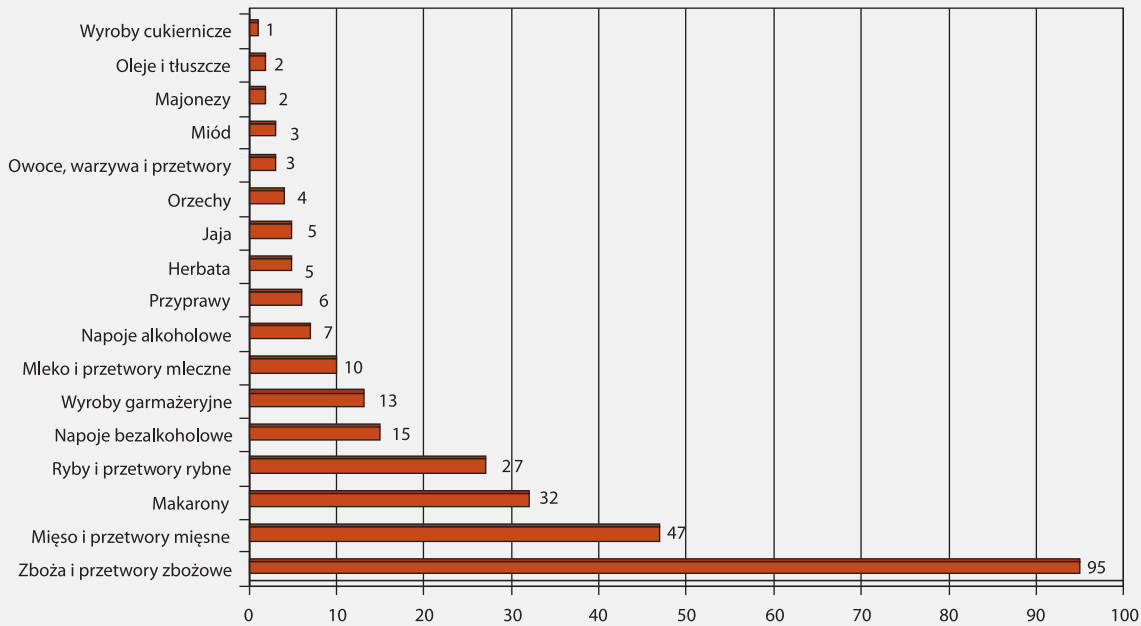
W związku z powyższym, konsument nabywając produkt niezgodny z jego oczekiwaniami ponosi określone straty finansowe.

Organy Inspekcji JHARS w okresie od 22 maja 2009 r. do 24 października 2011 r. podały do publicznej wiadomości informacje zawarte w 289 decyzjach, dotyczących artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych i wyprodukowanych przez 142 przedsiębiorców. W toku przeprowadzanych czynności kontrolnych najwięcej zafałszowań stwierdzono w artykułach rolno-spożywczych z takich grup towarowych jak: zboża i jego przetwory – 95, wyprodukowanych przez 39 przedsiębiorców oraz mięsa i jego przetworów – 47 wyprodukowanych przez 24 producentów. Najwięcej zafałszowań artykułów rolno-spożywczych stwierdzono na terenie województwa:

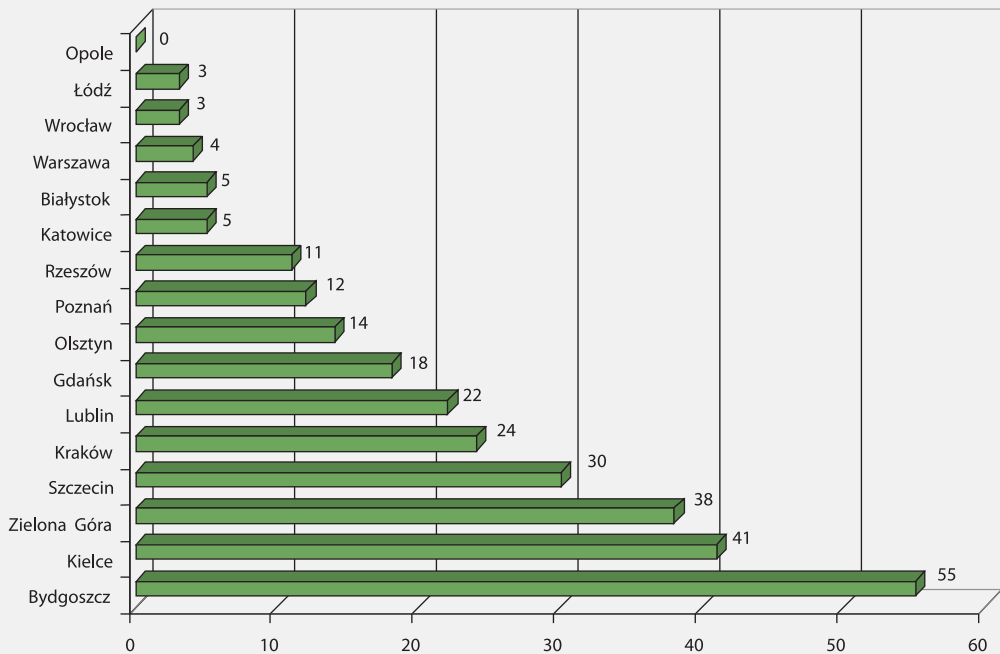
- Kujawsko-Pomorskiego – 55
- Świętokrzyskiego – 41
- Lubuskiego – 38

Informacje dotyczące zafałszowanych artykułów rolno-spożywczych znajdują się na stronie www.ijhars.gov.pl w zakładce biuro prasowe – decyzje z art. 29.

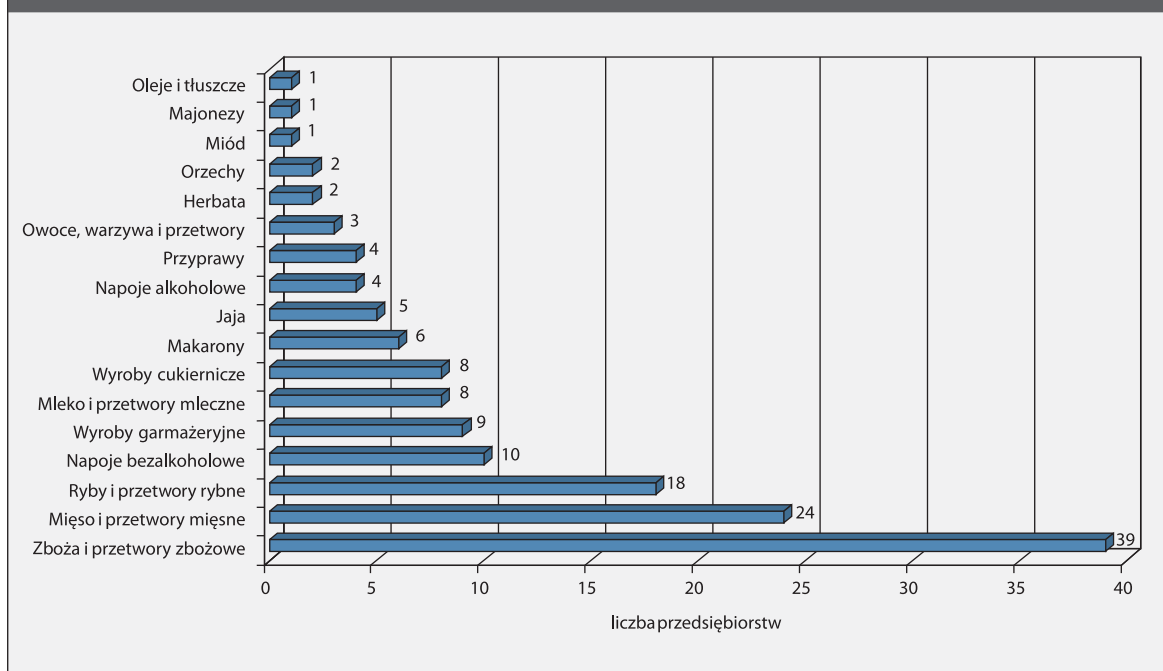
**WYKRES 1. ZESTAWIENIE DECYZJI UPUBLICZNIONYCH PRZEZ IJHARS
W OKRESIE 22.05.2009 R. – 24.10.2011 R. Z PODZIAŁEM NA GRUPY PRODUKTÓW**



**WYKRES 2. ZESTAWIENIE DECYZJI UPUBLICZNIONYCH
W OKRESIE 22.05.2009 R. – 24.10.2011 R. Z PODZIAŁEM NA WIJHARS**



WYKRES 3. LICZBA PRZEDSIĘBIORSTW,
W KTÓRYCH DOTYCZYŁY UPUBLICZNIONE DECYZJE DOTYCZĄCE ZAFALSZOWAŃ
W OKRESIE 22.05.2009 R. – 24.10.2011 R. Z PODZIAŁEM NA GRUPY ARTYKUŁÓW



Małgorzata Ślusarczyk

POLSKIE PRODUKTY CHNP, CHOG I GTS W UNII EUROPEJSKIEJ

Rejestracja nazwy fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca pozwoliła Polsce wyprzedzić Czechów i objąć prowadzenie wśród krajów, które przystąpiły do Unii Europejskiej dnia 1 maja 2004 roku pod względem liczby nazw zarejestrowanych jako chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne oraz gwarantowane tradycyjne specjalności. Fakt ten ma tym większe znaczenie, że nastąpiło to podczas polskiej prezydencji w Radzie UE, co niewątpliwie ma wpływ na promocję polskich produktów regionalnych i tradycyjnych.

Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca została zarejestrowana w dniu 25 października 2011 r. jako chroniona nazwa pochodzenia. Tym samym w unijnym rejestrze znalazło się już trzydzieści dwie nazwy polskich produktów regionalnych i tradycyjnych. W 2011 r. do unijnego systemu włączone zostały również *chleb*

prądnicki, kielbasa myśliwska, kielbasa jałowcowa, karp zatorski, miód drahimski, jabłka grójeckie, kołacz śląski, kabanosy. Na rejestrację czekają cztery kolejne nazwy, z czego dwie mogą zostać zarejestrowane jeszcze w tym roku.

TABELA 1. LISTA NAZW POLSKICH PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH ZAREJESTROWANYCH PRZEZ KE W LATACH 2007–2011

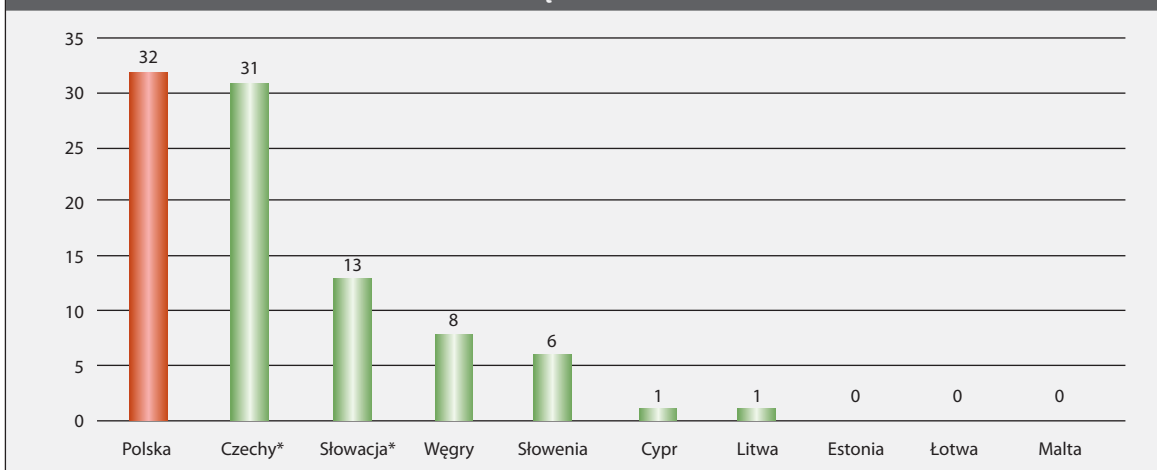
| 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011* |
|--|---|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ bryndza podhalańska (ChNP) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG) ▪ oscypek (ChNP) ▪ rogal świętomarciński (ChOG) ▪ staropolski miód pitny półtorak (GTS) ▪ staropolski miód pitny dwójniak (GTS) ▪ staropolski miód pitny trójniak (GTS) ▪ staropolski miód pitny czwórniak (GTS) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ andruty kaliskie (ChOG) ▪ olej rydzowy (GTS) ▪ pieriekaczewnik (GTS) ▪ redykołka (ChNP) ▪ truskawka kaszubska (ChOG) ▪ wielkopolski ser smażony (ChOG) ▪ wiśnia nadwiślanka (ChNP) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ fasola korczyńska (ChOG) ▪ jabłka łąckie (ChOG) ▪ kiełbasa lisecka (ChOG) ▪ miód kurpiowski (ChOG) ▪ obwarzanek krakowski (ChOG) ▪ podkarpacki miód spadziowy (ChNP) ▪ suska sechłońska (ChOG) ▪ śliwka szydłowska (ChOG) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ chleb prądnicki (ChOG) ▪ karp zatorski (ChNP) ▪ kiełbasa myśliwska (GTS) ▪ kiełbasa jałowcowa (GTS) ▪ kołacz śląski (ChOG) ▪ miód drahimski (ChOG) ▪ jabłka grójeckie (ChOG) ▪ kabanosy (GTS) ▪ fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca (ChNP) |

* stan na 07 listopada 2011 r.

W unijnym systemie chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności znajduje się obecnie 1057 nazw, w tym 8 spoza UE (Ramka 1). Najwięcej nazw dotychczas zarejestrowali Włosi – aż 232 – i to ich produkt ser Piacentinu Ennese (ChNP) został 1000 produktem włączonym do ww. systemu. Na drugim miejscu plasuje się Francja, następnie Hiszpania oraz Portugalia. Nazwy zarejestrowane przez te cztery państwa członkowskie stanowią ponad połowę wszystkich zarejestrowanych nazw. Jednak w tym przypadku liczba nie zawsze koresponduje z wartością ekonomiczną. Według danych podanych przez Komisję Europejską, państwa wiodące pod względem udziału obrotu produktów ChNP i ChOG w rynku to odpowiednio: Włochy, Niemcy, Francja i Wielka Brytania. Z roku na rok przybywa chronionych nazw polskich produktów, zarejestrowanych przez Komisję Europejską. Na początku IV kwartału 2011 roku Polska

wysunęła się na pozycję lidera wśród państw, które przystąpiły do Unii Europejskiej w 2004 roku, wyprzedzając tym samym Czechów. Z doświadczenia Inspekcji JHARS wynika, że coraz więcej producentów jest zainteresowanych uzyskaniem dokumentów potwierdzających wysoką jakość produktów (świadczenia jakości lub certyfikatu zgodności). Obecnie w Polsce uprawnionych do wprowadzenia do obrotu produktów posiadających chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub będących gwarantowaną tradycyjną specjalnością jest 226 producentów (stan na dzień 07 listopada 2011 roku). Biorąc pod uwagę coraz większe zainteresowanie konsumentów żywnością wysokiej jakości oraz wzrastającą świadomość na temat produktów regionalnych i tradycyjnych można zakładać, że system ten nadal będzie się w Polsce rozwijał, co w konsekwencji doprowadzi do wzrostu ekonomicznego znaczenia tych produktów.

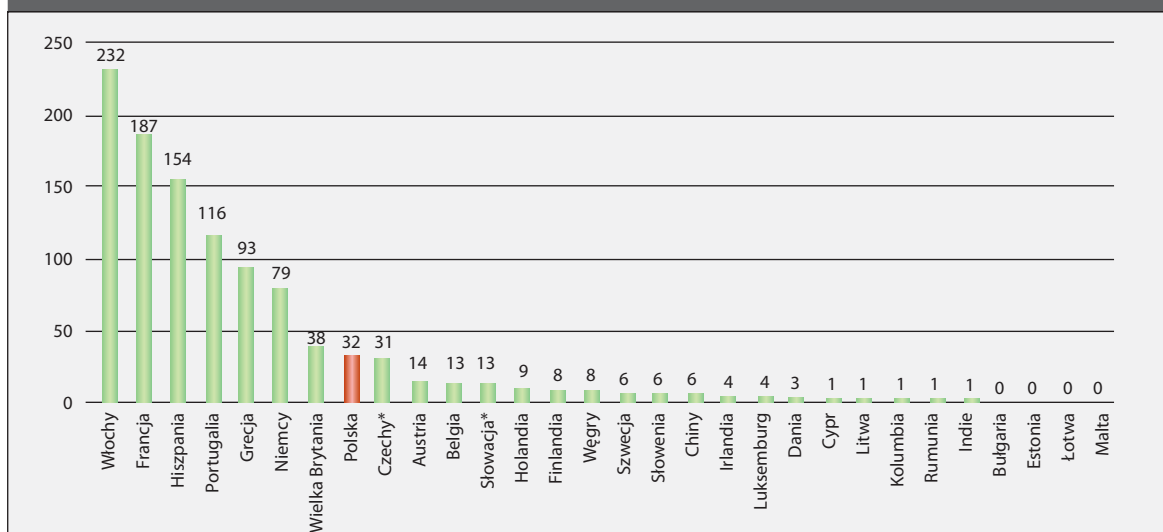
WYKRES 1. LICZBA NAZW ZAREJESTROWANYCH PRZEZ KRAJE, KTÓRE PRZYSTĄPIŁY DO UE 01.05.2004



* kraje posiadające nazwy transgraniczne (Ramka 2)

** stan na dzień 07 listopada 2011 roku

WYKRES 2. LICZBA NAZW ZAREJESTROWANYCH



* kraje posiadające nazwy transgraniczne (Ramka 2)

** stan na dzień 07 listopada 2011 roku

RAMKA 1.

Nazwy spoza UE zarejestrowane w systemie chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych:

- kawa – Café de Colombia (ChOG) z Kolumbii,
 - herbata – Darjeeling (ChOG) z Indii.
 - makaron – Longkou Fen Si (ChOG),
 - jabłka – Shaanxi ping guo (ChNP),
 - herbata – Longjing cha (ChNP),
 - pomarańcza – Guanxi Mi You (ChNP),
 - pochrzyn – Lixian Ma Shan Yao (ChOG),
 - czosnek – Jinxiang Da Suan (ChOG)
- } z Chińskiej Republiki Ludowej

Docelowo Komisja Europejska zamierza zarejestrować 10 nazw pochodzących z Chińskiej Republiki Ludowej, co jest wynikiem porozumienia „10 plus 10” dotyczącego wzajemnej ochrony wybranych oznaczeń geograficznych. W wyniku ww. porozumienia, na terenie Chińskiej Republiki Ludowej będą chronione następujące nazwy unijne:

- Grana Padano ChNP – Włochy (ser)
- Prosciutto di Parma ChNP – Włochy (szynka)
- Roquefort ChNP – Francja (ser)
- Pruneaux d’Agen/Pruneaux d’Agen mi-cuits ChOG – Francja (śliwki suszone)
- Priego de Córdoba ChNP – Hiszpania (oliwa z oliwek)
- Sierra Mágina ChNP – Hiszpania (oliwa z oliwek)
- Comté ChNP – Francja (ser)
- White Stilton Cheese/ Blue Stilton Cheese ChNP – Wielka Brytania (ser)
- Scottish Farmed Salmon ChOG – Wielka Brytania (łosoś)
- West Country Farmhouse Cheddar ChNP – Wielka Brytania (ser).

RAMKA 2.

Cztery nazwy transgraniczne zarejestrowane w systemie UE

KE zarejestrowała jako gwarantowane tradycyjne specjalności cztery produkty wspólne dla Czech i Słowacji – Lovecký salám / Lovecká saláma, Spišské párky, Špekáčky / Špekačky, Liptovská saláma / Liptovský salám. Wszystkie te nazwy odnoszą się do produktów wytworzonych na bazie mięsa. Dwie z nich – Liptovská saláma / Liptovský salám oraz Spišské párky zostały zarejestrowane z zastrzeżeniem, co oznacza, że nazwy te mogą być używane jedynie przy etykietowaniu produktów odpowiadających specyfikacji. Na rejestrację oczekuje kolejny wniosek transgraniczny złożony przez Polskę i Litwę, dotyczący nazwy Miód z Sejneńszczyzny / Łódzieszczyzny / Seinų / Lazdijų krašto medus.

„WSZYSTKO CO POWINIENIEŚ WIEDZIEĆ O MIODZIE”

Romana Kasperczak
Szymon Kurek

Miód pszczeli jest produktem wytwarzanym przez pszczoły (*Apis mellifera*) z nektaru roślin, spadzi lub nektaru roślin i spadzi. Od wieków miód stosowany jest jako substancja słodząca, baza do produkcji napojów alkoholowych oraz dodatek do innych produktów. Dzięki zawartości różnych związków, w tym witamin i soli mineralnych, znane są również właściwości lecznicze miodu. Wśród cech prozdrowotnych wymienia się pozytywny wpływ na system odpornościowy, a także poziom glukozy, insuliny i hemoglobiny w krwi.

Podstawą kontroli jakości handlowej miodu są dwa rozporządzenia, tj.: rozporządzenie z dnia 3 października 2003 roku Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu¹ oraz rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009 roku w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu² – metody znajdujące się w tym rozporządzeniu oparte są przede wszystkim na dokumencie „Harmonised Methods of International Honey Commission” wydanym w 2002 roku.

Zgodnie z przepisami, w zależności od pochodzenia rozróżnia się następujące rodzaje i odmiany miodu pszczelego:

- nektarowe:
 - określane nazwą rośliny, której procentowa zawartość pyłku w miodzie występuje w znaczącej przewadze, (np. lipowy, akacjowy itp.),
 - wielokwiatowe;
- spadziowe:
 - ze spadzi liściastej,
 - ze spadzi iglastej,
- miód nektarowo-spadziowy.

Nektar jest substancją występującą w nektarnikach znajdujących się wewnątrz kwiatów roślin, czasami także występuje na ogonkach liściowych czy listkach

(czereśnia, dziki bez). **Spadz** z kolei jest to słodka lepka ciecz pokrywająca liście i szpilki drzew iglastych, produkowana przez drobne owady (mszyce, czerwce). Owady te zjadają sok komórkowy z tkanek roślin, przyswajają związki potrzebne do budowy białka, a nadmiar cukrów wydalają. Tę wydzielinę zbierają pszczoły i przetwarzają na miód.

Miód powinien być oznakowany zgodnie z zasadami określonymi w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych³. Na etykiecie miodu wymagane jest podanie kraju pochodzenia lub informacji, że produkt jest mieszanką miodów z różnych krajów. Poza tym konieczne jest podanie pełnej nazwy rodzaju i odmiany miodu lub w określonych przypadkach zastąpienie jej słowem „miód”. Dodatkowo na etykiecie producent może umieścić informacje o pochodzeniu miodu z określonego terytorium lub regionu kraju, specyficznych właściwościach lub pochodzeniu z określonej rośliny. Na opakowaniu często znajduje się wzmianka o tym, że krystalizacja miodu jest procesem naturalnym i nie zmienia jego właściwości. Jest ona umieszczana ponieważ konsumenci zazwyczaj miód skryształizowany uważają za gorszy, a nie jest to zgodne z prawdą.

W ramach kontroli jakości handlowej w laboratoriach GIJHARS przeprowadza się analizy parametrów organoleptycznych i fizykochemicznych. Wyniki porównywane są z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu. W pierwszej kolejności wykonywane są badania organoleptyczne, które obejmują sprawdzenie barwy, konsystencji, zapachu i smaku. Parametry te są charakterystyczne dla poszczególnych odmian miodu. Następnie w miodach oznaczane są między innymi następujące parametry fizykochemiczne:

- zawartość wody – nie więcej niż 20% z tym, że w miodzie wrzosowym – nie więcej niż 23%,
- zawartość fruktozy, glukozy i sacharozy – nie mniejsza niż 60 g/100 g w miodzie nektarowym i nie mniejsza niż 45 g/100 g w miodzie spadziowym,

¹ Dz.U. nr 181, poz. 1773, wraz z późniejszymi zmianami

² Dz.U. nr 17, poz. 94

³ Dz.U. nr 137, poz. 966, wraz z późniejszymi zmianami

- zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie (fragmenty plastrów i pszczoł) – od 0 do 0,1 g/100 g z tym, że nie więcej niż 0,5 g/100 g w miodzie wycieczonym,
- przewodność właściwa – nie więcej niż 0,8 mS/cm w miodach nektarowych, a w miodach spadziowych nie mniej niż 0,8 mS/cm. Wielkość tego parametru zależy od zawartości popiołu (soli mineralnych) i wolnych kwasów. Im wyższa jest ich zawartość tym większa przewodność właściwa. Należy zaznaczyć, że dla niektórych miodów nie określa się tego parametru, np.: z eukaliptusa, lipy, czy wrzosu pospolitego,
- zawartość wolnych kwasów, tj. związków tworzących bukiet smakowy miodów – nie więcej niż 50 mval/kg,
- liczba diastazowa – parametr najistotniejszy z punktu widzenia walorów zdrowotnych, wyrażany w jednostkach według skali Schade. Minimalna wartość liczby diastazowej określona w przepisach to 8, odzwierciedla ona zawartość enzymu: amylazy – głównego enzymu występującego w miodzie. W świeżym miodzie wartość liczby diastazowej może osiągać bardzo duże wartości. Z upływem czasu zawartość enzymów w miodzie maleje. Zbyt niska zawartość liczby diastazowej może świadczyć o zastosowaniu zbyt wysokiej temperatury w czasie przetwarzania miodu,
- zawartość HMF – nie więcej niż 40 mg/kg z tym, że nie więcej niż 80 mg/kg w miodzie pochodzącym z regionów o klimacie tropikalnym oraz mieszankach takich miodów. Wysoka zawartość HMF może wskazywać np. na przegrzanie miodu.

Ponadto, w przypadku miodów nektarowych, można zbadać udział pyłku przewodniego. Z próbki miodu wyodrębni się pyłek rośliny, którego zawartość występuje w znacznej przewadze. Jak podaje Polska Norma PN-88/A-77626 *Miód pszczeli*, minimalny procentowy udział pyłku przewodniego powinien mieścić się w zakresie 20–45% i jest uzależniony od odmiany miodu. Gdy nie jest możliwe wyodrębnienie pyłku przewodniego, miód uznawany jest za wielokwiatowy. Jeżeli w miodzie stwierdzi się obecność pyłku roślin nie występujących w Polsce, miód uznaje się za importowany lub mieszankę miodu polskiego z importowanym.

W 2010 roku kontrola doraźna miodu wykazała znaczące nieprawidłowości. Badane miody spełnia-

ły wymagania organoleptyczne, jednakże w zakresie parametrów fizykochemicznych oraz udziału pyłku przewodniego ujawniono nieprawidłowości w przypadku 32% partii. W toku kontroli stwierdzono przypadki zaniżenia liczby diastazowej i zawyżenia zawartości HMF, (co mogło świadczyć o przegrzaniu miodu w trakcie konfekcjonowania, bądź długotrwałym przechowywaniu w nieodpowiednich warunkach) oraz przekroczenia wartości przewodności właściwej (co mogło świadczyć o nieprawidłowej klasyfikacji botanicznej w związku z niewłaściwą dla danej odmiany miodu zawartością substancji mineralnych).

Ponadto, w kilku kwestionowanych partiach miodu stwierdzono zaniżony udział pyłku przewodniego co mogło świadczyć o wymieszaniu miodów różnych odmian lub o błędach popełnianych podczas pozyskiwania miodu z pasiek, w tym przede wszystkim niewłaściwym (zbyt wczesnym) terminie. Oznakowanie niezgodne z przepisami stwierdzono w przypadku 66% skontrolowanych partii.

Tak wysoka liczba kwestionowanych partii wynikała z faktu przeprowadzenia kontroli głównie w podmiotach, w których stwierdzono nieprawidłowości podczas wcześniejszych kontroli IJHARS lub kontroli prowadzonych przez Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów w 2009 roku. Ponadto, rozszerzony został zakres badań laboratoryjnych o analizę pyłkową, pozwalającą na określenie udziału pyłku przewodniego.

W ostatnich latach pszczelarze borykają się z poważnymi problemami, co powoduje, iż miodu na rynku jest znacznie mniej i zapewne będzie drożał. Spowodowane jest to wymieraniem całych pszczelich rodzin. Polscy hodowcy informują, że w zależności od regionu wyginęło od 10% do nawet 100% populacji. Według różnych źródeł przyczyną tego zjawiska jest namnożenie patogenów: pasożytów, grzybów, używaniem przez rolników środków ochrony roślin, zgubnym efektem działania sygnałów z telefonów komórkowych i wież transmisyjnych.

Najpoważniejszą konsekwencją wymierania pszczelich rodzin, poza mniejszą produkcją miodu, jest ograniczenie zapylania kwiatów, a co za tym idzie załamanie produkcji warzyw, owoców i zbóż. Naukowcy ostrzegają, że jeżeli populacja pszczoł i trzmieli nadal będzie traciła na liczebności, może to oznaczać znaczące zmniejszenie produkcji wielu artykułów spożywczych i narastający problem głodu.

NIE WSZYSTKO ZŁOTO CO SIĘ ŚWIECI, CZYLI DODATKI DO ŻYWNOCI

Joanna Świątek,
Anna Okrój,
Joanna Olszewska -
Siemaszko

W dzisiejszych czasach żywność dostępna w sklepach jest kolorowa, wyglądająca zawsze na świeżą, pełną smaku i aromatu. Uwagę przykuwa między innymi intensywnością barw. Niestety w wielu przypadkach wynika to ze stosowania różnych dodatków do żywności m.in. barwników syntetycznych.

Badania z dziedziny bezpieczeństwa żywności wskazują, że niektóre substancje barwiące mogą nasilać objawy astmy. Istnieje pogląd, że niektóre dodatki zwiększają, a nawet powodują nadpobudliwość u dzieci. Obowiązujące od dnia 20 stycznia 2010 roku Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1333/2008 nakłada na Producenta, stosującego wybrane barwniki (E 110, E 104, E 122, E 129, E 102, E 124)¹ obowiązek umieszczenia na opakowaniu informacji o treści: *może mieć szkodliwy wpływ na aktywność i skupienie uwagi u dzieci*.

Dodatek barwników do żywności, poza urozmaiceniem kolorystycznym, przywraca lub nadaje atrakcyjny wygląd środkom spożywczym. Do dżemów, soków, napojów, mięsa i wielu innych produktów dodawane są związki o barwie czerwonej, żółtej, niebieskiej. Nieuczciwi producenci stosują również barwniki niedozwolone z grupy Sudan (I, II, III, IV)² zaklasyfikowane jako związki rakotwórcze oraz

barwnik Para Red³. Stosowanie takich barwników stwierdzono w papryce, chili i kurkumie.

Dbając o jakość handlową artykułów rolno-spożywczych Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Gdyni wprowadziło szereg metod analitycznych pozwalających na wykrywanie obecności i oznaczenie zawartości wybranych barwników.

Jedną z wprowadzonych metod jest oznaczanie zawartości Para Red oraz barwników z grupy Sudan (I, II, III, IV) w papryce, chili i kurkumie techniką wysokosprawnej chromatografii cieczowej.

Kolejną wprowadzoną metodą, z zastosowaniem techniki wysokosprawnej chromatografii cieczowej jest oznaczanie zawartości barwników rozpuszczalnych w wodzie takich jak: tartrazyna, amarant, indigo carmine, new cocchine, sunset yellow, lissamine green, patent blue, erytrozyna, brilliant black w różnych artykułach żywnościowych m.in. w napojach, kolorowych napojach alkoholowych typu drink, sokach owocowych, napojach energetycznych oraz produktach mięsnych.

Wprowadzanie zwalidowanych metod analitycznych jest jedynym środkiem zapewniającym przeprowadzenie prawidłowej i skutecznej kontroli żywności przez Inspekcję JHARS.

¹ E 110 – żółcień pomarańczowa; E 104 – żółcień chinolinowa; E 122 – azorubina/karmiozyna; E 129 – czerwień allura; E 102 – tartrazyna; E 124 – pąs 4R

² Sudany (I, II, III, IV) – grupa syntetycznych barwników azowych barwy czerwonej, które mogą być dodawane do produktów spożywczych w celu zwiększenia intensywności ich barwy. Związki te zostały zakwalifikowane do III kategorii związków rakotwórczych

³ Związek diazowy pokrewny Sudanom

„QUANTUM SATIS” NIE ZNACZY DOWOLNIE

Adam Kaleta

Substancje dodatkowe do żywności (dodatki) budzą wiele kontrowersji i zainteresowania konsumentów, głównie ze względów zdrowotnych. Warto wspomnieć, że stosowane przez producentów dodatki do produk-

cji artykułów rolno-spożywczych mogą stanowić również zagrożenie dla bezpieczeństwa interesów ekonomicznych potencjalnych konsumentów. W ciągu 10 lat, liczba dozwolonych substancji dodatkowych

ujętych w rozporządzeniach¹ Ministra Zdrowia wzrosła z 283 w 2001 roku do 398 w chwili obecnej, tj. o 40%. Jest to dość znaczny wzrost ilości dozwolonych prawem substancji dodatkowych zważywszy na rozwój technologii produkcji oraz zmiany w możliwościach przechowywania produktów. W ostatnim czasie odnotowuje się wzrost zainteresowania konsumentów nowymi rodzajami żywności (np. żywnością funkcjonalną, żywnością wygodną) oraz stosunkowo długimi okresami przydatności do spożycia, co powoduje, że producenci żywności coraz częściej sięgają do stosowania dozwolonych dodatków do żywności.

Można zatem stwierdzić, że stosowanie dodatków do niektórych rodzajów żywności jest koniecznością, a jeśli są one stosowane w sposób zgodny z prawem i dobrą praktyką produkcyjną, to ich wpływ na zdrowie większości konsumentów jest niewielki. Ważne jest jednak informowanie konsumentów o zastosowanych dodatkach.

Regulacje w zakresie stosowania substancji dodatkowych zostały zawarte m.in. w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE L. 08. 354.16) oraz rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. Nr 232 poz. 1525 z 2010 r z późniejszymi zmianami).

Rozporządzenie WE Nr 1333/2008 weszło w życie 20 stycznia 2010 roku, jednak część przepisów była sukcesywnie wdrażana do 20 stycznia 2011 roku. Z rozporządzenia wynika, że władze UE podjęły decyzję o przeglądzie i ponownej ocenie dotychczas stosowanych dodatków. Zgodnie z aktem wykonawczym do tego rozporządzenia² harmonogram ponownej oceny dodatków do żywności jest następujący:

- do dnia 31 grudnia 2015 r. – barwniki spożywcze wymienione w dyrektywie 94/36/WE,
- do dnia 31 grudnia 2018 r. – wszystkie dopuszczone dodatki, inne niż barwniki i substancje słodzące, wymienione w dyrektywie 95/2/WE,
- do dnia 31 grudnia 2020 r. – wszystkie dopuszczone substancje słodzące wymienione w dyrektywie 94/35/WE.

¹ opracowano w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 27 grudnia 2000 r. w sprawie wykazu dopuszczalnych ilości substancji dodatkowych i innych substancji obcych dodawanych do środków spożywczych lub używek, a także zanieczyszczeń, które mogą znajdować się w środkach spożywczych lub używkach. (Dz.U. Nr 9 poz. 72 z 2001 r.) oraz rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz.U. Nr 232 poz. 1525 z 2010 r. z późniejszymi zmianami).

² Rozporządzenie Komisji (UE) nr 257/2010 z dnia 25 marca 2010 r. ustanawiające program ponownej oceny dopuszczonych dodatków do żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności.

Dla niektórych substancji wyznaczono krótsze terminy ponownej oceny. Długość terminów przejściowych wskazuje jak skomplikowana jest materia związana ze stosowaniem dodatków.

Jednym z celów wydania rozporządzenia Nr 1333/2008 było zapewnienie „wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzi oraz wysokiego poziomu ochrony konsumentów, w tym ochrony interesów konsumentów i sprawiedliwych praktyk w handlu żywnością”. Znaczenie ma więc nie tylko aspekt zdrowotny, ale także ekonomiczny. Stosowanie dodatków może wpływać na konkurencyjność produktów poprzez zastosowanie dodatków obniżających ich wartość odżywczą oraz zmniejszyć zużycie surowca na jednostkę produktu i tym samym uzyskać wyższą rentowność, niż w przypadku produkcji wyrobów bez dodatków.

Przykładem potwierdzającym ww. stwierdzenie może być porównanie dwóch produktów o tej samej nazwie (serek homogenizowany waniliowy) wyprodukowanych metodą tradycyjną (bez dodatków) oraz przy zastosowaniu dodatków:

| składnik | serek tradycyjny | serek z substancjami dodatkowymi np. karagen |
|------------------------|------------------|--|
| zawartość białka | 16,8 | 5,4 |
| zawartość tłuszczu | 4,2 | 3,5 |
| zawartość węglowodanów | 13,3 | 16,0 |

Do wyprodukowania 1 kg serka tradycyjnego zużyto około trzykrotnie więcej mleka niż w przypadku serka z substancjami dodatkowymi. W związku z tym serek tradycyjny zawiera znacznie więcej cennych składników – m.in. białek mleka i wapnia.

Przytoczony przykład pokazuje, że dodatki mogą również wpływać na zmianę charakteru produktu.

Jakimi zasadami należy się więc kierować, aby zastosowanie dodatków nie stanowiło zagrożenia dla zdrowia oraz aby nie naruszało interesów konsumentów? Zgodnie z rozporządzeniem WE Nr 1333/2008 można określić następujące **zasady stosowania dodatków**:

1. Można stosować tylko substancje wyszczególnione we wspólnotowym wykazie dodatków.
2. Dodatki można stosować do wskazanych wyrobów w ilościach nie przekraczających dopuszczalnych dawek – dla części substancji określono ich maksymalne dawki oraz wskazano grupy wyrobów do których mogą być stosowane.
3. Istnieje uzasadniony wymóg technologiczny, który nie może zostać spełniony w sposób inny, możliwy do zaakceptowania ze względów ekonomicznych i technologicznych.

Przykład uzasadnionego technologicznie zastosowania

Użycie substancji stabilizujących i zagęszczających (m.in. karagenu) do produktów o charakterze śmietany zawierających żywe kultury bakterii oraz ich substytutów o zawartości tłuszczu mniejszej niż 20%. Produkty te mają charakter emulsji tłuszczu w fazie wodnej, a zastosowanie dodatków zapewnia ich stabilność i integralność – bez dodatków składniki produktu w krótkim czasie uległyby rozdzieleniu i utraciłby on swoje cechy. Zastosowanie w tym przypadku dodatków przynosi korzyści konsumentom, zapewniając duży wybór fermentowanych produktów o charakterze śmietany o obniżonej zawartości tłuszczu, o podobnych właściwościach w stosunku do zwykłego produktu. Praktycznie bez zastosowania substancji dodatkowych produkcja takich asortymentów wyrobów byłaby niemożliwa. Innym przykładem jest dodatek azotynowy do peklowanych przetworów m.in. kiełbas i wędzonek, w celu konserwacji i bezpieczeństwa mikrobiologicznego – azotyny hamują rozwój bakterii odpowiedzialnych za zatrucie jadem kiełbasianym.

4. Jego stosowanie nie wprowadza w błąd konsumenta.

5. Jeżeli jego zastosowanie przynosi konsumentom korzyści, a więc m.in.: zachowuje wartość odżywczą, zwiększa możliwość przechowywania lub stabilność środka spożywczego, polepsza jego właściwości organoleptyczne, pod warunkiem że charakter, istota i jakość żywności nie zostanie zmieniona w sposób, który wprowadzałby w błąd konsumenta

Duża grupa dodatków może być stosowana na zasadzie „*quantum satis*”. Zasada ta oznacza, że w przepisach prawnych nie określono maksymalnego poziomu liczbowego stosowanych dodatków – dodatki są stosowane zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej, na poziomie nie wyższym niż poziom niezbędny do osiągnięcia zamierzonego celu, pod warunkiem, że konsument nie jest wprowadzany w błąd.

Zasada ta odnosi się głównie do ilości stosowanych dodatków, natomiast nie określa, że każdy dodatek można zastosować do wszystkich grup wyrobów. Aby można było zastosować dodatek opatrzony dopiskiem „*quantum satis*”, przede wszystkim musi istnieć określony wymóg technologiczny. W rozporządzeniu WE Nr 1333/2008 w załączniku Nr I wyszczególniono rodzaje funkcji technologicznych pełnionych przez dodatki. Nie znajduje się w nich np. stosowanie dodatków w celu zwiększenia wydajności. Zatem niedopuszczalne jest dodawanie większej niż wymagana procesem technologicznym ilości wody do produktu, a następnie dodawanie stabilizatorów i substancji zagęszczających w celu związania nadmiaru wody.

Zabieg taki powoduje obniżenie wartości odżywczej produktu, a to, zgodnie z przepisami cytowanego rozporządzenia, może mieć miejsce tylko, gdy spełniony jest jeden z warunków:

- środek spożywczy nie stanowi istotnego składnika normalnej diety,
- dodatek do żywności jest niezbędny do produkcji środków spożywczych przeznaczonych dla grup konsumentów o szczególnych potrzebach żywieniowych.

Na jakie informacje na etykiecie produktu konsument powinien zwrócić szczególną uwagę, żeby świadomie wybrać np. przetwory mięsne? Ważną informacją jest rodzaj i procentowy udział mięsa, w produkcie oraz zawartość substancji dodatkowych. Warto zwrócić uwagę czy wśród dodatków znajdują się substancje z grupy stabilizatorów i substancji zagęszczających o numerach od E 406 do E 417 – np. agar, karagen, różnego rodzaju gumy. Substancje te pozwalają na dodanie większej ilości wody do produktów mięsnych, co w konsekwencji obniża ich wartość. Bardzo istotne jest czy do produktu dodano różnego rodzaju białka – np. koncentraty, izolaty lub hydrolizaty białek, białko sojowe itp. Substancje białkowe nie są dodatkiem w rozumieniu przepisów prawnych. Wykorzystywanie ich w procesie produkcji rekompensuje mniejszą ilość białka pochodzącego z mięsa. Przy przestrzeganiu zasad dobrej praktyki produkcyjnej dodatek białek roślinnych nie znajduje uzasadnienia – wystarczające jest białko pochodzące z surowca mięsnego. Praktyczne zastosowanie tych wytycznych można przedstawić na przykładzie kiełbasy zwyczajnej, której producent zadeklarował w składzie surowcowym m.in.: mięso wieprzowe 35%, skórki wieprzowe, skrobię, białko sojowe, hydrolizaty białek, drożdże, „zagęstniki”: E 407 – karagen, E 412 – guma guar, E 415 – guma ksantanowa, E 425 – guma konjac, czerwony barwnik E 120 – koszenilę w celu nadania produktowi właściwej barwy.

Świadomy konsument powinien zauważyć, że do produkcji zużyto tylko 35% mięsa, a resztę stanowią dodatki oraz woda, i zrezygnować z zakupu takiego produktu.

O wszystkich dodatkach do żywności konsument powinien być poinformowany w oznakowaniu produktu. Zważywszy jednak na różnorodność substancji stosowanych w charakterze dodatków i ich funkcji technologicznych oraz stopień skomplikowania prawa żywnościowego, ograniczenie się tylko do poinformowania konsumenta o dodatkach nie jest wystarczające. Niezbędne jest ograniczenie stosowania dodatków tylko w sytuacjach koniecznych, tak jak nakazują przepisy prawne. Wtedy konsumenci będą otrzymywać dobrą i zdrową żywność.

Co w sprawie warzenia i szynkowania piwa stanowiła omawiana tu *Taksa krakowska z 1573 r.*? W części zatytułowanej *Piwowarowie*, znajdujemy m.in. taki fragment w tej kwestii: „*Piwowarowie aby nie śmieli z ięczmiennego srodu, albo z iakiego kolwiek zboża mięszanego warzyć piwa, pod straceniem piwa wszystkiego, i winy 14 grzywien, tylko z czystéy przernicy,(...)*”.

Gdyż na ten czas ćwiertnie pszenicy piwnéy kupią po groszy 40 po 46 i po 48. A tak dobrego piwa beczka⁵ iedna, niema bydź drożéy przedawana, tylko po groszy 30. Pół achtelu piwa po groszy 15 a czwartaczka piwa po groszy półosma⁶.

Uchwała regulowała zatem dwa podstawowe zagadnienia tj. dozwolone surowce do produkcji piwa oraz cenę piwa. Jest charakterystyczne, i warte podkreślenia, że w zakresie dozwolonych i zabronionych surowców, krakowskie prawo z 1573 r. było dokładnym przeciwieństwem np. ówczesnych regulacji niemieckich, które składnikiem dozwolonym czyniły wyłącznie jęczmień (*Reinheitsgebot* 1516). Zgodnie z przywilejem a w zasadzie dekretem J. Firleja, dozwolonym składnikiem była pszenica, zabronionym właśnie jęczmień oraz inne mieszanki zbóż. Świadczy to o odmiennej sytuacji jaka występowała w XVI w. na ziemiach polskich w zakresie zaopatrzenia w zboża chlebowa, od sytuacji na terenach ówczesnych państw niemieckich. Nie mogło zatem brakować zboża na chleb, skoro zalecano by piwo warzono wyłącznie ze zboża chlebowego.

Drugi obszar uregulowany przez *Taksę krakowska* dotyczył ceny piwa. Jest tu typowe związanie ceny zboża (pszenicy) z ceną produktu końcowego jakim było piwo. Jeżeli zatem cena pszenicy wahała się od 40 do 48 groszy za ćwiertnię, to wówczas beczka piwa nie mogła być sprzedana drożej niż za 30 groszy. W *Taksie* mamy przywołaną beczkę wprowadzoną postanowieniami Uniwersału Piotrkowskiego z 1565 r., a ta miała pojemność 72 garnców⁷, czyli 271,4 l piwa. Z prostej kalkulacji wynika, że za 1 grosz można było kupić ponad 9 litrów złotego napoju. Piwo nie należało zatem wówczas do napojów drogich. Tu prawdopodobnie tkwi źródło jego popularności, gwałtownego wręcz rozwoju browarnictwa, przywilejów oraz

⁵ Beczka piwna (*achtel*) według postanowień Uniwersału Piotrkowskiego z 1565 r. równała się 72 garncom. Czwartaczek mieścił 18 garnców. Garniec dzielił się na 4 kwarty. *Volumina Legum*, Tom II. s. 50.

⁶ J. U. Niemcewicz, *Zbiór pamiętników historycznych o dawnéy Polsce*, ...op. cit., s. 455. Półosma/półosma, przestarzałe siedem i pół.

⁷ J. U. Niemcewicz, *Zbiór pamiętników historycznych o dawnéy Polsce*...op. cit., s. 452.

mnożących się z czasem regulacji, także w zakresie opłat i podatków. W tym czasie wino na ziemiach polskich było wielokrotnie droższe od piwa.

Rzeźnicy

Kolejny uregulowany w *Taksie* segment rynku żywności dotyczy mięsa⁸. W rozdziale zatytułowanym *Rzeźnicy*, określono główne parametry tego obszaru jak ceny wyrobów rzeźniczych, forma sprzedaży mięsa, handel łojem i skórami. Handel mięsem mógł odbywać się wyłącznie na wagę, chociaż można było handlować także ćwierciami, jeżeli ktoś tak sobie życzył. Ceny głównych produktów mięsnych określono następująco (za funt): mięso wołowe przednie tłuste – 2 szeląg, mięso wołowe podłejsze – 1 szeląg, mięso cielęce przednie – 1 szeląg, mięso skopowe⁹ przednie – 1 szeląg. Co charakterystyczne cennik nie obejmował mięsa wieprzowego, mniej popularnego w kuchni polskiej w wiekach średnich.

Taksa, podobnie jak i w przypadku wypieku chleba, przewidywała obniżki cen za zakupy większych ilości mięsa. Jeżeli zatem ktoś chciał kupić 10 funtów mięsa wołowego, rzeźnik winien „*dziewięć funtów nawazyć mięsa takowego, iakiego będzie chciał kupujący, a dziesiąty funt (...) wyiąć w przydatku bez pieniędzy*”. Przyczyna tego była prozaiczna. Zapobiegać trzymaniu i handlu mięsem „podłym”. Wynikałoby z tego, że ten dziesiąty funt mógł nie być pierwszej świeżości, lecz przy zakupie większej ilości był akceptowany przez kupujących. Czy był to zatem sposób na pozbywanie się mięsa nieswieżego i minimalizowanie strat w handlu tym produktem? Wobec braku wówczas możliwości schładzania mięsa, mogło to być rozwiązanie wcale racjonalne.

Handel winem

Ówczesne regulacje prawne poza piwem obejmowały także wino. Różnica polegała jedynie na tym, że wina w Polsce w zasadzie nie produkowano, więc nie było przepisów odnoszących się do ich wytwarzania – jak w przypadku piwa – a jedynie do handlu winem. *Taksa z 1573 r.* nakazywała by wina węgierskiego starego, nikt nie śmiał sprzedawać drożej niż „*po trzy grosze kwartę*”¹⁰. Musiał pojawić się także problem fałszowania trunków bowiem Sejm z 1593 r. postanowił, „*...aby żaden z cudzoziemcow do Korony wina, mał-*

⁸ J. U. Niemcewicz, *Zbiór pamiętników historycznych o dawnéy Polsce*...op. cit., s. 456–457.

⁹ Baranina.

¹⁰ J. U. Niemcewicz, *Zbiór pamiętników historycznych o dawnéy Polsce*...op. cit., s. 473.

mazyi, muszkateli, zfałszowanych nie woził, ani żadnego monopolium w tym nie czynił...”. Za złamanie przepisów groziła konfiskata trunków, a zobowiązanym do nadzoru starostom, a w dobrach prywatnych – szlachcie, groziła kara 100 grzywien za niesumienne wywiązywanie się z powyższych obowiązków. Po ponad 80 latach w 1676 r. kary za fałszowanie wina nałożono także na karczmarzy „...aby się nie ważyli podsycać, abo iakimkolwiek sposobem fałszować, puritatem¹¹ wina...” (VL, V, s. 182). Problem musiał być poważny bowiem wysokość kary ustalono na 200 (!) grzywien.

Regulacje w zakresie handlu winem były pod pewnymi względami nawet bardziej zaawansowane niż piwem, czy innymi trunkami. Wynikało to prawdopodobnie z faktu konieczności importu wina z innych krajów, a to oznaczało, że wino po pierwsze konkurowało z napojami rodzimymi, krajowymi, i po drugie, była to dla panujących okazja do ciągnięcia z tego faktu określonych profitów z koncesjonowania i regulowania handlu winem.

Główne opłaty dotyczyły podatków (ceł), czyli składowego (składowego) i czopowego. Czopowe, na wzór innych gatunków napojów, objęło także wino, chociaż znacznie później. W piśmiennictwie często podaje się rok 1629, jako moment wprowadzenia tego podatku w stosunku do wina. Jednak w już Uniwersale Poborowym z 1564 r. znajduje się następujący fragment: „Czopowe od wina, muszkatelli, małmazji, miodu, y od inszego wszelakiego picia, w mieściech y miasteczkach, płacić maią tym porządkiem iako y łoni. Naprzód od pułkufka¹² wina, dwa złote monety Polskiej” (VL, II, s. 40). Wynika z tego, że już w 1564 r. podatek czopowy od wina obowiązywał. Wynosił wówczas, jak podaje *Uniwersał*, dwa złote polskie od „pułkufka”.

Zabronione było także przechowywanie w jednej piwnicy i szynkowanie wina węgierskiego „z Morawskim, pospołu”. Miało to zapobiec fałszowaniu win węgierskich, lepszych jakościowo, przez mieszanie ich z winami morawskimi. Praktyki powyższe karane były konfiskatą całego wina.

Handel rybami

Sporo nieprawidłowości musiało być także w handlu rybami bowiem *Taksa* koncentruje się głównie na ustanowieniu warunków handlowych tymi produktami stwierdzając, „...w beczkowych rybach (...) doświadczo(a)ny bywa nie mały fałsz, a oszukiwanie ludzi...”. Sprowadzało się ono głównie do mieszania różnych gatunków ryb i sprzedaży ryb jednego gatunku pod nazwą innego, bardziej popularnego. Dlatego *Taksa* stanowi, „...aby żaden więcéy (niż) dwu warstw linów do Szczuk (...) kłaść nie śmiał...”. Nie można było także mieszać starych i nowych beczek z węgorzami, jak i śledziami. W tym ostatnim przypadku „...aby prostego śledzia za szumskiego nie śmiał przedawać”. Dodatkowo wszystkie beczki musiały być zgodne z wzorcowymi, określonymi na ratuszu.

Podsumowanie

Taksa przewidywała nie tylko ceny i standardy w zakresie produktów żywnościowych i innych towarów powszechnego użytku, lecz także rozwinięty system kontroli i sankcji za nieprzestrzeganie jej postanowień. Na straży stali zarówno wojewoda, starosta, jak i rajcowie miejscy. Gdyby ktoś spotkał się z odmową sprzedaży stosownie do cen zawartych w *Taksie* „nie ma się gwałtem obchodzić, ani gwałtem brać...”. W takiej sytuacji powinien zapłacić cenę żadaną przez nieuczciwego rzemieślnika, czy sprzedawcę, potem zaś „...do Pana Podwojewódzkiego z oną rzeczą przyjść...”. Wojewoda informował natychmiast burmistrza, który wymierzał winnemu sprzedaży niezgodnie z cenami ustalonymi w *Taksie*, karę w wysokości 14 grzywien.

¹¹ Czystości.

¹² Kufa, starodawna miara pojemności głównie wina. Znane były różne rodzaje kufy od 114,5 garnca (ok. 450 l) do ponad 1000 litrów. Pułkufek (półkufek), połowa tej miary.

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (7): KRAKOWSKA TAKSA ŻYWNOŚCIOWA (1573)

Znakomitym przykładem wysiłków jakie podejmowano w Polsce już w średniowieczu, celem ukrócenia praktyk fałszowania i zawyżania cen żywności, jest *Krakowska taksa żywnościowa z 1573 r.*

Taksa krakowska jest typowym przykładem tzw. taksy marszałkowskiej (wojewódzińskiej), prawa ustanowionego statutem wareckim przez króla Władysława Jagiełłę, czyli obowiązku ogłaszania przez marszałków wielkich koronnych – a w województwach przez wojewodów – taksy (cennika) na wyroby i towary będące w codziennym handlu. Taksy zapobiegały nadmiernym, nieuzasadnionym podwyżkom cen, lecz były także ważnym instrumentem walki z fałszowaniem żywności.

Treść Taksy z 1573

Wojewoda krakowski i marszałek koronny J. Firlej (1521–1574) w obecności szlachty województwa krakowskiego i Rady Miasta Krakowa, przyjął w 1573¹ r. ustawę regulującą wiele obszarów ówczesnej gospodarki na terenie województwa, w tym m.in. prawa cechów, miary i wagi obowiązujące w województwie, wypiek chleba i warzenie piwa, handel mięsem, garbowanie skór, produkcja butów, siodeł, ostróg, kotłów, uprzęży końskich, futer, usługi krawieckie, handel winem i rybami. *Taksa* w swojej znaczącej części poświęcona była wytwórczości oraz handlowi żywnością, cenom artykułów spożywczych oraz ich standardom produkcyjnym. Na 34 rozdziały *Takсы*, aż 8 poświęconych jest tym sprawom.

Produkcja chleba

Taksa w zakresie produkcji i sprzedaży chleba regulowała takie zagadnienia jak: cena chleba, masa chleba, godziny sprzedaży chleba, jakość oraz fałszowanie chleba i wreszcie produkcja ciast przez piekarzy.

Podstawowa cena chleba dla miasta Krakowa w 1573 r. została ustalona na 2 „pieniądze” (grosze)

za bochenek. Jeżeli jednak kupowano jednocześnie więcej niż jeden bochenek, wówczas cena kolejnego bochenka spadała do jednego grosza. Gdyby ktoś zdecydował się kupić aż „dziesięcioro chleba”, to wówczas „*maią sprzedawać za pół grosza*”. Cena była tu zatem funkcją skali zakupu i spadała wraz z ilością nabywanego towaru. Warto zaznaczyć, że współczesne promocje handlowe w rodzaju „drugi produkt za 50% ceny”, jak się okazuje, mają swoje korzenie już w zamierzchłej przeszłości.

Regulacji podlegała także masa chleba. *Taksa krakowska* podobnie jak i inne tego rodzaju akty i prawa wiązała masę chleba z ceną zboża. I tak, jeżeli cena żyta wynosiła 27 lub 28 groszy za ćwiertnię² to wówczas „*sześcioro chleba (...) za grosz, ma ważyć funtów pięć*”. Podobnie ustalono cenę chleba pszennego. Gdy cena pszenicy wynosiła 50, 54 lub 56 groszy „*tedy za zemeł³, w iednym rzędzie za grosz, maią ważyć funtów puł trzecia*”⁴. Chleb pszeniczny kosztujący 1 grosz winien zatem ważyć dwa i pół funta (półtrzecia). Przy tej samej cenie był więc dwukrotnie mniejszy (lżejszy) od chleba żytniego.

Warzenie piwa

Ustawa Firleja dotyczyła także warzenia i sprzedaży piwa. W dawnej Polsce piwo było napojem niezwykle popularnym. Oznacza to, że jego produkcja nie była czymś wyjątkowym, czy tajemnym. Wiemy to z przekazów historycznych. O warzeniu i pijaniu piwa w dawnej Polsce pisali m.in.: biskup merseberski Thietmar (975–1018), Wincenty Kadłubek (ur. po 1150–1223), Gall Anonim (zm. po 1116), czy Jan Długosz (1415–1480).

Dokończenie na str. 24

¹ Dokładnie, 1573 roku w środę po Św. Małgorzacie (13 lipca), a więc prawdopodobnie 17 lipca.

² Ćwiertnia była staropolską miarą objętości ciał sypkich i z reguły dzieliła się na 8 garnców, co dawało około 30 litrów. Występowały także ćwiertnie liczące 16 garnców, a tzw. ćwiertnia krakowska liczyła 42 garnce.

³ Zemeł (Zemła) – chleb pszeniczny.

⁴ J. U. Niemcewicz, *Zbiór pamiętników historycznych o dawnym Polsce* Tom III, Drukiem N. Glücksberga, W Warszawie, 1822, s. 454. Praca dostępna na stronie <http://kpbc.umk.pl/publication>