

# WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 3 (60)/2020

ISSN 1896-9569

**Skąd pochodzi  
mięso?**

– str. 5–6

**Miód spadziowy  
jako ChNP**

– str. 13–15

**Kontrole  
producentów  
wina**

– str. 7–9

**Podsumowanie  
kontroli ex-post**

– str. 12–13



## WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora JHARS.....1

## WYDARZENIA

Wydarzenia lipiec – wrzesień 2020 .....1

## DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Skąd pochodzi mięso?

*Beata Bakalarska* .....5

Kontrole producentów wina realizowane przez IJHARS

*Justyna Skiba* .....7

Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego – 44. polska nazwa zarejestrowana w systemie ChNP, ChOG i GTS

*Marta Modzelan* .....10

Kontrole ex-post

*Magdalena Skoneczna* .....12

Miód – co warto wiedzieć

*Małgorzata Staniszevska* .....13

## WSPÓŁPRACA MIĘDZYNARODOWA

47. sesja Sekcji EKG/ONZ do spraw Standaryzacji

Sadzeniaków Ziemiaka

*Anna Janasik* .....16

Przygotowania do 43. Sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego

FAO/WHO

*Magdalena Kowalska* .....19

Relacje UE–Zjednoczone Królestwo od 1 stycznia 2021

*Marzena Chacińska* .....20

## CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (41):

The Canadian Adulteration Act (1884)

Część VI: Współczesne regulacje żywnościowe

*Stanisław Kowalczyk* .....IV str. okładki

## Autorzy:

### Beata Bakalarska

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

### Marzena Chacińska

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

### Anna Janasik

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów w zakresie prawa Unii Europejskiej oraz Poradnictwa żywieniowego i dietetycznego. Z GIJHARS związana od 2009 r., obecnie główny specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej.

### Stanisław Kowalczyk

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

### Magdalena Kowalska

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

### Marta Modzelan

Absolwentka Wydziału Rolnictwa i Biologii, kierunku Biologia Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od marca 2019 r. związana z GIJHARS, obecnie inspektor w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

### Justyna Skiba

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracowała na stanowisku inspektora w Wydziale Kontroli WIJHARS w Kielcach.

### Magdalena Skoneczna

Absolwentka Wydziału Rolnictwa i Biologii Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od sierpnia 2019 r. związana z GIJHARS. Obecnie starszy inspektor w Biurze Kontroli Ex-post.

### Małgorzata Staniszevska

Absolwentka Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, kierunek Towaroznawstwo. Od października 2008 r. związana zawodowo z WIJHARS w Olsztynie, obecnie starszy specjalista w Wydziale Kontroli.



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

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

**Zdjęcie na okładce:**  
Pixabay

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.  
Oddano do druku: 28.09.2020 r.



## SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Z przyjemnością pragnę Państwa poinformować, że w minionym roku winiarskim 2019/2020 w ewidencji prowadzonej przez KOWR znajdowały się 294 podmioty produkujące wino. Dla porównania przypomnę, że w roku 2018/2019 było ich 230. IJHARS kontroluje wszystkie podmioty, które wyrabiają wino z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej oraz zamierzające przeznaczyć je do obrotu handlowego. Celem naszych kontroli jest sprawdzenie czy wino spełnia wymagania określone w przepisach oraz zadeklarowane przez producenta. W II kwartale 2020 roku inspektorzy skontrolowali 32 producentów wina – wszystkie szczegółowe informacje na ten temat znajdują Państwo w artykule na stronie 7.

Od dnia 29 lipca 2020 roku w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych zarejestrowana została nazwa miód spadziowy z Beskidu Wyspowego. Na uwagę zasługuje fakt, że to już 44. polski produkt w unijnym systemie. Co wyróżnia ten miód spośród innych miódów? Produkt ten może być pozyskiwany tylko w pracowniach pasiecznych znajdujących się na terenie powiatu limanowskiego i myślenickiego (województwo małopolskie). Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego to miód ze spadzi jodłowej z górskich lasów jodłowych Beskidu Wyspowego i niewielkiej części Beskidu Makowskiego zwanej Beskidem Myślenickim. Warto także wiedzieć, że skrzystalizowany miód może przybierać barwę od zielono-szarej do brązowej i intensywnie pachnieć żywicą.

Zachęcam także do lektury artykułu „Miód – co warto wiedzieć”, z którego dowiemy się między innymi: jaka jest definicja miodu, czy do miodu można dodawać cukier, jakie są rodzaje i odmiany miodu, a także jakie informacje powinny się znaleźć na etykiecie miodu.

*Andrzej Romaniuk*  
Główny Inspektor JHARS

## WYDARZENIA LIPIEC – WRZESIEŃ 2020

### PRZEJĘCIE ZADAŃ OD INSPEKCJI HANDLOWEJ

1 lipca 2020 r. Inspekcja JHARS przejęła od Inspekcji Handlowej następujące zadania:

- nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych w obrocie detalicznym (w tym w sklepach i hurtowniach, na targowiskach, w placówkach gastronomicznych/catering, w sklepach internetowych);
- kontrolę prawidłowości wprowadzania do obrotu i oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- nadzór nad obrotem detalicznym paszami przeznaczonymi dla zwierząt domowych;
- kontrolę oznakowania żywności GMO oraz wprowadzanych do obrotu produktów GMO;
- kontrolę używania języka polskiego.



## PRZEJĘCIE NADZORU NAD NAWOZAMI PRZEZ PIORIN

Od 1 lipca 2020 r. Inspekcja JHARS przestała być organem właściwym w zakresie nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu nawozów, nawozów oznaczonych znakiem „NAWOZ WE” i środków wspomagających uprawę roślin. Kompetencje te przejęła Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa na podstawie ustawy z dnia 7 maja 2020 r. *o zmianie ustawy o nawozach i nawożeniu oraz ustawy o Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa*.



## ZESPÓŁ DO SPRAW UŁATWIANIA EKSPORTU NA RYNKI MUZUŁMAŃSKIE

21 lipca Dorota Balińska-Hajduk (Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej w GIJHARS) wzięła udział w pierwszym posiedzeniu Zespołu do spraw ułatwiania eksportu artykułów rolno-spożywczych wymagających certyfikatu halal. Jego zadaniem będzie przygotowanie koncepcji działań do podjęcia na rzecz ekspansji polskich artykułów rolno-spożywczych na rynki muzułmańskie.

Inauguracyjnemu spotkaniu Zespołu przewodniczył Szymon Giżyński (sekretarz stanu w MRiRW), a wzięli w nim udział przedstawiciele: MRiRW, Inspekcji Weterynaryjnej, KOWR, jednostek certyfikujących, organizacji branżowych i instytutów naukowych.

Spotkanie było okazją do wymiany doświadczeń oraz identyfikacji najważniejszych problemów związanych z eksportem produktów pochodzenia zwierzęcego do krajów muzułmańskich. Omówiono również obecną sytuację związaną z rynkiem produktów halal oraz proces nadawania zakładom uprawnień pod kątem halal.



## WIDEOKONFERENCJA – KONIEC OKRESU PRZEJŚCIOWEGO W RELACJACH UE- ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO

22 lipca odbyła się wideokonferencja organizowana przez Kancelarię Prezesa Rady Ministrów, w której wzięli udział przedstawiciele Ambasady RP w Londynie, Komisji Nadzoru Finansowego, Ministerstwa Finansów, Ministerstwa Spraw Zagranicznych, Ministerstwa Rozwoju, Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji, Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego, Ministerstwa Zdrowia oraz Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Ze strony resortu rolnictwa udział wzięli m.in. przedstawiciele Głównego Inspektoratu Weterynarii (GIW), Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORIN), Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa, Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa oraz Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (GIJHARS).

Podczas spotkania zostały zaprezentowane informacje na temat aktualnego stanu przygotowań poszczególnych resortów w związku ze zbliżającym się zakończeniem okresu przejściowego w relacjach UE–UK. W ramach resortu rolnictwa przedstawiciele GIW, PIORIN i GIJHARS przekazali informacje na temat przygotowań inspekcji oraz zasygnalizowali o konieczności wzmocnienia kadrowego na poziomie wojewódzkich inspektoratów w przypadku wzmoczonych kontroli od 1 stycznia 2021 r.

Przedstawiciel KPRM zaprezentował także główne cele opublikowanego 9 lipca 2020 r. Komunikatu Komisji Europejskiej w sprawie gotowości na zmiany po zakończeniu okresu przejściowego między Unią Europejską a Zjednoczonym Królestwem Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej.



## SPOTKANIE Z POLSKĄ ORGANIZACJĄ HANDLU I DYSTRYBUCJI

W dniu 29 lipca odbyło się spotkanie pracowników GIJHARS z przedstawicielami Komitetu Jakości Polskiej Organizacji Handlu i Dystrybucji w związku z przejęciem nadzoru i kontroli nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych w handlu detalicznym przez IJHARS. Spotkanie przeprowadzono w formie telekonferencji, a główne omawiane zagadnienia dotyczyły problematyki znakowania mięsa nieopakowanego krajem pochodzenia przy pomocy flagi oraz podawania informacji o kraju pochodzenia świeżych owoców i warzyw.



## RELACJE UE –ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO OD 1 STYCZNIA 2021

28 sierpnia odbyło się spotkanie z Komisją Europejską w sprawie stanu przygotowań do zakończenia okresu przejściowego w relacjach UE–Zjednoczone Królestwo po Brexit. Konsultacje w formie wideokonferencji z przedstawicielami polskiej administracji miały na celu omówienie stanu przygotowań do zakończenia okresu przejściowego po Brexit oraz udzielenie przez KE odpowiedzi na pytania strony polskiej. Szczegóły w sekcji „Współpraca międzynarodowa” na stronie 20.



## SPOTKANIE GRUPY ROBOCZEJ RADY UE DO SPRAW KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO

7 września odbyło się wirtualne spotkanie Grupy Roboczej Rady UE do spraw Kodeksu Żywnościowego, na którym omówiono stanowiska UE i jej państw członkowskich do dokumentów planowanych do omówienia i przyjęcia na zbliżającej się sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Strategiczne podejście UE do dokumentów opracowanych przez Międzyrządową Grupę Zadaniową do spraw Oporności na Leki Przeciwdrobnoustrojowe było najważniejszym tematem spośród spraw znajdujących

się w agendzie. Jako dodatkowy punkt, na wniosek Francji, omówiono kwestię związku pomiędzy pracami kodeksowymi na temat wytycznych dla przeciwdziałania zafałszowaniom żywności a chińską inicjatywą wprowadzenia certyfikatów eksportowych dla żywności o niskim zagrożeniu dla zdrowia.



## WIRTUALNE SPOTKANIE SYSTEMU OECD – OWOCE I WARZYWA

W dniach 10 i 11 września Sekretariat Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw zorganizował kolejne już nieformalne spotkanie grupy ekspertów w celu dyskusji nad interpretacją wymagań dotyczącymi jakości handlowej dla wybranych gatunków owoców i warzyw. W spotkaniu online wzięło udział dwóch przedstawicieli GIJHARS (z Biura Kontroli Jakości Handlowej i Biura Współpracy Międzynarodowej).

Uczestnicy przedyskutowali tym razem proponowane zmiany w broszurach interpretacyjnych dla sałaty, truskawek, fasoli i kalafiora. Omówiono również propozycję broszury dla papai, bananów i marakui (męczennicy jadalnej).

Ostatnim punktem spotkania była dyskusja nad wstępnym kalendarzem prac Systemu do końca 2020 roku.



## WEBINARIUM PRZYGOTOWUJĄCE DO WIRTUALNEJ SESJI KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO

11 września odbyło się webinarium zorganizowane przez Sekretariat KKŻ w Rzymie mające na celu przygotowanie państw członkowskich do sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego, która po raz pierwszy odbędzie się w formie wideokonferencji. Podczas spotkania omówiono kwestie techniczne związane ze specyfiką zdalnych obrad takie jak obsługa wszystkich funkcji programu konferencyjnego. Specjalista do spraw komunikacji przeprowadził szkolenie dotyczące zasad zwięzłych i jasnych wypowiedzi. Omówiono sposób prowadzenia samej sesji przez przewodniczącego oraz zasady zabierania głosu,

zgłaszania uwag, zastrzeżeń podczas dyskusji. Dodatkowo Sekretariat KKŻ przygotował przewodnik dla państw członkowskich opisujący wszystkie ważne zagadnienia mogące stanowić problem w kontekście zdalnej sesji, w której udział mogą wziąć przedstawiciele ponad 180 państw członkowskich i reprezentanci ponad 230 obserwatorów. W samym webinarium przygotowującym do sesji udział wzięło ponad 290 zainteresowanych z całego świata.



## WEBINARIUM AMBASADY ZJEDNOCZONEGO KRÓLESTWA

17 września br. odbyło się zorganizowane z inicjatywy Ambasady Zjednoczonego Królestwa Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej w Warszawie oraz Ministerstwa Rozwoju webinarium dla przedsiębiorców poświęcone procedurom celnym, które będą obowiązywały podczas przewozu oraz wywozu towarów na granicy Wielkiej Brytanii z Unią Europejską po zakończeniu okresu przejściowego, czyli od 1 stycznia 2021 roku. Briefingi dla przedsiębiorców są organizowane cyklicznie, w tym wydarzeniu udział wzięli przedstawiciel Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz ponad 200 innych uczestników, zarówno z administracji publicznej jak i sektora prywatnego.

Na spotkaniu przedstawiciele ambasady Zjednoczonego Królestwa omówili m.in. system deklaracji przy imporcie i eksporcie produktów, który będzie obowiązywał od 2021 roku, a także kwestie dotyczące akcyzy i podatku VAT. Nowe regulacje są opisane szczegółowo w dokumencie opublikowanym na stronie rządowej Zjednoczonego Królestwa: „The Border with the European Union Importing and Exporting Goods”, który dostępny jest również na stronie IJHARS w zakładce „Brexit”. W najbliższym czasie dokument ten ma zostać znowelizowany oraz uzupełniony o nowe regulacje.

Kolejne spotkanie planowane jest w listopadzie br.



## ZNAKOWANIE NIEOPAKOWANEGO MIĘSA FLAGĄ KRAJU POCHODZENIA

Od 30 września 2020 r. stosuje się przepisy nakładające obowiązek prezentowania w przypadku mięsa

sprzedawanego na wagę grafiki przedstawiającej flagę kraju pochodzenia. W ostatniej nowelizacji rozporządzenia MRiRW z dnia 23 grudnia 2014 r. *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* wprowadzono dodatkowy wymóg prezentowania (na etapie sprzedaży detalicznej) grafiki przedstawiającej flagę państwa pochodzenia w przypadku nieopakowanego świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, owiec, kóz i drobiu (oprócz informacji słownej o pochodzeniu zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 1337/2013).



## BREXIT – ZAKOŃCZENIE OKRESU PRZEJŚCIOWEGO I NOWE ZASADY IMPORTU

Okres przejściowy po opuszczeniu przez Zjednoczone Królestwo Unii Europejskiej zakończy się 31 grudnia 2020 roku. Państwo to definitywnie opuszcza jednolity rynek UE i unię celną, a koniec okresu przejściowego będzie miał wpływ na obywateli, przedsiębiorstwa, jak również na podróże do i z UE. Aby jak najlepiej przygotować na to zdarzenie przedsiębiorców oraz zachować ciągłość handlu, rząd Zjednoczonego Królestwa prowadzi stronę informacyjną dotyczącą wymogów i procedur granicznych, które będą obowiązywały od 1 stycznia 2021 roku.

Na stronie znajdują się istotne zarówno dla przedsiębiorców jak i organów kontroli informacje dotyczące m.in. zasad importu świeżych owoców i warzyw, chmielu, jaj i mięsa drobiowego. Krok po kroku wymienione są niezbędne wymogi dotyczące przewidywanych opłat celnych, wymogi w zakresie znakowania i przewozu produktów.

Strona ta jest na bieżąco rozbudowywana i uaktualniana o nowe regulacje i kategorie produktów, dlatego zachęcamy do regularnego jej odwiedzania pod adresem: <https://www.gov.uk/prepare-to-import-to-great-britain-from-january-2021>.

Zapraszamy również do zapoznania się z materiałami, które z myślą o polskich przedsiębiorcach i wszystkich zainteresowanych publikowane są w zakładce „Brexit” na stronie internetowej IJHARS.

# SKĄD POCHODZI MIĘSO?

Beata Bakalarska

W Unii Europejskiej jest obowiązek informowania konsumentów o kraju pochodzenia mięsa. Coraz bardziej świadomi konsumenci szukają informacji skąd pochodzi dany kawałek mięsa, wiedząc o tym, że miejsce wytworzenia żywności może mieć znaczący wpływ na jej jakość. Stąd często to właśnie kraj pochodzenia jest kluczową informacją, którą konsumenci kierują się przy zakupach.

## Z czego to wynika?

Mięso, niezależnie od gatunku oraz tego czy jest opakowane czy też nie, musi posiadać informacje o kraju pochodzenia. Kwestia tego w jaki sposób podawać te informacje, uregulowana jest w stosownych przepisach.

Regulacje odnośnie pochodzenia wołowiny, oferowanej do sprzedaży w opakowaniu lub bez, znajdują się w rozporządzeniu (WE) nr 1760/2000<sup>1</sup>.

Opakowane mięso drobiowe, wieprzowe, z kóz oraz baranina powinny być oznakowane krajem pochodzenia na podstawie rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 1337/2013<sup>2</sup>. W przypadku gdy mięso drobiowe, wieprzowe, z kóz lub baranina są oferowane do sprzedaży bez opakowania to w miejscu sprzedaży również musi być umieszczona informacja o kraju pochodzenia<sup>3</sup>, na zasadach określonych w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 1337/2013.

## Jak wskazać kraj pochodzenia drobiu, wieprzowiny, baraniny i mięsa z kóz?

Aby prawidłowo podać pochodzenie mięs: drobiowego, wieprzowego, baraniego i koziego należy ustalić miejsce chowu i uboju zwierzęcia. Zgodnie z przywołanym wcześniej rozporządzeniem wykonawczym

Komisji (UE) nr 1337/2013 etykieta mięsa przeznaczonego dla konsumenta finalnego lub dla zakładu żywienia zbiorowego powinna zawierać:

1. państwo, w którym odbywał się chów, określone jako „miejsce chowu: ...”;
  2. państwo, w którym zwierzę zostało poddane ubojowi, określone jako: „miejsce uboju: ...”
- oraz
3. kod partii identyfikujący mięso dostarczane konsumentowi lub zakładowi żywienia zbiorowego.

Aby określić miejsce chowu bierze się pod uwagę kryterium wieku i masy zwierzęcia przy uboju w zależności od gatunku.

Określenia „miejsce chowu ...” i „miejsce uboju ...” można zastąpić jednym określeniem „pochodzenie...”. Jest to możliwe jeśli spełniony zostanie warunek, że podmiot działający na rynku spożywczym w zadowalający sposób udowodni właściwemu organowi, że mięso uzyskano ze zwierząt urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi w jednym państwie członkowskim lub państwie trzecim. Podanie informacji „pochodzenie: Polska” jest możliwe dla mięsa uzyskanego ze zwierząt urodzonych, utrzymywanych i ubitych w Polsce. Jeśli jeden z tych etapów w życiu zwierzęcia odbywał się poza Polską to użycie wobec takiego mięsa określenia „pochodzenie: Polska” będzie naruszeniem obowiązujących przepisów, a mięso wprowadzone do obrotu z takim oznakowaniem będzie uznane za zafałszowane. Taka sama zasada obowiązuje dla mięsa uzyskanego ze zwierząt urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi w innym kraju UE lub kraju trzecim.

Od kwietnia 2018 r. obowiązek wskazywania pochodzenia mięsa drobiowego, wieprzowego, baraniego oraz koziego istnieje również w przypadku gdy mięso

<sup>1</sup> rozporządzenie (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z 17 lipca 2000 r. ustanawiające system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczące etykietowania mięsa wołowego i produktów z mięsa wołowego oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97 (Dz. U. L 204, 11.8.2000, p.1)

<sup>2</sup> rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu (Dz. U. L 335 z 14.12.2013, str. 19 ze zm.)

<sup>3</sup> rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015 r., poz. 29 ze zm.)

tych gatunków jest wprowadzane do obrotu luzem, czyli bez opakowania (pakowane jest dopiero w momencie sprzedaży). Podmiot sprzedający mięso bez opakowania musi udostępnić, na podstawie § 19 rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, takie same i określone na tych samych zasadach, dane jak w przypadku mięsa w opakowaniu. W związku z tym, że przy oferowaniu do sprzedaży mięsa luzem podaje się jego kraj pochodzenia, na zasadach określonych w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 1337/2013, to nie ma potrzeby podawania już danych producenta.

### A co z wołowiną?

Zasady podawania informacji o pochodzeniu mięsa wołowego są określone w art. 13 rozporządzenia (WE) nr 1760/2000. Podmioty wprowadzające mięso wołowe na rynek UE etykietują je zgodnie z zasadami wspomnianego rozporządzenia, aby zagwarantować możliwość prześledzenia powiązania między informacjami identyfikującymi tuszę, ćwierć lub mniejszą sztukę mięsa, a informacjami identyfikującymi konkretne zwierzę lub zwierzęta, z których mięso to pochodzi.

Etykieta mięsa wołowego musi zawierać:

1. Numer lub kod identyfikacyjny zapewniający istnienie powiązania między mięsem, a zwierzęciem lub zwierzętami. Numer ten może być numerem identyfikacyjnym konkretnego zwierzęcia, z którego pochodzi mięso lub numerem identyfikacyjnym grupy zwierząt.
2. Numer zatwierdzenia rzeźni, w której dokonano uboju danego zwierzęcia lub grupy zwierząt oraz nazwę Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym znajduje się ta rzeźnia. Na etykiecie umieszcza się określenie: „ubój w (nazwa Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego) (numer zatwierdzenia)”.
3. Numer zatwierdzenia masarni, w której podzielono mięso na tusze oraz nazwę Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym znajduje się ta masarnia. Na etykiecie umieszcza się określenie: „podzielone w (nazwa Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego) (numer zatwierdzenia)”.

Dodatkowo etykieta mięsa wołowego musi być opatrzona informacjami o:

1. państwie urodzenia zwierzęcia;
2. wszystkich państwach, w których odbywał się chów;
3. państwie, w którym odbył się ubój.

Podawanie informacji o pochodzeniu wołowiny wydaje się bardziej skomplikowane od innych gatunków mięsa. Jednak od 2007 r. możliwe są pewne odstępstwa od zasad określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1760/2000, na podstawie rozporządzenia Komisji (WE) nr 275/2007<sup>4</sup>. I tak w przypadku mięsa wołowego sprzedawanego bez opakowania obsługa sklepu na życzenie konsumenta zobowiązana jest podać numery licencji ubojni zwierząt i zakładów rozbioru tusz.

Podobnie jak w przypadku opisywanych wcześniej innych gatunków mięsa, dla wołowiny możliwe jest użycie określenia „pochodzenie: Polska” odnośnie zwierząt urodzonych, utrzymywanych i poddanych ubojowi w Polsce.

### Flaga – kiedy, co i jak?

Od 30.09.2020 r. na podstawie zmian we wspomnianym wcześniej § 19 rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, oprócz pochodzenia określonego zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 1337/2013, na drobiu, wieprzowinie, baraninie i mięsie z kóz, wprowadzanym do obrotu luzem, będzie trzeba umieścić grafikę przedstawiającą flagę państwa pochodzenia. Wymóg umieszczania flagi na mięsie luzem nie będzie dotyczył mięsa wołowego. Jeśli chów zwierzęcia odbywał się w innym kraju (lub zwierzę było utrzymywane w kilku krajach) niż jego ubój wtedy obowiązkowo należy wskazać flagi wszystkich tych państw.

<sup>4</sup> rozporządzenie Komisji (WE) nr 275/2007 z dnia 15 marca 2007 r. zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 1825/2000 określające szczegółowe przepisy stosowania rozporządzenia (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny (Dz. U. L 76 z 16.3.2007, str. 12-15)



# KONTROLE PRODUCENTÓW WINA REALIZOWANE PRZEZ IJHARS

Justyna Skiba

Zgodnie z prawem krajowym producenci, którzy wyrabiają wino z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Polski z zamiarem wprowadzania go do obrotu podlegają obowiązkowej rejestracji na każdy rok gospodarczy, który trwa od 1 sierpnia danego roku do 31 lipca następnego roku. Ewidencję taką prowadzi Dyrektor Generalny Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa.

Można stwierdzić, że produkcja wina cieszy się popularnością w Polsce – corocznie odnotowuje się wzrost liczby producentów tego wyrobu. Miniony rok winiarski 2019/2020 przyniósł kolejny rekord w statystykach – w ewidencji prowadzonej przez Dyrektora Generalnego Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa znajdowały się 294 podmioty (dla porównania w roku 2018/2019 było ich 230). Według informacji przekazanych do GIJHARS przez KOWR na rok gospodarczy 2020/2021 zarejestrowanych zostało 331 podmiotów (według stanu na 07.09.2020 r.).

Podmioty wyrabiające wino z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej oraz zamierzające przeznaczyć je do obrotu handlowego podlegają kontroli Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Do zadań IJHARS na rynku wina należy m.in.:

- kontrola jakości handlowej wina, uwzględniająca pobranie próbek i wykonanie badań laboratoryjnych, sprawdzenie oznakowania wina przeznaczonego do obrotu handlowego, a także weryfikację technologii produkcji, w tym prawidłowości przeprowadzenia procesów enologicznych,
- sprawdzenie prawidłowości prowadzenia przez producentów wina rejestru przychodów i rozchodów, gdzie odnotowywane są szczegółowe dane w zakresie produkcji i butelkowania,
- nadzór nad usuwaniem produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina, w przypadku podmiotów wyrabiających powyżej 50 hl wina w roku gospodarczym,
- kontrola zgodności stosowania chronionych nazw geograficznych (ChNP), chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) i określenie tradycyjnych.

Ponadto, organy IJHARS są właściwe w zakresie zapewnienia procedury certyfikacji wina z określonego rocznika oraz wina z określonej odmiany winorośli, której przeprowadzenie umożliwi producentowi podawanie w oznakowaniu wina informacji o roczniku i nazwie odmiany winorośli, z której zostało ono wyprodukowane.

## Kontrole w zakresie jakości handlowej wina

Celem kontroli jest sprawdzenie czy wino spełnia wymagania określone w przepisach oraz zadeklarowane przez producenta. Może być ona realizowana w trybie

**TABELA 1. LICZBA PRODUCENTÓW WINA WPISANYCH DO EWIDENCJI W OSTATNICH LATACH GOSPODARCZYCH WEDŁUG LOKALIZACJI MIEJSCA PRODUKCJI WINA**

Lp.	Województwo	Liczba podmiotów wpisanych do ewidencji KOWR w latach gospodarczych:		
		2018/2019	2019/2020	2020/2021 <sup>1</sup>
1.	Dolnośląskie	26	32	36
2.	Kujawsko-Pomorskie	6	6	7
3.	Lubelskie	21	36	42
4.	Lubuskie	34	35	37
5.	Łódzkie	6	8	13
6.	Mazowieckie	3	6	9
7.	Małopolskie	44	56	64
8.	Opolskie	6	9	14
9.	Podkarpackie	32	33	37
10.	Podlaskie	1	1	1
11.	Pomorskie	1	2	2
12.	Śląskie	8	15	17
13.	Świętokrzyskie	23	30	26
14.	Warmińsko-Mazurskie	1	1	2
15.	Wielkopolskie	8	13	13
16.	Zachodniopomorskie	10	11	11
<b>Razem</b>		<b>230</b>	<b>294</b>	<b>331</b>

<sup>1</sup> Według stanu na 07.09.2020 r.

planowym (określana na dany rok przez Głównego Inspektora JHARS) bądź doraźnym (zarządzana przez GIJHARS lub WIJHARS). W trakcie kontroli inspektorzy pobierają próbki wina i przekazują je do badań laboratoryjnych. Weryfikowana jest również prawidłowość oznakowania produktu na zgodność z obowiązującym prawodawstwem dotyczącym m.in. etykietowania produktów sektora wina, przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, towarów paczkowanych, rolnictwa ekologicznego oraz produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP) lub chronione oznaczenia geograficzne (ChOG). Inspektorzy sprawdzają technologię produkcji wina, w tym prawidłowość przeprowadzenia dopuszczalnych zabiegów enologicznych, a także czy producenci posiadają i prowadzą rejestry przychodów i rozchodów, w którym odnotowywane są działania dotyczące wyrabianych win.

Ostatnia kontrola planowa w zakresie jakości handlowej wina z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Polski odbyła się w II kwartale 2020 roku. Kontrolę przeprowadziły wszystkie wojewódzkie inspektoraty JHARS z wyjątkiem WIJHARS w Białymstoku i Gdańsku. Skontrolowano 32 producentów wina, co stanowiło ponad 10% podmiotów wpisanych do ewidencji Dyrektora Generalnego KOWR na rok winiarski 2019/2020.

Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały niewłaściwe parametry fizykochemiczne w zaledwie 1 partii wina, co stanowiło 4,3% skontrolowanych partii. Nieprawidłowość dotyczyła zaniżonej zawartości alkoholu etylowego. Nie stwierdzono niezgodności w zakresie cech organoleptycznych. Inspekto-

rzy nie wnieśli również zastrzeżeń co do technologii produkcji wina. Natomiast najczęściej nieprawidłowości dotyczyło znakowania opakowań – 54% partii wina zostało zakwestionowanych w tym zakresie.

Szereg błędów w oznakowaniu wina odnosiło się do sposobu podawania obowiązkowej informacji o butelkującym, np. wskazywano nazwę winnicy bez zamieszczenia danych identyfikujących podmiot dokonujący butelkowania, informację o butelkujących poprzedzono nieprawidłowym sformułowaniem „butelkowano w” czy „zabutelkowano” zamiast obowiązkowym określeniem „butelkujący” lub „butelkowane przez”. Zdarzały się również przypadki niewskazania dokładnego miejsca, w którym odbywa się butelkowanie, a które jest różne od miejsca siedziby butelkującego. W oznakowaniu niektórych partii w ogóle pominięto obowiązkową informację o butelkującym. Ponadto, producenci zapominali o zamieszczeniu obowiązkowych danych szczegółowych, takich jak miejsce wytworzenia wina czy kategoria produktu.

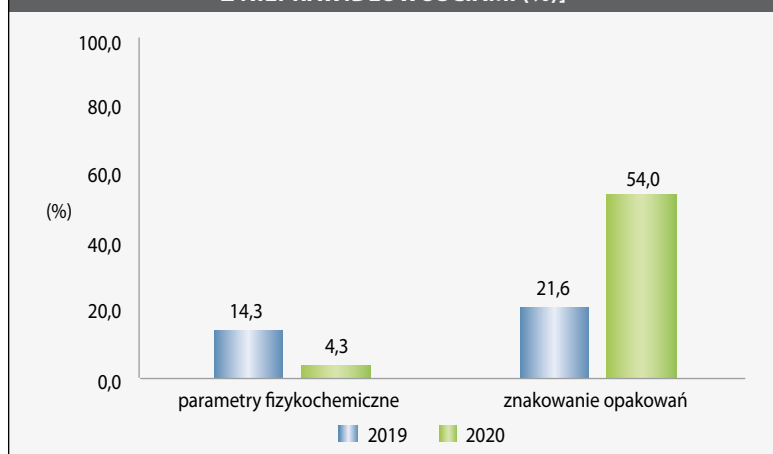
W trakcie kontroli w II kwartale 2020 roku wykryto także naruszenia w zakresie podawania informacji dotyczącej zawartości alkoholu w winie. Stwierdzono, że rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu nie była wyrażona w pełnych jednostkach procentowych lub jednostkach połówkowych, a po liczbie określającej zawartość alkoholu nie użyto symbolu „% obj.”.

Niektórzy producenci mieli problemy z prezentowaniem informacji na etykietach wina zgodnie z zasadami czytelności – kontrola wykazała, że obowiązkowe dane zamieszczane były przy użyciu czcionki o zbyt małym rozmiarze (poniżej 1,2 mm).

Podczas weryfikacji etykiet na butelkach wina inspektorzy stwierdzili ponadto zamieszczenie określeń stanowiących odniesienie do obszarów geograficznych, np. „Podkarpacia”, „Jury Krakowsko-Częstochowskiej” niedozwolonych dla win bez ChNP lub ChOG. Wykryto także przypadek bezprawnego zamieszczenia chronionego określenia tradycyjnego „Reserve”, które zostało zastrzeżone dla win z ChNP.

Kontrola planowa obejmująca wina z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Polski, została przeprowadzona po raz drugi. Poprzednia kontrola planowa jakości handlowej tych produktów miała miejsce w 2019 roku i dotyczyła dodatkowo fermentowanych napojów winiarskich.

**WYKRES 1. PORÓWNANIE WYNIKÓW KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ WINA Z WINOGRON POCHODZĄCYCH Z UPRAW WINOROŚLI POŁOŻONYCH NA TERYTORIUM POLSKI PRZEPROWADZONYCH W 2019 I 2020 ROKU [UDZIAŁ PARTII Z NIEPRAWIDŁOŚCIAMI (%)]**



Porównując rezultaty działań IJHARS w 2020 roku z wynikami kontroli z poprzedniego roku, można zauważyć, że udział liczby partii niezgodnych z deklaracją producenta w zakresie parametrów fizykochemicznych zmniejszył się, natomiast udział liczby partii win niewłaściwie oznakowanych znacznie wzrósł. W wyniku przeprowadzonej oceny cech organoleptycznych win w 2020 roku nie stwierdzono nieprawidłowości, natomiast w 2019 roku nie przeprowadzono kontroli w tym zakresie (wykres 1).

Jak pokazują wyniki kontroli przeprowadzonej w II kwartale 2020 roku, udział partii wina o niewłaściwych parametrach fizykochemicznych był na niskim poziomie – zakwestionowano tylko 1 partię, w której stwierdzono niezgodną z deklaracją zawartość alkoholu. Niepokojące jest jednak to, że ponad połowa skontrolowanych partii posiadała nieprawidłowe oznakowanie.

### Kontrole IJHARS na wniosek producentów wina

Organy IJHARS zaangażowane są w prowadzenie certyfikacji wina z określonego rocznika i z określonej odmiany winorośli. Procedura ta jest dobrowolna i umożliwia umieszczenie w oznakowaniu wina dodatkowych informacji o roczniku lub nazwie odmiany winorośli, z których winogron zostało ono wyprodukowane. Ustawowy termin składania wniosków o przeprowadzenie certyfikacji w danym roku gospodarczym upływa 15 sierpnia. Procedura certyfikacji obejmuje kontrole uprawy winorośli prze-

prowadzane przez WIORIN oraz kontrole wyrobu i rozlewu wina realizowane przez WIJHARS. Ostatecznie wnioskodawca uzyskuje od Wojewódzkiego Inspektora JHARS decyzje w sprawie nadania numeru identyfikacyjnego dla każdej wyprodukowanej partii wina z określonego rocznika lub określonej odmiany winorośli. Numer taki umieszcza się na etykiecie certyfikowanego wina. Wraz z decyzją stanowi on swoisty dowód na poparcie prawdziwości danych o roczniku i odmianie winorośli, z której winogron wyprodukowano dane wino.

Według stanu na koniec roku winiarskiego 2019/2020 organy IJHARS certyfikowały dotychczas ponad 2 tys. partii wina o łącznej objętości prawie 27 tys. hl. Najwięcej partii zostało certyfikowanych jednocześnie w zakresie rocznika i nazwy odmiany winorośli (tabela 2). Jednak warto zwrócić uwagę, że dane te nie są ostateczne – część wnioskodawców butelkuje wyprodukowane wina w późniejszym terminie (nawet w kolejnych latach gospodarczych). Certyfikację wina realizowały WIJHARS w: Białymstoku, Bydgoszczy, Katowicach, Kielcach, Krakowie, Lublinie, Łodzi, Opolu, Poznaniu, Rzeszowie, Szczecinie, Warszawie, Wrocławiu i Zielonej Górze. Statystyki te wskazują na duże zainteresowanie producentów możliwością znakowania wina informacjami o roczniku oraz o odmianach winorośli, z których winogron zostało ono wyprodukowane, co przekłada się na dostępność certyfikowanych win dla konsumentów.

**TABELA 2. DANE DOTYCZĄCE CERTYFIKACJI WINA  
(STAN NA 31.07.2020 R.)**

Rok gospodarczy	Liczba podmiotów		Certyfikowane wina							
	Znajdujących się w ewidencji	Wnioskujących o certyfikację	Ogółem		Z określonego rocznika		Z określonej odmiany winorośli		Z określonego rocznika i określonej odmiany winorośli	
			Liczba partii	Ilość [hl]	Liczba partii	Ilość [hl]	Liczba partii	Ilość [hl]	Liczba partii	Ilość [hl]
2012/2013	35	10	76	442	21	55	-	-	55	387
2013/2014	49	12	94	945	3	22	-	-	91	923
2014/2015	76	17	125	1343	3	69	-	-	122	1274
2015/2016	103	31	212	2991	14	147	-	-	198	2844
2016/2017	151	46	271	4037	8	80	4	62	259	3895
2017/2018	202	62	319	4072	6	44	2	38	311	3990
2018/2019	230	81	546	8375	11	413	3	23	532	7939
2019/2020	294	115	422	4723	21	208	-	-	401	4515
<b>RAZEM</b>			<b>2065</b>	<b>26928</b>	<b>87</b>	<b>1038</b>	<b>9</b>	<b>123</b>	<b>1969</b>	<b>25767</b>

Marta Modzelan

## MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO – 44. POLSKA NAZWA ZAREJESTROWANA W SYSTEMIE CHNP, CHOG I GTS

W dniu 29 lipca 2020 r. w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych zarejestrowana została nazwa *miód spadziowy z Beskidu Wyspowego* (ChNP). To 44. polski produkt zarejestrowany w unijnym systemie.

Cały proces produkcji miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego jest rejestrowany, co umożliwia całkowite odtworzenie każdego z etapów produkcji. Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego może być pozyskiwany tylko w pracowniach pasiecznych zlokalizowanych na terenie powiatu limanowskiego i myślenickiego (województwo małopolskie), posiadających stosowne zezwolenia i zarejestrowanych w Powiatowych Inspektoratach Weterynarii. Obowiązek rozlewania miodu do opakowań detalicznych lub hurtowych na obszarze jego pozyski-

wania, związany jest z tradycyjnie stosowaną praktyką mającą na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu, jak i w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem chronionego miodu. Pszczelarze produkujący i konfekcjonujący miód spadziowy z Beskidu Wyspowego oraz podmioty zajmujące się skupowaniem i konfekcjonowaniem tego miodu, są zobowiązani do stosowania jednego wzoru etykiety. Na etykiecie, obok nazwy produktu, powinien zostać umieszczony symbol Chronionej Nazwy Pochodzenia lub ten symbol oraz napis „Chroniona Nazwa Pochodzenia”. System jednolitych etykiet gwarantuje właściwą jakość oraz łatwą identyfikację produktu.



Źródło: MRiRW

Surowcem do produkcji miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego jest spadź jodłowa z górskich lasów jodłowych Beskidu Wyspowego i niewielkiej części Beskidu Makowskiego zwanej Beskidem Myślenickim. Spadź początkowo ma barwę jasną, ale szybko dostają się do niej różne domieszki, takie jak ziarna pyłku kwiatowego lub zarodniki grzybów i glonów, które nadają miodowi spadziowemu z Beskidu Wyspowego charakterystyczną czarno-zieloną barwę. Po skryształizowaniu miód przybiera barwę zielono-szarą do brązowej. Miód charakteryzuje się również intensywnym aromatem, ze specyficznym, przypominającym żywicę zapachem.

Na obszarze Beskidu Wyspowego oraz Myślenickiego nie ma większych miast – powyżej 20 000 mieszkańców. Brak uciążliwych dla środowiska zakładów przemysłowych sprzyjał powstaniu wyjątkowego mikroklimatu. Obecnie dominują tam lasy buko-

wo-jodłowe, jedliny oraz bory mieszane jodłowo-świerkowe. Nasylenie lasów jodłą pospolitą jest największe w całej Polsce, przeciętnie wynosi powyżej 40%. Pobrane przez korzenie jodeł sole mineralne i mikroelementy, zostają skoncentrowane przez mszyce w lepkiej cieczy – czyli spadzi, która stanowi co najmniej 95% ogólnej zawartości spadzi w miodzie spadziowym z Beskidu Wyspowego. Maksymalnie 5% spadzi może pochodzić z drzew liściastych. Następnie spadz z igieł i gałązek jodły jest pobierana przez miejscowe pszczoły rasy kraińskiej, nazwane w latach 30-tych linią Dobra, które są w stanie zimować i zdobywać pokarm na terenach porośniętych puszcą jodłową (spadz jodłowa pojawia się dosyć późno, od końca czerwca do końca września, co jest bardzo niekorzystne dla pszczoł innych ras). Pszczoły linii Dobra wytworzyły szereg cennych cech umożliwiających przetrwanie, takich jak: odporność na choroby poprzez bardzo silny instynkt higieniczny, bardzo niewielkie zużycie pokarmu zimą, możliwe zimowanie na zapasach spadzi, ostrożne podejmowanie czerwienia na wiosnę oraz szybki rozwój po ustabilizowaniu się pogody.

Długa historia pszczelarstwa na obszarze dzisiejszego powiatu limanowskiego i myślenickiego przyczy-

niła się do wypracowania przez pszczelarzy zasad postępowania przy produkcji i pozyskiwaniu miodu spadziowego oraz hodowli pszczoł. Pierwszą selekcję pszczoł, o opisanych wcześniej cechach przeprowadzał w latach trzydziestych XX wieku Jan Czech, pszczelarz z Dobrej. Zaobserwowano, że miejscowe pszczoły najlepiej nadają się do zbioru miodu spadziowego, najszybciej go znajdują, najlepiej go przetwarzają i dlatego produkują najwartościowszy miód. Od 2014 roku linia Dobra objęta jest programem ochrony zasobów genetycznych, a na terenie Gmin Dobra i Tymbark jest utworzony obszar hodowli zachowawczej dla tych pszczoł. Dzięki unikaniu importowanych linii i krzyżówek pszczoł niedostosowanych do tamtejszych warunków klimatycznych, udało się utrzymać linię Dobra w niezmienionej postaci do czasów dzisiejszych.

Źródło informacji:

*Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. U. C 336/04 z 07.10.2019 r.),*

Wniosek o rejestrację nazwy pochodzenia/oznaczenia geograficznego produktu rolnego lub środka spożywczego – Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego.



Źródło: MRiRW

## Podsumowanie roku kontrolnego 2018/2019 w kontroli ex-post IJHARS

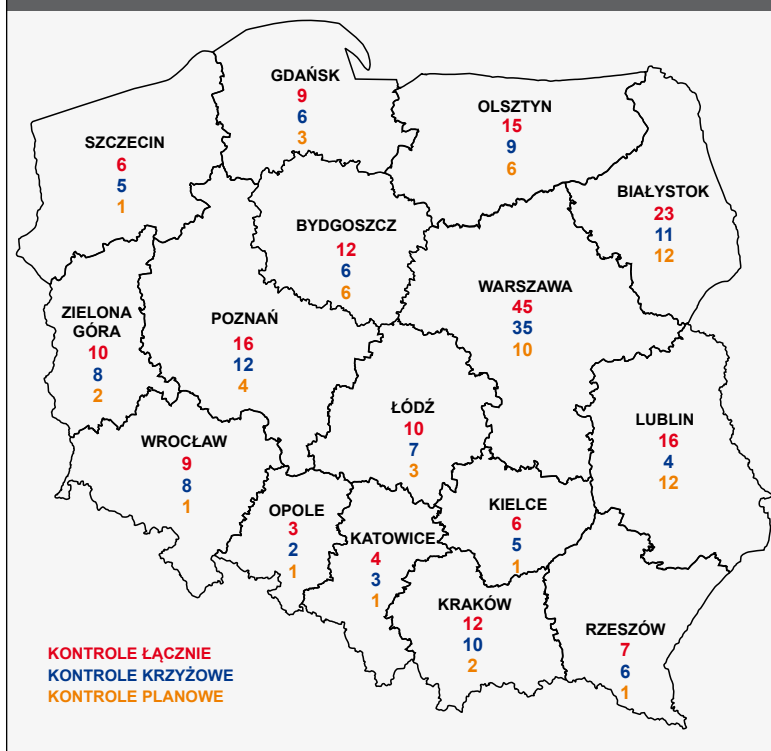
Wykonanie planu kontroli ex-post<sup>1</sup>

W roku kontrolnym 2018/2019 Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) objęła kontrolą łącznie 66 beneficjentów, którzy otrzymali pomoc z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG) na łączną kwotę 5 797 844 euro. Kontrole przeprowadzono za okres roku budżetowego 2016/2017 w zakresie 9 mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej (WPR). W roku kontrolnym 2018/2019 IJHARS dysponowała 56 inspektorami przeprowadzającymi kontrole ex-post. Największą kwotę wsparcia, tj. 2 474 158 euro otrzymali beneficjenci uczestniczący w mechanizmie na rynku wewnętrznym *Pomoc z tytułu wyrównania ceny sprzedaży świń z przeznaczeniem do uboju*

w ramach nadzwyczajnej pomocy dostosowawczej (tzw. ASF).

IJHARS w roku kontrolnym 2018/2019 wykonała łącznie 203 kontrole, w tym: 66 kontroli planowych i 137 kontroli krzyżowych. Najwięcej kontroli planowych przeprowadził WIJHARS w Białymstoku (12). Podczas wykonywania kontroli ex-post często zlecane są kontrole krzyżowe, których celem jest pozyskanie informacji i dokumentów mających w całości potwierdzić prawidłowość działań podmiotów korzystających z pomocy finansowej lub wykazać niezgodności. Największą liczbę kontroli krzyżowych przeprowadził WIJHARS w Warszawie (35). Znaczącą liczbę kontroli krzyżowych wykonały także WIJHARS w Poznaniu (12), Białymstoku (11) i Krakowie (10).

MAPA 1. LICZBA KONTROLI EX-POST WYKONANYCH PRZEZ WIJHARS W ROKU KONTROLNYM 2018/2019



Zgodnie z artykułem 83 RPEiR 1306/2013 w ramach tzw. „pomocy wzajemnej” na wniosek IJHARS czeskie, duńskie, holenderskie, niemieckie i hiszpańskie służby kontrolne przeprowadziły 10 kontroli ex-post w obszarze mechanizmów WPR:

- „Pomoc w formie refundacji kosztów zakupu jałówek hodowlanych ras mlecznych” (7),
- Program „Owoce i warzywa w szkole” (3).

Wnioski wystosowały WIJHARS we: Wrocławiu (6), Warszawie (1), Krakowie (2) i Poznaniu (1).

## Wyniki kontroli ex-post

Wynikiem kontroli ex-post jest potwierdzenie prawidłowego funkcjonowania i realizacji wypłat przez beneficjenta bądź stwierdzenie nieprawidłowości finansowych.

W roku kontrolnym 2018/2019 na 66 wykonanych kontroli planowych IJHARS stwierdziła 20 nieprawidłowości finansowych<sup>2</sup>. Łączna kwota stwier-

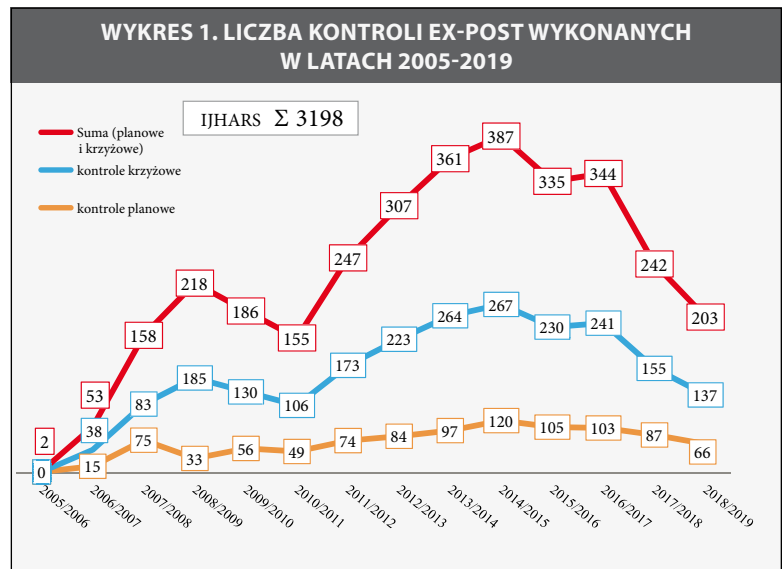
<sup>1</sup> Kontrole wykonywane przez IJHARS były zgodnie z art. 17c ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1306/2013. Celem kontroli ex-post było potwierdzenie prawidłowości działań beneficjentów biorących udział w mechanizmach Wspólnej Polityki Rolnej (WPR) i otrzymujących płatności z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG).

<sup>2</sup> Nieprawidłowość finansowa – zgodnie z art. 2 RPEiR 1306/2013 za nieprawidłowość w rozumieniu art. 1, ust. 2 RR 2988/95 należy uważać jakiegokolwiek naruszenie prawa wspólnotowego wynikające z działania lub zaniechania ze strony podmiotu gospodarczego, które spowodowało lub mogło spowodować szkodę w ogólnym budżecie Wspólnot, poprzez obniżenie lub utratę dochodów pochodzących ze środków własnych pobieranych bezpośrednio w imieniu Wspólnot lub też w związku z obciążeniem budżetu wspólnotowego nieuzasadnionym wydatkiem.

dzonych nieprawidłowości finansowych wyniosła **1 095 425 zł**. Na dzień 10.09.2020 r. Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ustosunkowała się pozytywnie do 20 wykazanych nieprawidłowości, uznając je na łączną kwotę **129 890 zł**.

Nieprawidłowości finansowe zostały stwierdzone przez IJHARS w obszarze 5 mechanizmów WPR, tj.:

- *Pomoc w formie refundacji kosztów zakupu jałówek hodowlanych ras mlecznych* – 10 nieprawidłowości na 18 kontroli ogółem,
- *Pomoc z tytułu wyrównania ceny sprzedaży świń z przeznaczeniem do uboju w ramach nadzwyczajnej pomocy dostosowawczej* – 5 nieprawidłowości na 28 kontroli ogółem,
- *Program Owoce i warzywa w szkole* – 3 nieprawidłowości na 6 kontroli ogółem,
- *Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw* – 1 nieprawidłowość na 3 kontrole ogółem,
- *Kwotowanie produkcji mleka* – 1 nieprawidłowość na 19 kontroli ogółem.



Inspekcja od 2005 roku przeprowadziła w sumie już 3198 kontroli. W roku kontrolnym 2018/2019 zgłosiła o większą liczbę kontroli ex-post krzyżowych do przeprowadzenia przez inne państwa członkowskie UE w stosunku do roku kontrolnego 2017/2018.

## MIÓD – CO WARTO WIEDZIEĆ

Małgorzata Staniszewska

Miód ... pierwsze skojarzenie ... naturalnie słodki, zdrowy produkt o złocistej barwie, przyjemnym smaku i zapachu, często spożywany samodzielnie, ale idealny również jako dodatek do wielu potraw i napojów.

Już w starożytności używano miodu do słodzenia posiłków oraz twierdzono, że zapewnia on siłę, zdrowie i długowieczność. Dziś, miód dalej stosowany jest z powodzeniem jako środek słodzący, będący zamiennikiem rafinowanego cukru oraz uważany jest jako charakteryzujący się bardzo korzystnym oddziaływaniem na organizm człowieka, posiadającym właściwości lecznicze i zapobiegające niektórym schorzeniom.

Należy zauważyć, że na przestrzeni lat dla miodu jako produktu żywnościowego przeznaczonego do spożycia przez człowieka opracowano katalog szczegółowych wymagań dotyczących jego charakterystycznych właściwości oraz składu che-

micznego. Normy te zostały opracowane zarówno na poziomie światowym – Codex Alimentarius – „Standard for Honey” (CODEX STAN 12-1981) jak i unijnym – Dyrektywa Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do miodu wraz z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady nr 2014/63/UE zmieniającą ww. akt prawa. Do prawa krajowego ww. dyrektywy zostały implementowane poprzez przyjęcie do stosowania Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 03 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych środków spożywczych.

W świetle przepisów, w Polsce obowiązuje jedna definicja miodu, która mówi, że *miód* jest naturalnie słodką substancją produkowaną przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin, lub wydalin owadów wysysających żywe części roślin, zbieranych przez pszczoły, przerabiany przez łączenie specyficznych substancji z pszczoł, składanych, odwodnionych, gromadzonych i pozostawionych w plastrach miodu do dojrzewania. W obowiązujących przepisach wyraźnie zapisano, iż tylko produkt wypełniający definicję może być oznakowany jako „miód”. W związku z powyższym zakupując produkt na etykiecie którego zamieszczono nazwę „miód” należy spodziewać się produktu naturalnego, składającego się zasadniczo z różnych cukrów, przeważnie fruktozy i glukozy, jak również innych substancji, takich jak kwasy organiczne, enzymy oraz stałe cząstki pochodzące ze zbioru miodu. Należy wspomnieć, że przepisy ograniczają również ludzką ingerencję, która mogłaby zmienić skład miodu. Zakazany jest dodatek do miodu jakichkolwiek składników żywności obcych jego składowi np. cukru, syropu cukrowego czy skrobi, jak również innych dodatków do żywności np. barwników, pozwalając tym samym na zachowanie naturalnej charakterystyki miodu.

Z punktu widzenia konsumenta istotną informacją umieszczoną w oznakowaniu miodu jest dookreślenie jego rodzaju i odmiany. Warto jednak zauważyć, iż podawanie pełnej nazwy rodzaju i odmiany miodu jest nieobowiązkowe dla miodu:

- odsączonego (uzyskanego przez odsączenie odkrytych plastrów bez czerwiu),
- odwirowanego (otrzymanego przez odwirowanie odkrytych plastrów bez czerwiu),
- wytłoczonego (uzyskanego przez wyciskanie plastrów bez czerwiu, nawet z zastosowaniem umiarkowanego podgrzewania nieprzekraczającego 45°C).

W oznakowaniu wyżej wymienionych rodzajów miodu ich pełną nazwę rodzaju i odmiany można zastąpić wyrazem „miód”. Możliwość ta nie dotyczy natomiast takich rodzajów miodu jak: miód przefiltrowany, sekcyjny, z plastrami i miód piekarniczy (przemysłowy). Uwzględniając powyższe wydaje się jednak, że pomimo iż przepisy dopuszczają pewne uproszczenia, to podawanie w oznakowaniu, w określonych przypadkach, wyłącznie nazwy „miód” nie przyniesie korzyści ani producentowi miodu, ani tym bardziej konsumentowi. Umiesz-

czenie w oznakowaniu pełnej nazwy rodzaju i odmiany miodu prowadzi do tego, że czytając etykietę możemy dokonać świadomego wyboru produktu, zgodnego z naszymi preferencjami i oczekiwaniami, które często mają związek nie tylko z walorami organoleptycznymi tego wyrobu, ale również leczniczymi. Warto zaznaczyć, iż w zależności od pochodzenia rozróżniamy rodzajowo miód nektarowy (kwiatowy), spadziowy i nektarowo-spadzio- wy. Odmiana miodu nektarowego określana jest poprzez podanie nazwy rośliny, której procentowa zawartość pyłku, będącego naturalnym komponentem specyficznym dla miodu, występuje w znacznej przewadze np. miód nektarowy lipowy, rzepakowy czy gryczany lub w przypadku pochodzenia z wielu roślin – miód wielokwiatowy. Dla miodu spadziowego określono dwie odmiany tj. miód ze spadzi liściastej lub miód ze spadzi iglastej. W miejscu tym należy szczególnie podkreślić, iż w przypadku miódów nektarowych, w których żaden z pyłków nie występuje w znacznej przewadze, w oznakowaniu nie dopuszczalne jest podanie odmiany określonej nazwą jednej rośliny na podstawie innych właściwości tego miodu. Taki sposób postępowania może wprowadzać w błąd co do właściwości środka spożywcze- go. Kiedy żaden z pyłków nie występuje w znacznej przewadze mamy do czynienia z miodem wielokwiatowym. Warto zauważyć, że zawartość pyłków w miodach nektarowych jedno-odmianowych badana jest przez organy kontrole, w tym przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych podczas różnego rodzaju kontroli, co chroni nas, konsumentów przed wprowadzaniem na rynek produktów zafałszowanych.

Idąc dalej, mając na uwadze interesy konsumentów, należy szczególnie zwrócić uwagę na inny obok pyłku, naturalny składnik miodu, a mianowicie enzymy. Wszyscy wiemy, że miód jest produktem szczególnej natury, a istotny wpływ mają na to właśnie zawarte w nim enzymy, stanowiące jego główną siłę biotyczną. Enzymy zawarte w miodzie pochodzą przede wszystkim z organizmu pszczoł, jedynie znikoma ilość pochodzi ze zbieranego pyłku i nektaru. Do najważniejszych enzymów zawartych w miodzie zalicza się  $\alpha$ -glukozydazę (inwertazę),  $\alpha$  i  $\beta$  – amylazy (zwane diastazą), oksydazę glukozową, katalazę oraz fosfatazę. Wskaźnikiem enzymatycznej aktywności miodu jest tzw. liczba diastazowa, której wartość można oznaczyć podczas badań laboratoryjnych. Zgodnie z obowiązującym w Polsce



rozporządzeniem w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu ilościowa zawartość enzymów w miodzie winna wynosić dla wszystkich rodzajów miodów nie mniej niż 8 (wg skali Schade). Miody dobrej jakości posiadają wysoką aktywność enzymatyczną, a ich liczba diastazowa jest często wyższa od 20. Warto zauważyć, że najwyższą liczbą diastazową odznaczają się miody spadziowe, zwłaszcza pozyskiwane ze spadzi liściastej. By jednak w pełni korzystać z dobrodziejstw miodu, w tym jego właściwości biotycznie-leczniczych należy wiedzieć jak go stosować i przechowywać. W miejscu tym należy szczególnie podkreślić, że podgrzewanie miodu w temperaturze powyżej 50°C niszczy jego ciała czynne biotycznie. Dlatego też, powinno się go spożywać w czystej postaci lub z pieczywem. Wielu z nas rozpuszcza miód w płynach np. mleku, wodzie czy herbacie, pamiętajmy jednak, że aby zachować jego cenne właściwości temperatura płynu nie powinna przekraczać 40°C. A zatem, rozpuszczenie miodu w gorącej herbacie poza słodkim smakiem nie przyniesie nam żadnych korzyści leczniczych. Aktywność enzymów maleje również podczas długiego przechowywania miodu w niesprzyjających warunkach. Zasadniczo miód ma bardzo długą datę minimalnej trwałości – często 3 lata od daty rozlewu, ale tylko przechowywanie we właściwych warunkach sprawi, że miód będzie posiadał swoje cenne właściwości przez tak długi okres. Na każdej etykiecie miodu znajdziemy informację, w jakich warunkach powinniśmy go przechowywać. Najczęściej warunki te określane są jako miejsce suche i chłodne, bez ekspozycji na działanie promieni słonecznych. Dobrym miejscem do przechowywania miodu jest lodówka, ale pamiętajmy wówczas o szczelnym zamknięciu opakowania, gdyż miód ma zdolność łatwego i szybkiego chłonięcia obcych zapachów. Nieszczelne zamknięcie opakowania sprzyja również fermentacji. Warto wspomnieć, że miód w temperaturze 17–18°C szybko krystalizuje i zamienia się w tzw. krupiec, jednak pamiętajmy, że nie ma to wpływu na jakość miodu, w temperaturze poniżej 0°C proces ten ulega zahamowaniu, natomiast w temperaturze 25–35°C następuje upłynnianie miodu. Wniosek jest jeden, jeżeli będziemy przechowywać miód w odpowiednich warunkach z pewnością długo będziemy cieszyli się jego walorami organoleptycznymi i zdrowotnymi.

Na zakończenie parę słów o etykiecie miodu ... co powinna zawierać? Jak wspomniano na początku musi zawierać:

- nazwę produktu – „miód”,
- pełną nazwę rodzaju i odmiany miodu [obowiązkowo dla miodu przefiltrowanego, sekcyjnego, z plastrami i miodu piekarniczego (przemysłowego), nieobowiązkowo dla miodu odsączonego, odwirowanego lub wytłoczonego],
- oznaczenie danych identyfikujących producenta,
- ilość netto,
- datę minimalnej trwałości,
- numer partii,
- warunki przechowywania,
- nazwę państwa lub państw pochodzenia, w których został zebrany, a w przypadku gdy miód pochodzi z więcej niż jednego państwa – informację: „mieszanka miodów pochodzących z UE”, albo „mieszanka miodów nie pochodzących z UE”, albo „mieszanka miodów pochodzących z UE i nie pochodzących z Unii Europejskiej”.

Dodatkowo w oznakowaniu miodu często możemy spotkać się ze wskazaniem daty rozlewu. Należy jednak zauważyć, że mimo iż nie jest to dana obowiązkowa i jej brak nie jest błędem, to wydaje się być pomocna przy ustaleniu świeżości miodu. Oznakowanie miodu w opakowaniach, z wyjątkiem miodu piekarniczego i miodu przefiltrowanego może być również uzupełnione informacjami o pochodzeniu z określonej rośliny, pochodzeniu z określonego regionu lub terytorium, specyficznych właściwościach jakościowych miodu, aczkolwiek dane te nie mogą wprowadzać nas konsumentów w błąd.

Podsumowując, miód to jeden z najbardziej wartościowych naturalnych produktów znanych człowiekowi. Ze względu na szereg korzystnych właściwości jakimi się charakteryzuje zdecydowanie warto włączyć ten produkt do swojej diety.

Źródło:

1. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz.U. z 2003 r. nr 181, poz. 1773 ze zm.)
2. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29 ze zm.)
3. Polska Norma PN-88/A- 77626 „Miód pszczeli”
4. „Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Technologia i ocena jakościowa” Wydanie II poprawione i uzupełnione. Redakcja Naukowa prof. dr hab. Franciszek Świdorski. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2003.

Anna Janasik

## 47. SESJA SEKCJI EKG/ONZ DO SPRAW STANDARYZACJI SADZENIAKÓW ZIEMNIAKA

Po raz pierwszy w historii Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Sadzeniaków Ziemiaka Grupy Roboczej do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (WP.7) Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ tegoroczna 47. sesja tej grupy ekspertów odbyła się w formie konferencji online.

Wirtualne spotkanie sekcji – w dwóch turach – odbyło się 25 i 26 czerwca 2020 r. Organizatorzy wydarzenia odnotowali rekordową frekwencję – udział 30 przedstawicieli z 19 państw. W spotkaniu uczestniczyły przedstawicielki Polski, reprezentujące Polską Izbę Nasiennictwa oraz GIJHARS. Forma wirtualna spotkania sprzyjała zainteresowaniu pracami sekcji i udziałowi delegacji, które w zwykłych warunkach nie mogły z różnych powodów uczestniczyć w spotkaniach sekcji w Genewie. Również Polska, niereprezentowana od lat na tym forum, miała swoich przedstawicieli zarówno z branży, jak i administracji rządowej.

Spotkanie rozpoczęła przewodnicząca sekcji Pani Hanna Kortemaa (Finlandia), która podkreśliła, że wybór wirtualnej formy posiedzenia pozwolił na kontynuację prac, pomimo kryzysu spowodowanego pandemią wirusa SARS-CoV-2.

W imieniu Sekretariatu WP.7 EKG/ONZ Pani Lilia-Anna Annovazzi-Jakab przywitała wszystkich uczestników spotkania oraz podziękowała delegatom za ich ogromne zaangażowanie, przygotowanie dokumentów oraz merytoryczne wsparcie. Ze względów formalnych poinformowała również o funkcjonującej międzysesyjnej procedurze zatwierdzania dokumentów, która umożliwiła uzgodnienie ostatecznego kształtu dokumentów po sesji. Dokumenty te będą przedstawione do zatwierdzenia na najbliższym posiedzeniu Grupy Roboczej do spraw Norm Jakości Produktów Rolnych (WP.7).

Zwróciła uwagę na utworzoną zakładkę UNECE Food Outlook na stronie EKG/ONZ, która zawiera przekazane przez administrację rządową oraz branżę informacje na temat wpływu COVID-19 na global-

ną gospodarkę. Poinformowała również delegację, że EKG/ONZ przyłączyła się do Koalicji Narodów Zjednoczonych na rzecz Zrównoważonych Systemów Żywnościowych, aby wesprzeć zespoły krajowe oraz stałych koordynatorów ONZ w tym kryzysie.

Na początku sesji delegaci zdecydowali, że ze względu na ograniczenia czasowe, zostaną omówione tylko wybrane zagadnienia.

### **Dlaczego norma EKG/ONZ na sadzeniaki ziemniaków wymaga zmian?**

Podczas spotkania sprawozdawców w USA w 2019 r. zwrócono uwagę, że ze względu na rozpoczęte prace nad wytycznymi dotyczącymi produkcji mini bulw należy dokonać przeglądu definicji materiału podstawowego uzyskanego z kultury tkankowej (ang. *Pre basic tissue culture-PBTC*) wraz z załącznikiem I do normy na sadzeniaki ziemniaków. W związku z tym, podczas tej sesji w pierwszej kolejności delegaci dyskutowali nad zaproponowanymi zmianami we wspomnianym wyżej obszarze normy. Zauważono konieczność aktualizacji nomenklatury nazw łacińskich chorób wywołanych przez bakterie i agrofagi.

Zdecydowano, że dalsze prace nad rewizją dokumentu będą prowadzone w ramach elektronicznej grupy roboczej (eGR) pod przewodnictwem Finlandii i przy współpracy Australii, Holandii, Niemiec i Wielkiej Brytanii. Wyniki prac eGR zostaną przedstawione podczas sesji online w drugiej połowie września br.

### **Jakie są aktualne metody badań laboratoryjnych na obecność chorób bakteryjnych?**

Prace nad ankietą dotyczącą metod badań laboratoryjnych na obecność chorób bakteryjnych były

prowadzone w ramach elektronicznej grupy roboczej (eGR) pod przewodnictwem USA oraz przy współpracy z Finlandią, Holandią, Izraelem i Wielką Brytanią. Zaproponowane zmiany do ankiety zostały omówione podczas poprzedniej 46. sesji GE.6 (2019 r.), a następnie na spotkaniu sprawozdawców w USA w 2019 r.

Podczas tegorocznej sesji przedstawiciel USA zaprezentował ostatnią wersję ankiety ze zmienioną strukturą. W formularzu utworzono oddzielne części wraz z pytaniami dla poszczególnych grup wywołujących takie choroby jak: Czarna nóżka, *Ralstonia* i *Clavibacter*. Uczestnicy zdecydowali, że zaraz po aktualizacji nazewnictwa naukowego zastosowanego w ankiecie, dokument zostanie zamieszczony na stronie EKG/ONZ. Sekretariat WP.7 EKG/ONZ poinformuje wszystkich zainteresowanych o publikacji ankiety na stronie EKG/ONZ.

### **Jak przebiegają prace nad stabilnością kultury tkankowej i odnawialnością odmian w RPA?**

Przedstawicielka Republiki Południowej Afryki przedstawiła zagadnienie dotyczące odnawialności odmian uzyskanych z kultur tkankowych oraz protokoły, które stosuje się w jej kraju. Przekazała, jak wygląda cały proces związany z odnawialnością odmiany oraz ze szczegółami omówiła kolejne etapy, takie jak: wybór lokalizacji, pierwsza i druga ocena oraz selekcja materiału, testowanie liści na obecność chorób o podłożu wirusowym, uprawa sadzeniaków, ocena sadzeniaków, wybór właściwych klonów, diagnostyka na poziomie *in vitro*, ponowna ocena pod względem chorób wirusowych i bakteryjnych, ocena kiełków za pomocą światła rozproszonego, testowanie DNA próbki oraz zatwierdzenie do dystrybucji wybranych klonów. Szczegółowe informacje przekazane przez przedstawiciela RPA zostały ujęte w dokumencie ECE/CTCS/WP.7/GE.6/2020/6, który znajduje się na stronie EKG/ONZ, w części poświęconej pracom Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Sadzeniaków Ziemiaka.

### **Na jakim etapie są prace nad projektem wytycznych w zakresie produkcji minibułw?**

Prace nad wytycznymi w zakresie produkcji minibułw były prowadzone w ramach grupy roboczej (eGR) pod przewodnictwem Australii oraz przy współpracy Francji, Holandii, Republiki Południowej Afryki, Nowej Zelandii, jak również Europejskiego Stowarzyszenia Producentów Nasion.

Podczas sesji online dokonano ponownego przeglądu zaproponowanych zmian do wytycznych dotyczących produkcji minibułw, w szczególności w zakresie autoryzacji i zatwierdzania procedur dotyczących systemów produkcji, badania, kontroli i części laboratoryjnej. Podczas dyskusji zwrócono uwagę, że zapisy w przewodniku są ściśle związane ze zmianami w normie na sadzeniaki ziemniaka oraz poszczególnymi do niej załącznikami. Dlatego zdecydowano, że prace nad tymi dokumentami będą prowadzone równolegle. Dodatkowo weryfikacji wymagają wszystkie przepisy odnoszące się do Międzynarodowych Norm dla Środków Fitosanitarnych. Ze względu na ograniczenia czasowe nie została omówiona część 4. dokumentu dotycząca produkcji minibułw ziemniaka.

W związku z tym Sekcja Branżowa zdecydowała, że dalsze prace na projekcie przewodnika będą prowadzone w ramach istniejącej eGR, a zmieniony projekt dokumentu będzie przedmiotem obrad na kolejnej sesji w 2021 roku.

### **Czy ziemniaki są już produkowane z nasion?**

Zagadnienie produkcji ziemniaków z nasion zostało przedstawione przez reprezentanta Holandii, który poinformował, że kilka firm w jego kraju jest zaangażowanych w projekty naukowo-doświadczalne w zakresie hodowli ziemniaków z nasion. Dodał, że do tej pory tylko jedna odmiana Oliver F1, w celu zdobycia większego doświadczenia w tym zakresie, została włączona na listę projektów innowacyjnych realizowanych w ramach programów Unii Europejskiej. Nasiona ziemniaków są badane pod względem odrębności, stabilności i jednolitości. Przedstawiciel Zimbabwe przekazał, że w jego kraju holenderska firma złożyła wniosek o rejestrację nasion ziemniaka. Tak więc może okazać się, że realna produkcja ziemniaków w tej technologii rozpocznie się tam szybciej niż w Europie. Czyżby to był nowy obszar, w którym rozpocznie prace sekcja? Pokaże to zapewne niedaleka przyszłość.

### **Co nowego w sekcji w zakresie wymiany wiedzy i budowania potencjału?**

Pod przewodnictwem Australii została opracowana aplikacja online *Przewodnik dla sadzeniaków ziemniaków w zakresie chorób, agrofagów oraz wad*, do której link (<https://hort.azurewebsites.net/#!/search>) znajduje się na stronie EKG/ONZ. Delegaci dyskutowali nad możliwością przekazywania aktualnych

informacji do zamieszczenia w tej aplikacji oraz ich dostępności w innych językach.

Od 31 maja do 3 czerwca 2021 r. w Dublinie odbędzie się 11 Międzynarodowy Kongres Ziemniaka. Więcej informacji na stronie organizatorów wydarzenia. Przed kongresem odbędą się warsztaty dla ekspertów z branży ziemniaczanej organizowane przez Sekretariat WP.7 EKG/ONZ.

### Co będzie przedmiotem obrad sesji w 2021 roku?

Sekcja branżowa zdecydowała o włączeniu do porządku obrad przyszłej sesji następujących spraw:

- rewizja całej normy na sadzeniaki ziemniaka
- projekt przewodnika dotyczącego produkcji mini-bulw ziemniaka
- metody badań bulw w stanie spoczynku na obecność wirusów
- wstępne dane dotyczące wyników ankiety dotyczącej metod badań laboratoryjnych na obecność chorób bakteryjnych
- przewodnik dotyczący budowania potencjału
- budowanie potencjału – aktualne informacje w zakresie możliwości tworzenia platformy wy-

miany wiedzy i jej źródeł, zamieszczania materiałów, zdjęć, filmów związanych z pracą sekcji

- wielkość partii sadzeniaków ziemniaka
- choroby i agrofagi: *Liberibacter* i Tomato Potato Psyllid
- problemy z wirusem: The potato mop top-PMTV
- rewizja krajowych systemów certyfikacji i aktualizacja listy odmian.

### Kiedy będzie następna sesja i kto będzie jej przewodniczył?

Sekretariat przekazał, że następna sesja została zaplanowana na 18–19 marca 2021 r. Natomiast w jakiej formie (online, spotkanie fizyczne w Genewie, forma hybrydowa), o tym zainteresowane strony zostaną poinformowane na początku przyszłego roku.

Delegaci wybrali na przewodniczącą sekcji Panią Hannę Kortemaa (Finlandia) oraz wiceprzewodniczących Panią Nina Zidack (USA) oraz Pana Nigel Crump (Australia).



Źródło: Pixabay

# PRZYGOTOWANIA DO 43. SESJI KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO

Magdalena  
Kowalska

Pandemia COVID-19 doprowadziła do odwołania wszystkich fizycznych posiedzeń Komisji Kodeksu Żywnościowego (KKŻ) w 2020 roku, a sekretariat KKŻ wraz z przewodniczącym i wiceprzewodniczącymi tej organizacji oraz przewodniczącymi komitetów aktywnie pracowali nad znalezieniem sposobów na zapewnienie ciągłości pracy KKŻ.

28 czerwca 2020 roku odbyło się seminarium w formie wideokonferencji (CAC) na temat działań tej organizacji w czasie pandemii oraz przygotowań do wirtualnej 43. sesji KKŻ.

Wzięło w nim udział ponad 290 uczestników z 85 państw członkowskich KKŻ oraz obserwatorzy z 40 organizacji. Spotkanie było między innymi próbą organizacji sesji KKŻ w formie zdalnej, aby lepiej zrozumieć jak się przygotować i czego oczekiwać od posiedzenia tak dużej organizacji w formie wirtualnej. W tym celu testowano różne narzędzia komunikacji, w tym krótkie, ukierunkowane interakcje z publicznością, pytania i odpowiedzi oraz czat online. Spotkanie potwierdziło ogólne zainteresowanie wirtualną sesją KKŻ, ale również podkreśliło potrzebę jasnych wskazówek, jak skutecznie uczestniczyć w takim spotkaniu.

Podczas spotkania sekretarz KKŻ wyraził nadzieję, że uda się zwołać posiedzenie Komisji w sposób, który pozwoli na osiągnięcie postępu w kluczowych kwestiach, takich jak ostateczne przyjęcie norm i przyjęcie dokumentów na 5. stopniu procedury, zatwierdzenie nowych prac oraz ich przerwanie, odwołanie norm, poprawki do norm oraz zatwierdzenie koordynatorów regionalnych.

Jednakże, biorąc pod uwagę regulamin wewnętrzny Kodeksu, zwołanie sesji wirtualnej oznacza zawieszenie szeregu zasad dotyczących takich kwestii, jak miejsce, w którym powinno się odbyć posiedzenie, sposób podejmowania decyzji oraz możliwość przeprowadzenia wyborów.

W sierpniu 2020 roku państwa członkowskie otrzymały proponowaną, skróconą agendę sesji oraz listę procedur Komisji Kodeksu Żywnościowego, które muszą być zawieszone, aby umożliwić przeprowa-

dzenie sesji w formie zdalnej. Do najistotniejszych zawieszonych procedur należą:

- przyjęcie dokumentów przez głosowanie w przypadku niemożności osiągnięcia konsensusu (w przypadku sesji zdalnej nie jest możliwe głosowanie)
- zasada maksymalnie trzykrotnej rocznej kadencji przewodniczącego i wiceprzewodniczących KKŻ (w tym roku planowane były wybory nowych reprezentantów, które nie są możliwe w formie zdalnej i nie odbędą się).

Według procedur zawieszenie zasad wymaga potwierdzenia ze strony co najmniej dwóch trzecich członków KKŻ, co stanowi 126 państw. Ostatecznie 136 państw odpowiedziało pozytywnie na propozycję zawieszenia niezbędnych procedur, a tym samym przeprowadzenia sesji w formie zdalnej.

Wirtualna 43. sesja KKŻ odbędzie się w dniach 24, 25 i 26 września oraz 12 października 2020 r. 19 października zaplanowano przyjęcie przez państwa członkowskie raportu z sesji.

W dniu 11 września 2020 r. sekretariat KKŻ zorganizował kolejne seminarium internetowe dla wszystkich członków i obserwatorów, aby udzielić dalszych wskazówek dotyczących udziału w sesji. W międzyczasie sekretariat KKŻ opracował wytyczne dotyczące zdalnej sesji, opublikował również odpowiedzi na wiele pytań postawionych w trakcie pierwszego seminarium.

Do udziału w sesji przygotowywała się także Unia Europejska i jej państwa członkowskie. W dniach 24 czerwca i 7 września 2020 r. odbyły się wirtualne spotkania Grupy Roboczej Rady UE do spraw Kodeksu Żywnościowego, na których omówiono stanowiska UE do wszystkich punktów agendy zbliżającej się sesji.

Marzena Chacińska

## RELACJE UE-ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO OD 1 STYCZNIA 2021

Spotkanie z Komisją Europejską (KE) w sprawie stanu przygotowań do zakończenia okresu przejściowego w relacjach UE-Zjednoczone Królestwo po Brexit odbyło się 28 sierpnia 2020 r. w formie wideokonferencji

W spotkaniu udział wzięli przedstawiciele polskiej administracji m.in. z Kancelarii Prezesa Rady Ministrów, Ministerstwa Infrastruktury, Ministerstwa Rozwoju, Ministerstwa Sprawiedliwości, Ministerstwa Finansów, Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz jednostek podległych, w tym GIW, PIORiN i GIJHARS (Biuro Współpracy Międzynarodowej).

Konferencja miała na celu omówienie stanu przygotowań do zakończenia okresu przejściowego po Brexit oraz udzielenie przez KE odpowiedzi na pytania strony polskiej.

Komisja Europejska przypomniała, że 9 lipca 2020 r. opublikowała Komunikat do Parlamentu Europejskiego, Rady, Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego i Komitetu Regionów dotyczący gotowości na zmiany po zakończeniu okresu przejściowego między Unią Europejską (UE) a Zjednoczonym Królestwem Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej (Zjednoczone Królestwo). Głównym celem Komunikatu jest przedstawienie najważniejszych zmian, które nastąpią bez względu na wynik trwających negocjacji przyszłych relacji między UE a Zjednoczonym Królestwem, które – zgodnie z umową o wystąpieniu od 1 lutego 2020 r. – nie jest państwem członkowskim UE oraz nie uczestniczy w procesie decyzyjnym Unii. 1 stycznia 2021 r. zakończy się okres przejściowy umożliwiający Zjednoczonemu Królestwu udział w jednolitym rynku UE oraz unii celnej, co będzie skutkowało brakiem swobodnego przepływu osób, towarów i usług.

KE podkreśliła, że obecnie 100% sił UE jest skoncentrowanych na negocjacjach warunków nowych relacji ze Zjednoczonym Królestwem od 1 stycznia 2021 r. oraz na uniknięciu scenariusza bezumownego. Zjednoczone Królestwo nie wykazuje niestety otwarcia, aby szczegółowo dyskutować o wymaga-

niach i warunkach obrotu handlowego towarami rolno-spożywczymi. Pomimo wielu wysiłków ze strony KE dotychczas nie ma szczegółowych informacji i pewności jak wymagania te zmienią się od stycznia 2021 roku.

Zawiadomienie pt. „Wystąpienie Zjednoczonego Królestwa z UE a prawo żywnościowe UE oraz przepisy UE dotyczące systemów jakości”, zrewidowane ostatnio 20 marca 2020 r., pozostaje wciąż aktualne i będzie na bieżąco zmieniane w świetle nowych uzgodnień ze Zjednoczonym Królestwem UK.

Zdaniem Komisji Europejskiej należy zakładać, że jako punkt startowy od stycznia 2021 roku w Zjednoczonym Królestwie będzie obowiązywała dotychczasowa legislacja UE, ale stopniowo Zjednoczone Królestwo będzie odchodziło od niej na rzecz krajowych przepisów i wymagań.

Już obecnie na stronie rządowej <https://www.gov.uk/guidance/food-standards-labelling-durability-and-composition> znaleźć można brytyjskie przepisy na niektóre produkty tj. chleb, mąkę, kakao, miód, cukier, tłuszcze i oleje.

KE przypomniała także, że Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej (UK) opublikowało szczegółowy przewodnik „The Border with the European Union Importing and Exporting Goods” (Border Operating Model), zawierający kompleksowy opis wymogów i procedur (administracyjnych, celnych, kontrolnych) na granicach, które mają wejść w życie od 1 stycznia 2021 r. w handlu między UE i UK. Szczegóły dostępne są na stronie internetowej IJHARS <https://www.gov.pl/web/ijhars/procedury-graniczne-w-relacjach-unii-europejskiej-i-zjednoczonego-krolestwa>.

### Canadian Food Inspection Agency Act (1997)

Trzecią regulacją prawną z obszaru przeciwdziałania fałszerstwom żywności jest Akt o ustanowieniu Kanadyjskiej Agencji Kontroli Żywności (*An Act to establish the Canadian Food Inspection Agency and to repeal and amend other Acts as a consequence*, S.C. 1997, Chapter 6).

Głównym celem powołania *the Canadian Food Inspection Agency (CFIA)* była potrzeba konsolidacji usług w ramach jednej agencji kontroli żywności, prowadząca do lepszej ochrony konsumenta oraz bardziej jednolitego i spójnego podejścia do wymogów bezpieczeństwa i jakości oraz systemów kontroli opartych na analizie ryzyka (z preambuły).

CFIA przejęła obowiązki kontroli żywności zawarte dotychczas w takich aktach jak: *the Fish Inspection Act* (kontrola ryb), *the Meat Inspection Act* (kontrola mięsa, przetworów oraz dobrostanu zwierząt), *the Canada Agricultural Products Act* (kontrola produktów rolnych), oraz *the Consumer Packaging and Labelling Act* (kontrola opakowań oraz znakowania żywności). CFIA jest podległa Ministrowi Rolnictwa i Przemysłu Spożywczego.

### Safe Food for Canadians Act, (S. C. Chapter 24, 2012)

Akt ten dotyczy produktów żywnościowych, w tym kontroli ich bezpieczeństwa w następujących wymiarach i obszarach: znakowanie, reklama, import i eksport, handel między prowincjami, stanowienie norm jakościowych oraz rejestracja i licencjonowanie osób, które wykonują określone czynności związane z żywnością, oraz stanowienie norm dla zakładów spożywczych i ich rejestracja. Innymi słowy jest to akt, który reguluje przede wszystkim postępowanie w zakresie bezpieczeństwa żywności w Kanadzie.

W akcie znajdują się zakazy jakie obowiązują w sprawie produkcji i obrotu żywnością, w tym m.in. zakaz: (i) importu artykułów spożywczych, które nie spełniają wymogów kanadyjskiego prawa żywnościowego, (ii) fałszowania i wprowadzającego w błąd znakowania żywności, (iii) reklamy wprowadzającej w błąd, (iv) produkcji oraz modyfikacji produktów żywnościowych w następstwie, których stają się one szkodliwe dla zdrowia i życia konsumentów, (v) przekazywania konsumentom nieprawdziwych informacji o żywności (sec. 4 – 19).

### Canada Agricultural Products Act, (R.S.C. 1985, Chapter 20, 1985)

Ostatnią w zbiorze regulacji w sprawie bezpieczeństwa żywności jest Ustawa regulująca obrót produktami rolnymi w imporcie, eksporcie i handlu między prowincjami oraz w sprawie zapewnienia krajowych norm i klas na pro-

dukty rolne, ich kontroli i klasyfikacji oraz w celu rejestracji zakładów oraz stanowienia norm dla tych zakładów.

Akt ustanawia dwa organy tj. Radę Arbitrażową [*The Board of Arbitration*, sec. 4(1)] oraz Trybunał Rewizyjny [*The Review Tribunal*, sec. 4.1(1)]. Zarówno Rada jak i Trybunał są tzw. sądami rejestrowymi. Mają prawo do występowania oraz przesłuchiwanie świadków, kontroli dokumentacji oraz wydawania zarządzeń w celu prowadzenia postępowań wyjaśniających. Rada i Trybunał ustanawiają zasady dotyczące: (a) praktyk i procedur przesłuchań w prowadzonych postępowaniach, (b) okresu i sposobu przedkładania wniosków w sprawach postępowań oraz (c) pracy Rady i Trybunału.

Poza omówionymi tu przepisami oraz instytucjami powołanymi do nadzoru i kontroli bezpieczeństwa żywności w Kanadzie, istnieją jeszcze instytucje oraz stosowne regulacje branżowe, odnoszące się wyłącznie do wybranych produktów, czy grup produktów. Do jednej z najstarszych zalicza się kontrola mięsa [(i) *Meat Inspection Act, R.S.C. 1985, Chapter. 25 (1st Supp.)*, (ii) *Meat Inspection Regulations, 1990, SOR/90-288*]<sup>3</sup> oraz kontrola ryb [(i) *Fish Inspection Act, R.S.C., 1985, c. F-12*, (ii) *Fish Inspection Regulations, C.R.C., c. 802*].

### Podsumowanie

Dorobek prawny kanadyjskiego prawa żywnościowego oraz doświadczenia w zakresie jego implementacji oraz egzekwowania, zasługują na wyjątkową uwagę oraz uważne poznanie.

Przed wszystkim dlatego, że dorobek ten kształtował się w wyjątkowo trudnych warunkach politycznych i społecznych. A pomimo tego rozwiązania wprowadzane już przez kolonie i prowincje, pomimo, że pod kontrolą Korony, często wyprzedzały działania podejmowane na terenie samej W. Brytanii.

Pierwsze akty prawne wprowadzające obowiązek kontroli towarów, normy jakościowe oraz penalizowanie nieprawidłowości w tym względzie, wprowadzono w Kanadzie już na początku XIX w. Parlament brytyjski akt o czystej żywności dla W. Brytanii uchwalił dopiero w 1860 r., lecz i tak dopiero druga jego nowelizacja z 1875 r. sprawiła, że prawo to zaczęło w ogóle działać. W tym samym 1875 r. dla Kanady uchwalony został akt (Chapter 8), który zakładał bezwzględne ściganie fałszerzy żywności. A Stany Zjednoczone „czekały” jeszcze ponad 30 kolejnych lat na uchwalenie swojego prawa o zapobieganiu fałszowaniu żywności (w 1906 r.).

<sup>3</sup> Inspekcja Mięsna powstała w 1896 r. w Ontario, a dla Całej Kanady w 1907. (Lauer, ss. 62 i 63).

Stanisław  
Kowalczyk

# HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (41):

## THE CANADIAN ADULTERATION ACT (1884), Część VI: WSPÓŁCZESNE REGULAJE ŻYWNOŚCIOWE

### Wstęp

Kanadyjskie prawo żywnościowe w zakresie przeciwdziałania fałszerstwom żywnościowym oraz zapewnienia odpowiedniej jakości produktom spożywczym ma długą i bogatą historię. Jest ona konsekwencją wysokiej pozycji rolnictwa w gospodarce tego kraju, jak i poziomu technicznego i organizacyjnego całego agrobiznesu. Obowiązujące aktualnie regulacje czerpią z tego dorobku, systematycznie go modyfikując i wzbogacając o nowe rozwiązania oraz propozycje.

Podstawy obecnego prawodawstwa w tym zakresie stanowią następujące akty prawne:

- *Food and Drugs Act*, (Consolidation 2018), R.S.C., 1985, Chapter F-27,
  - *Food and Drug Regulations*, (Consolidation 2018), C.R.C., Chapter 870,
- *Canadian Food Inspection Agency Act*, (Consolidation 2018), S.C. 1997, Chapter 6,
  - *Safe Food for Canadians Act*, (Consolidation 2014), S.C. 2012, Chapter 24,
- *Canada Agricultural Products Act*, (Consolidation 2015), R.S.C. 1985, Chapter 20 (4th Supp.)<sup>1</sup>.

### Food and Drugs Act (1985)

Podstawowy w tym pakiecie ustaw jest akt: *Food and Drugs Act*, (Chapter F-27). Zawiera on m.in. bieżącą definicję żywności do której zalicza się *każdy artykuł wytwarzany, sprzedawany lub przeznaczony do użycia jako pokarm lub napój dla ludzi, gumę do żucia i każdy składnik, który można mieszać z żywnością w jakiegokolwiek celu* (sec. 2). Jest to zatem ujęcie bardzo zbliżone do unijnej definicji żywności (środka spożywczego), zawartej w rozporządzeniu 178/2002.

Prawo zabrania sprzedaży żywności zanieczyszczonej, nieodpowiedniej do spożycia przez ludzi, wyprodukowanej ze składników zepsutych, w warunkach nie spełniających kryteriów sanitarnych oraz żywności zafałszowanej

(sec. 4). Także żywności, która poprzez pakowanie, reklamę lub ekspozycję może wprowadzać w błąd lub wywołać błędne wrażenie co do charakteru, wartości, ilości, składu, właściwości lub bezpieczeństwa [sec. 5 (1)].

Każde złamanie jakiegokolwiek postanowienia niniejszego aktu jest karane w wysokości do 50,0 tys. dolarów kanadyjskich, więzieniem do 6 miesięcy lub obiema karami łącznie w przypadku klasyfikacji czynu jako wykroczenie i do wysokości 250,0 tys. dolarów więzieniem do 3 lat, lub obiema karami łącznie w drodze postępowania sądowego w przypadku klasyfikacji czynu jako przestępstwo [sec. 31(1)].

### Food and Drug Regulations (2018)

Jest to akt uzupełniający, a jednocześnie uszczegóławiający w stosunku do aktu Chapter F-27. Nosi nazwę: *Przepisy dotyczące żywności i leków, Regulations Respecting Food and Drugs* (C.R.C., Chapter. 870). Jest on w dużym stopniu znacznie rozbudowaną wersją aktu *Food and Drug Regulations* (P.C. 5670) z 8 listopada 1949<sup>2</sup>. Akt zachował dawną strukturę z podziałem na zasady ogólne oraz standardy jakościowe (normy) dla wybranych produktów i grup produktów. Akt zawiera: *przepisy określające standardy skład, moc, czystość, jakość oraz inne właściwości artykułów żywnościowych oraz leków* (w punkcie A.01.002).

W akcie tym wyróżniono zasady ogólne odnoszące się do wszystkich rodzajów produktów objętych regulacją, czyli żywności, leków oraz pozostałych produktów i substancji (Part A) oraz zasady ogólne odnoszące się wyłącznie do żywności (Part B). W części ogólnej dotyczącej żywności znalazły się przepisy dotyczące: podstawowych definicji [jak np. składniki żywności, termin przydatności do spożycia, dodatki do żywności, kryteria zaliczania do konkretnych grup produktów np. mięsnych, tabela wartości odżywczej, standard jakościowy (*reference standard*), dzienne zapotrzebowanie, itd.], dozwolonych opakowań, szczegółowe zasady znakowania żywności oraz standardy na wybrane grupy produktów spożywczych.

<sup>1</sup> Wszystkie akty dostępne są na stronie: <http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/acts-and-regulations/list-of-acts-and-regulations/eng/1419029096537/1419029097256>.

<sup>2</sup> W 1952 r. akt ten uzyskał wersję skonsolidowaną.