

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 4 (20)/2010

ISSN 1896-9569



**27. Sesja CCEURO
w Warszawie str. 4**

Jakość jogurtów

str. 10



**Znakowanie
soków i nektarów**

str. 11

Słowo od Głównego Inspektora 1

WIADOMOŚCI 1

NADZÓR IJHARS

Zielona Góra – Winna Kraina
Grażyna Cisakowska, Justyna Magdziarz 8

VADEMECUM

Badania jakościowe jogurtów
Anna Gierasimiuk 10

Znakowanie soków i nektarów
Agnieszka Sudoł 11

WARTO WIEDZIEĆ

Misja kontrolna ds. klasyfikacji tusz wołowych
 w systemie EUROP i raportowania cen wołowiny
Arkadiusz Ramotowski 14

PRAWO

IJHARS walczy z nieprawidłowym
 znakowaniem żywności
Opr. JD 16

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (3)
 Dekret w sprawie chleba i piwa
Stanisław Kowalczyk IV str. okł.

Autorzy:

GRAŻYNA CISAKOWSKA

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Akademii Rolniczej w Poznaniu. Od 1999 roku pracownik Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych, później – Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Zielonej Górze. Obecnie starszy specjalista w Wydziale Kontroli.

ANNA GIERASIMIUK

Absolwentka kierunku: biologia na Uniwersytecie Gdańskim. W Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Gdyni pracuje od 2006 r. i pełni funkcję Kierownika Pracowni Mikrobiologii.

STANISŁAW KOWALCZYK

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

JUSTYNA MAGDZIARZ

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji (kierunek: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka) oraz Wydziału Nauk Humanistycznych (kierunek: Studia Pedagogiczne) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Od lutego 2009 r. związana z WIJHARS w Zielonej Górze – pracownik Wydziału Nadzoru.

ARKADIUSZ RAMOTOWSKI

Absolwent Wydziału Ekonomii Uniwersytetu w Białymstoku. Od 1996 roku pracownik Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych, później – Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Białymstoku. Obecnie starszy specjalista w Wydziale Nadzoru.

AGNIESZKA SUDOŁ

Ukończyła Wydział Ogrodniczy Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego oraz podyplomowe studia w zakresie prawa Unii Europejskiej. W Głównym Inspektoracie JHARS (Biuro Kontroli Jakości Handlowej) pracuje od 2004 roku. Specjalizuje się w kontroli jakości handlowej świeżych owoców i warzyw oraz ich przetworów.



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

Redaktor naczelna:
 Julita Dąbrowska
 e-mail: jdabrowska@ijhars.gov.pl

Zdjęcie na okładce:
 Fotolia

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów
 Oddano do druku: 7 grudnia 2010 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Grudzień to czas podsumowania działalności IJHARS w 2010 roku. W ciągu 9 miesięcy Inspekcja przeprowadziła 6.380 kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych na rynku krajowym. Inspektorzy wydali 813 decyzji administracyjnych nakładających kary pieniężne na przedsiębiorców oraz przekazali przedsiębiorcom 939 zaleceń pokontrolnych.

Niestety wciąż najwięcej wykrywanych nieprawidłowości dotyczy kwestii znakowania żywności. Dlatego też w tym roku IJHARS prowadziła wiele działań edukacyjnych (warsztaty dla mediów, komunikaty na stronie www.ijhars.gov.pl, uczestnictwo w seminariach i konferencjach branżowych i pod patronatem mediów) mających na celu popularyzację wiedzy na temat jak prawidłowo znakować artykuły rolno-spożywcze.

Grudzień to także czas radosny. Z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia i nadchodzącego Nowego Roku życzę Wszystkich Pracownikom i Sympatykom IJHARS wszelkiej pomyślności, zdrowia i radości.

Stanisław Kowalczyk

Główny Inspektor Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych

VII EDYCJA RANKINGU ZAKŁADÓW MLECZARSKICH POD PATRONATEM GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

12 października 2010 r. w Warszawie podczas konferencji pt. „Konkurencyjność polskiej branży mleczarskiej na rynkach UE”, redakcja Agro Trendy ogłosiła wyniki VII edycji Rankingu Zakładów Mleczarskich. Zwycięzcą tegorocznego Rankingu i Liderem Branży Mleczarskiej została firma Danone. Na drugim miejscu nagrodzono Okręgową Spółdzielnię Mleczarską Piątynica, na trzecim zaś Spółdzielnię Mleczarską Gostyń. Ranking powstaje w oparciu o ankiety, które dobrowolnie przesyłają zakłady mleczarskie. W tworzeniu Klasyfikacji Generalnej i wyłanianiu Lidera Branży Mleczarskiej oraz Liderów Efektywności, Ekspansji i Eksportu brane są pod uwagę kryteria ekonomiczne takie jak przychody netto ze sprzedaży w danym

roku, dynamika przychodów, nakłady inwestycyjne, wartość eksportu, liczba zatrudnionych, itp.

Konferencja i Ranking Agro Trendy odbyły się pod Honorowym Patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Prezesa Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, Prezesa Agencji Rynku Rolnego, Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Głównego Inspektora Ochrony Środowiska.

W czasie konferencji Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej z GIJHARS przedstawiła wyniki kontroli prawidłowości znakowania produktów mleczarskich. W siedmiu kontro-





lowanych kategoriach (tłuszcze mleczne, mleczne napoje fermentowane, śmietana i śmietanka, sery twarogowe, serki smakowe, sery podpuszczkowe, sery topione) stwierdzono, że w 2010 roku wykryto mniejszy procent nieprawidłowo oznakowanych partii towarów niż w roku poprzednim. Wyjątek stanowi mleko, gdzie stwierdzono wzrost – z 34 proc. do 39 proc. nieprawidłowo oznakowanych partii w 2010 r.

NOWE PRODUKTY OBJĘTE OCHRONĄ UNIJNĄ

Suska sechłońska



9 października 2010 roku suska sechłońska została zarejestrowana przez Komisję Europejską jako chronione oznaczenie geograficzne (rozporządzenie Komisji (UE) nr 897/2010 z dnia 8 października 2010 r.). Suska sechłońska oznacza podsuszoną i podwędzoną śliwkę. Nazwa ta wywodzi się z miejscowej gwary – suska oznacza suszkę (podsuszoną i podwędzoną śliwkę), a dookreślenie sechłońska pochodzi od nazwy miejscowości Sachna (okolice Limanowej). Suska sechłońska może być wytwarzana jedynie w czterech gminach: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna i Żegocina (województwo małopolskie). Na tym obszarze geograficznym znajdują się charakterystyczne suszarnie zaprojektowane i zbudowane przez mieszkańców. Składają się one z podmurówki z paleniskiem i osłoniętej komory, w której umieszczony jest drewniany ruszt.

Charakterystyczne dla suski sechłońskiej jest podwędzanie i podsuszanie jej gorącym dymem. Podczas

podwędzania śliwka traci część wody, jednocześnie nasycając się dymem. Dym nadaje susce sechłońskiej niepowtarzalny kolor, aromat i smak. Śliwki suszone są w warstwie o grubości od 30 do 50 cm i odwracane raz dziennie, co powoduje, że wydzielany sok obtacza owoce nadając im słodkawy posmak.

Grupa producencka suski sechłońskiej, czyli Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach, wybrała jednostki certyfikujące – COBICO Sp. z o.o. i Biocert Małopolska Sp. z o.o. jako organy upoważnione do przeprowadzania kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją.

Kiełbasa Lisecka

13 października 2010 roku kiełbasa lisecka została zarejestrowana przez Komisję Europejską jako chronione oznaczenie geograficzne (rozporządzenie Komisji (UE) nr 918/2010 z 12 października 2010 r.). Kiełbasa lisecka ma kształt wianka uformowanego zgodnie z naturalnym skrzyśnięciem osłonek, wytwarzana jest wyłącznie z mięsa wieprzowego odpowiednio rozdrobnionego i przyprawionego. Kiełbasa ta poddawana jest procesowi naturalnego wędzenia i pieczenia przy wykorzystaniu tradycyjnych wędzarni komorowych, w których źródłem dymu i ciepła jest drewno z drzew liściastych – olchy, buku lub drewno z drzew owocowych. Proces wędzenia i pieczenia jednej partii kiełbasy trwa około 3,5–4,5 godziny. Kiełbasa lisecka może być wytwarzana jedynie w dwóch gminach – Czernichów i Liszki w powiecie krakowskim w województwie małopolskim.

Do specyficznych cech kiełbasy liseckiej należy jej skład – 85 proc. mięsa pozyskiwanego do produkcji pochodzi z odpowiednich mięśni szynki wieprzowej. Ponadto, większość mięsa do produkcji tej kiełbasy jest grubokrojona (kostki o boku 3–5 cm), co widoczne jest na przekroju poprzecznym. Produkt ten swoje właściwości zawdzięcza lokalnej technologii wytwarzania i kunszcie producentów wynikających z wieloletnich tradycji masarskich.

Grupa producencka kiełbasy liseckiej, czyli Konsorcjum Producentów Kiełbasy Liseckiej, wybrała Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz jednostki certyfikujące – COBICO Sp. z o.o. i Biocert Małopolska Sp. z o.o. jako organy uprawnione do przeprowadzania kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją.

Śliwka szydłowska i obwarzanek krakowski

29 października 2010 roku Komisja Europejska zarejestrowała kolejne polskie nazwy produktów rolnych i środków spożywczych jako chronione oznaczenie geograficzne. Są to: śliwka szydłowska (rozporządzenie Komisji (UE) nr 975/2010 z 29 października 2010 r.) i obwarzanek krakowski (rozporządzenie Komisji (UE) nr 977/2010 z 29 października 2010 r.).



Śliwki szydlowskie to suszone i wędzone owoce z pestkami lub bez, produkowane na terenie gminy Szydłów, w powiecie staszowskim, w województwie świętokrzyskim. Charakteryzują się jednolitą, elastyczną konsystencją miąższu i posiadają bardzo czysty i bardzo intensywny smak i zapach wędzenia. Skórka śliwek jest pomarszczona, ale błyszcząca o barwie ciemnogrnatowej z połyskiem.

Zgodnie ze specyfikacją produktu, do produkcji śliwek szydlowskich wykorzystuje się następujące odmiany śliwek: Węgierka Zwykła, Stanley, Amers, Węgierka Dąbrowicka, Empres, Damacha, Oneida, Jojo, Top, Valjevka. Owoce zbierane są we właściwym stopniu dojrzałości gwarantującym odpowiednią jakość produktu gotowego. Zbiór jest przeprowadzany w okresie od sierpnia do października w zależności od odmiany, a właściwy termin określają sadownicy dzięki swoim specyficznym umiejętnościom i doświadczeniu nabytym przez lata praktyki. Zebrane owoce są ręcznie segregowane, a następnie poddawane procesowi podsuszania i podwędzania w specjalnych tradycyjnych szydlowskich suszarniach. Proces ten odbywa się przy pomocy gorącego powietrza i dymu uzyskanego ze spalania twardego drewna liściastego, które spalane jest w palenisku pod laskami czyli ażurowymi drewnianymi tacami, na których umieszczone są owoce.

Producenci wnioskujący o zarejestrowanie śliwki szydlowskiej, tj. Kółko Rolnicze w Szydłowie, Spółdzielnia Producentów Owoców „DOBRY SAD” w Szydłowie oraz Stowarzyszenie Producentów Owoców w Szydłowie, jako organy kontrolne upoważnione do przeprowadzania kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją wybrali Świętokrzyski IJHARS oraz jednostki certyfikujące – COBICO Sp. z o.o., Biocert Małopolska Sp. z o.o., TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o., PNG Sp. z o.o. oraz PCBC S.A.

Obwarzanek krakowski to wypiek przypominający pierścień posypany solą, sezamem, makiem, czarnuszką (przyprawa), posypką ziołową lub przyprawową, serem, cebulą. Może on być produkowany jedynie w Krakowie oraz w powiatach: krakowskim i wielickim. Tradycja wypieku tego produktu na tym obszarze



sięga XIII wieku. Jego nazwa pochodzi od sposobu jego produkcji, czyli od obwarzania (zanurzania ciasta przed wypiekiem w wodzie o temperaturze do 90°C). Do specyficznych cech obwarzanka krakowskiego należy wyjątkowa struktura i konsystencja ciasta, uzyskiwana dzięki obwarzaniu ciasta w gorącej wodzie. Obwarzanek krakowski występuje w postaci pierścienia ze spiralną fakturą powierzchni i widoczną posypką oraz krótkim okresem świeżości (do kilku godzin).

Grupa producencka obwarzanka krakowskiego, czyli Jurajska Izba Gospodarcza, wybrała Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz jednostki certyfikujące – Biocert Małopolska Sp. z o.o. i TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o. jako organy do przeprowadzania kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją.

Jabłka łąckie



5 listopada 2010 roku jabłka łąckie zostały zarejestrowane przez Komisję Europejską jako chronione oznaczenie geograficzne (rozporządzenie Komisji (UE) nr 990/2010 z 4 listopada 2010 r. rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geogra-

ficznych nazwę [Jabłka łąckie (ChOG)]. Jest to już 23. polski produkt zarejestrowany w unijnym systemie chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych.

Pod nazwą „jabłka łąckie” mogą być wprowadzane do obrotu następujące odmiany: Idared i sporty, Jonagold i sporty, Szampion i sporty, Ligol i sporty, Golden Delicious i sporty, Gala i sporty, Boskoop, Red Boskoop, Elise, Early Geneve, Topaz, Lobo, Rubin i sporty, Gloster oraz Jonagored i sporty. Jabłka te mogą być produkowane jedynie w województwie małopolskim na terenie gmin: Łącko, Podegrodzie, Stary Sącz i Łukowica. Obszar ten położony jest na terenie Kotliny Łąckiej, gdzie panuje łagodny klimat sprzyjający produkcji roślinnej. Jabłka łąckie cechuje rumieniec większy od przeciętnego dla danej odmiany, wysoka jędrność miąższu oraz

wysoka kwasowość. Jabłka te mają tzw. „górską zieloną nutkę”, czyli są bardziej wyraziste w smaku, kwaśniejsze i bardziej aromatyczne. Ponadto, wysoka jędrność miąższu podczas zbioru gwarantuje chrupkość jabłek również po okresie prawidłowego przechowywania. Grupa producencka jabłek łączkich czyli Stowarzyszenie Łącka Droga Owocowa, wybrała Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz jednostki certyfikujące – COBICO Sp. z o.o., Biocert Małopolska Sp. z o.o. i TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o. jako organy do przeprowadzania kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją.

WARSZTATY NA TEMAT KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO

W przeddzień 27. sesji Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy (CCEURO), która miała miejsce w Warszawie, odbyły się jednodniowe Warsztaty na temat Kodeksu Żywnościowego. Szkolenie zostało zorganizowane już po raz trzeci w Polsce (poprzednie miały miejsce w 2007 i 2008 roku) przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przy współpracy z Organizacją Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) i Światową Organizacją Zdrowia (WHO). Warsztaty skierowane były do państw regionu szeroko rozumianej Europy należących do Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO). Szczególną uwagę zwrócono na aktywizację krajów rozwijających się, mniej zaangażowanych w pracę na forum Komisji.

W tegorocznych warsztatach wzięło udział ponad 50 przedstawicieli z 25 państw i organizacji międzynarodowych. Moderatorami spotkania czuwającymi nad sprawnym przebiegiem dyskusji były panie: Mary Kenny oraz Eleonora Dupouy z Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO), Hilde Kruse ze Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), Selma Doyran z Sekretariatu KKŻ FAO/WHO, a także Marzena Chacińska, Dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS.

Wydarzenie to miało na celu przygotowanie delegatów do mającej rozpocząć się 27. sesji CCEURO, a także wskazanie priorytetów dalszych działań FAO i WHO oraz innych partnerów w rejonie Europy. Omówiono m.in. zagadnienia związane z analizą ryzyka w kontekście prac KKŻ FAO/WHO, ze szczególnym uwzględnieniem konieczności wzmocnienia krajowych systemów bezpieczeństwa żywno-



ści i ochrony zdrowia publicznego. Dyskutowano ponadto na temat pozyskiwania danych naukowych oraz ich roli w pracach kodeksowych. Prelegenci, do których należeli Krzysztof Kwiatek (Przewodniczący Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy, Polska), Arpad Ambrus (Przewodniczący Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Metod Analiz i Próbkobrania, Węgry), Selma Doyran, Jerome Lepeintre (Komisja Europejska) oraz Awilo Ochieng Pernet (Federalny Urząd ds. Zdrowia Publicznego, Szwajcaria), wygłosili 9 referatów.

Warsztaty były odpowiedzią na napływające sygnały o rosnącym zapotrzebowaniu na organizację tego typu spotkań i szkoleń. Materiały i prezentacje dostępne są na stronie www.cceuro.pl.

Opr. Joanna Maryniak-Szpilarska

27. SESJA CCEURO W WARSZAWIE

W dniach 5–8 października 2010 roku w Warszawie GIJHARS gościł delegatów 27. Sesji Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy (CCEURO). Organizacja spotkania była jednym z zadań wynikających z objęcia przez Polskę prestiżowej funkcji Koordynatora FAO/WHO dla Europy w ramach prac Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO) na lata 2009–2011. Celem prac Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy jest definiowanie potrzeb i problemów szeroko rozumiane-





go regionu Europy (obejmującego obecnie 48 państw i jedną organizację członkowską – Unię Europejską) z zakresu norm żywnościowych i żywności, wymianę informacji między państwami oraz integrację w obrębie regionu, a w konsekwencji zwiększenie poziomu bezpieczeństwa żywności. Sesje komitetu odbywają się zgodnie z wytycznymi FAO oraz z ogólnie przyjętymi standardami organizacji spotkań międzynarodowych, zazwyczaj raz na 2 lata.

W tegorocznej sesji, organizowanej przez Biuro Współpracy Międzynarodowej GIJHARS, udział wzięło 80 delegatów i obserwatorów reprezentujących 32 państwa i jedną organizację międzyrządową – członków KKŻ FAO/WHO, USA (obserwator) oraz 3 międzynarodowe organizacje pozarządowe. Spotkaniu przewodniczył Krzysztof Kwiatek, Przewodniczący Komitetu Koordynacyjnego KKŻ FAO/WHO dla Europy.

Uroczystego otwarcia obrad oraz powitania delegatów dokonał Marek Sawicki, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, który objął honorowym patronatem to wydarzenie. W swoim przemówieniu podkreślił znaczenie prac Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, która bazując na naukowych podstawach stara się odpowiedzieć na wyzwania i zagrożenia nowoczesnego rynku żywnościowego. Tego samego dnia, po zakończeniu obrad, odbył się powitalny koktajl dla delegatów wydany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w trakcie którego miała miejsce degustacja produktów ekologicznych. Wydarzenie miało na celu promocję polskiej żywności ekologicznej wyprodukowanej na Podkarpaciu, a ponadto służyło poszerzeniu kontaktów oraz wymianie opinii na tematy ważne dla regionu Europy.

Zagadnieniami diskutowanymi w trakcie czterodniowych obrad sesji CCEURO były między innymi: funkcjonowanie krajowych systemów urzędowej kontroli żywności, udział konsumentów w ustanawianiu norm z zakresu żywności, a także stosowanie norm prywatnych. Komitet przyjął także wspólne stanowisko w sprawie propozycji maksymalnych dopuszczalnych limitów dla raktopaminy w mięsie mając na uwadze nierozwiązane kwestie dotyczące oceny bezpieczeństwa. Wiele uwagi poświęcono zagadnieniu norm na produkty będące w obszarze zainteresowania regionu.

Dyskutowano nad potrzebą zrewidowania regionalnej normy dla świeżych grzybów kurek (*Chanterelle*, *Cantharellus cibarius*) oraz opracowaniem normy regionalnej dla fermentowanego napoju mlecznego *ayran*.

Kodeksowa norma na *ayran*

Ayran to fermentowany produkt mleczny, otrzymywany poprzez połączenie jogurtu z wodą lub uzyskiwany z mleka o zmodyfikowanym składzie suchej masy, powstałym w wyniku działania symbiozy kultur *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus delbrueckii* podgatunku *bulgarius*, produkowany z dodatkiem soli lub bez. Mikroorganizmy starterowe powinny być zdolne do życia, aktywne i obecne w produkcie do daty minimalnej trwałości. Zawartość soli nie powinna przekraczać 1%.

Powodem dążeń do utworzenia regionalnej normy na *ayran* jest chęć ustalenia specyfikacji dla tego produktu, w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowia konsumenta, niezbędnej jakości produktu, odpowiedniej higieny produkcji oraz właściwego etykietowania, z zachowaniem uczciwych praktyk w międzynarodowym handlu. Nie bez znaczenia jest również fakt, że produkcja i konsumpcja *ayranu* wzrasta przy jednoczesnym braku kodeksowej normy dla tego produktu. Produkcja tego napoju w samej Turcji wynosi około 280 tys. ton rocznie, a uwzględniając *ayran* produkowany w warunkach domowych jest to 1.250 tys. ton rocznie. Jest to produkt bardzo popularny w innych krajach Bałkanów, Bliskiego Wschodu i Azji Środkowej, jak również produkowany na szeroką skalę w niektórych krajach Europy Zachodniej np. Niemczech. Komitet uzgodnił, że opracuje projekt dokumentu, w którym zostaną zawarte propozycje rozpoczęcia prac nad normą regionalną dla *Ayranu*. Na 63. sesji Komitetu Wykonawczego KKŻ FAO/WHO (CCEXEC) oraz 33. sesji KKŻ uzgodniono, że delegaci podczas 27. sesji CCEURO powinni podjąć decyzję w sprawie rewizji normy na świeże grzyby kurki lub rozważyć ewentualne przekształcenie normy regionalnej w normę światową. Nie bez znaczenia był fakt, że Europejska Komisja Gospodarcza Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG ONZ/ang. UNECE) opracowała w 2009 roku normę FFV-55 dotyczącą znakowania oraz jakości handlowej dla grzybów kurek.

Norma kodeksowa swoim zakresem miałaby obejmować kwestie bezpieczeństwa i jakości grzybów jadalnych należących do rodzajów *Cantharellus* i *Carterellus*, dzikich lub hodowanych dostarczanych bezpośrednio do konsumenta lub przeznaczonych do przetwórstwa przemysłowego.

W trakcie obrad zaznaczono, że obecna norma regionalna na świeże grzyby kurki (z 1981 roku) opiera się

na nieaktualnych przepisach, które nie odpowiadają obecnym praktykom handlowym i standardom bezpieczeństwa żywności. Ponadto brak w niej odniesień do ważnych kwestii np. klasyfikacji.

Komitet uzgodnił, że przedstawi KKŻ FAO/WHO propozycję rewizji normy regionalnej dla kurek. W przypadku akceptacji, Unia Europejska, Polska, Francja oraz Belgia zadeklarowały chęć opracowania proponowanego projektu zrewidowanej normy.

Opr. Joanna Maryniak-Szpilarska

PONOWNNA NOMINACJA POLSKI NA KOORDYNATORA FAO/WHO DLA EUROPY

W trakcie drugiego dnia obrad Polska została ponownie nominowana na **Koordinatora FAO/WHO dla Europy** na lata 2011–2013. Propozycję wysunęła **Szwajcaria, przy jednoczesnym poparciu wielu innych delegacji, w tym** obecnego na sesji przedstawiciela Prezydencji Belgijskiej, reprezentującego zdanie wszystkich państw członkowskich Unii Europejskiej. **Polska wyraziła swoją gotowość do kontynuowania** funkcji Koordynatora, jednocześnie zachęcając inne państwa regionu do rozważenia możliwości współgoszczenia Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy w 2012 roku. Chęć współpracy w tym zakresie wyraziła: Turcja oraz Gruzja. **Ostateczna decyzja o ewentualnym kontynuowaniu przez Polskę tej prestiżowej funkcji w latach 2011–2013 zapadnie za rok w Genewie, w trakcie obrad 34. Sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Propozycje Turcji oraz Gruzji będą natomiast przedmiotem dwustronnych uzgodnień w 2011 r.**

Po przyjęciu raportu 8 października delegaci podziękowali Przewodniczącemu Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy, przedstawicielowi z FAO i WHO, a także polskiemu zespołowi z GIJHARS, w szczególności Stanisławowi Kowalczykowi, Głównemu Inspektorowi JHARS oraz pracownikom Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO dla Polski za organizację sesji, która została wysoko oceniona przez wszystkich goszczonych w Warszawie delegatów. Sesja po raz kolejny okazała się dużym sukcesem, który z pewnością przyczynił się do umocnienia pozycji Polski na arenie międzynarodowej, a także promocji kraju oraz polskiej tradycyjnej żywności.

Raport końcowy z 27. Sesji CCEURO jest dostępny na stronie internetowej Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych www.ijhars.gov.pl oraz www.cceuro.pl, a także www.codexalimentarius.net.

Opr. Joanna Maryniak-Szpilarska

EGZAMINY NA INSPEKTORÓW ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO



Od 1 stycznia 2011 r. jednostki certyfikujące w rolnictwie ekologicznym zobowiązane są do przeprowadzania kontroli wyłącznie za pośrednictwem osób wpisanych do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego. Obowiązek ten wynika z art. 21 ust. 1 oraz art. 28 ust. 4 ustawy z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. Nr 116, poz. 975). Za przeprowadzenie egzaminów kwalifikacyjnych oraz prowadzenie rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego odpowiedzialny jest Główny Inspektor JHARS.

Pierwszy egzamin dla osób ubiegających się o wpis do rejestru inspektorów odbył się 30.09.2010 r. Do 30.11.2010 r. odbyło się 8 egzaminów, w zakresie wszystkich specjalizacji przewidzianych w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 12 maja 2010 r. w sprawie nabywania uprawnień inspektora rolnictwa ekologicznego (Dz.U. z 2010 r., Nr 94, Poz. 607). Przyszli inspektorzy będą mogli uzyskać uprawnienia w następujących zakresach:

- ekologiczna uprawa roślin i utrzymanie zwierząt,
- zbiór ze stanu naturalnego,
- pszczelarstwo,
- produkty z akwakultury i wodorosty morskie,
- przetwórstwo produktów ekologicznych oraz produkcja pasz i drożdży,
- wprowadzenie na rynek produktów ekologicznych, w tym importowanych z państw trzecich.



Według stanu na 25.11.2010 r. uprawnienia inspektora rolnictwa ekologicznego uzyskało już 133 osoby, które zostały wpisane do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego. Rejestr prowadzony jest na stronie internetowej administrowanej przez Inspekcję IJHARS (w zakładce: *Rolnictwo ekologiczne > Egzaminacje na inspektorów rolnictwa ekologicznego*) i zawiera imiona oraz nazwiska osób, które pozytywnie zdały egzamin tzn. uzyskały co najmniej 70% liczby możliwych do uzyskania punktów z pisemnego testu. Rejestr zawiera też informacje o zakresie rodzajów specjalizacji do prowadzenia kontroli.

CORAZ WIĘCEJ PRODUCENTÓW WNIOSKUJE O ZNAK PDŻ

Zgodnie z art. 13 ustawy z 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 roku, Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.) Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych jest zobowiązany do przygotowania opinii w zakresie nadania znaku Poznaj Dobrą Żywność. Przygotowana przez Głównego Inspektora JHARS opinia jest podstawą do wydania przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi decyzji o przyznaniu znaku PDŻ.

Do **30 listopada 2010 roku** do GIJHARS, wpłynęło **209 wniosków** o nadanie znaku Poznaj Dobrą Żywność z prośbą o wydanie przez Głównego Inspektora JHARS opinii w zakresie jakości handlowej produktów zgłoszonych do programu PDŻ. Złożone wnioski dotyczyły **110 przetworów mleczarskich, 41 przetworów z mięsa czerwonego, 13 przetworów owocowo-warzywnych, 11 wyrobów piekarskich, 11 przetworów z mięsa drobiowego, 6 wyrobów ciastkarskich, 6 kaw, 5 wyrobów garmażeryjnych, 3 wyrobów cukierniczych, 1 wyrobu spirytusowego, 1 miodu, 1 oleju**. Do 30.11.2010 r. Główny Inspektor JHARS wydał **136 opinii** w sprawie nadania znaku jakości PDŻ.

VII WARSZTATY DLA MEDIÓW

17 listopada 2010 r. odbyły się VII warsztaty dla mediów, w których uczestniczyło 7 dziennikarzy z prasy fachowej. W czasie spotkania Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektorka Biura Kontroli Jakości Handlowej omówiła podstawy prawne przeprowadzania kontroli jakości handlowej przez inspektorów IJHARS. Wy-

jaśniła kiedy i w jakim zakresie obowiązują przepisy unijne (rozporządzenia), a jakie kategorie produktów są kontrolowane na zgodność z przepisami polskimi.

Artykuły rolno-spożywcze, których wymagania jakościowe są określone w przepisach unijnych to: mleko i jego przetwory, mięso drobiowe, jaja, cukier, ryż, oliwa z oliwek, wino, napoje spirytusowe, świeże owoce i warzywa, chmiel i produkty chmielowe.

Artykuły rolno-spożywcze, których wymagania jakościowe są określone w przepisach krajowych to: soki i nektary owocowe, dżemy, konfitury, galaretki, marmolady, powidła śliwkowe, słodzony przecier z kasztanów jadalnych, wyroby kakaowe i czekoladowe, miód, półprodukty i produkty przemysłu cukrowniczego, ekstrakty kawy i ekstrakty cykorii, ziemniaki, mleko zagęszczone, mleko w proszku, kazeina spożywcza i kazeiniany spożywcze.

PATRONAT GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS NAD II RANKINGIEM PRODUCENTÓW RYBNYCH

24 listopada 2010 r. odbyła się konferencja zorganizowana przez miesięcznik Agro Trendy, w trakcie której omówiono temat „Konkurencyjność polskiej branży rybnej”. Referat na temat wyników kontroli jakości handlowej ryb i przetworów rybnych wygłosiła Beata Majchrzak z Biura Kontroli Jakości Handlowej w GIJHARS.

Honorowy patronat nad imprezą objął Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



Grażyna Cisakowska,
Justyna Magdziarz

ZIELONA GÓRA – WINNA KRAINA

Zielona Góra to miasto, które od kilkuset lat uważane jest za stolicę wina.

Jest to jedyne miasto w Polsce o bardzo głęboko zakorzenionych tradycjach winiarskich, które do dziś są obecne w historii i kulturze, a w przeszłości żyły w gospodarce i krajobrazie regionu. Zielona Góra posiada 700-letnie tradycje uprawy winorośli i produkcji wina, które znacząco wpisują się w tożsamość miasta. Pierwsze udokumentowane informacje historyczne o zielonogórskich winnicach pochodzą z 1314 roku. Sprzyjający klimat, a także położenie miasta na nasłonecznionych wzgórzach to główne czynniki, które powodowały, że kiedyś winnice okalały całe miasto. Obecnie, z powodu rozwoju miasta, na terenach dawnych winnic wyrosły dzielnice mieszkaniowe. Przeszłość przypomina symboliczna uprawa winorośli na wzgórzu wokół Palmiarni. Terazniejszość to nowo powstające prywatne winnice w wioskach okalających miasto.

Wielowiekowa tradycja zrodziła różne zwyczaje związane z uprawą winorośli na terenie Zielonej Góry i okolic. Najstarsze i najradośniej obchodzone to święto „Winobrania”, które oznacza czas zbioru winogron w winnicach.

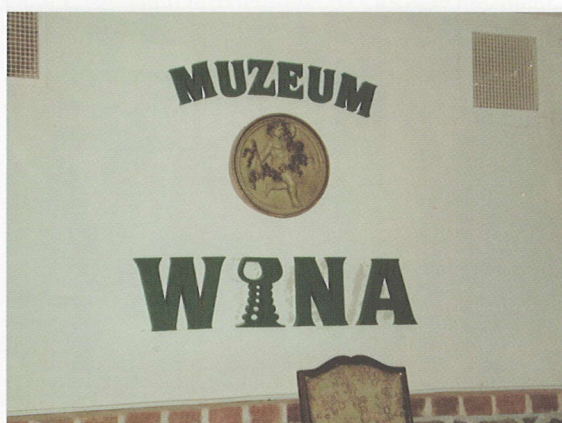
Tradycje uroczystości zorganizowanego „Winobrania” sięgają XIX wieku. Wtedy każdy właściciel plantacji sam ustalał terminy zbiorów i świętowania. Podczas gdy na jednych plantacjach prace zostały zakończone i trwała zabawa, na innych praca na plantacjach jeszcze się nie zaczęła. Niejednolity termin powodował chaos i zamieszanie, dlatego też w 1852 r.

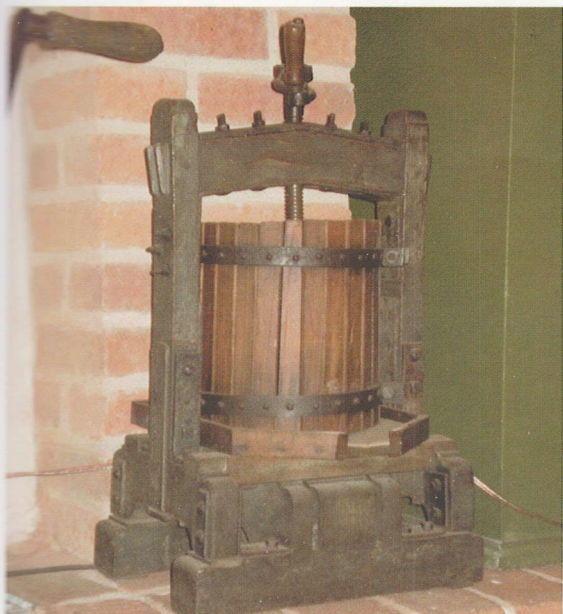
władze miejskie zarządziły, że to one będą ustalały jeden termin zabawy.

Obecnie „Winobranie” jest największym świętem związanym z tradycjami winnymi w Zielonej Górze. „Winobranie” to zakrojony na szeroką skalę festiwal kultury, a także festyn ludowy, w którym każdy znajdzie dla siebie coś godnego uwagi. Miasto na te kilka dni zamienia się w jarmark. Oferta kulturalna jest bardzo szeroka. Oryginalny charakter imprezy powoduje, że na czas winobrania do miasta przyjeżdżają tysiące gości, także z zagranicy, by bawić się na koncertach, uczestniczyć w imprezach tanecznych, sportowych, spektaklach teatralnych. Najważniejszym wydarzeniem winobrania jest korowód, którego organizację porównać można do spektaklu teatralnego.

W mijającym roku „Winobranie” odbywało się w dniach 4–11 września i było szczególnie – rozpoczęło je uroczyste odsłonięcie rzeźby Bachusa – boga wina. Rzeźba stała w centrum miasta u zbiegu ulic Żeromskiego, Kupieckiej i Alei Niepodległości i od początku stała się atrakcją dla zielonogórczan i turystów. Rzeźba jest pierwszą z serii rzeźb zwanych „Bachusikami”. Kolejne pojawią się w przyszłości w różnych miejscach miasta.

Tegoroczne zakończenie „Winobrania” było również wielką atrakcją dla widzów. Korowód winobraniowy po raz pierwszy kończył, a nie zaczynał winobranie i stanowił podsumowanie zabawy. W przedstawieniu wystąpili m.in. aktorzy, tancerze, uczniowie oraz tradycyjnie winiarze. Uroczystość wyreżyserował dyrektor Teatru Lubuskiego w Zielonej Górze nawiązując do tradycji i historii miasta. Korowód rozpoczęła Wiedźma, w nawiązaniu do procesów czarownic, które przeprowadzono w Winnym Grodzie. Następnie zaprezentowały się cztery pory roku – czyli zimowe uśpienie, budząca się do życia wiosna, gorące lato a następnie jesień – czas zbiorów. Oczywiście w korowodzie nie zabrakło akcentów winiarskich – na platformach ciągniętych przez traktory, winiarze pokazywali czynności związane z produkcją trunku.





Główną postacią winobrania jest Bachus – bóg wina. To jemu corocznie we władanie oddawane są klucze do miasta na czas „Winobrania”. Jest on najważniejszą postacią w mieście. W jego rolę przez lata wcielali się różni ludzie, sławni aktorzy, tacy jak m.in.: Tadeusz Drozda, Janusz Młyński, Jerzy Karnicki. Obecnie w rolę Bachusa wciela się mieszkaniec Zielonej Góry, wybrany do tej roli podczas castingu.

Atrakcją winobrania jest również ustawione na Starym Rynku Miasteczko Winiarskie, gdzie prezentują się lubuskie winnice. W mijającym roku, podczas winobrania, zorganizowano wycieczki Winobusem – czyli specjalnym autokarem wożącym turystów do lokalnych winnic i rejsy łodziami typu galar po Odrze i Obrzycy do winnicy w Górzycowie. Uczestnicy wycieczek Winobusem mogli odwiedzić pobliskie winnice, dowiedzieć się o tym jak powstaje wino oraz poprobować lokalnego wina.

W województwie lubuskim działa obecnie tylko dwóch producentów, którzy mogą produkować i wprowadzać do obrotu wino gronowe wyprodukowane z winogron z własnej uprawy. Są to winnice w Górzycowie i Mierzęcinie.

Z mocy prawa do zadań Inspekcji IJHARS należy kontrola prawidłowości prowadzenia procesów enologicznych, w tym tych wymagających zgłoszenia Wojewódzkiemu Inspektorowi tj. wzbogacanie, odkwaszanie, słodzenie, kontrola przeprowadzenia usunięcia produktów ubocznych powstałych przy produkcji wina oraz kontrola jakości handlowej wyrobów winiarskich.

Podczas tegorocznego winobrania można było kupić wina wyprodukowane w winnicy w Górzycowie. Wina te wyprodukowane zostały w 2009 roku. Do czasu rozpoczęcia winobrania przeszły pełną



weryfikację, a na butelkach można było umieścić banderole. Próbkę win podczas kontroli WIJHARS zostały pobrane do badań laboratoryjnych. Badania przeprowadzone w Centralnym Laboratorium GIJHARS w Poznaniu potwierdziły zgodność z przepisami unijnymi oraz deklaracją producenta, dlatego na winobranie można było zaopatrzyć się w pierwsze lubuskie wino czerwone oraz wina białe.

Rok 2009 był rokiem korzystnym dla smaku lubuskiego wina – winogrona pięknie dojrzały, miały bardzo dobre parametry. Niestety rok 2010 nie był już tak łaskawy. Niekorzystna aura spowodowała, że winogrona są mniej słodkie i wymagały wzbogacenia (tzw. szpatalizacji tj. dodania sacharozy) oraz odkwaszenia.

Jest jednak szansa, że na przyszłorocznym „Winobranie” będzie można kupić lub skosztować lubuskiego wina z obu winnic.

Pasjonaci wina i zielonogórskiej tradycji zrzeszeni są w Zielonogórskim Stowarzyszeniu Winiarskim, które działa na rzecz odnowienia upraw winorośli w województwie lubuskim. Liczba i areał winnic w okolicach Zielonej Góry stale się powiększa.

O tradycję winną w Winnym Grodzie, jak mawia się o Zielonej Górze, dbają również władze miasta. To z ich inicjatywy w 2004 r. posadzono na klombach oraz rondach w mieście 1200 krzewów winorośli, które na co dzień przypominają mieszkańcom o tradycji miasta.

Wyrazem tradycji winiarskich w Zielonej Górze jest także istniejący w Muzeum Ziemi Lubuskiej – jedyny w kraju – Dział Winiarski. W jego zbiorach znajdują się zabytki dotyczące historii uprawy winorośli, produkcji wina oraz wiele przedmiotów, które świadczą o tym, że w Zielonej Górze głęboko zakorzeniona jest kultura picia wina.

BADANIA JAKOŚCIOWE JOGURTÓW

Pracownia Mikrobiologii Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Gdyni kontroluje mikroflorę mlecznych napojów fermentowanych.

W ostatnich latach obserwuje się wzrost spożycia mlecznych napojów fermentowanych. Do tej grupy zaliczamy: jogurt i napoje jogurtowe, kefiry, maślanke, mleko zsiadłe oraz mleko acidofilne. Stają się one doskonałą alternatywą dla mleka ze względu na atrakcyjniejszy smak, wyższą wartość odżywczą i właściwości prozdrowotne, dzięki obecności aktywnej biologicznie mikroflory bakteryjnej.

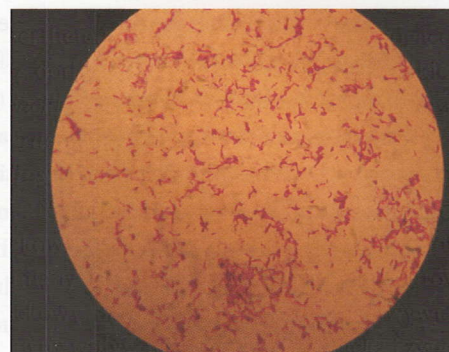
Jogurt jest napojem otrzymanym z mleka krowiego silnie pasteryzowanego, ukwaszonego przez ciepłolubne pałeczki z gatunku *Lactobacillus bulgaricus* oraz paciorkowce ciepłolubne *Streptococcus thermophilus*. Właściwości dietetyczne jogurtów zostają wzbogacone poprzez dodatek bakterii probiotycznych takich jak: *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus acidophilus* oraz *Bifidobacterium*.

Lactobacillus – rodzaj laseczkowatych bakterii Gram-dodatnich. Najliczniejsze spośród grupy bakterii kwasu mlekowego. Większość z nich posiada zdolność przemiany laktozy i innych prostych cukrów w kwas mlekowy. Bardzo powszechne, często wywierają pozytywny wpływ na organizm człowieka i zwierząt. Aktywnie przytwierdzają się do ścian jelita, tworząc mikroflorę konkurującą o składniki pokarmowe z innymi organizmami, także chorobotwórczymi. Swoją obecnością wpływają na zwiększoną produkcję przeciwciał klasy IgA, które są wydalane głównie do przewodu pokarmowego, oraz jamy ustnej w postaci śliny. U człowieka są obecne w przewodzie pokarmowym (są bardzo ważnym składnikiem flory jelitowej) oraz u kobiet w pochwie. Niektóre gatunki *Lactobacillus* są używane na skalę przemysłową do wyrobu produktów mleczarskich (jogurty, maślanke), kiszzonej kapusty, kiszonych ogórków.

Bifidobacterium – rodzaj Gram-dodatnich bakterii beztlenowych, których komórki mają charakterystyczny kształt rozgałęzionych pałeczek. Obecnie do rodzaju *Bifidobacterium* zalicza się 29 gatunków. Naturalnym środowiskiem występowania *Bifidobacterium* jest przewód pokarmowy człowieka i zwierząt gdzie mogą występować w liczbie do 1000 komórek w 1 g treści jelitowej. Poza tym występują one na błonach śluzowych jamy ustnej i dróg rodnych.



Laseczki z rodzaju *Lactobacillus* – zdjęcie spod mikroskopu



Bakterie z rodzaju *Bifidobacterium* – zdjęcie spod mikroskopu

Kefir jest produktem fermentacji mleka pod wpływem symbiotycznego układu „tzw. grzybka kefirowego”, w skład którego wchodzi: paciorkowce mlekowe (*L. lactis*), heterofermentacyjne pałeczki mlekowe i drożdże, nadające mu charakterystyczny nieco musujący i orzeźwiający smak.

Pracownia Mikrobiologii Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Gdyni posiada akredytację PCA na wszystkie metody umożliwiające sprawdzenie autentyczności mlecznych napojów fermentowanych oraz obecności probiotycznej mikroflory takiej jak: *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus acidophilus* oraz *Bifidobacterium*, deklarowanej przez producenta na opakowaniu produktu.

Wysokie zainteresowanie konsumentów jakością spożywanych napojów fermentowanych, potwierdza zasadność wykonywania przez Pracownię Mikrobiologii kompleksowych badań w kontrolach urzędowych dla tej grupy produktów.

ZNAKOWANIE SOKÓW I NEKTARÓW

Agnieszka Sudoł

Wyniki kontroli jakości handlowej soków i nektarów przeprowadzane przez IJHARS w ostatnich latach wskazują na rosnącą liczbę nieprawidłowości w zakresie znakowania tych produktów.

Bardzo zróżnicowany asortyment tej grupy środków spożywczych powoduje, że producenci często decydują się na oznakowanie ich w sposób mający na celu zwrócenie uwagi konsumenta oraz zachęcenie do dokonania wyboru. Na podstawie wyników przeprowadzonych kontroli można stwierdzić, że praktyki tego typu prowadzą do rosnącej liczby nieprawidłowości w znakowaniu.

Wyniki kontroli

W toku kontroli przeprowadzonej w II kwartale 2010 roku najczęściej kwestionowano podawanie niegodnej z przepisami nazwy produktu, np. dla soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego podano nazwę sok jabłkowy zamiast sok jabłkowy odtworzony z zagęszczonego soku jabłkowego. Inną nieprawidłowością był brak nazwy użytego gatunku owocu.

Ponadto, na opakowaniach podawano informacje, które mogły wprowadzać konsumenta w błąd, np.:

- „nie barwiony chemicznie”, „nie rozcieńczony”, „nie konserwowany chemicznie” lub „bez dodatku wody, cukru i konserwantów” dla soków owocowych, w przypadku których przepisy nie zezwalają na ich rozcieńczanie oraz dodawanie do tych produktów barwników i środków konserwujących,
- w oznakowaniu zamieszczono wizerunki owoców nie będących składnikami danego soku lub nektaru,
- użyto określenia „świeży” w przypadku produktów poddanych obróbce termicznej,
- nie podano sposobu obróbki termicznej w przypadku soku owocowego bezpośredniego (tj. nie z koncentratu), pasteryzowanego co mogło sugerować, że produkt jest świeży.

Nieprawidłowości dotyczyły również:

- braku informacji „zawiera naturalnie występujące cukry”, w przypadku soków opatrzonych oświadczeniem, że do środka spożywczego nie zostały dodane cukry,
- podania informacji „100%” w przypadku soków owocowych wzbogacanych witaminami,
- braku informacji „wyprodukowano z soku zagęszczonego” w pobliżu nazwy środka spożywczego,
- podania informacji „0,8 kg pomarańczy / grejpfrutów wyciśnięte zaraz po zbiorze” w przypadku soków owocowych odtworzonych z zagęszczonego soku owocowego co może sugerować, że soki tłoczono bezpośrednio z owoców,
- podania oświadczenia „bez dodatku cukru” przy jednoczesnym wyszczególnieniu cukru w składzie surowcowym produktu,
- podania informacji „tłoczone tradycyjną metodą” w przypadku soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego co może sugerować, że sok tłoczono bezpośrednio z owoców,
- braku informacji „zawartość owoców minimum ...%” wymaganej w przypadku nektarów owocowych,
- podania w sposób łatwo usuwalny oznaczenia numeru partii produkcyjnej oraz informacji wskazującej na rodzaj składników użytych w celu dosłodzenia nektaru owocowego,
- zastosowania zaniżonej wysokości cyfr i liter w oznakowaniu ilości nominalnej towaru paczkowanego,
- podania informacji „data przydatności jest równocześnie numerem partii” zamiast „data minimalnej trwałości jest równocześnie numerem partii”.

Można zauważyć wzrost nieprawidłowości w zakresie znakowania w stosunku do lat 2005–2009.

Przepisy dotyczące znakowania

Kwestie dotyczące znakowania środków spożywczych, w tym soków i nektarów uregulowane zostały w wielu aktach prawnych, m.in. w takich jak:

- ustawa z dnia 21 grudnia 2000 roku *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2005 roku Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.),
- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz. U. Nr 171, poz. 1225, z późn. zm.),
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku *w sprawie znakowania środków spożywczych* (Dz. U. Nr 137, poz. 966, z późn. zm.),
- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 roku *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów* (Dz. U. Nr 177, poz. 1735, z późn. zm.).

W rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku *w sprawie znakowania środków spożywczych* określono tzw. przepisy szczególne dotyczące znakowania soków i nektarów.

Zgodnie z przepisami prawa na opakowaniu soków i nektarów powinny znaleźć się przede wszystkim następujące informacje: nazwa środka spożywczego, skład produktu (z wyjątkiem soków jednoskładnikowych), miejsce albo źródło pochodzenia w przypadku gdy brak takiej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd, data minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia, dane identyfikujące producenta, ilość nominalna produktu, oznaczenie partii produkcyjnej oraz warunki przechowywania, jeżeli

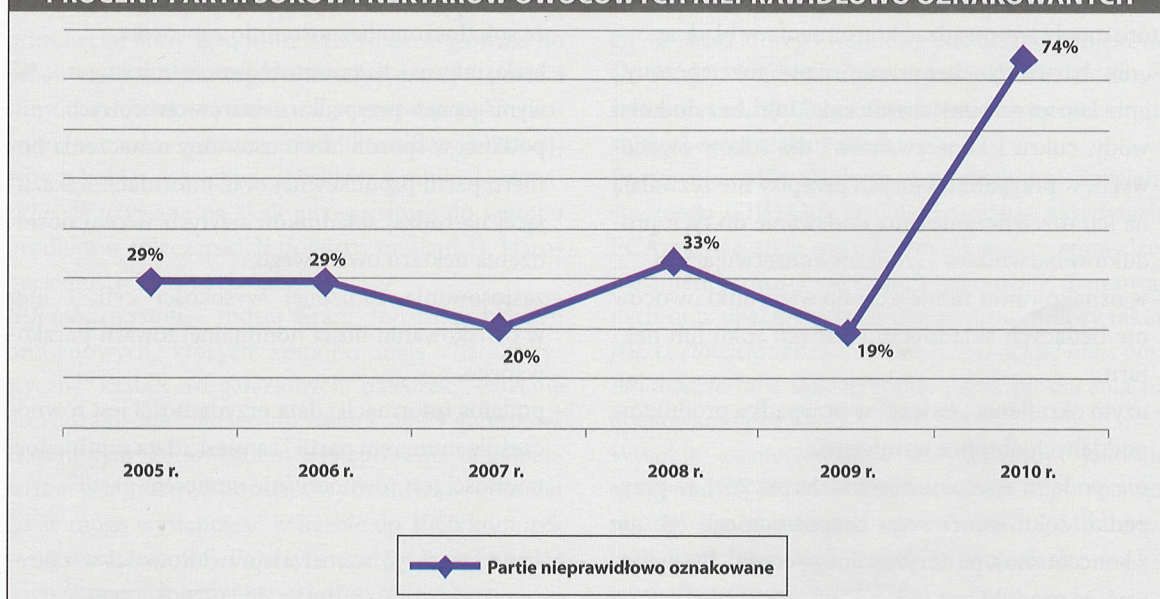
oznakowanie środka spożywczego zawiera informację o terminie przydatności do spożycia oraz w przypadku, gdy jakość środka spożywczego w istotny sposób zależy od warunków jego przechowywania.

Nazwa produktu

Podawanie prawidłowej nazwy produktu w przypadku soków i nektarów okazuje się jedną z najbardziej problemowych kwestii. Nazwa środka spożywczego ma na celu przede wszystkim rozpoznanie rodzaju i właściwości środka spożywczego oraz odróżnienia go od innych produktów. W przypadku omawianej grupy artykułów, na podstawie samej nazwy, konsument powinien mieć możliwość odróżnienia: soku owocowego od nektaru owocowego, soku bezpośrednio otrzymanego z owoców od soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego, bądź soku owocowego bezpośrednio otrzymanego z owoców i niepasteryzowanego (tzw. „świeżego”) od soku poddanego obróbce termicznej.

Przepisy prawne precyzują jakiego rodzaju nazewnictwo powinno być stosowane w przypadku omawianej grupy produktów. Zgodnie z art. 47 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*, nazwa środka spożywczego powinna odpowiadać nazwie ustalonej dla danego rodzaju środków spożywczych w przepisach prawa żywnościowego (...). Zgodnie z § 29 ust. 1 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku *w sprawie znakowania środków spożywczych* (Dz. U. Nr 137, poz. 966, z późn. zm.), nazwy: *sok owocowy, sok owocowy odtworzony z zagęszczonego soku owocowego, zagęszczony sok owocowy, sok owocowy w proszku, nektar owocowy*

PROCENT PARTII SOKÓW I NEKTARÓW OWOCOWYCH NIEPRAWIDŁOWO OZNAKOWANYCH



są stosowane w oznakowaniu produktów spełniających wymagania określone w przepisach w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych. Wymagania w zakresie jakości handlowej soków i nektarów (tj. soku owocowego, soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego, soku owocowego zagęszczonego, soku owocowego w proszku, nektaru owocowego) określono w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 30 września 2003 roku *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych*.

Nawiązując do stosowania prawidłowego nazewnictwa w przypadku soków i nektarów warto przypomnieć o nowelizacji przepisów, wprowadzonych rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 26 kwietnia 2010 roku *zmieniającym rozporządzenie w sprawie znakowania środków spożywczych* (Dz. U. Nr 88, poz. 580), która wejdzie w życie 1 stycznia 2011 roku. Zgodnie z nowelizacją zamiast nazwy *sok owocowy odtworzony z zagęszczonego soku owocowego* stosowana będzie nazwa *sok owocowy z zagęszczonego soku owocowego*.

Określenia: „bez słodzików”, „bez konserwantów”, „bez dodatku cukru”

Coraz częściej na opakowaniach soków owocowych producenci umieszczają dodatkowe informacje typu: „bez słodzików”, „bez konserwantów”, „bez cukru”, celem podkreślenia naturalnych walorów tej grupy produktów.

Należy zaznaczyć, że umieszczanie tego typu informacji w oznakowaniu wybranych soków owocowych może sugerować, że produkty te posiadają szczególne właściwości, choć wszystkie podobne środki spożywcze (w tym przypadku wszystkie soki owocowe) posiadają takie właściwości. Zatem praktyka ta jest niezgodna z art. 46 ust. 1 pkt 1 lit. c) ustawy z 25 sierpnia 2006 roku *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*.

Zgodnie z przepisami w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych do soków owocowych nie można dodawać substancji słodzących, barwników oraz konserwantów. Ponadto, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 30 września 2003 roku *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych* nie można dodawać cukrów do soków otrzymanych z gruszek i winogron.

Podawanie informacji „bez słodzików”, „bez konserwantów”, itp. w przypadku wszystkich soków owocowych oraz „bez cukru”, itp. w przypadku soków

otrzymanych z gruszek i winogron może sugerować gorszą jakość soków owocowych nieopatrzonych tego typu sformułowaniami.

Wymagania dodatkowe

Nazwy umieszczonych w opakowaniach soków i nektarów, otrzymanych z dwóch lub więcej rodzajów owoców należy uzupełnić wykazem użytych gatunków owoców, w kolejności malejącego objętościowego udziału użytych soków i przecierów (z wyjątkiem użycia soku cytryny w celu korekcji kwaśnego smaku). W przypadku soków i nektarów wytworzonych z trzech lub większej liczby gatunków owoców, wykaz ten może być zastąpiony terminem „wieloowocowy” lub wskazaniem liczby gatunków użytych owoców.

W oznakowaniu soków owocowych słodzonych w opakowaniach nazwę produktu uzupełnia się określeniem „słodzony” albo „z dodatkiem cukru”, ze wskazaniem maksymalnej ilości dodanego cukru w przeliczeniu na suchą masę, wyrażoną w gramach na 1 litr. Obowiązek ten nie dotyczy soków, w przypadku których cukier został dodany w celu korekcji kwaśnego smaku.

W oznakowaniu soków, do których dodano większą ilość miąższu lub cząstek owoców niż była zawarta w tym produkcie przed przetworzeniem, podaje się informację o zawartości większej ilości cząstek lub miąższu owoców.

W oznakowaniu soków owocowych otrzymanych z soku zagęszczonego (koncentratu soku), mieszaniny soku owocowego i soku owocowego otrzymanego z soku zagęszczonego oraz nektaru owocowego otrzymanego w całości lub części z jednego lub więcej zagęszczonych soków lub zagęszczonych przecierów, w pobliżu nazwy produktu, w sposób czytelny i wyróżniający się od tła, należy podać określenia „wyprodukowano z soku zagęszczonego (soków zagęszczonych)”, „częściowo wyprodukowano z soku zagęszczonego (soków zagęszczonych)” lub wskazać inną odpowiednią informację, w zależności od stosowanych zagęszczonych składników (przepis ten nie będzie dotyczył soku owocowego wyprodukowanego z zagęszczonego soku owocowego w związku ze zmianą wprowadzoną rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 kwietnia 2010 roku *zmieniającym rozporządzenie w sprawie znakowania środków spożywczych*).

W oznakowaniu nektarów owocowych w opakowaniach, w tym samym polu widzenia co nazwa produktu, należy podać informację określającą minimalną zawartość soku owocowego, przecieru owocowego lub ich mieszaniny w nektarze, przy użyciu określenia „zawartość owoców minimum ... %”

Arkadiusz
Ramotowski

MISJA KONTROLNA DS. KLASYFIKACJI TUSZ WOŁOWYCH W SYSTEMIE EUROP I RAPORTOWANIA CEN WOŁOWINY

W dniach od 27.09.2010 r. do 01.10.2010 r. w Polsce miała miejsce wizyta Misji Kontrolnej Wspólnotowego Komitetu Kontrolnego Komisji Europejskiej ds. klasyfikacji tusz wołowych w systemie EUROP oraz raportowania cen wołowiny.

Misji Kontrolnej przewodniczył Manuel Del-Pozo-Ramos oraz Andrzej Piekarewicz, pracownicy Komisji Europejskiej Departamentu DG Agriculture and Rural Development w Brukseli. Pozostałymi członkami Komitetu byli eksperci krajowi w zakresie klasyfikacji tusz wołowych w systemie EUROP oraz raportowania cen wołowiny z Belgii, Bułgarii, Hiszpanii, Irlandii, Łotwy, Niemiec, Polski, Portugalii i Wielkiej Brytanii. Ze strony polskiej, ekspertem krajowym biorącym udział w Misji Kontrolnej, był Arkadiusz Ramotowski, starszy specjalista w Podlaskim Wojewódzkim Inspektoracie JHARS. Dodatkowo, w charakterze obserwatorów, w Misji Kontrolnej udział wzięli pracownicy Departamentu Rynków Rolnych MRiRW, Głównego Inspektoratu JHARS oraz Wojewódzkich Inspektoratów JHARS w Lublinie, Łodzi, Krakowie, Warszawie, Białymstoku, Katowicach, Kielcach, Olsztynie i Poznaniu.

Spotkanie otwierające odbyło się 27.10.2010 r. w Ostródzie, w którym udział wzięli przedstawiciele Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. IJHARS reprezentowały Dorota Krzyżanowska – Zastępca Głównego Inspektora JHARS, Dorota Balińska-Hajduk – Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz pracownicy Biura: Beata Majchrzak i Agnieszka Pawelec.

Spotkanie otworzyła Dorota Krzyżanowska witając przedstawicieli Komisji Europejskiej oraz ekspertów krajowych z 9 państw członkowskich tworzących Wspólnotowy Komitet Kontrolny. Manuel Del-Pozo-Ramos, Przewodniczący Misji (KE) poprosił o krótką prezentację zakresu swoich obowiązków ekspertów krajowych – przekazując następnie głos przedstawicielom gospodarzy.

Agnieszka Pawelec zaprezentowała system klasyfikacji tusz wołowych w Polsce, sposób nadawania uprawnień rzeczoznawcom i nadzorowania ich pracy, organizację szkoleń ujednolicających dla pracowników WIJHARS, tryb przeprowadzania kontroli klasyfikacji tusz wołowych oraz wyniki kontroli przeprowadzonych w 2010 r.

W Polsce obowiązkowi klasyfikacji tusz wołowych w 2010 r. podlega 79 zakładów ubojowych. Wszystkie te zakłady objęto nadzorem. Ponadto nadzorem objęto 3 zakłady ubojowe, które uczestniczą w systemie klasyfikacji dobrowolnie. Liczba zakładów nadzorowanych w zakresie klasyfikacji tusz wołowych w systemie EUROP z roku na rok rośnie. W rejestrach rzeczoznawców prowadzonych przez wojewódzkie inspektoraty JHARS wpisanych jest 186 rzeczoznawców ds. klasyfikacji tusz wołowych.

Krzysztof Sereżyn, przedstawiciel Departamentu Rynków Rolnych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zaprezentował system raportowania cen wołowiny funkcjonujący w Polsce, omówił organi-



zację badań rynkowych oraz metodologię rejestracji danych rynkowych. W 2010 roku ceny skupu bydła rzeźnego raportowane są przez 49 ubojni. Podmioty te w 2009 roku dokonały zakupu i uboju ok. 956 tys. szt. bydła rzeźnego co stanowi ok. 65% całkowitej liczby ubitego bydła dorosłego.

W trakcie Misji Kontrolnej przeprowadzono kontrolę w 4 ubojniach bydła tj. w: Zakładach Mięśnych „Zbyszko” w Andrespolu, województwo łódzkie; Zakładach Mięśnych „Morliny” w Ostródzie, województwo warmińsko-mazurskie; Zakładach Mięśnych „Łuniewscy” w Kostrach Śmiejkach, województwo podlaskie oraz Zakładach Mięśnych „Zakrzewscy” w Kosowie Lackim, województwo mazowieckie. Podczas wizyt w ubojniach Komitet Kontrolny sprawdził prawidłowość stosowania skali klasyfikacji tusz wołowych oraz raportowania cen z rynku wołowiny. W każdym z zakładów przebieg prac Komitetu Kontrolnego nadzorowali Andrzej Piekarewicz (KE) i Ralf Dünkel (ekspert krajowy z Niemiec) w zakresie prawidłowości klasyfikacji tusz wołowych oraz Manuel Del-Pozo-Ramos (KE) i Rui Pereira (ekspert krajowy z Portugalii) w zakresie raportowania cen z rynku wołowiny.

Ocenie poddawano również prawidłowość znakowania tusz wołowych i ich obróbkę poubojową. W zakładach, w których w trakcie kontroli prowadzony był ubój, dokonywano również oceny pracy rzeczoznawców na linii ubojowej. Kontrola obejmowała sprawdzenie wagi tj. jej legalizacji oraz prawidłowości ustawienia tary.

Spotkanie podsumowujące wyniki Misji Kontrolnej odbyło się w siedzibie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w którym wzięli udział przedstawiciele Departamentu Rynków Rolnych w MRiRW oraz Głównego Inspektoratu JHARS.

Podsumowując wyniki Misji Andrzej Piekarewicz stwierdził, że spośród ocenionych 145 tusz wołowych eksperci uznali za zgodne w ocenie uformowania 89 szt. (61,4%) oraz w ocenie otłuszczenia 71 szt. (49,0%). Uzyskane wyniki kontroli klasyfikacji uformowania i otłuszczenia zostały uznane za satysfakcjonujące, ponieważ większości przypadków niezgodności w zakresie oceny uformowania i otłuszczenia dotyczyła różnicy o 1/3 klasy. Zauważone błędy w obróbce tusz wołowych to nadmierne uszkodzenia zewnętrznej okrywy tłuszczowej powstałe w trakcie skórowania, usuwanie mięśni szyjnych oraz częściowe usuwanie tłuszczu pachwinowego.

Manuel Del-Pozo-Ramos, Przewodniczący Wspólnotowego Komitetu Kontrolnego poinformował, że



we wszystkich kontrolowanych rzeźniach raportowana cena była wyliczona prawidłowo. Zwrócił uwagę na konieczność powiadamiania dostawców o wynikach klasyfikacji.

Na zakończenie spotkania Manuel Del-Pozo-Ramos podziękował za otwartość w dyskusjach i możliwość wymiany poglądów jak i za wspierającą organizację przebiegu Misji Kontrolnej. Pisemny raport z wizyty Misji Kontrolnej Wspólnotowego Komitetu Kontrolnego Komisji Europejskiej zostanie przedstawiony władzom Polski w terminie późniejszym.

IJHARS WALCZY Z NIEPRAWIDŁOWYM ZNAKOWANIEM ŻYWNOSCI

Prawo do zamieszczania na opakowaniach artykułów rolno-spożywczych określeń: „ekologiczny”, „organiczny”, „biologiczny”, „bio”, „eko” mają tylko producenci oferujący produkty ekologiczne. Jasno definiuje to Rozporządzenie Rady (WE) 834/2007.

Do 1 lipca 2006 roku polscy producenci korzystali z odstępstw opisanych w Rozporządzeniu Rady 2092/91/EWG, zgodnie z którym istniała możliwość oznakowania artykułów rolno-spożywczych nie pochodzących z produkcji ekologicznej znakiem towarowym zawierającym termin: „ekologiczny”, „bio” czy „eko” pod dwoma warunkami. Mianowicie wyjątek dotyczył firm, których znak towarowy był zarejestrowany przed 1 maja 2004 r. tj., przed wejściem Polski do Unii Europejskiej a choć ich produkty nie były wytwarzane metodą produkcji ekologicznej, było to łatwe do odczytania przez konsumentów.

Od 1 lipca 2006 roku tylko produkty ekologiczne mogą być znakowane z wykorzystaniem określeń: „ekologiczny”, „bio” czy „eko”.



Warto nadmienić, że za niezastosowanie się do przepisów unijnych i krajowych dotyczących znakowania produktów ekologicznych przewidziana jest kara pieniężna w wysokości 200 proc. korzyści majątkowej uzyskanej lub którą mógłby uzyskać producent za wprowadzone do obrotu produkty, nie niższej jednak niż 500 zł.



Podstawy prawne:

- rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) Nr 2092/91 (Dz. Urz. UE L 189 z 20.07.2007 r. str. 1, ze zm.),
- rozporządzenie Komisji (WE) nr 889/2008 z 5 września 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli (Dz. Urz. WE Nr L 250, 18.9.2008, ze zm.) (obowiązujące od 01.01.2009 roku),
- ustawa z 25 czerwca 2009 roku o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. Nr 116, poz. 975).



c.d. z IV str. okładki

ża i rodzaju mąki – zwany *cocker bread* – powinien ważyć (przy tej samej cenie chleba) o 0,10 funta lub 0,25 funta w zależności od ceny pszenicy więcej od chleba *wastel*. Z kolei chleb *simnel* (wyższej jakości, podwójnie wypiekany) powinien ważyć odpowiednio (do ceny pszenicy) 0,1 funta mniej, niż chleb *wastel*. Chleb z pełnych (całych) ziaren (*the whole wheat bread*) – wówczas mniej popularny, niż dzisiaj – powinien ważyć o połowę więcej od *cocker bread*. Wreszcie *bread treet* – najbardziej powszechny – ciemny chleb gruboziarnisty z nieprzesiewanej mąki – powinien ważyć dwa razy tyle co *wastel bread*⁶⁾.

Dekret określał także korzyści („zarobek”), jakie może uzyskać piekarz i jego współpracownicy. I tak z każdej kwarty pszenicy piekarz mógł osiągnąć dochód w wysokości 4 pensów, pozostawić sobie otręby uzyskane z przemiału zboża oraz dwa bochenki chleba. Dodatkowo trzech służących mogło otrzymać po 1 pensie. Po jednym pensie przysługiwało także za zużytą sól, świece, drewno oraz wyrób chleba.

Drugą częścią dekretu był akt w sprawie piwa (*The Assize of Beer/Ale*). Pierwsza wzmianka o dekrete królewskim w sprawie piwa pochodzi już z okresu rządów Wilhelma I Zdobywcy (1066–1087). Dotyczy nakładania kar na wytwórców piwa z miasta Chester, którzy dopuszczali się jego fałszowania.

Dekret *The Assize of Bread and Beer* z 1266 r. postanawiał, „Jeżeli kwarta pszenicy sprzedawana jest po 3 szylingi, albo 3 szylingi i 4 pency, a kwarta jęczmienia po 20 pensów albo 2 szylingi, a kwarta owsa po 16 pensów, to piwowarzy w miastach powinni i mogą przeznaczyć do sprzedaży dwa galony piwa (*beer or ale*) po 1 pensie, a poza miastem 3 galony po 1 pensie. A jeżeli w mieście sprzedano 3 galony po 1 pensie, to poza miastem mogą sprzedać 4. A dekret powinien obowiązywać w całej Anglii”⁷⁾. Akt określał zatem dwa podstawowe parametry ówczesnego rynku piwa. Po pierwsze, uzależniał cenę piwa od cen głównych zbóż oraz po drugie, wprowadzał dopuszczalne limity sprzedaży piwa po danej cenie na głównych rynkach, a więc w mieście oraz poza nim.

Pomimo surowych restrykcji (kary pieniężne oraz kary cielesne) dekrety były łamane dość często. Świadczą o tym chociażby wyroki sądów, skazujące winnych wykroczeń przeciw obowiązującemu prawu. Przykładem może być wyrok wydany na mieszkańców wsi Bledlow (Northamptonshire), gdzie w 1275 r. w poniedziałek przed dniem św. Łukasza (18 października) sąd skazał 12 osób w tym 3 kobiety na kary od 6 do 12 pensów oraz 13 osób w tym 4 ko-

biety, także w miejscowości Bledlow, lecz położonej w hrabstwie Buckinghamshire, na takie same kary w tym jedną za korzystanie z młyna nie należącego do właściciela wsi. Warto zaznaczyć, że zwłaszcza w ostatniej z wymienionych miejscowości (Bledlow, Buckinghamshire), proceder fałszowania musiał być wyjątkowo rozpowszechniony bowiem 1289 r. sąd skazał tu ponownie 12 osób za łamanie dekretu o chlebie i piwie⁸⁾.

Dekret z modyfikacjami przetrwał aż do początków XIX w. jednak praktycznie już pod koniec XVII w., a ze znacznym nasileniem przez cały XVIII w. dochodziło do wielu protestów i wystąpień, tak za jego utrzymaniem, jak i zniesieniem. Jak piszą S. Webb i B. Webb, trudno określić, czy dekret przynosił w tym czasie satysfakcję komukolwiek, przez cały XVIII w. był natomiast źródłem stałego niezadowolenia oraz irytacji⁹⁾.

W 1813 r. uchylono dwa filary aktu, czyli tabelę bazową, określającą zależność wagi chleba od ceny pszenicy oraz wykaz korzyści piekarzy. Jeżeli jakieś miasta decydowały się utrzymać akt, zobowiązane były ustanowić specjalnego urzędnika (*The Receiver of Assize Returns*), nadzorującego jego wprowadzenie i przestrzeganie. Tak też zrobiły niektóre hrabstwa, głównie o charakterze wiejskim. Generalnie jednak niezadowolenie z obowiązywania dekretu o chlebie nasilało się. W 1814 r. zaostrzono przepisy zapobiegające fałszowaniu chleba, natomiast zniesiono regulacje w zakresie jego ceny. Oznaczało to praktycznie początek ery wolnego handlu chlebem.

Ostatecznie dekret – w odniesieniu do Londynu – został w całości uchylony w 1822 r.¹⁰⁾, a więc dokładnie 620 lat po ustanowieniu przez króla Jana bez Ziemi jego pierwowzoru, i 556 lat po ustanowieniu dekretu przez Henryka III, natomiast w stosunku do pozostałej części państwa w 1836 r., kiedy to dekret został zastąpiony przez nowy akt obejmujący cały kraj (*The Bread Act of 1836*). Nie można jednak pomijać, że akt z 1822 r. (jak i 1836 r.), także wprowadzały określone reżimy produkcyjne w tym wagę chleba równą 1 funt (16 uncji) lub ich wielokrotność¹¹⁾. Definitywne zniesienie dekretu nastąpiło dopiero w 2008 r.¹²⁾ czyli tak naprawdę *The Assize of Bread* przetrwał 742 lata, począwszy od najbardziej znanej wersji dekretu króla Henryka III z 1266 r. i aż 806 lat od dekretu króla Jana bez Ziemi (1202).

Jeżeli zaś chodzi o dekret w sprawie piwa, to wiele wskazuje, że jego znaczenie spadało o wiele szybciej, niż regulacji odnoszących się do chleba. Według S. Webb, B. Webb wyszedł on praktycznie z użycia jeszcze przed XVIII w.¹³⁾

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCI (3): DEKRET W SPRAWIE CHLEBA I PIWA (THE ASSIZE OF BREAD AND BEER, 1266)

Przesłanki pierwszych regulacji rynku żywności

Chleb od najdawniejszych czasów pozostaje podstawowym artykułem spożywczym. To sprawia, że jego wytwarzanie oraz handel od dawna pozostają pod szczególną obserwacją, a także jurysdykcją rządów, władców i królów. Zresztą dotyczy to nie tylko chleba, bowiem jak zauważył już prawie 250 lat temu angielski prawnik i antykwariusz Daines Barrington (1766): „ci, którzy dostarczają ludziom niezbędną im żywność i napoje (jak piekarze, młynarze, czy piwowarzy), są nie tylko bardziej podejrzewani od innych handlarzy o oszukiwanie, ale także w większym stopniu podlegają regulacjom o szczególnej surowości”¹⁾.

Dekretowanie cen zboża i chleba ma miejsce od czasów rzymskich i jest następstwem z jednej strony roli chleba w wyżywieniu człowieka, z drugiej zaś znacznej zmienności cen zbóż i mąki, a także prób fałszowania chleba.

Pierwsza wzmianka o dekrete w sprawie chleba pochodzi ze średniowiecznej Anglii z okresu rządów Henryka I (1100–1135). Dotyczy miasta Newcastle (Upon Tyne) w północnej Anglii. Dekret odnosi się do nieprawidłowości związanych ze sprzedażą chleba i piwa. Co charakterystyczne dotyczy kobiet oraz ich czynów w powyższym zakresie. Kara w rzeczywistości przysługiwała za drugie przewinienie, bowiem dekret w tym zakresie brzmiał: „Jeżeli kobieta po raz drugi popełnia nieprawidłowości w sprawie sprzedaży chleba i piwa, powinna być ukarana ich konfiskatą. Przy trzecim przewinieniu powinna (kobieta – przypis. S.K.) zostać ukarana przez sąd”²⁾.

Najdawniejsze dekrety nie określały jednak standardów chleba i piwa, takich jak cena, waga, czy rodzaj chleba, lecz koncentrowały się raczej na ustanowieniu systemu kar za popełnienie pospolitych wykroczeń w zakresie prowadzonej działalności wytwórczej lub sprzedaży tych produktów (tj. chleba, piwa, wina).

Do pierwszych znanych nam aktów, które określały standardy dla produktów spożywczych w tym regulowały wagę pieczywa należą: dekret ustanowiony przez króla Jana bez Ziemi w 1202 r.³⁾ oraz dekret *Charter of Winchester* ustanowiony w 1203 r.

Akt *Charter of Winchester* stanowił, że „biały chleb wytwarzany w naszym mieście Winchester winien mieć wagę 30 szylingów, a czarny chleb winien ważyć 65 szylingów”⁴⁾, czyli odpowiednio 1,50 funta biały i 3,25 funta czarny chleb.

Jednym z bardziej znanych dekretów w sprawie chleba jest *Assize of Bread (Assisa Panis)*, wydany w Anglii w 1266 (167) r., a więc czasie rządów króla Henryka III. Akt ten łącznie z dwoma innymi jak *Assize of Beer (Assisa Cervisiae)*, czyli dekretem w sprawie piwa oraz *Gain of the Baker (Lucrum Pistoris)*, czyli dekretem w sprawie kar (piekarzy i browarników), stanowią jedną z bardziej rozwiniętych form ówczesnego prawodawstwa w zakresie żywności, można by rzec, wręcz pierwszy prawny „pakiet żywnościowy”. W kolejnych potwierdzeniach królewskich oraz zmianach, akty te często występowały łącznie, dlatego znane są także jako *The Assize of Bread, Beer and Lucrum Pistoris*⁵⁾. Ponieważ w średniowiecznej Anglii wytwarzano głównie piwo na bazie słodu jęczmiennego nazywane *ale*, dlatego dekret w tym okresie nosił nazwę *The Assize of Bread, Ale, and Lucrum Pistoris*. Akt(y) regulowały cenę, wagę oraz jakość chleba i piwa, wytwarzanych oraz sprzedawanych w miastach, osadach i wsiach średniowiecznej Anglii.

Dekret w sprawie chleba (*The Assize of Bread*) określał jaką wagę powinien mieć bochenek chleba w zależności od ceny pszenicy oraz rodzaju chleba. Dekret przewidywał szeroki zakres zmienności cen pszenicy bowiem uwzględniał przedział od 1 szylinga do 20 szylingów za kwartę pszenicy. Wówczas waga najbardziej popularnego wśród wyższych sfer społecznych gatunku chleba (*wastel bread*) o wartości ćwierć pensa (1 farthing) wahała się między 6,8 funta, a 1/3 funta. Chleb gorszej jakości, lecz z takiego samego zbo-

¹⁾ Redakcja na wniosek zainteresowanych bibliografię do artykułu przesyła drogą mailową.