

WIEDZA I JAKOŚĆ

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

nr 1 (6)/2007

ISSN 1896-9569

Produkty regionalne i tradycyjne str. 4-18



AKTUALNOŚCI

- 3 Bryndza pod ochroną
- 3 Oscypek musi poczekać
- 3 Inspekcja na targach AgroTech
- 3 Porozumienie

KONTROLE

- 4 Powrót do tradycji
- 6 Podhalańskie specjały
- 8 Kontrola i certyfikacja
- 12 Proces rejestracji
- 14 Rejestracja oscypka
- 16 Ochrona nazw pochodzenia
- 18 Prasłowiański olej
- 18 Przymaki Podlasia

ŚWIAT

- 19 Kontrola po cypryjsku

TEMAT

- 20 Coffe time

NAUKA

- 23 Świat chemii

SZKOLENIA

- 24 Esej

REPORTAŻ

- 26 Gdy mnie ktoś pyta,
z kim mieszkam,
z kim żyję – odpowiadam...
z Chopinem

FOTOREPORTAŻ

- 28 Inspekcja w obiektywie

W poszukiwaniu utraconego smaku



Renata Turowicz
Stanowisko ds. mediów

Szanowni Państwo! Nie ma chyba osób, którym wyjątkowy smak kielbas, serów czy chleba, a także różnych innych potraw nie kojarzyłby się ze wsią. Nic dziwnego. Bo to właśnie tam uchował się smak produktów i dań, a wraz z nim bogate dziedzictwo kulinarne naszego kraju.

Produkty regionalne i wytwarzane tradycyjnymi metodami są wyjątkowe. Wiedzą o tym także polscy producenci. I tak jak ich koledzy z krajów UE, mogą również chronić i promować produkty rolne i środki spożywcze, nadając im specjalne oznaczenia i wpis do rejestru Komisji Europejskiej. O wszystkim tym, co związane z polskimi produktami regionalnymi i tradycyjnymi, przeczytacie na s. 4–18.

Zachęcam również gorąco do lektury pozostałych artykułów w tym numerze. Szczególnie polecam bardzo interesujący materiał o kawie – *Coffee time*, s. 20–22. Kolejnym tematem, który może zaciekać zwłaszcza melomanów, jest przybliżenie sylwetki belgijskiej pianistki polskiego pochodzenia. Przeczytajcie, jak miłość do muzyki, talent i ciężka praca potrafią otworzyć wszystkie drzwi, s. 26.

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

Renata Turowicz

Chronimy wyjątkową jakość



Coraz większego znaczenia nabiera produkcja żywności o wysokich parametrach jakościowych. Więcej uwagi przywiązuje się do ochrony i promocji produktów regionalnych i tradycyjnych. Na łamach naszego biuletynu zaprezentowano wspólnotowe zasady ochrony prawnej i podstawowe informacje dotyczące stosowanych rozwiązań w prawie polskim. Jednym z głównych elementów systemu rejestracji i zapewnienia ochrony nazw produktów regionalnych i tradycyjnych jest skuteczny system kontroli. IJHARS jest organem kontrolującym spełnienie warunków określonych w specyfikacjach produktów posiadających ChNP, ChOG i będących GTS.

Monika Rzepecka
Główny Inspektor Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych

Konkurs

Drodzy Pracownicy!

Ogłaszamy konkurs fotograficzny. Czekamy na zdjęcia, których tematem będzie wszystko to, co kojarzy Wam się z Inspekcją. Najbardziej charakterystyczne „inspekcyjne” zdjęcie ukaże się na okładce jednego z następnych numerów naszego biuletynu. Zdjęcia przesyłajcie na adres e-mail: rturowicz@ijhars.gov.pl

Redakcja



IJHARS

adres redakcji: IJHARS, ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa,
tel.: 623-29-80, faks: 623-29-88, www.ijhars.gov.pl
redaktor naczelny: Jerzy Lach
zdjęcia w numerze: archiwum IJHARS
zdjęcie na okładce: East News

projekt graficzny: Dziennikarska Agencja Wydawnicza MEDIAPOLIS,
00-372 Warszawa, ul. Foksal 16/18, tel.: 313-22-00, faks: 313-22-09.
realizacja: Wydawnictwo Key Text sp. z o.o., 01-180 Warszawa,
ul. Górczewska 8, tel. 632-65-94, fax wew. 212, www.keytext.com.pl.
Redakcja zastrzega sobie prawo adiestacji, redagowania i skracania
nadesłanych tekstów. Wszelkie prawa zastrzeżone. Copyright ©.

Bryndza pod ochroną

Dwudziestego trzeciego marca 2007 r. zakończył się sześciomiesięczny okres przewidziany na zgłaszanie przez państwa członkowskie Unii Europejskiej lub państwa trzecie sprzeciwu do wniosku o rejestrację nazwy pochodzenia bryndzy podhalańskiej. Trzy dni później Komisja Europejska poinformowała stronę Polską, iż do nazwy tej nie wpłynęły zastrzeżenia. Procedura rejestracji nazwy bryndza podhalańska jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (i co za tym idzie, ochrona prawna) zakończona zostanie po dokonaniu przez KE wpisu tej nazwy do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych (publikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej). Proces ten będzie trwał jeszcze około 2–3 miesięcy.

(BM)

Zasłużeni Dla Rolnictwa

Czwartego kwietnia 2007 r. Jan Krzysztof Ardanowski, Podsekretarz Stanu MRiRW, odznaczył pracowników Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych honorową odznaką „Zasłużony Dla Rolnictwa”. Odznaczenie nadawane jest przez ministra

rolnictwa i rozwoju wsi za wieloletni wkład i pracę na rzecz rozwoju polskiego rolnictwa.

Lista odznaczonych dostępna jest na stronie www.ijhars.gov.pl. Serdecznie gratulujemy.

(RT)

Inspekcja na targach AgroTech

W dniach 9–11 marca 2007 r. w Kielcach odbyły się Międzynarodowe Targi Techniki Rolniczej AgroTech, połączone z VII Targami Przemysłu Drzewnego Las-Expo. Na stoisku „Rolnictwo Ekologiczne” zorganizowanym przez Centrum Doradztwa Rolniczego oddział w Radomiu, pod patronatem MRiRW, znajdował się także punkt informacyjny Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Na konferencji pt. „Rolnictwo Ekologiczne, Stan i Perspektywy Rozwoju” Marta Szemberg, kierownik Sekcji ds. Rolnictwa Ekologicznego, omówiła zadania IJHARS dotyczące rolnictwa ekologicznego i zasad znakowania produktów ekologicz-

nych. Pracownicy GIJHARS informowali zwiedzających stoisko o systemie kontroli i zakresie nadzoru rolnictwa ekologicznego. Warto zaznaczyć, że rolnicy ekologiczni odwiedzający nasze stoisko dobrze orientowali się w kompetencjach IJHARS z tytułu nadzoru sprawowanego nad upoważnionymi jednostkami certyfikującymi.

Więcej informacji na temat targów można znaleźć na stronach:

www.odr.net.pl/rolnictwo_ekologiczne/index.php?czytaj=002394

www.targikielce.pl/targi/agrotech/index.html

(MS)

Oscypek musi poczekać

Oscypek jest pierwszym polskim produktem, który ubiega się o rejestrację Chronionej Nazwy Pochodzenia w Komisji Europejskiej. Drugiego lutego 2007 r., w dniu upływu terminu składania

zastrzeżeń do wniosków, wpłynął sprzeciw ze strony słowackiej. W ciągu 6 miesięcy od tej daty Polska i Słowacja są zobowiązane do wypracowania wspólnego stanowiska (więcej s. 14).

(RT)



Powrót do tradycji

Przez produkty regionalne i tradycyjne odkrywamy na nowo nasz potencjał kulinarny. Żywność wytwarzana metodą tradycyjną gwarantuje niepowtarzalną wartość i jakość



Izabella Kamińska
kierownik Sekcji
ds. Produktów
Regionalnych
i Tradycyjnych

Powrót do tradycji to nie tylko produkcja żywności metodami niezmiennymi się od pokoleń. To również promocja produktów spożywczych, utożsamianych z danym regionem, a co za tym idzie, z polską kulturą.

Różnorodność i atrakcyjność produktów lokalnych przyciąga uwagę zarówno polskich, jak i zagranicznych konsumentów, doceniających wysoką jakość tradycyjnej żywności. Żywności, która ma uznaną renomę oraz udokumentowane, oryginalne pochodzenie.



Źródło: www.minrol.gov.pl.

LICZBA WYROBÓW WPISANYCH NA LISTĘ
PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH
W POSZCZEGÓLNYCH WOJEWÓDZTWACH

Nasze Kulinarne Dziedzictwo

Jednym z działań na rzecz promocji produktów regionalnych i tradycyjnych jest ogólnopolski konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” (szerzej pisaliśmy o tym w numerze 4(5)/2006 – przyp. red.). Założeniem konkursu jest nie tylko działanie promocyjne, ale także gromadzenie wiedzy o tradycyjnych regionalnych produktach żywnościowych. W ostatniej edycji konkursu liczba produktów zgłoszonych wzrosła do około 800. Udział w konkursie może być wstępem do kolejnych działań, takich jak wpisanie wyrobu na Listę Produktów Tradycyjnych, a nawet rejestracja jego nazwy na szczeblu unijnym.

Lista Produktów Tradycyjnych

Podstawą wpisu produktu na Listę Produktów Tradycyjnych* jest jego jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikające ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Za takie uważa się metody wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Zgodnie z rozporządzeniem ministra rolnictwa w sprawie wzoru wniosku o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych, produkty podzielone są według dziesięciu kategorii:

- Sery i inne produkty mleczne
- Mięso świeże oraz produkty mięsne
- Produkty rybołówstwa, w tym ryby
- Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce
- Wyroby piekarnicze i cukiernicze
- Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, olej itp.)
- Miody

* Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o ochronie i rejestracji nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (DzU z 2005 r., nr 10, poz. 68 z późn. zm.).

Rogal świętomarciński
Chleb gogoliński
Ogórki kwaszone narwiańskie
Pierekaczewnik
Andruty kaliskie
Kielbasa myśliwska i kabanosy

foto: MRIRW



- Gotowe dania i potrawy
- Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe)
- Inne produkty

Same korzyści

Wymierną korzyścią wpisania na listę jest wzrost popytu na produkt. A co za tym idzie, wzrost zainteresowania regionem, z którego on pochodzi.

Szansę na tego typu promocję dostrzega coraz więcej producentów. Świadczy o tym dynamicznie zwiększająca się liczba produktów wpisanych na listę.

Pierwsze dwa produkty, które zostały wpisane na listę 20 lipca 2005 r., pochodziły z województwa podlaskiego (były to pieriekaczewnik – patrz s. 18 – oraz kindziuk z Puńska). Obecnie produkty wpisane na listę pochodzą ze wszystkich województw, a ich liczba przekroczyła 300 (patrz mapa).

Należy jednak zaznaczyć, że nazwa produktu umieszczonego na liście nie podlega ochronie prawnej wynikającej z ustawy o ochronie i rejestracji nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych.

Reprezentanci listy

Pośród produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych najliczniej reprezentowane są gotowe dania i potrawy. Znaleźć można wśród nich: pierogi, żurek lub kluski śląskie. Na liście umieszczone zostały także kiszone ogórki oraz aż 20 rodzajów chleba wypiekanego tradycyjnymi metodami i na podstawie staropolskich receptur (patrz wykres).

Tradycyjna jakość

Jednym ze sposobów podkreślających wyjątkową jakość produktów regionalnych i tradycyjnych jest oznaczenie znakiem towarowym „Jakość, Tradycja”.

System wyróżniania produktów żywnościowych wysokiej jakości, z uwzględnieniem produktów regionalnych, lokalnych i tradycyjnych, opracowany został przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego we współpracy ze Związkiem Województw RP.

Warunkiem przyznania znaku jest wcześniejsza kontrola, której celem jest zagwarantowanie, że stosowana metoda wytwarzania produktu jest zgodna z zadeklarowaną we wniosku.

Założeniem systemu jest wyróżnianie na rynku produktów wytworzonych z naturalnych surowców i produkowanych tradycyjnymi metodami. Cechą

charakterystyczną produktów jest możliwość odtworzenia ich łańcucha produkcyjnego oraz monitorowanie odbiorców pośrednich. Nadzór nad procesem produkcji sprawują upoważnione jednostki certyfikujące, akredytowane zgodnie z normą PN-EN 45011. Producenci używający znaku „Jakość, Tradycja” są zobowiązani do określenia częstotliwości i zakresu kontroli oraz prowadzenia dokumentacji mającej na celu zapewnienie identyfikacji produktu.

Oryginalność pod ochroną

Kolejnym działaniem, mającym na celu podniesienie świadomości wśród producentów i konsumentów zainteresowanych produktami regionalnymi i tradycyjnymi, jest akcja informacyjna „Oryginalność pod ochroną”. Kampania umożliwia producentom uzyskanie podstawowych informacji o europejskim systemie ochrony nazw produktów. Zachęca ich do rejestracji nazw produktów regionalnych i tradycyjnych zgodnie z prawem Unii Europejskiej. Działania promocyjne realizowane są w ramach mechanizmu wspólnej polityki rolnej „Wsparcie działań promocyjnych i informacyjnych na rynkach wybranych produktów rolnych”.

W ramach kampanii informacyjnej zaplanowane zostały m.in. emisje spotów reklamowych i radiowych o charakterze informacyjnym, publikacja artykułów w prasie specjalistycznej, dystrybucja materiałów informacyjnych, szkolenia, seminaria itp. Wiadomości na temat ochrony nazw produktów dostępne są również na stronie internetowej www.oryginalnoscpcdochrona.pl.

Wzorem Unii

Podejmowane w Polsce działania w zakresie promowania produktów regionalnych i tradycyjnych mają na celu podkreślenie jakości i wyjątkowości tych artykułów. Krajowe inicjatywy są również szansą na podniesienie wartości rynkowej produktów. Działania te mają również zachęcać producentów do rejestrowania nazw produktów na szczeblu unijnym w celu uzyskania prawa do oznaczeń, takich jak: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne czy Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (patrz s. 8).

Unijny system ochrony produktów rolnych i środków spożywczych zapoczątkowany został w 1992 r. i wzorowany był na istniejących wcześniej systemach, takich jak francuski system AOC (Appellation d’Origine Contrôlée) (patrz s. 16) oraz włoski DOC (Denominazione d’Origine Controllata).

Celem systemu jest prawna ochrona i promowanie produktów, których produkcja związana jest z określoną tradycją lub konkretnym regionem. Polskim producentom uzyskanie chronionych oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych pozwala na dotarcie z informacją o jakości produktów do konsumentów w całej Unii Europejskiej oraz promocję polskich tradycji kulinarnych i polskich regionów za granicą.

Korzyści z rejestracji produktów rolnych i środków spożywczych jako ChNP, ChOG, GTS:

- ▶ promocja wysokiej jakości żywności;
- ▶ prawna ochrona produktów przed praktykami oszukańczymi;
- ▶ wzrost zainteresowania produktami regionalnymi i tradycyjnymi;
- ▶ ochrona dziedzictwa kulturowego wsi oraz przyczynienie się do wzrostu różnorodności;
- ▶ dodatkowe źródło zarobkowania dla rolników;
- ▶ podkreślenie wyjątkowości i niepowtarzalności produktów;
- ▶ zachowanie równowagi pomiędzy popytem a podażą;
- ▶ dystrybucja produktów poza region, w którym zostały wyprodukowane;
- ▶ rozwój regionalny (hamowanie migracji mieszkańców wsi do miast);
- ▶ zapewnienie konsumenta o wysokiej jakości produktu;
- ▶ stworzenie porównywalnego systemu kontroli produktów we wszystkich państwach UE;
- ▶ dostarczenie konsumentom rzetelnej informacji na temat pochodzenia produktów.

Podhalańskie specjały

Jednymi z pierwszych produktów, ubiegających się o ochronę nazwy pochodzenia, są podpuszczkowe sery owcze z Podhala, a wśród nich oscypek i bryndza podhalańska



Beata Mikulska
Sekcja ds. Produktów Regionalnych i Tradycyjnych

O ba sery wytwarzane są z mleka owczego, z ewentualną 40% domieszką mleka krowiego. Jednak w rezultacie odmiennych procesów wytwarzania otrzymywane są dwa różne produkty.

Historia tych serów związana jest z wołoską kulturą wypasu owiec. Wołosi byli koczowniczym ludem pasterskim pochodzenia bałkańskiego. Od połowy XIV w. zaczęli napływać na tereny górskie, od strony Rumunii, wzdłuż pasma Karpat. Owcami, które spędzali z okolicy i łączyli w stada, opiekowali się baciowie wraz z pomocnikami (juhasami). Baciowie zakładali szalały w górach (tzw. baciówki). Przez całe lato zajmowali się wyrobem serów z uzyskiwanego

mleka. Produktami związanymi z tradycją wypasu owiec na Podhalu są: oscypek, redykołki, bundz (bunc), bryndza podhalańska oraz żętyca.

Oscypek

Najbardziej znany produkt podhalański – oscypek został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych 28 września 2005 r. Pochodzenie jego nazwy związane jest z procesem produkcji i może być powiązane z dwoma znaczeniami: „oszczykowanie”, czyli rozdrabnianie, które jest jednym z etapów procesu produkcji, oraz „oszcypek” w znaczeniu mały oszczep, z którym kojarzony jest kształt sera. Pierwsze wzmianki o serach podhalańskich można znaleźć już w XV-wiecznym akcie lokacji wsi Ochotnica w Gorcach. Pierwszy opis procesu produkcji oscypka pochodzi z połowy XVIII w.

Jak wygląda?

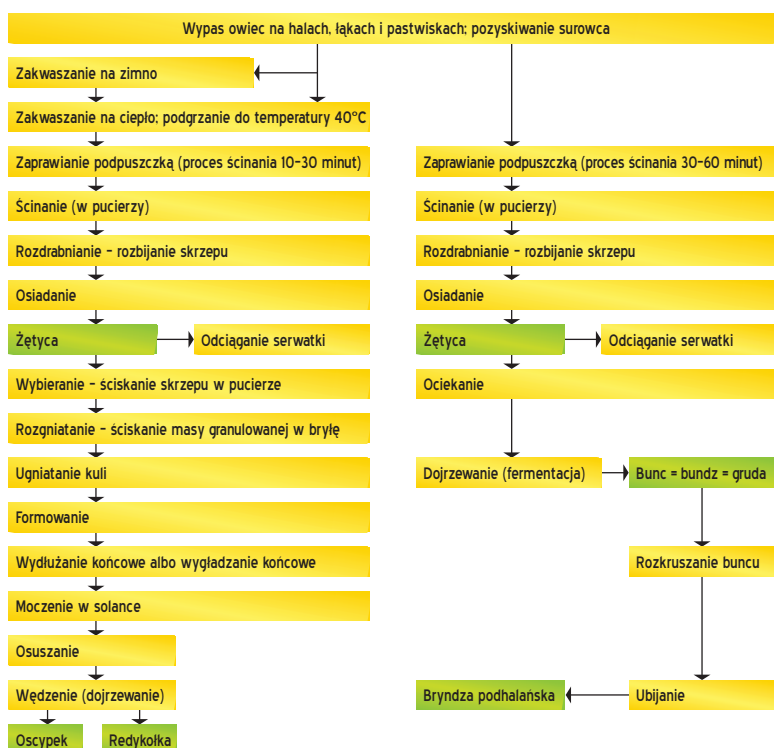
Oscypek jest lekko kremowy, rzadziej biały, ciemniejszy przy skórce. Konsystencję ma elastyczną i twardą, a smak słony, z wyraźnym zapachem wędzenia. Ser ten jest w kształcie wrzeciona, a dokładniej dwóch stożków złączonych podstawami ze środkowym walcem. Najszerza jego część ozdobiona jest wypukłymi i wklęsłymi wzorami (pas tych zdobień podzielono na trzy części – środkową i dwie boczne). Każdy z producentów ma właściwy dla niego wzór – w ten sposób możliwa jest identyfikacja serów oraz ich producentów.

Redykołki

Z resztek masy serowej, której nie wystarczyło na zrobienie oscypka, wyrabia się tzw. redykołki, czyli odciskane w specjalnych foremkach figurki w kształcie zwierząt (owiec, jeleni, ptaków), serduszek lub małych wrzecion. Serki te pod względem barwy, konsystencji i smaku przypominają oscypka.



PROCES PRODUKCJI OSCYPKA, REDYKOŁÓW, BRYNDZY PODHALAŃSKIEJ I BUNDA



MLEKO UŻYTE DO WYROBU SERÓW PODHALAŃSKICH

Mleko musi pochodzić od ściśle określonych ras zwierząt tradycyjnie związanych z regionem i wypasanych na pastwiskach górskich. W okresie, gdy zwierzęta nie są wypasane na górskich halach, karmi się je sianem pochodzącym z tych terenów. Jest to ważny element przy produkcji, gdyż to właśnie między innymi dzięki specyficznej roślinności zapewniona jest odpowiednia jakość mleka, a co za tym idzie smak wytwarzanego z niego sera.



Polska Owca Górską

Mleko owcze użyte do produkcji serów pochodzi od owcy rasy Polska Owca Górską (czyli uszlachetniony typ prymitywnych owiec Cakli). Dojenie zwierząt oraz produkcja serów może odbywać się jedynie od maja do października, po odchowaniu jagniąt, które trwa od marca do maja. Cakla jest starą prymitywną rasą owiec, występującą niegdyś na terenie Karpat Południowych i częściowo na Bałkanach. Do Polski dotarła wraz z wołosko-ruskimi plemionami pasterskimi. Budowa anatomiczna tej rasy związana jest z jej przystosowaniem do życia w surowym środowisku terenów górskich. Są to nieduże owce, o harmonijnie ukształtowanym tułowiu, dość cienkich, lecz silnych nogach, kosmkowej okrywie, ochraniającej je przed surowym górskim klimatem. Ich wełna jest biała i czarna, rudziejąca lub siwiejąca. To z niej tkane są stroje ludowe oraz tkaniny artystyczne, ze skóry wyrabia się kozuchy. Cakle cechuje odporność na choroby, długowieczność, znakomity smak mięsa młodych jagniąt, będącego od lat cenionym przez Włochów towarem eksportowym, stanowiącym znaczny dochód górali. Przeciętna wydajność uzyskiwanego mleka sięga od 60 do 80 litrów rocznie.

Polska Krowa Czerwona

Mleko krowie użyte do produkcji serów pochodzi od krów rasy Polska Krowa Czerwona. Jest to najstarsza polska rasa bydła, która do końca XVIII w. była najpowszechniejsza na terenie Polski. Bydło to zostało uznane za jedyną rodzimą rasę wyhodowaną na naszych ziemiach. Jej zaletami są: doskonałe przygotowanie do trudnych warunków bytowania, niewielkie wymagania paszowe, wytrzymałość, płodność, długowieczność oraz odporność na choroby. Przeciętna mleczność Polskiej Krowy Czerwonej wynosi rocznie od 3000 do 3500 litrów mleka o wysokiej zawartości tłuszczu (4-4,5%).



Nazwa serków ma pochodzenie historyczne. Tradycyjnie bowiem były one rozdawane bezpłatnie w czasie redykania się – czyli jesiennego powrotu owiec z hali. Redykołki robione przez baców, w przededniu powrotu z hali, były solone, lecz nie wędzone. Dawniej mianem redykołki określano także każdy prezent z sera owczego (dawany na obszarze Podhala). Serki te mają duże znaczenie w lokalnych obrzędach, jak dożynki czy tradycyjne wesela (rózga weselna zdobiona jest zrobionymi z sera gołąbkami i kogutkami). Redykołki zostały wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych 10 października 2005 r., a 4 grudnia 2006 r. został złożony do ministra rolnictwa wniosek o rejestrację redykołki jako Chronionej Nazwy Pochodzenia.

Bryndza podhalańska

Podobnie jak oscypek, bryndza została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych 28 września 2005 r. Ten owczy ser wyrabia się w szałasach górskich, choć, wbrew nazwie, nie tylko na Podhalu. Pierwsze wzmianki o procesie jego produkcji pochodzą już z pierwszej połowy XIX w. Bryndza ma zwykle jednolitą konsystencję pasty, rzadziej lekko grudkowatą. Smak sera jest pikantny i słony, czasem trochę kwaśny. W procesie produkcji bryndzy niedopuszczalne jest wykorzystywanie mleka zsiadłego, ze względu na niekorzystny wpływ na smak sera.



Bundz

Bundz jest ogniwem w produkcji bryndzy. Sam

w sobie jest również produktem tradycyjnym (wpisanym na Listę Produktów Tradycyjnych 10 października 2005 r.). Ma charakterystyczne rzadkie oczka wielkości grochu o strukturze elastycznej, barwie białej lub białoseledynowej. Ma łagodny, czasem kwaśny smak, przypominający orzechy. Za najsmaczniejszy uważany jest bundz majowy, z wiosennego wypasu owiec.

Żętyca

Żętyca to odcisnięta serwatka, w której jeszcze pływają płatki sera, gotowana przez kolejną godzinę. Została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych 28 września 2005 r. Żętyca ma postać gęstej lub rzadkiej cieczy, o barwie białej lub lekko kremowej, o słodkim lub lekko kwaśnym smaku. Jest bardzo pożywna i była pokarmem pasterzy. Uważa się, że ma ona właściwości lecznicze – wzmianki na ten temat znaleźć można już w pierwszej połowie XIX w. Nadmiarem żętycy karmiono zwierzęta domowe. Można ją również pozostawić w beczce do ukiszenia. Tak sporządzoną żętycę spożywa się podczas żniw jako napój gaszący pragnienie. W publikacji Anny Kowalskiej-Lewickiej z 1980 r., przedstawiającej historię i tradycję Podhala, znajdujemy następujący opis cech i właściwości tego specjału: „Uważa się ją za wielki przysmak i spożywa na gorąco, zebraną łyżką do garnuszka, jako dodatek do ziemniaków, klusek, chleba lub samą. Gęsta żętyca stanowiła pokarm owczarzy, a jej nadmiar jadła rodzina bacy. Jeśli na szałas przyszedł właściciel owiec po ser, przynosił za zwyczaj ze sobą bańkę, do której dostawał takiej właśnie żętycy. Nie było to świadectwo obowiązkowe, ale »grzeczność« bacy...”.



Kontrola i certyfikacja produktów rolnych

Konsumenci przywiązują coraz większą wagę do jakości artykułów spożywczych. Poszukiwanie konkretnych, atrakcyjniejszych wyrobów tworzy popyt na produkty rolne i środki spożywcze, które mają rozpoznawalne pochodzenie geograficzne lub są wytworzone tradycyjną metodą



Izabella Kamińska
kierownik Sekcji
ds. Produktów
Regionalnych
i Tradycyjnych

Wejście Polski do UE pozwoliło na włączenie się producentów do unijnego systemu ochrony artykułów rolno-spożywczych i środków spożywczych, które odznaczają się określonym pochodzeniem geograficznym i/lub tradycyjną metodą wytwarzania.

Głównym założeniem systemu jest ochrona i promowanie produktów spożywczych o specyficznych cechach. Ponadto system ten wspiera rozwój gospodarki wiejskiej (szczególnie na obszarach o trudniejszych warunkach gospodarowania) zarówno przez zwiększenie dochodów rolników, jak i zatrzymanie społeczności wiejskiej na tych obszarach.

Prawna ochrona produktów oraz związana z nią systematyczna kontrola procesu produkcyjnego stanowi wartość dodaną produktu, za którą konsumenci są w stanie więcej zapłacić. System ochrony produktów jest narzędziem, które ma zabezpieczyć interesy producentów przed nieuczciwą konkurencją oraz zagwarantować wiarygodność produktów w oczach konsumentów.

W celu ochrony oraz podkreślenia wyjątkowości produktów regionalnych i tradycyjnych zostały wydane dwa rozporządzenia, które regulują system rejestracji i kontroli w UE:

- Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów i środków spożywczych będących Gwarantowanymi Tradycyjnymi Specjalnościami.
- Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

Kontrola i certyfikacja popłacają

Produkt, który pomyślnie przeszedł wszystkie etapy rejestracji i objęty został systemem ochrony, podlega kontroli. Podczas niej sprawdza się, czy proces produkcyjny jest zgodny ze sporządzoną przez grupę producentów specyfikacją. Kontrola ta zachodzi na wniosek producenta i wszystkie koszty z nią związane są ponoszone również przez niego.

Mimo że spełnienie wymagań, szczególnie związanych z prowadzeniem dokumentacji, może wydawać się dość uciążliwe dla producentów, to ostatecznie pozytywny wynik kontroli jest potwierdzeniem wysokiej jakości produktu. W konsekwencji odgrywa to ogromną rolę przy budowaniu zaufania konsumentów i powoduje wzrost popytu na dany produkt.

Rolnicy, którzy włączają się do systemu jakości żywności (wspólnotowego systemu Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności oraz krajowego systemu Integrowana Produkcja), mogą liczyć na wsparcie finansowe uzyskiwane w ramach Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW).

Udział rolników w systemach żywności umożliwi osiągnięcie większych dochodów, przy jednoczesnej ochronie dziedzictwa narodowego oraz dbanie o wpływ procesu wytwarzania na środowisko. Ponadto, ze względu na wciąż niski poziom wiedzy konsumentów na temat produktów mających ChNP, ChOG lub będących GTS, grupy producentów mogą uzyskać refundację kosztów poniesionych na działania informacyjne i promocyjne. Zwróci to uwagę na specyficzne cechy zarejestrowanych produktów, co wpłynie stymulująco na popyt i podaż oraz ułatwi ich zbyt.

fikacja

Kontrola w Polsce

W Polsce kontrolę zgodności procesu produkcyjnego ze specyfikacją produktów mających ChNP, ChOG lub będących GTS, przeprowadza Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz prywatne jednostki certyfikujące (JC). Muszą być one upoważnione przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych oraz akredytowane przez PCA na zgodność z normą PN-EN 45011 „Wymagania ogólne dotyczące działania jednostek prowadzących system certyfikacji wyrobów”. Obecnie w Polsce istnieją trzy jednostki certyfikujące, upoważnione do przeprowadzania kontroli, wydawania i cofania certyfikatów potwierdzających zgodność procesu produkcji produktów rolnych i środków spożywczych, mających ChNP, ChOG lub będących GTS ze specyfikacją:

- Jednostka Certyfikująca PNG Sp. z o.o. w Zajczkowie, nr ident. OZ/jc-01/2006/PL,
- Polskie Centrum Badań i Certyfikacji, nr ident. OZ/jc-02/2006/PL,
- Cobico Sp. z o.o., nr ident. OZ/jc-03/2007/PL.

Producent ma prawo wyboru jednostki lub organu, który będzie dokonywał u niego kontroli zgodności procesu produkcyjnego ze specyfikacją.

Kontrola obejmuje te etapy procesu produkcyjnego, z których wynika szczególny charakter oraz szczególne właściwości produktu (dot. produktów, które mają Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne) lub związek z regionem (dot. Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności). Ponadto mogą być pobierane próbki produktów do analiz laboratoryjnych. Częstotliwość i zakres kontroli ustala się na podstawie specyfikacji produktu, w której podany jest jego skład i opis procesu produkcyjnego.

Niespełnienie wymagań

W przypadku stwierdzenia, w wyniku przeprowadzonej kontroli, że produkt rolny lub środek spożywczy nie spełnia wymagań specyfikacji, przeprowadzający kontrolę wzywa producenta do usunięcia uchybień w wyznaczonym terminie. Jeżeli producent nie usunie uchybień:

- cofany jest certyfikat zgodności (w przypadku gdy kontrolę przeprowadzała upoważniona jednostka certyfikująca);

Trzy rodzaje oznaczeń tradycyjnych produktów rolnych i środków spożywczych, stosowanych w krajach UE od 1992 r.



Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) oznacza nazwę regionu, określonego miejsca lub, w wyjątkowych przypadkach, kraju. Nazwa ta służy do oznaczenia produktu rolnego lub środka spożywczego:

- pochodzącego z danego regionu, określonego miejsca lub kraju;
- którego jakość lub cechy charakterystyczne są w istotnej albo wyłącznej mierze заслуżą środowiska geograficznego, na które składają się czynniki naturalne i ludzkie;
- którego produkcja, przetwarzanie i przygotowywanie odbywa się na określonym obszarze geograficznym.

Produkt może uzyskać ChNP jeśli istnieje bardzo bliski związek między cechami produktu i jego geograficznym pochodzeniem.



Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) charakteryzuje nazwę regionu, określonego miejsca lub, w wyjątkowych przypadkach, kraju, która służy do oznaczenia produktu rolnego lub środka spożywczego:

- pochodzącego z danego regionu, określonego miejsca lub kraju;
- którego określona jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna może być przypisana temu pochodzeniu geograficznemu (związek między cechami produktu i jego geograficznym pochodzeniem nie musi być tak silny jak w przypadku ChNP);
- którego produkcja, przetwarzanie lub przygotowywanie odbywa się na określonym obszarze geograficznym (w odróżnieniu od ChNP na określonym obszarze może odbywać się tylko jeden z tych procesów).



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) oznacza tradycyjny produkt rolny lub środek spożywczy uznany przez Wspólnotę ze względu na jego specyficzny charakter. Przez specyficzny charakter rozumie się cechę lub zespół cech, które w sposób wyraźny odróżniają produkt rolny lub środek spożywczy od podobnych im produktów lub środków spożywczych należących do tej samej grupy. Określenie „tradycyjny” oznacza, że produkt jest w użyciu na rynku wspólnotowym przez okres odpowiadający jednemu pokoleniu, tj. co najmniej 25 lat.

- wydawana jest decyzja administracyjna, która:
 - zakazuje używania Chronionej Nazwy Pochodzenia, Chronionego Oznaczenia Geograficznego lub oznaczenia Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności,
 - zakazuje wprowadzania produktu rolnego lub środka spożywczego do obrotu
 - nakazuje wycofanie produktu z obrotu (w przypadku, gdy kontrolę przeprowadzała IJHARS).

Nadzór organu państwowego

Zgodnie z wymaganiami przepisów wspólnotowych, działalność prywatnych jednostek certyfikujących musi być nadzorowana przez organ państwowy. Do wykonywania tego zadania został wyznaczony Główny Inspektor JHARS, który kontroluje upoważnione jednostki certyfikujące w zakresie stosowania przez nie procedur kontrolnych, posiadanych środków technicznych i posiadanych kwalifikacji przez pracowników. Ponadto, w ramach nadzoru, sprawdzane są dokumenty dotyczące kontroli producentów produktów mających ChNP, ChOG i będących GTS oraz przeprowadzane są analizy danych związanych z kontrolą zgodności procesu produkcji ze specyfikacją. Główny Inspektor JHARS w celu osiągnięcia w pełni skutecznego nadzoru może dokonać sprawdzenia prawidłowości kontroli przeprowadzanych przez upoważnione jednostki certyfikujące u producentów oraz żądać wszelkich dodatkowych informacji związanych ze sprawowanym nadzorem.

“ CZŁONKOSTWO W UE POZWALA NA WŁĄCZENIE SIĘ POLSKICH PRODUCENTÓW DO UNIJNEGO SYSTEMU OCHRONY ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH, KTÓRE ODZNACZAJĄ SIĘ OKREŚLONYM POCHODZENIEM GEOGRAFICZNYM LUB TRADYCYJNĄ METODĄ WYTWARZANIA

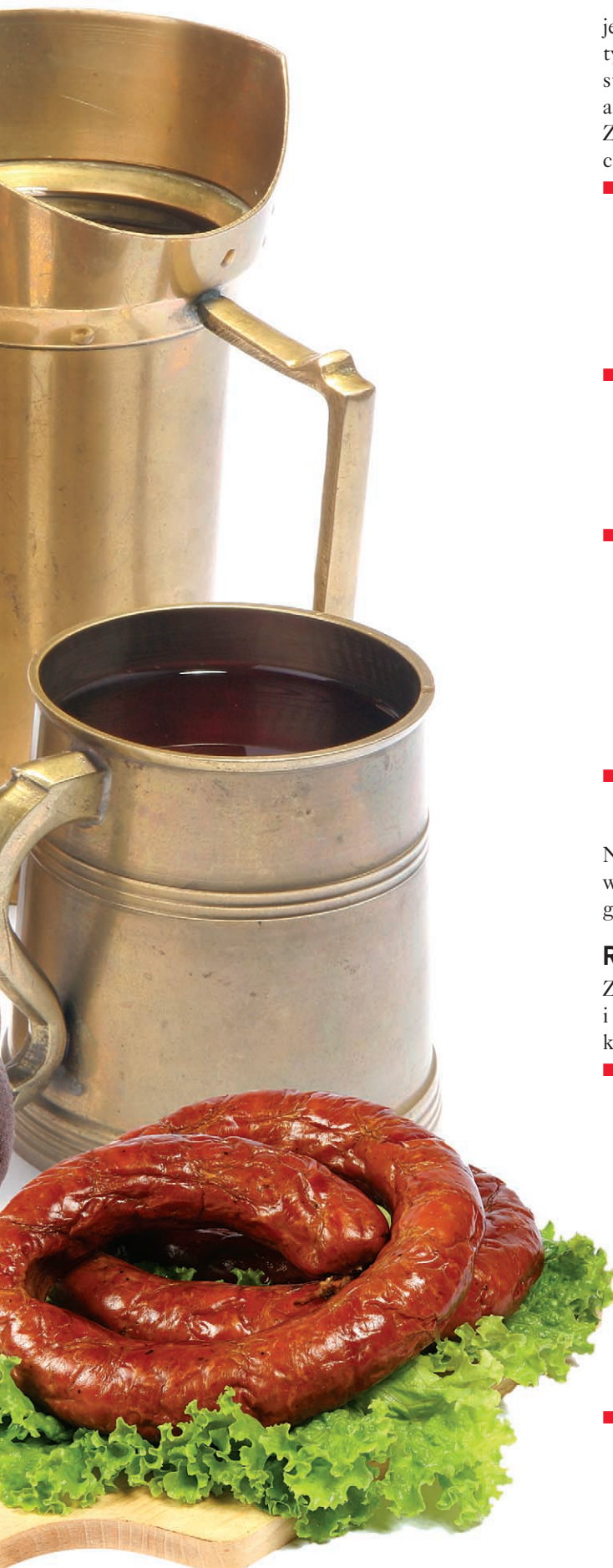
W przypadku stwierdzenia, że upoważniona jednostka certyfikująca nie spełnia odpowiednich wymagań, Główny Inspektor JHARS może wnioskować do ministra właściwego do spraw rynków rolnych o wydanie decyzji, na mocy której jednostce certyfikującej zostanie cofnięte upoważnienie.

Urzędowe kontrole żywności

Dodatkowym zabezpieczeniem produktów posiadających ChNP, ChOG i będących GTS są urzędowe kontrole żywności, które, oprócz Inspekcji Sanitarnej czy Weterynaryjnej, może przeprowadzać również IJHARS. Podstawą prawną do przeprowadzania tego rodzaju kontroli przez IJHARS są przepisy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Ich celem

Produkty ubiegające się o miano ChNP:
 - miody pitne
 - bryndza podhalańska
 - oscypek
 - kielbasa lisecka





jest m.in. zidentyfikowanie i eliminowanie z rynku artykułów rolno-spożywczych, których oznakowanie stwarza podejrzenie, co do zawłaszczania, imitacji lub aluzji do oznaczeń: ChNP, ChOG, GTS.

Zarejestrowane przez Komisję Europejską nazwy są chronione przed:

- wszelkim bezpośrednim lub pośrednim wykorzystaniem w celach komercyjnych zarejestrowanej nazwy dla produktów nieobjętych rejestracją, o ile produkty te są porównywalne do produktów zarejestrowanych pod tą nazwą lub jeśli stosowanie nazwy pozwala na czerpanie korzyści z renomy nazwy chronionej;
- wszelkim nadużywaniem, imitacją lub przywołaniem chronionych nazw, nawet jeśli wskazane jest prawdziwe pochodzenie produktu lub jeśli chroniona nazwa została przetłumaczona lub towarzyszy jej określenie, takie jak: „rodzaj”, „typ”, „metoda”, „na sposób”, „imitacja” itp.;
- wszelkim innym nieprawdziwym lub wprowadzającym w błąd określeniem miejsca pochodzenia lub wytwarzania, właściwości lub podstawowych cech produktu, znajdującym się na opakowaniu zewnętrznym lub wewnętrznym, w materiale reklamowym lub w dokumentach odnoszących się do danego produktu, jak również stosowaniem opakowań mogących stworzyć fałszywe wrażenie co do jego pochodzenia;
- wszelkimi innymi praktykami, które mogłyby wprowadzać konsumenta w błąd co do rzeczywistego pochodzenia produktu.

Należy podkreślić, że rygorystyczne przepisy polskie wyznaczają kary dla tych, którzy bezprawnie posługują się zarejestrowanymi nazwami.

Rygorystyczne kary

Zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych:

- kto, nie będąc uprawnionym do używania nazwy podlegającej tymczasowej ochronie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, nazwy wpisanej do rejestru chronionych nazw ChNP, ChOG, GTS, wprowadza do obrotu produkty rolne lub środki spożywcze oznaczone taką nazwą lub symbolem podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo karze pozbawienia wolności do dwóch lat. Jeżeli sprawca uczynił sobie z popełnienia tego przestępstwa stałe źródło dochodu albo dopuszcza się tych przestępstw w stosunku do produktów o znacznej wartości, podlega karze pozbawienia wolności od sześciu miesięcy do pięciu lat;
- kto, nie spełniając warunków zawartych w specyfikacji, wprowadza produkt rolny lub środek spożywczy do obrotu, umieszcza na tym produkcie lub jego opakowaniu, lub używa w inny sposób, nazwy podlegającej ochronie tymczasowej na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej lub nazwy zarejestrowanej przez KE, lub symbolu ChNP, ChOG, GTS, podlega karze grzywny nie niższej niż 4000 zł.

Proces rejestracji nazw produktów

Przystąpienie Polski do UE otworzyło naszym kulinarnym specjalom drogę na europejskie stoły. Obecnie o wpis do wspólnotowego systemu ochrony nazw i oznaczeń geograficznych ubiega się dwadzieścia siedem polskich produktów

Dla produktów starających się o miano Chronionego Oznaczenia Geograficznego oraz Chronionej Nazwy Pochodzenia, ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (DzU z 2005 r. Nr 10, poz. 68 ze zm.) przewiduje ochronę krajową na terenie RP. Ochrona taka następuje od momentu wydania przez ministra właściwego ds. rynków rolnych decyzji o spełnieniu wymagań określonych w rozporządzeniu 510/06 do momentu dokonania wpisu nazwy do rejestru ChNP lub ChOG (lub ewentualnej odmowy). Listę produktów rolnych i środków spożywczych podlegających tymczasowej ochronie prowadzi minister właściwy ds. rynków rolnych.

Większość przypadków rejestracji i ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych wynika z inicjatywy grupy producentów lub przetwórców, którzy wytwarzają lub uzyskują ten sam produkt. W skład grupy mogą wchodzić również inne strony zainteresowane rejestracją nazwy (np. miłośnicy danego wyrobu). Rejestracja nazw produktów odbywa się w dwóch etapach. Pierwszy z nich ma miejsce na szczeblu krajowym, drugi zaś na poziomie Komisji Europejskiej.

Poziom krajowy

Pierwszym krokiem jest złożenie przez grupę producentów wniosku o rejestrację do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Najważniejszą częścią wniosku jest specyfikacja, która powinna zawierać m.in.:

- nazwę produktu;
- opis produktu (w tym: skład surowcowy i główne właściwości fizykochemiczne, mikrobiologiczne, organoleptyczne);
- określenie obszaru geograficznego produkcji;
- opis metody otrzymywania produktu oraz informacje dotyczące pakowania;
- nazwę i adres organu lub jednostki certyfikującej przeprowadzającej kontrolę zgodności procesu produkcji z wymaganiami specyfikacji produktu;
- szczególne zasady etykietowania produktu;
- informacje potwierdzające związek między jakością i cechami charakterystycznymi produktu a środowiskiem geograficznym, w którym jest on produkowany.

Jeśli to możliwe, do wniosku dołącza się również dokumenty stanowiące dowody długoletniej tradycji i związku produktu z regionem, np. odwołania do historii, wzmianki o produkcie w literaturze lub innych materiałach źródłowych (stare etykiety, rachunki, oznaczenia, cytaty z książek, stare receptury itp.) oraz mapy, na których zaznaczony jest region, z którego pochodzi.

Spełnione wymagania

W przypadku gdy w ocenie MRiRW wniosek spełnia wymagania formalne UE, ogłaszany jest on w dzienniku urzędowym ministra właściwego do spraw rynków rolnych. W ciągu 30 dni od dnia ogłoszenia osoby fizyczne lub

prawne, których interesu gospodarczego lub prawnego dotyczy postępowanie w sprawie rejestracji nazwy produktu, mogą złożyć zastrzeżenia do wniosku. Jeśli nie zostaną zgłoszone zastrzeżenia do wniosku, Rada ds. Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów i Środków Spożywczych, w ciągu 30 dni wydaje opinię w zakresie spełnienia wymagań określonych w rozporządzeniu Rady (WE) nr 509/2006 lub rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006. Sprawdzane są m.in. związek produktu z regionem, dowody, że produkt pochodzi z podanego obszaru geograficznego, jak również analizowana jest metoda produkcji. Jeżeli nie zostały zgłoszone zastrzeżenia i wniosek uznano za uzasadniony, wówczas MRiRW przekazuje go wraz z pełną dokumentacją uzupełniającą do Komisji Europejskiej.

Poziom Komisji Europejskiej

Rozpatrywanie wniosku przez Komisję nie powinno trwać dłużej niż dwanaście miesięcy. W tym czasie sprawdza się, czy wniosek jest uzasadniony oraz czy spełnia on wymagania określone w przepisach regulujących zasady rejestracji nazwy produktu. W przypadku uznania, że wniosek jest niekompletny, KE może zwrócić się do państwa członkowskiego o uzupełnienie dokumentacji.

Jeżeli KE uzna, że wniosek spełnia wymagania dotyczące rejestracji nazwy produktu, publikowane jest streszczenie specyfikacji produktu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej. W terminie sześciu miesięcy od daty publikacji każde państwo członkowskie lub państwo trzecie może zgłosić sprzeciw wobec planowanej rejestracji przez wniesienie należytego uzasadnionego oświadczenia.

Sprzeciw na poziomie UE

Każda osoba fizyczna lub prawna, mająca uzasadniony interes, może zgłosić sprzeciw wobec planowanej rejestracji nazwy danego produktu. Wniesiony sprzeciw musi zawierać dowody na to, że:

- nie zostały spełnione wymagania dotyczące przepisów w zakresie rejestracji nazw produktów;
- rejestracja proponowanej nazwy zagroziłaby istnieniu całkowicie lub częściowo identycznej nazwy lub znaku towarowego, lub istnieniu produktów, które były zgodne z prawem wprowadzane do obrotu w okresie co najmniej pięciu lat poprzedzających publikację;

■ wskazano powody pozwalające stwierdzić, że nazwa, której rejestracji dotyczy wniosek, jest nazwą rodzajową (nazwa produktu, która – mimo że jest związana z miejscem lub regionem, w którym produkt był pierwotnie produkowany lub wprowadzany na rynek – stała się powszechną nazwą produktu we Wspólnocie).

Jeśli KE dopuści sprzeciw, informuje o tym państwo członkowskie składające wniosek i wzywa zainteresowane strony do podjęcia konsultacji. Podczas nich przedstawiane są możliwości rozwiązania problemu. Jeżeli w terminie sześciu miesięcy zainteresowane strony osiągnęły porozumienie, powiadają one KE o wszystkich czynnikach, które to umożliwiły. KE musi zostać powiadomiona zarówno o opinii wnioskodawcy, jak i wnoszącego sprzeciw. W przypadku gdy nie wprowadzono zmian do specyfikacji lub wprowadzono zmia-

ny w nieznacznym stopniu, KE wpisuje produkt do prowadzonego rejestru. W innych przypadkach KE ponownie rozpatruje wniosek. W przypadku gdy w ciągu wyznaczonego terminu strony nie dojdą do porozumienia, KE podejmuje decyzję przy pomocy Komitetu ds. ChNP, ChOG, GTS.

Procedura sprzeciwu eliminuje zatem możliwość zarejestrowania nazwy z naruszeniem interesu gospodarczego lub prawnego podmiotów z innych państw. Jeżeli wniosek o rejestracji wzbudza zastrzeżenia zainteresowanych stron, zostanie on oprotestowany, co uniemożliwi rejestrację nazwy lub wymusi zmianę w specyfikacji. Lista produktów, wobec których można zgłaszać sprzeciw, znajduje się na stronie internetowej KE (ec.europa.eu/).

opr. Izabella Kamińska

Sekcja ds. Produktów Regionalnych i Tradycyjnych

Wnioski o rejestrację nazwy ChNP, ChOG, GTS



Chroniona Nazwa Pochodzenia

Oscypek (2.02.2007 r. – złożony sprzeciw ze strony słowackiej, do 2.07.2007 r. strony zobowiązane są do wypracowania wspólnego stanowiska)
Bryndza Podhalańska (do 23.03.2007 r. trwa wspólnotowa procedura sprzeciwu)
Podkarpacki miód spadziowy (wpłynięcie wniosku do KE 5.12.2006 r.)
Włśnia nadwiślańska (wpłynięcie wniosku do KE 4.01.2007 r.)
Redykołka (wpłynięcie wniosku do KE 22.01.2007 r.)
Lipiec białowiejski (22.03.2007 r. – złożenie wniosku o rejestrację nazwy; 30.03.2007 r. – wpis do rejestru wewnętrznego wniosków)
Miód z sejneńszczyzny lub miód z łożdziej (30.03.2007 r. – złożenie wniosku o rejestrację nazwy; 2.04.2007 r. – wpis do rejestru wewnętrznego wniosków)



Chronione Oznaczenie Geograficzne

Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (wpłynięcie wniosku do KE 18.02.2005 r.)
Andruły kaliskie (wpłynięcie wniosku do KE 6.03.2006 r.)
Kiełbasa lisecka (wpłynięcie wniosku do KE 08.03.2006 r.)
Wielkopolski ser smażony (wpłynięcie wniosku do KE 4.08.2006 r.)
Rogal świętomarciński (wpłynięcie wniosku do KE 28.12.2006 r.)
Karp zatorski (30.11.2006 r. – złożenie wniosku, 4.12.2006 r. – wpis do rejestru wewnętrznego wniosków)
Truskawka kaszubska (kaszëbskô malëna) (12.03.2007 r. – decyzja ministra rolnictwa i rozwoju wsi o wysłaniu wniosku do KE)
Obwarzanek krakowski (19.02.2007 r. – złożenie wniosku o rejestrację nazwy; 2.03.2007 r. – wpis do rejestru wewnętrznego wniosków)
Suska sechleńska (22.02.2007 r. – złożenie wniosku o rejestrację; 5.03.2007 r. – wpis do rejestru wewnętrznego wniosków)
Miód kurpiowski (2.03.2007 r. – złożenie wniosku o rejestrację nazwy; 5.03.2007 r. – wpis do rejestru wewnętrznego wniosków)
Fasola korczyńska (15.03.2007 r. – złożenie wniosku o rejestrację nazwy; 29.03.2007 r. – wpis do rejestru wewnętrznego wniosków)



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Staropolski miód pitny „pótorak” (wpłynięcie wniosku do KE 6.09.2005 r.)
Staropolski miód pitny „dwójniak” (wpłynięcie wniosku do KE 6.09.2005 r.)
Staropolski miód pitny „trójniak” (wpłynięcie wniosku do KE 6.09.2005 r.)
Staropolski miód pitny „czwórniak” (wpłynięcie wniosku do KE 6.09.2005 r.)
Kiełbasa jałowcowa (wpłynięcie wniosku do KE 5.12.2006 r.)
Olej rydzowy (wpłynięcie wniosku do KE 28.12.2006 r.)
Kabanosy (17.01.2007 r. – decyzja ministra rolnictwa i rozwoju wsi o wysłaniu wniosku do KE)
Kiełbasa myśliwska (12.03.2007 r. – decyzja ministra rolnictwa i rozwoju wsi o wysłaniu wniosku do KE)
Pierekaczewnik (23.02.2007 r. – złożenie wniosku o rejestrację nazwy; 5.03.2007 r. – wpis do rejestru wewnętrznego wniosków)

wnioski o rejestrację po pierwszym czytaniu

wnioski o rejestrację złożone do ministra rolnictwa i rozwoju wsi

wnioski o rejestrację przesłane do KE

Rejestracja oscypka

Oscypek to pierwszy polski produkt, który ubiega się o rejestrację Chronionej Nazwy Pochodzenia w Komisji Europejskiej.

O wydłużającej się procedurze rejestracji z Dariuszem Goszczyńskim, z-cą dyrektora biura ministra rolnictwa, rozmawiała Izabella Kamińska

Dlaczego oscypek nie został jeszcze zarejestrowany w KE?

Komisja Europejska poinformowała, że Słowacja zgłosiła sprzeciw do nazwy „oscypek” jako ChNP. Teraz czekamy na oficjalne stanowisko w tej sprawie. Komisja musi ten sprzeciw sprawdzić i zweryfikować jego zasadność. Następnie poinformuje zainteresowane państwa o tym fakcie i zaproponuje rozpoczęcie negocjacji (w terminie sześciu miesięcy). Jeśli porozumienie nie zostanie zawarte, wówczas Komisja sama podejmie decyzję, posiłkując się opinią Komitetu ds. Oznaczeń Geograficznych i Nazw Pochodzenia.

Czy strona polska spodziewała się sprzeciwu?

To nie jest tak, że nikt się tego nie spodziewał. Przewidując już wcześniej, że pewne kwestie sporne mogą zaistnieć, wystąpiliśmy z prośbą o spotkanie. W grudniu 2005 r. przedstawiciele polskiego Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi i Ministerstwa Rolnictwa Republiki Słowackiej doszli do porozumienia co do rejestracji nazw serów górskich zgodnie z rozporządzeniem Rady 2081/92/EWG. Dlatego tym bardziej jesteśmy rozczarowani zachowaniem i postawą Słowaków.

Na czym polegały te rozmowy?

W trakcie rozmów udało się osiągnąć stanowisko, które pozwoliłoby zarejestrować te produkty. Bo tylko takie rozwiązanie jest satysfakcjonujące dla obu stron. Aby to osiągnąć uznano, zresztą zgodnie ze stanem faktycznym, że są to zupełnie różne sery, mimo że mają to samo pochodzenie historyczne i wspólną tradycję (wywodzą się od serów wołoskich).

Skąd ten konflikt?

Takie rzeczy bardzo często zdarzają się w przypadku produktów wytwarzanych w obszarach przygranicznych. Sytuacja optymalna byłaby wtedy, gdyby producenci po obu stronach porozumeli się i wspólnie złożyli wniosek. W przypadku oscypka i slovenskye-

go ostiepoką nie było to możliwe, gdyż, jak już powiedziałem, są to dwa odmienne sery. Mimo zbliżonej nazwy, różnią się między sobą zarówno składem, jak i surowcami użytymi do produkcji. Oscypek składa się głównie z mleka owczego z możliwością domieszki mleka krowiego (nie więcej niż 40%), slovensky ostiepok – z mleka krowiego, ewentualnie z domieszką mleka owczego. Metoda produkcji też jest zupełnie inna. U nas zachowała się tradycyjna, a na Słowacji jest uprzemysłowiona.

Jakie były powody sprzeciwu ze strony słowackiej?

Z nieoficjalnych rozmów wynika, że Słowacja nie chciała się sprzeciwiać, jedynie uzyskać pewność, że rejestracja polskiego oscypka nie zablokuje rejestracji ich sera, a formalną drogą wyrażenia tego było złożenie sprzeciwu. Tak naprawdę obu stronom zależy, aby ich produkty zostały zarejestrowane. Inaczej będziemy się nawzajem blokować. Poczekajmy więc na oficjalne stanowisko Komisji, bo dopiero wtedy będziemy wiedzieli, co tak naprawdę zostało przez Słowaków zakwestionowane.

Aby uspokoić miłośników oscypka, może przytoczy Pan podobne przypadki, które zakończyły się pomyślnie, mimo początkowych kłopotów z rejestracją ChNP?

Wiele jest takich przypadków, chociaż Komisja tego oficjalnie nie publikuje. Wystarczy jednak prześledzić słynne sprawy dotyczące fetty czy parmezanu.

Jakie są tendencje w rejestracji produktów regionalnych w innych krajach członkowskich UE? Jak Pan to ocenia?

Nie chciałbym mówić o państwach, które razem z nami przystąpiły do UE, bo na ten temat nie ma jeszcze danych. Natomiast mo-



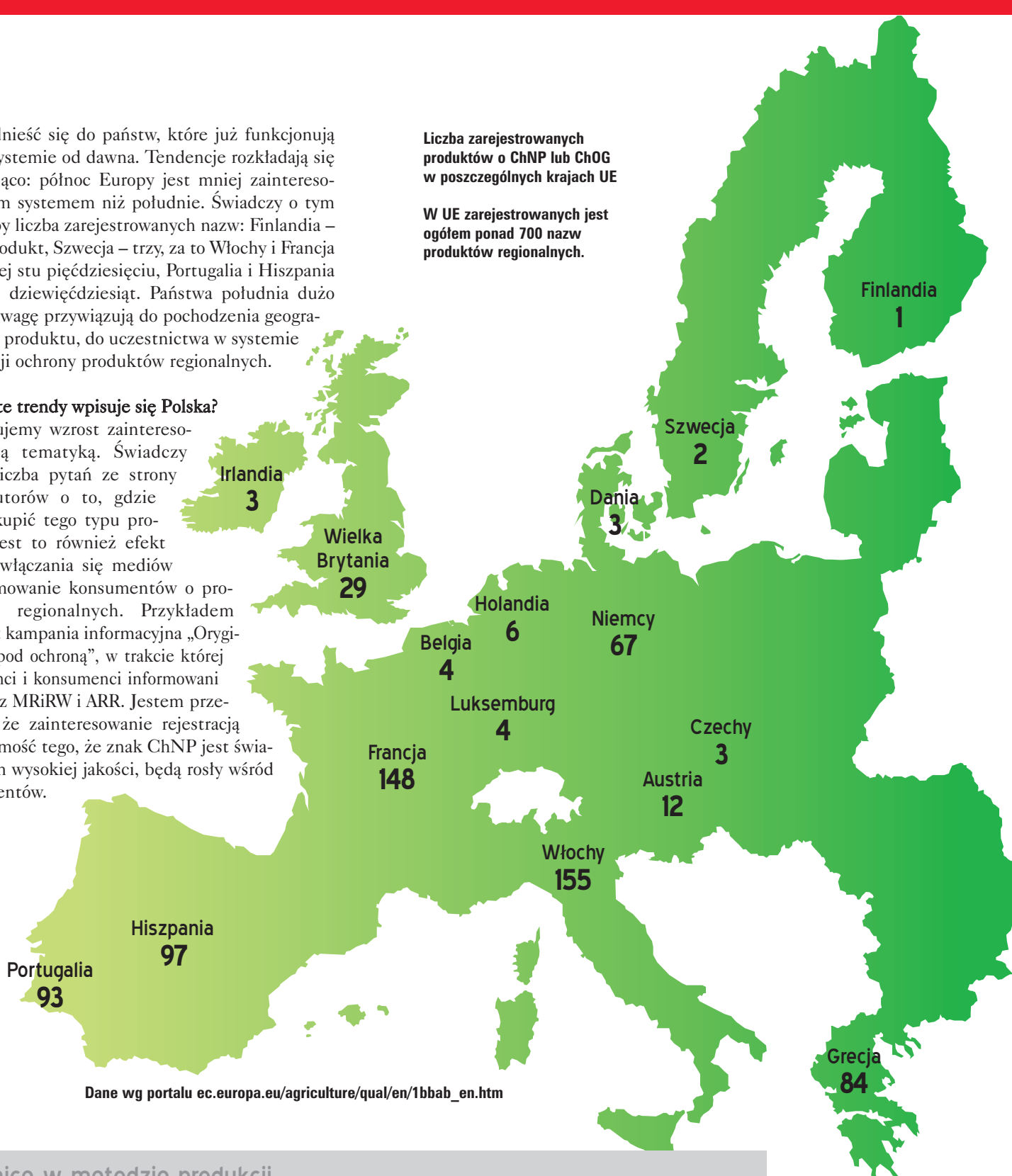
żemy odnieść się do państw, które już funkcjonują w tym systemie od dawna. Tendencje rozkładają się następująco: północ Europy jest mniej zainteresowana tym systemem niż południe. Świadczy o tym chociażby liczba zarejestrowanych nazw: Finlandia – jeden produkt, Szwecja – trzy, za to Włochy i Francja – powyżej stu pięćdziesięciu, Portugalia i Hiszpania – ponad dziewięćdziesiąt. Państwa południa dużo większą wagę przywiązują do pochodzenia geograficznego produktu, do uczestnictwa w systemie rejestracji ochrony produktów regionalnych.

A jak w te trendy wpisuje się Polska?

Obserwujemy wzrost zainteresowania tą tematyką. Świadczy o tym liczba pytań ze strony dystrybutorów o to, gdzie można kupić tego typu produkty. Jest to również efekt żywego włączania się mediów w informowanie konsumentów o produktach regionalnych. Przykładem tego jest kampania informacyjna „Oryginalność pod ochroną”, w trakcie której producenci i konsumenci informowani byli przez MRiRW i ARR. Jestem przekonany, że zainteresowanie rejestracją i świadomość tego, że znak ChNP jest świadectwem wysokiej jakości, będą rosły wśród konsumentów.

Liczba zarejestrowanych produktów o ChNP lub ChOG w poszczególnych krajach UE

W UE zarejestrowanych jest ogółem ponad 700 nazw produktów regionalnych.



Dane wg portalu ec.europa.eu/agriculture/qual/en/1bbab_en.htm

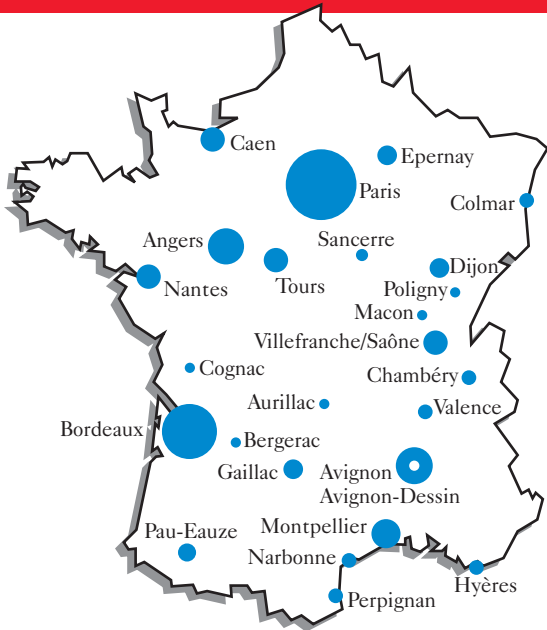
Różnice w metodzie produkcji

Oscypek

- ▶ Mleko owiec pochodzi wyłącznie od owiec rasy Polska Owca Górska.
- ▶ Mleko krowie (max. 40%) pochodzi wyłącznie od krow rasy Polska Krowa Czerwona.
- ▶ Wyłącznie ręczny wyrób.
- ▶ Zawsze kształt dwustronnego stożka ze żłobieniami.
- ▶ Wędzenie odbywa się tylko w bacówkach.
- ▶ Waga (zawsze) 700-900 g.

Slovensky ostiepek

- ▶ Mleko krowie (max. 80%).
- ▶ 50-68% sucha masa.
- ▶ 40-47% tłuszcz.
- ▶ Brak drugiego etapu dojrzewania (zakwaszania) na zimno.
- ▶ W trzecim etapie temperatura niższa - 32-35°C.
- ▶ W jedenastym etapie inna temperatura formowania (55-60°C), nie przebiega się masy szpikulcem.
- ▶ W dwunastym etapie kształt jest bardziej okrągły.
- ▶ Gładsza powierzchnia - efekt dodatkowego moczenia w gorącej wodzie.
- ▶ Dopuszcza się wędzenie w oddzielnych pomieszczeniach.
- ▶ Waga 300-800 g.



Centrala INAO znajduje się w Paryżu, a w terenie działa 26 oddziałów regionalnych

Francuska ochrona nazw

Spośród wielu francuskich instytucji zaangażowanych w proces certyfikacji produktów regionalnych i tradycyjnych, tylko INAO ma prawo przyznawać znak AOC

- INAO** – Institut National des Appellations d'Origine – Narodowy Instytut Nazw Znanego Pochodzenia
- AOC** – Appellation d'Origine Contrôlée / AOP – Appellation d'Origine Protégée (z ang. PDO – Protected Designation of Origin) – Chroniona Nazwa Pochodzenia
- IGP** – Identité Géographique Protégée (z ang. PGI – Protected Geographical Indication) – Chronione Oznaczenie Geograficzne
- STG** – Spécialité Traditionnelle Garantie (z ang. TSG – Traditional Speciality Guaranteed) – Gwarantowana Tradycyjna Specjalność



Marta Szemberg
kierownik Sekcji ds. Rolnictwa Ekologicznego

inicjatorami wprowadzenia w Europie odpowiednich działań legislacyjnych w obszarze polityki jakości artykułów rolno-spożywczych byli Francuzi. Doprowadzili oni do rozpowszechnienia (w latach 90.) w krajach UE ustawodawstwa bazującego na ich własnym. Francuska dbałość

o zachowanie dziedzictwa kulturowego doprowadziła w roku 1935 do utworzenia Narodowego Instytutu Nazw Znanego Pochodzenia (*INAO Institut National des Appellations d'Origine*). INAO stanowi jedną z głównych instytucji zaangażowanych w proces rejestracji i ochronę nazw produktów regionalnych i tradycyjnych we Francji. Instytut uznaje (bądź nie) produkt za spełniający warunki niezbędne dla uzyskania znaku AOC – Appellation d'Origine Contrôlée.

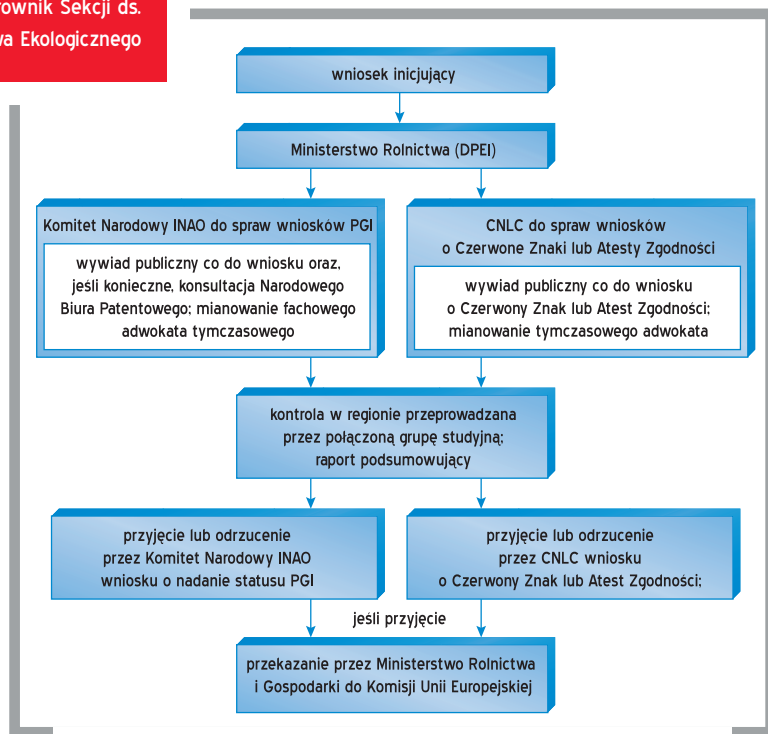
AOC

Wprowadzenie przez Francję znaku AOC pozwoliło na wyraźne wyróżnienie go spośród innych znaków, odnoszących się tylko i wyłącznie do miejsca pochodzenia. Produkty oznaczone znakiem AOC muszą bowiem posiadać szczególne właściwości, będące zarówno wynikiem uwarunkowań naturalnych, jak i tych stworzonych przez człowieka na danym terenie. AOC jest najdłużej funkcjonującym znakiem we Francji. W 1992 r. produkty posiadające ten znak automatycznie otrzymały ochronny znak europejski PDO (Protected Designation of Origin). Po roku 1992 Francja przyjęła następującą procedurę – francuskie produkty ubiegające się o unijny znak PDO muszą najpierw otrzymać znak AOC. Po otrzymaniu tego znaku wpis na europejską listę PDO jest już tylko formalnością. Prawo występowania z propozycją nadania AOC do odpowiednich ministerstw należy do Komitetu Narodowego.

Czym jest INAO?

Funkcjonowanie INAO opiera się na pracy Komitetów Narodowych grupujących:

- fachowców z doświadczeniem w dziedzinie procedur chronionych nazw produktów rolnych,



PROCEDURA PRZYZNAWANIA STATUSU PGI*

* z ang. Protected Geographical Indication (Chronione Oznaczenie Geograficzne)

PRZYZNAWANIE STATUSU AOC*

* z fr. Appellation d'Origine Contrôlée (Chroniona Nazwa Pochodzenia).

- ekspertów w danej dziedzinie (np. artykuły mleczne, wino, artykuły pochodzenia mięsnego),
- przedstawicieli administracji.

Wspólnie zarządzają oni publicznym dobrem, jakim są znaki związane z pochodzeniem geograficznym:

- Chroniona Nazwa Pochodzenia – AOP
- Chronione Oznaczenie Geograficzne – IGP
- Gwarantowana Tradycyjna Specjalność – STG

Zadania INAO:

- rozpatrywanie nowych wniosków i proponowanie przyznania oznaczeń AOC/AOP-IGP;
- uczestniczenie w zarządzaniu AOC/AOP-IGP;
- przygotowywanie pracy zarówno komisji badawczych, jak i ekspertów pracujących nad określeniem obszarów geograficznych;
- sprawdzanie, czy są przestrzegane warunki produkcji oraz wymagania niezbędne do uzyskania zatwierdzenia produktu;
- zatwierdzanie produktów AOC/AOP;
- kontrola warunków produkcji;
- ochrona AOC/AOP-IGP.

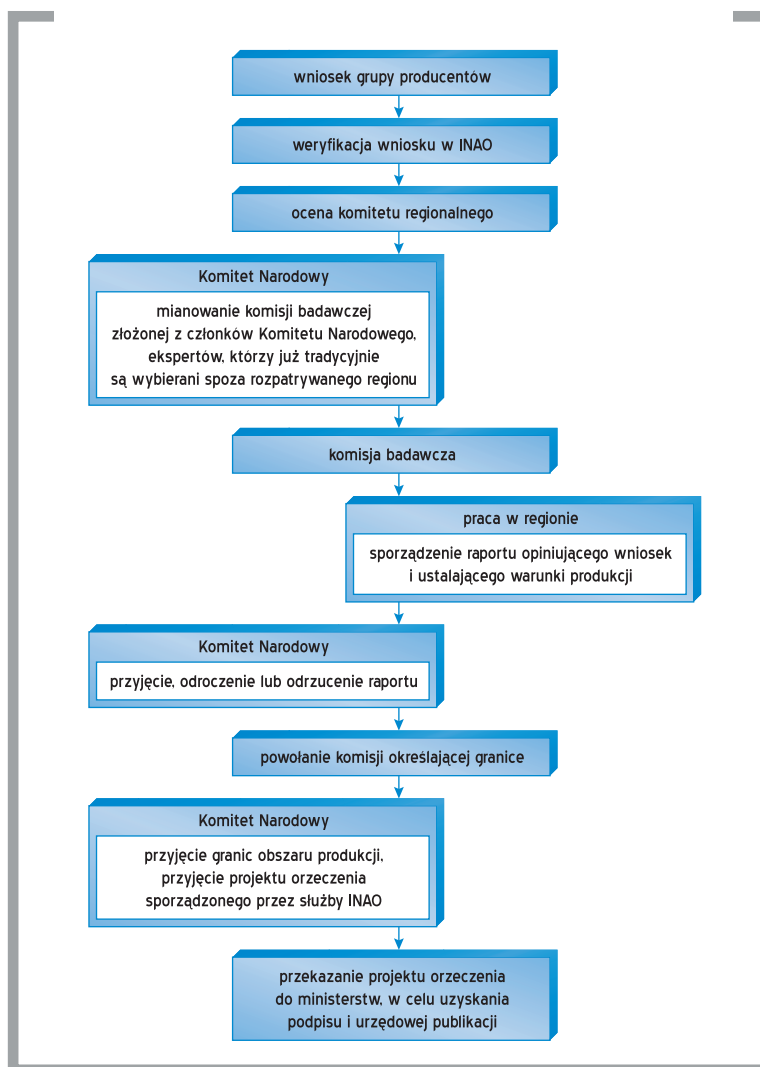
Komitety Narodowe

W strukturach INAO działają cztery Komitety Narodowe, których członkowie powoływani są na sześć lat:

- Komitet ds. Wina i Napojów Alkoholowych (80 członków),
- Komitet ds. Produktów Mlecznych (45 członków),
- Komitet ds. Produktów Rolnych (30 członków),
- PGI (33 członków).

Te zgromadzenia decyzyjne dopuszczają przyznanie statusu AOC i przedkładają właściwym ministerstwom projekty rozporządzeń do zatwierdzenia. Rozporządzenie nie może być modyfikowane w ministerstwie – może ono albo zostać przyjęte w zmienionej formie, albo odrzucone w całości.

Komitet Narodowy wyznacza spośród swych członków komisję badawczą złożoną z fachowców, której celem jest zbadanie wniosku o rejestrację. Fachowcy nie mogą pochodzić z regionu, którego dotyczy wniosek. Zadaniem tej komisji jest przeprowadzenie pogłębionej analizy wniosku i dostarczenie raportu do Komitetu Narodowego, aby ten mógł podjąć decyzję. W tym celu komisja badawcza udaje się do regionu, bada produkt, jego zasięg geograficzny, a także warunki produkcji, zaplecze ekonomiczne, prawne, socjologiczne i techniczne. Komisja, w razie potrzeby, może także wezwać zewnętrznych eksper-



tów. Kiedy Komitet Narodowy przyjmie ostateczny raport komisji badawczej i tym samym uzna podstawy do czerpania przez producentów korzyści ze statusu AOC, wtedy w gruncie rzeczy następuje przyjęcie projektu orzeczenia przyznającego status AOC.

Stała rada

Rada złożona jest z 24 członków. Ustala ogólną politykę INAO, dotyczącą m.in. budżetu i ochrony nazw związanych z pochodzeniem geograficznym.

Uczestniczący w jej pracach eksperci wybierani są spośród członków czterech Komitetów Narodowych. Wyznaczany na okres dwóch lat prezydent rady jest wskazywany kolejno przez każdy komitet.

Rolą INAO jest przygotowanie obrad Komitetów Narodowych oraz wcielanie w życie podjętych decyzji. We współpracy z francuskimi służbami dyplomatycznymi i z około setką prawników INAO angażuje wszelkie możliwe środki, aby obserwować sytuację na wszystkich kontynentach.

Każdy kraj ma swoje własne prawodawstwo i każdy dokument jest przetwarzany zgodnie z lokalnym prawem w kwestiach dotyczących pochodzenia geograficznego. Wyjątkiem są te kraje, gdzie istnieją międzynarodowe konwencje, które zapewniają taką ochronę.

Ciekawostka

Francuskim przykładem produktu z Chronionym Oznaczeniem Geograficznym jest ser roquefort wytwarzany z mleka owiec. Ser ten dojrzewa wyłącznie w piwnicach znajdujących się w okolicy miejscowości Roquefort-sur-Soulzon, gdzie w procesie dojrzewania uczestniczy gatunek grzyba *Penicillium roqueforti*.

Prasłowiański olej

Ze względu na skład kwasów tłuszczowych olej rydzowy jest korzystniejszy od innych olejów, na przykład z oliwek czy lnu

Tłoczony na zimno z dziko występujących nasion lnianki siewnej, potocznie zwanej lnicznikiem, a także rydzykiem. W porównaniu z innymi roślinami oleistymi ma największą wydajność oleju z hektara. Rude nasiona zawierają 25–40% tłuszczu. Lnianka ma krótki okres wegetacji (70–100 dni) i jest rośliną niewymagającą, radzącą sobie na glebach piaszczystych i ubogich (stąd znane powiedzenie „lepszy rydz niż nic”).

Prasłowiańskie pochodzenie

Pierwsze ślady korzystania z oleju znaleziono w Biskupinie, w prasłowiańskiej osadzie sprzed 2500 lat. Od wieków jest on używany na Ziemi Szamotulskiej w Wielkopolsce. Właściwości dietetyczne i lecznicze oleju wykorzystywała medycyna ludowa. Jego spożycie nasiliło się w okresie postów katolickich, wtedy służył do okraszania kasz, chleba, cebuli, śledzi i ziemniaków. Pierwsze doświadczenia polowe z lnianką przeprowadzono pod koniec XIX w. w Wyższej Szkole Rolniczej w Żabikowie pod Poznaniem. Jeszcze do 1955 r. lnianka była drugą w uprawie rośliną oleistą. Z czasem rzepak wyparł ją całkowicie z agrokultury.

Powrót po latach

Po latach nieobecności na rynku przypadek sprawił, że do Specjalistycznego Gospodarstwa Nasiennego i Przetwórczego w Śmiłowie koło Szamotuł zgłosił się rolnik z workiem nasion lnianki. Poprosił o wytłoczenie oleju. Gospodarstwo Specjalistyczne w Śmiłowie przy odtwarzaniu tradycyjnej produkcji oleju rydzowego do utrzymania walorów smakowych, zdrowotnych i trwałości zastosowało nowe zdobycze nauki, rezygnując z kondycjonowania uprzednio płatkowanych nasion (zgodnie z bardzo starą techniką walcowania). Odbywa się to w kotle z płaszczem wodnym, co zapobiega przegrzaniu nasion ponad progowe 35°C i nie niweczy pojęcia oleju „Extra Virgin”. Tłoczenie na zimno zostało odtworzone z całym pieczyzmem. Jednocześnie gospodarstwo wprowadziło lniankę do uprawy, a nawet rozpropagowało ją wśród producentów nasion, dopingując naukowców z Wielkopolski do zarejestrowania nowej odmiany. Na oleju rydzowym możemy usmażyć „zielone śledzie”, rarytas nie tylko postny, albo „plyndze”, czyli placki ziemniaczane.

Mirosława Mruk

Wojewódzki Inspektor JHARS w Poznaniu



foto: archiwum JHARS

Przysmaki Podlasia

Tygiel kulturowy Podlasia ma swoje odzwierciedlenie w jadłospisie kulinarnym, który oferuje wiele produktów tradycyjnych

Podlasie to od wieków pogranicze kulturowe i wyznaniowe, gdzie krzyżują się wpływy Zachodu i Wschodu. Tutejsze społeczeństwo jest zróżnicowane pod względem religijnym i narodowościowym – liczna społeczność prawosławna, Białorusini, Litwini, Ukraińcy i Tatarzy kultywujący swoje dziedzictwo, którego jednym z elementów jest kuchnia oferująca wiele dań regionalnych.

Pierekaczewnik
– wielowarstwowe ciasto
np. z farszem
serowym



foto: archiwum JHARS

Ochrona produktów

Zgodnie z ustawą o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, na listę, prowadzoną przez ministra rolnictwa i rozwoju wsi, wpisano trzydzieści jeden produktów tradycyjnych z woj. podlaskiego. Znalazły się tu między innymi dania gotowe: kartacze, kolduny litewskie, kiszka, babka ziemniaczana i pieriekaczewnik oraz sery, ogórki kwaszone, pieczywo, sękacze, wędliny i miody. Obecnie pod patronatem Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego producenci niektórych wyrobów pracują nad wnioskami o rejestrację i ochronę produktów zgodnie z prawem unijnym. Przygotowywany jest wniosek o rejestrację pieriekaczewnika w systemie Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności. Pieriekaczewnik to tradycyjny produkt tatarski (wielowarstwowe ciasto z farszem z baraniny, z serem lub jabłkiem, podawane na ciepło).

Bohdan Goss

Podlaski Wojewódzki Inspektor JHARS

W cypryjskich urzędowych służbach kontroli znajduje się siedem jednostek mających kwalifikacje do kontroli żywności

Kontrola po cypryjsku

W Republice Cypryjskiej, która od 1 maja 2004 r. jest członkiem Unii Europejskiej, za bezpieczeństwo żywności odpowiedzialne są:

- Ministerstwo Zdrowia, Departament Medycyny i Zdrowia Publicznego,
- Ministerstwo Rolnictwa, Surowców Naturalnych i Środowiska,
- lokalne służby kontroli.

Departament Medycyny i Zdrowia Publicznego jest odpowiedzialny za organizację oficjalnych kontroli i nadzór nad działaniami prowadzonymi na szczeblu lokalnym przez służby kontrolne.

Do głównych zadań departamentu, w którego skład wchodzi trzy wydziały, należą:

- rejestracja i nadzór nad jednostkami związanymi z produkcją żywności;
- kontrola żywności i legislacja;
- kwestie środowiskowe.

Departament sprawuje także nadzór nad pięcioma regionalnymi biurami, które wprowadzają programy inspekcyjne i badawcze. Znajduje się tu również Punkt Kontaktowy Systemu Ostrzeżenia o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywności Zwierząt (RASFF). Departament Weterynaryjny w Ministerstwie Rolnictwa, Surowców Naturalnych i Środowiska odpowiedzialny jest za wprowadzanie prawodawstwa weterynaryjnego oraz kontrolę jego przestrzegania. W strukturze departamentu działają cztery oddziały zamiejscowe, z których każdy kontroluje dwa regiony.

Lokalne służby kontroli

Zgodnie z prawem miejskim z 1985 r., każda społeczność powyżej 5000 mieszkańców może posiadać lokalne służby kontroli. Służby te są niezależnymi, samorządzącymi się ciałami, które mają departamenty odpowiedzialne za sprawy związane ze zdrowiem. Lokalne służby kontroli dodatkowo zajmują się kwestiami ochrony środowiska. Departamenty, odpowiedzialne za sprawy dotyczące zdrowia, są

współodpowiedzialne wraz z Ministerstwem Zdrowia za wdrażanie prawodawstwa dotyczącego bezpieczeństwa żywności.

Współpraca i koordynacja

Komunikacja pomiędzy Ministerstwem Zdrowia (Departamentem Medycyny i Zdrowia Publicznego), laboratoriami i ich oddziałami zapewniona jest przez regularnie odbywające się spotkania oraz korespondencję. Instrukcje w formie okólników przesyłane są z biura głównego do oddziałów. Każdy oddział sporządza miesięczne oraz roczne raporty dotyczące kontroli, i przekazuje je do Departamentu Medycyny i Zdrowia Publicznego.

Legislacja

Projekty prawa krajowego przygotowywane są przez Departament Medycyny i Zdrowia Publicznego w Ministerstwie Zdrowia we współpracy z odpowiednimi służbami prawnymi.

Ostateczny projekt zostaje rozpowszechniony wśród członków Rady ds. Żywności i odpowiednich ministrów oraz przesyłany do zaakceptowania przez parlament. Zaś ostateczny akt prawny jest publikowany w dzienniku urzędowym.



Marta Sobieraj
Wydział Współpracy
Międzynarodowej

Użyteczne adresy:

Ministerstwo Zdrowia,
Departament Medycyny i Zdrowia Publicznego
Tel. + 357 22 400137
Fax + 357 22 345199
e-mail: an.agrotou@cytanet.com.cy

www.moh.gov.cy

Ministerstwo Rolnictwa,
Surowców Naturalnych i Środowiska
Tel. + 357 22 408307
Fax + 357 22 781156
e-mail: registry@moa.gov.cy


www.cyprus.gov.cy



foto: Karolina Orzechowska

foto: Krzysztof Skarżyński

Coffee time



Jedna z legend głosi, że kawę odkryły... kozy, które po zjedzeniu owoców z krzewu kawowca, brykały bardziej niż zwykle

Romans z kawą w tle

Powstanie plantacji w Ameryce Środkowej jest związane z historią oficera marynarki francuskiej. Gabriel Mathieu de Clieu, przebywając w Paryżu w 1720 r., zdobył sadzonki kawowca i postanowił przewieźć je na żaglowcu. Kawowce musiały przetrwać sztormy, bezwietrzną ciszę, racjonowanie wody, a nawet próby zniszczenia przez pewnego pasażera. Na szczęście de Clieu był czujny i dzięki jego nadzorowi oraz opiece dotarły do Martyniki. Od drzewka przywiezionego przez de Clieu pochodzą uprawy na Gwadelupie i na Dominikanie.

Natomiast istnieje kwestia sporna co do początków plantacji w Brazylii. Są tacy, którzy twierdzą, że pewien Portugalczyk uwiódł żonę gubernatora Gujany. Ona dała mu kilka kawowców, zręcznie ukrytych w bukietach kwiatów. A on przewiózł je do Brazylii. Tu znalazły idealny grunt i klimat.

W 1878 r. rozpoczęła się uprawa kawowca w koloniach brytyjskich, a następnie francuskich, na terenie kontynentu afrykańskiego.

Drzewko kawowca

Kawowiec jest krzewem, który należy do rodziny *Rubiaceae*, rodzaju *Coffea*. Znane jest około 25 gatunków rodzaju *Coffea*. Kawowiec zawiera jeden lub kilka pni, z których odchodzą pierwotne gałęzie. Rodzą one następnie gałęzie wtórne.

Największe znaczenie mają dwa gatunki botaniczne kawowców: *Coffea arabica* i *Coffea canephora*, powszechnie nazywane Arabiką i Robustą. Rośliny te dostarczają prawie całość światowej produkcji (*Coffea liberica* i *Coffea excelsa* pełnią rolę marginalną). Różnią się nieco kolorem liści i kwiatów oraz, przede wszystkim, wysokością, jaką mogą osiągnąć. Od sześciu do ośmiu metrów, jeśli chodzi o Arabikę, i od ośmiu do dziesięciu metrów – w przypadku Robusty.

Jaśminowopomarańczowy zapach

Drzewka kawowe lubią gorący i wilgotny klimat, ale bez dużego nasłonecznienia i wiatrów. Dlatego też często są sadzone w cieniu wyższych drzew.

Wiecznie zielone liście kawowca mają kształt owalny lub lancetowaty i rosną na zasadzie przeciwstawnych par. Kwiaty są białe i wydzielają bardzo silny, przyjemny, jaśminowopomarańczowy zapach.

Kwitnienie kawowca zależy od klimatu i opadów. Na ogół następuje dwa razy do roku, z tym że tylko jed-

Inna legenda mówi, że kawę odkryli mnisi w Etiopii, którzy przygotowywali wywar z jej owoców, aby móc spędzać długie godziny na modlitwach.

Najpierw była Arabica

Krzewy kawowe pochodzą z Afryki, z rejonów obecnej Etiopii. Prawdopodobnie zaczęto je uprawiać w VI w. Początkowo zmielone owoce drzewa kawowego były spożywane przed plemiennymi bitwami – dodawały energii i zagrzewały do walki. Do dzisiaj Etiopia jest producentem wysokiej jakości kawy Arabica. Znaczna część eksportowanej kawy pochodzi z dziko rosnących drzew.

Nie wiadomo, kto wymyślił palenie kawy. Dopiero około XI w. przyjęł się zwyczaj podawania jej na gorąco.

Do Europy, początkowo do Wenecji, a następnie do Marsylii, kawa trafiła przez tereny dzisiejszej Arabii Saudyjskiej i Jemenu w XVII w. Arabowie usiłowali utrzymać monopol na jej produkcję. Pilnowali, żeby ani jedno ziarenko nie zostało wysłane bez wcześniejszego opalenia lub sparzenia wrzątkiem. Holendrom udało się jednak wykraść sadzonki krzewu kawowego, które dały początek plantacji na Wyspach Indonezji.

no daje zasadnicze zbiory. Kwitnienie trwa kilka dni, a owoce dojrzewają od sześcioletniego do ośmiu miesięcy.

Owoce

Owoc, który rodzi się z zalążni zapyłonego kwiatu, jest podobny do wiśni. Początkowo ma barwę ciemnozieloną, zmieniającą się w miarę dojrzewania w żółtą, a w końcu osiąga żywy czerwony kolor. Dojrzały owoc kawowca może być również żółty. Zawiera po dwa nasiona przylegające ściśle do siebie spłaszczonymi stronami. Czasami wykształca się tylko jedno nasienie, które ma kształt owalny i wówczas nosi nazwę ziarna perłowego. Między zewnętrzną skórką owocu kawowego a nasionami znajduje się kleisty miąższ. Owoce zbierane są ręcznie w sposób tradycyjny, bardzo rzadko mechanicznie ze względu na uszkodzenia, jakim podlegają rośliny.

Aby uzyskać ziarno, owoce poddaje się obróbce. Są dwie metody przygotowania ziarna: metoda sucha i metoda mokra. Pierwsza polega na suszeniu zebranych owoców na słońcu, aż do momentu osiągnięcia określonej wilgotności. Druga metoda polega na mechanicznym wyluskaniu owoców i następnie poddaniu ich procesowi fermentacji z użyciem enzymów w celu pozbycia się kleistego miąższu. Tak przygotowane ziarno suszy się na słońcu lub w suszarniach. Końcowa obróbka to usunięcie łuski – obłuskiwanie. Łuszcarki rozłupują suchą warstwę osłonową, oddzielając ją w ten sposób od ziaren. Tak uzyskane ziarno jest segregowane.

Prażenie kawy

Palenie kawy powoduje w ziarnach znaczne zmiany fizyczno-chemiczne. Głównymi zmiennymi fizycznymi jest spadek ciężaru i zwiększenie objętości, którym towarzyszy zmiana struktury ziarna. Kolor przechodzi z zielonego w brązowy, w wyniku zjawiska karmelizacji cukrów. Kawa jest więc tym ciemniejsza, im temperatura jest wyższa. Pod wpływem temperatury następuje rozkład złożonych związków chemicznych na prostsze, a na powierzchni wydzielają się olejki aromatyczne, które nadają kawie smak i aromat. Jest wiele stylów palenia:

- ☉ bardzo jasny (cynamonowy) – barwa jasnobraza (cynamonowa) i słaby smak oraz zapach;
- ☉ jasny (zwany amerykańskim) – ziarna praży się do uzyskania barwy brązowej, aż do wystąpienia na powierzchni olejku, bardziej wyrazisty smak;
- ☉ średni (wiedeński) – ziarna praży się do barwy brązowej, powierzchnia błyszcząca, gorzki smak;
- ☉ ciemny (francuski zwany również nowoorleańskim) – ziarno prażone bardzo mocno, do barwy ciemnobrązowej, powierzchnia ziarna błyszcząca, wyrazisty smak, lekko przypalony;



Drzewko kawowca z owocami

- ☉ bardzo ciemny (włoski – espresso) – ziarno prażone najmocniej, powierzchnia błyszcząca, czarna barwa ziarna, gorzko-kwaśny smak, przypalony zapach.

Uzyskanie kawy o dobrym smaku zależy od odpowiedniego dobrania grubości przemiału do rodzaju parzenia. W zasadzie im krótszy cykl parzenia, tym drobniej musi być zmielone ziarno. Kawa, nieodpowiednio zmielona do danego sposobu parzenia, może być za mocna i gorzka lub zbyt słaba i bez smaku.

Kawa instant, czyli rozpuszczalna, pojawiła się na rynku w latach 50. XX w. Można ją przygotować bardzo szybko i bardzo łatwo, bez parzenia, ponieważ ten etap zrealizowano jeszcze w czasie produkcji.

Po turecku

Do tygielka, najlepiej miedzianego, wysypuje się bardzo drobno zmieloną kawę zmieszaną z cukrem i zalewa zimną wodą. Następnie podgrzewa się do momentu podniesienia wywaru, nie dopuszczając jednak do wrzenia. Trzeba powtórzyć tę czynność kilkakrotnie. Na koniec dodaje się kilka kropel zimnej wody w celu wytrącenia fusów. Warto dodać odrobinę cynamonu lub kardamonu.

Z kafetierki

Pojemnik kafetierki wyparza się gorącą wodą i wysypuje średnio zmieloną kawę, następnie zalewa bardzo gorącą wodą, miesza i odstawia na 5 minut. Po zaparzeniu opuszcza się sitko w dół, aby oddzielić fusy od naparu.

Z ekspresu przelewowego

Jest to kawa z automatu, gdzie temperatura wody i czas zaparzania ustalany jest samoczynnie. Wkłada się filtr, wysypuje kawę i wlewa świeżą wodę. Woda przelewa się przez filtr ze zmieloną kawą, a specjalny podgrzewacz utrzymuje temperaturę.

Z ekspresu ciśnieniowego

Bardzo drobno zmieloną kawę poddaje się działaniu pary wodnej o odpowiedniej temperaturze i pod ciśnieniem. W ten sposób otrzymujemy kawę espresso. W ekspresie ciśnieniowym możemy również przygotować kawę cappuccino.

Aleksandra Szymańska

Wydział Kontroli IJHARS i Środków Produkcji

Świat chemii

Przodkinią współczesnej chemii była alchemia, której największy rozkwit przypadł między VII a XVII w.

Alchemia była nauką, dzięki której ówczesni naukowcy usiłowali z metali nieszlachetnych otrzymać złoto i srebro. Panował wówczas pogląd, że nowa, nieznaną substancją, „czarna pramateria”, dodana do jakiegokolwiek metalu, odpowiednio rozpuszczonego, zamieni go w złoto. Alchemicy stracili wieki na poszukiwaniu tej substancji, którą nazywano również kamieniem filozoficznym, kamieniem mądrości, czerwonym lwem, wielkim magisterium. Jednak, jak się później okazało, dorobek tych poszukiwań nie był zbyt duży, gdyż panujące przesady i tajemnicza symbolika, towarzysząca alchemii, skępowały na kilka wieków dalszy rozwój wiedzy.

Hermetyczni uczeni

Jednym z najsłynniejszych alchemików był Hermes Trismegistos, który, wraz z wybranymi uczniami tzw. adeptami, utworzył zamkniętą sektę żyjącą w odosobnieniu. Od tego uczonego pochodzi zwrot „hermetyczne zamknięcie”.

Innym sławnym uczoneym był arabski alchemik Geber (Dżafar-al-Sofi). Zajmował się badaniem przyrody, a jego dzieła były tłumaczone na większość języków europejskich. Uważał on, że wszystkie metale składają się z rtęci i siarki, a ich właściwości zależą tylko od stosunku tych składników. Sądził również, że poszukiwana substancja ma moc leczenia wszystkich chorób, stąd jej nazwa „złoto do picia” (*aurum potabile*) lub panaceum.

Żądza władzy

Alchemią zajmowały się największe umysły średniowiecznej Europy: Albertus Magnus, Roger Baco, Raimund Lullus, Basilius Valentinus, łącząc ją z wyobrażeniami mistycznymi i religijnymi.

Żądza władzy i bogactwa były powodem tworzenia pracowni alchemicznych na dworach panujących. Król Francji Karol VII zatrudniał alchemika Le Coer, alchemią zajmował się Henryk VI król angielski, cesarz Rudolf II i inni. W Dreźnie zasłynął alchemik Böttger, który, poszukując złota, odkrył tajemnicę wyrobu porcelany. Służył on na dworze króla Augusta II.

Nowy rodzaj alchemii

Pod koniec średniowiecza sztuczne otrzymanie złota przestało być głównym celem alchemii, stało się nim leczenie chorób. Powstał nowy rodzaj alchemii, jatrochemia (od grec. *latros* – lekarz), którą uprawiał między innymi Paracelsus, odkrywca tlenu, Libawius, który pierwszy otrzymał kwas węglowy, sole bizmutu oraz chlorek cyny, i Glaubert, któremu swą nazwę zawdzięcza sól glauberska.

Z początkiem XVII w. nastąpił rozkwit nauk przyrodniczych. Alchemia ustąpiła miejsca ścisłej, pozbawionej przesądów chemii.



Maria Kubiak
Laboratorium
Specjalistyczne
w Gdyni



rys.: Jacek Tarasiewicz, Key Text

„Niebo gwieździste na a prawo moralne we czyli praca urzędnika

Spojrzenie na świat Immanuela Kanta w dużym stopniu wpływa na nasze życie, choć nie zdajemy sobie z tego sprawy.

Jego normami moralnymi powinniśmy kierować się w naszej pracy



Jacek Kaszuwara
WIJHARS Łódź

Kant, podobnie jak jego poprzednicy, szukał wiedzy, która byłaby powszechna i pewna. Znalazł ją w sądach syntetycznych *a priori* (czyli takich, które są niezależne od doświadczenia – mają swe źródło w umyśle). Pokazał, że empirycy i racjonalści są w błędzie, gdyż David Hume (prekursor empirystów) mylił się, uważając, iż eksperymentator jest biernym obserwatorem, zaś Kartezjusz i jego naśladowcy mylili się, całkowicie odrzucając wiedzę zdobywaną w procesie poznawania świata.

Imperatyw kategoryczny

Według Kanta największe znaczenie ma imperatyw kategoryczny, czyli bezwzględny nakaz, który głosi: „Postępuj wedle takich tylko zasad, co do których możesz jednocześnie chcieć, żeby stały się prawem powszechnym”. Jest to jedyna zasada moralna, jaką Kant przyjął. Ma ona charakter formalny: nie mówi, co robić i jak – podaje tylko ogólną regułę. Aby mogła istnieć moralność z jej nakazami i zakazami, człowiek musi być wolny, gdyby bowiem był zdeterminowany, nauki moralne byłyby zbędne. Nie da się udowodnić, że wolność istnieje, ale można jej istnienie założyć, czyli postulować. Kolejnymi postulatami wielkiego filozofa są: nieśmiertelność duszy oraz istnienie Boga. Dzięki nim możliwe staje się dążenie do moralnej doskonałości oraz związane z tym poczucie szczęścia. Zdaniem Kanta wszelkie normy moralne można wywieść z imperatywu kategorycznego.

Czytając o jego filozofii, ma się nieodparte uczucie, że czegoś w niej brakuje. Jest piękna, ale nie do końca prawdziwa. Podobnie jak Kant, uważam, że niebo gwieździste, a co za tym idzie kosmos i znajdujący

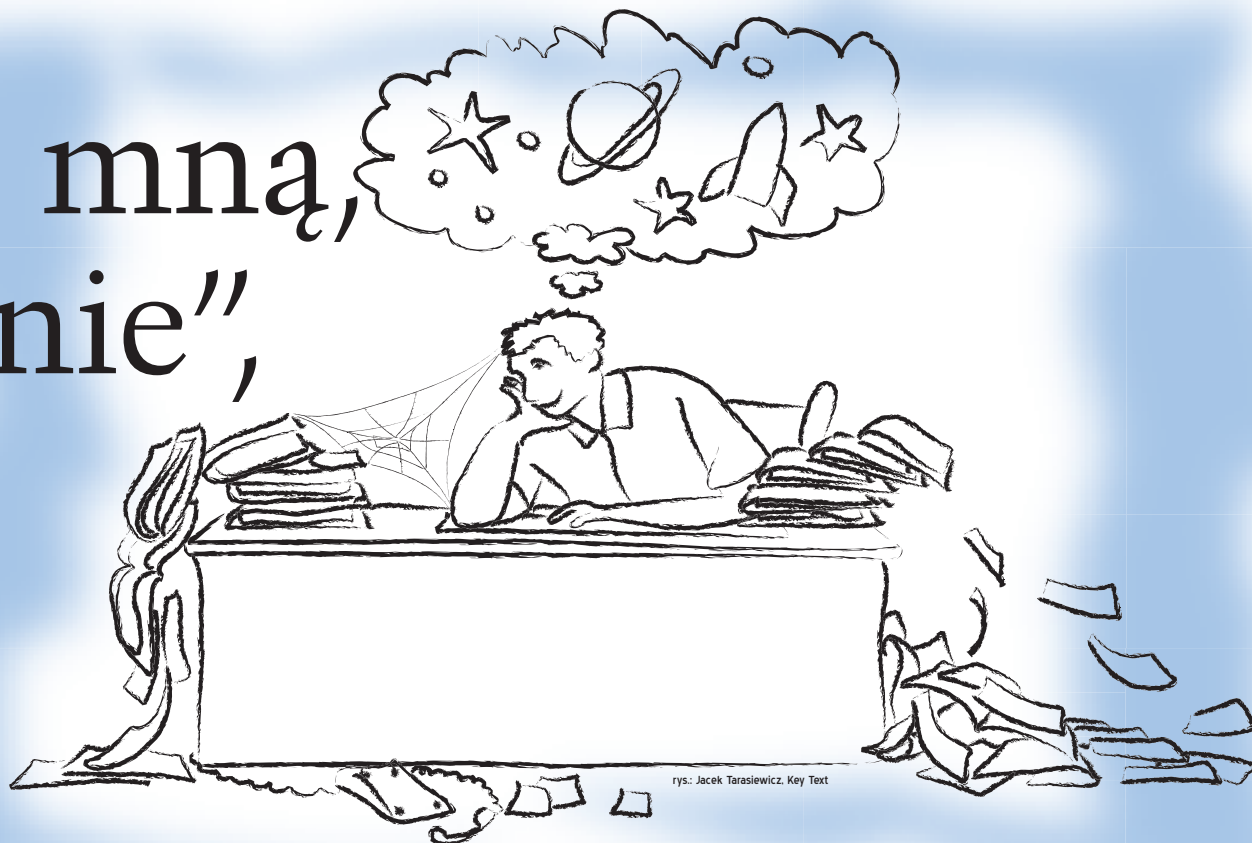
się gdzieś tam w górze Stwórca, oraz prawo moralne budzą cześć i podziw. Jednakże prawo moralne nie jest doświadczalne przez każdego człowieka w sposób równie oczywisty jak niebo.

Zasada Kanta a praca urzędnika

Jako urzędnik chciałbym bardzo, aby ludzie przestrzegali imperatywu kategorycznego Kanta. Niestety każdy w swoim życiu kieruje się różnymi pobudkami, nie zawsze dobrymi dla innych. Gdyby ludzie respektowali moralność w każdej dziedzinie życia, to pewnie urzędnicy i inspektorzy nie byłiby potrzebni.

Nie zakładam z góry, że wszyscy mają złe intencje, ale w pracy mam ograniczone zaufanie do ludzi, szczególnie do przedsiębiorców, u których jestem z kontrolą. Zdaję sobie sprawę, jakie będą konsekwencje, jeśli choć raz przymknę oko na nieprawidłowości podczas kontroli artykułów rolno-spożywczych. Niestety producent nie zastanawia się, co będzie, jeśli wykorzysta gorsze opakowania, jeśli zaoszczędzi na jakimś etapie wytwarzania lub przechowywania, na transporcie towarów, dlatego tak trafne jest stare przysłowie: „mądry Polak po szkodzie”. Toteż potrzebni są świadomi swojej pracy inspektorzy, którzy muszą rozumieć, jak istotne znaczenie ma dokładne wykonywanie obowiązków. Nie chodzi o bycie nadzorcą, który z batem wkracza na teren kontroli, wręcz przeciwnie, trzeba okazać ludziom, że traktuje się ich poważnie oraz uczciwie i tego samego oczekuje się w zamian. Musimy zdawać sobie sprawę, że nasza moralność wpłynie na innych: jeżeli ja będę uczciwy, to inni też, jeśli ja będę sumiennie wykonywał obowiązki, to ktoś też, biorąc ze mnie przykład, potraktuje

de mna, mnie”



rys.: Jacek Tarasiewicz, Key Text

swoją pracę poważnie. To do nas należy pokazanie, jak ważna jest rzetelność, dokładność, bo wiąże się z długotrwałymi korzyściami, z popytem na dany artykuł spożywczy, z uznaniem i renomą wyrobioną wśród konsumentów. Sądzę, że urzędnik w pewien sposób uświadamia producentowi, że nieetyczne postępowanie może skończyć się nie tylko karą pieniężną, ale też stratą uzyskanej pozycji na rynku, zniszczeniem marki firmy itp.

Filozofia pracy, filozofia życia

Kartezjusz powiedział: „Myślę, więc jestem” (łac. *Cogito ergo sum*). Myślę, więc wiem, co jest dobre, a co złe, to rozum pomaga mi podjąć ważne decyzje w każdej dziedzinie życia, to rozum ma kierować moją pracą. Kant dodałby, że dobra wola jednostki, która jest jak moralność, celem samym w sobie, a nie środkiem do osiągnięcia korzyści, powinna być naszym wyznacznikiem, drogowskazem. Zatem: czy każdy urzędnik potrafi iść drogą wyznaczoną przez rozum, dobrą wolę, zakorzenione prawo moralne? Pewnie gdybym powiedział, że tak, zabrzmiałoby to infantylnie, jak wizja utopijnego państwa, wolnego od przekrętów i korupcji. Dlatego odpowiem: nieestety nie. To nie znaczy jednak, że wszyscy urzędnicy są nieuczciwi i niemoralni. Jeśli nawet jednostki kierują się swoim dobrem, ulegają zachciankom, pokusom, to cały system nie musi być zły. Nie można wszystkich zaszufladkować, wrzucić do jednego worka i traktować, jakby problem był rozwiązany. Należy uświadamiać konsekwencje błędnych, nieetycznych czynów. Trzeba na każdym szczeblu zakorzeniać prawdomówność, prawość oraz uczciwość, i to nie tylko u urzędników, ale u wszystkich ludzi.

Jednak przede wszystkim należy walczyć z cichym przyzwoleniem na korupcję, gdyż niereagowanie, przymykanie oka jest tak samo niemoralne, jak popełnianie przestępstwa.

Człowiek to dziwna istota: najpierw udaje, że nie widzi złego, a z biegiem czasu sam zaczyna popełniać błędy i, co gorsze, potrafi je bardzo łatwo usprawiedliwić.

Moralność urzędnika


Moralny urzędnik musi opierać się na faktach, dowodach, nie powinien dawać się manipulować, ulegać pokusom łatwego zysku i próbom przekupstwa. Urzędnik nie może poddawać się żadnym naciskom ani ze strony rodziny, ani kolegów z pracy czy przełożonych. Tu nie ma miejsca na kłamstwa, wszystko musi być pokazane i udokumentowane, czarno na białym. Urzędnik musi być stanowczy i jednoznaczny, podobnie jak w twierdzeniu Kanta, gdzie każda nieprawda jest grzechem, a więc niemoralnym postępowaniem.

Immanuel Kant



ur. 22 kwietnia 1724 r. w Królewcu, zm. 12 lutego 1804 r. tamże - filozof niemiecki: profesor logiki i metafizyki na Uniwersytecie Królewieckim. Twórca filozofii krytycznej lub transcendentalnej, zakładającej, że podmiot jest poznawczym warunkiem przedmiotu. Podstawowymi cechami jego koncepcji filozoficznej są: agnostycyzm względem tak zwanych rzeczy samych w sobie (np. Boga) oraz aprioryzm w stosunku do zjawisk. Jego głównym wkładem w filozofię zachodnią było zniesienie opozycji pomiędzy racjonalizmem a empiryzmem. Do osiągnięć kantyizmu odwołuje się między innymi neokantyzm (kontynuacja), fenomenologia (rewizja) oraz pozytywizm logiczny (opozycja).

(Wikipedia)



Gdy mnie ktoś pyta,
z kim mieszkam,
z kim żyję
– odpowiadam...

foto: archiwum prywatne

...z Chopinem

Pierwsze skojarzenie z Belgią, jakie przychodzi nam do głowy, to Bruksela – siedziba Komisji Europejskiej. Jednak Belgię z Polską łączy coś jeszcze

Ciekawostka

Można powiedzieć, że Elżbieta Dedek dziedziczy talent wprost od Chopina. Jej profesor to Stefan Askenase, jego matka była uczennicą Mikuli, a on uczniem samego Fryderyka.

Elżbieta Dedek – belgijska pianistka polskiego pochodzenia – podróżuje dookoła świata w nutach Chopina, Ravela, Mozarta i Beethovena. I choć częściej koncertuje w dalekich krajach, to do Polski przyjeżdża jak do domu.

Ambasadorka kultury oraz jedna z fundatorek Towarzystwa im. Fryderyka Chopina i Karola Szymanowskiego w Belgii. Artystka Commissariat General aux Relations Internationales (CGRI), ale przede wszystkim królowa fortepianu.

Instrument już na mnie czekał

Ojciec – Waław Dedek – uwielbiał muzykę. Grał na wszystkich instrumentach, dlatego postanowił, że jego pierwsze dziecko będzie grać na fortepianie. Kiedy w Warszawie, kilka tygodni przed powstaniem 1944 r., przyszła na świat mała Ela, instrument już na nią czekał. Najpierw szczęśliwy ojciec sprawdził, czy dziecko ma wszystkie palce. Ustawił kołyskę na klapie instrumentu z komentarzem: „Elżuniu, muzyka otworzy ci każde drzwi”. Był jej pierwszym pro-

fesorem. Rysował na klawiaturze kotki, pieski i myszki, aby ułatwić córce rozpoznanie nut. W wieku czterech lat Elżbieta opanowała około 50 utworów, m.in.: *O mój rozmarynie* – na cztery ręce, *Góralu czy ci nie żal* – z zamkniętymi oczami oraz *Wszystkie rybki śpią w jeziorze* – na krzyż. Kiedy ukończyła pięć lat, ojciec uznał, że jest już gotowa, aby zostać prawdziwą pianistką. Zaprowadził małą Elę do szkoły muzycznej. Mimo że przyjmowano dzieci wyłącznie siedmioletnie, to jednak się dostała. Elżbieta studiowała fortepian w klasie Haliny Kukiel i Haliny Pietkiewicz w Państwowej Szkole Muzycznej nr 1 w Warszawie.

Ciąg dalszy nauki

W wieku piętnastu lat wyjechała z rodzicami do Belgii. Ukończyła Konserwatoria Królewskie w Brukseli, Mons i Liege. Od 1960 r. była uczennicą Stefana Askenasego. Później Jacques’a Genty, z którym specjalizowała się w utworach Ravela. W Mons otrzymała pierwszą nagrodę z fortepianu i muzyki kameralnej. W 1966 r. uczestniczyła w swoim pierwszym du-

zym koncercie na Uniwersytecie de La Paix w Huy. Po przeprowadzce do Liege, została wykładowcą Akademii Gretry i mianowana profesorem w Konserwatorium w Aix-la-Chapelle.

Każdy ma swoje pięć minut

Mówi się, że każdy człowiek ma w życiu swoje pięć minut. Elżbiecie Dedek wystarczyły niecałe trzy. Wszystko zaczęło się od *Etiudy Rewolucyjnej*, którą zagrała w popularnej audycji telewizyjnej „Visa pour le Monde” (Wiza na świat). I tak w dwie minuty czterdzieści (tyle trwała etiuda) stała się znana. Zaczęły się koncerty, podróże, zaszczyty. Muzyka otworzyła jej wszystkie drzwi.

Nomen omen

Elżbieta bardzo dużo podróżuje, jednak żadnego jej wyjazdu nie można porównać z innym. Bo co ma wspólnego Amazonka z wulkanami? Z zachwytem wspomina pałace Maharadży w Indiach, piramidy egipskie, rzekę Chari w Czadzie, ciszę na pustyni i Żelazową Wolę. Do karnetu swych wypraw wpisała również podróżę po Ameryce Południowej, gdzie odbyła się jej trasa koncertowa. Występowała w Peru, a najbardziej niesamowity koncert został zorganizowany w środku dziewiczego lasu dla plemienia Jivaros. Po występach w San Paulo i Rio de Janeiro, przez prasę brazylijską została okrzyknięta „królową fortepianu”.

Gdy była w Egipcie, pytano, czy Dedek to nazwisko jej przodków. Skąd mogła przypuszczać, że myślano, iż to pseudonim. Połączenie liter „d” i „e” przedstawia znak ręki w piśmie hieroglificznym, a w Dedek jest dwa razy „de”, dwie ręce pianistki.

Szamanka voodoo

Często trudy podróży stają się najlepszymi wspomnieniami. Takim wspomnieniem był występ w nigeryjskiej telewizji. Zaproszono pianistkę na nagranie, gdy na dworze panował niesamowity upał. W studiu brak było klimatyzacji, pomieszczenia nagrzone nie do wytrzymania. Po zamknięciu drzwi nie było czym oddychać, palce ślizgały się po klawiszach



Z królową Belgii – Fabiolą

„Nie wiedziałam, co ze sobą zrobić, bałam się pić wodę, bo już kiedyś, w Indiach, o mały włos od tego nie umarłam”. Elżbieta poprosiła o dzbanek wody i zamiast pić, zaczęła skraplać podłogę. Powstało wodne koło. Organizatorzy oniemieli z przerażenia. Nie zdając sobie z tego sprawy, zrobiła krąg wodny – znak rytualny rozpoczynający ceremonię voodoo. Inna przygoda przytrafiła jej się w Montrealu, w Mount Stephen Club. Fortepian stał tam na szerokich kołach. Po wypróbowaniu instrumentu, poprosiła o ich zdjęcie. Wieczorem przyjechała w ostatniej chwili. Wpadła na salę, ukloniła się, pierwsze uderzenie w klawisze i... fortepian odjechał. Zapomnieli zdjąć kółka.

Mężczyzna życia

Muzyka jest treścią jej życia: „to coś, czego nie można złapać w ręce..., choć służą do jej wydobywania, odzwierciedla absolutnie wszystkie nastroje. Odkrywanie na nowo partytury, penetrowanie jej najbardziej intymnych sekretów i dzielenie się nimi z publicznością to moje szczęście życia w sercu muzyki”.

Jej publiczność jest zawsze taka sama, bez względu na szerokość geograficzną. Występowała zarówno przed laureatem Pokojowej Nagrody Nobla, księciem Lichtensteinu, merem Montrealu, królową Belgii, jak i zwykłą widownią.

To melomani wpłynęli na nią, aby grała Chopina, a zwłaszcza *Poloneza As-dur op. 53 (Polonaise heroique)*.

Wykonuje go prawie za każdym razem.

O mężczyznach mówi, że dla niej to przede wszystkim słuchacze. Pytana o to, z kim mieszka, z kim żyje, odpowiada: „Jednemu jestem wierna, dzień i noc, a on nic o tym nie wie – Chopinowi”.

(RT)



Elżbieta Dedek i Michał Czetwertyński – belgijski dyplomata

Résumé

- Dyplom honorowy stowarzyszenia kulturalnego „Casa america en Canarias” za koncert poświęcony zbiorce pieniędzy na leczenie dzieci autystycznych w Santa Cruz;
- Honorowa Obywatelka Rawy Mazowieckiej;
- wyróżnienie w plebiscycie „Pani”. Sto Polek;
- tłumaczenie sztuki „Wariat” Jerzego Przeździeckiego oraz „Bajki dla dzieci” Aliny Bandrowskiej;
- członkini organizacji ochrony praw autorskich w Belgii (SABAM);
- 2006 - prawykonanie utworu Reverie współczesnego kompozytora belgijskiego. Josepha Gilet. Kanada;
- 1998 - udział w audiencji z okazji obchodów 20-lecia pontyfikatu Jana Pawła II w Watykanie. Włochy;
- 1998 - dyplom Honorowy Polskiego Ośrodka Stowarzyszenia Kultury Europejskiej za usługi położone dla dobra kultury polskiej poza granicami kraju;
- 1994 - udział w koncercie charytatywnym na rzecz dzieci dotkniętych katastrofą nuklearną w Czarnobylu. Ukraina;
- 1994 - udział w festiwalu Saint-Germer-De-Fly w Normandii (pod batutą M. Jean Nossol). Francja;
- 1986 - występ w International House na Uniwersytecie w Chicago oraz w programie Roberta Lewandowskiego. USA;
- od 1981 r. - profesor konserwatorium w Verviers. Belgia;
- 1975 - koncert w Radio Kanada. Montreal.



Marta Szemberg podczas sesji KKŻ FAO/WHO w Waszyngtonie



Małgorzata Bigos godnie reprezentowała Inspekcję na targach Polagra 2006



Beata Mikulska, Tomasz Pióro, Izabella Kamińska, na Konferencji Naukowej pt. „Rolnictwo na Podkarpaciu” w Iwoniczu Zdroju



Krzysztof Krahel, Adam Kaleta, Irena Kuc, kierownicy laboratoriów specjalistycznych GIJHARS podczas wręczenia certyfikatów akredytacji PCA

Inspekcja w obiektywie

Wydarzenia, w których pracownicy brali udział. Reprezentowali Inspekcję na targach, seminariach, naradach.



Jarosław Doliński i Michał Szymaniak, w towarzystwie pięknych pań na Oktoberfest w Monachium



Ryszard Piórkowski, Bohdan Goss, Krzysztof Muszyński, Andrzej Romaniuk Wojewódzcy Inspektorzy JHARS na naradzie kierownictwa Inspekcji w Kazimierzu Dolnym

Dorota Bocheńska w przerwie narady kierownictwa Inspekcji zażywa spacerów po Kazimierzu Dolnym



Dorota Krzyżanowska na spotkaniu z przedstawicielami Włoch – producentami jabłek, firmą Assemela

Marta Szemberg, Anna Kontraktowicz oraz kolega z MRiRW na targach Polagra 2006