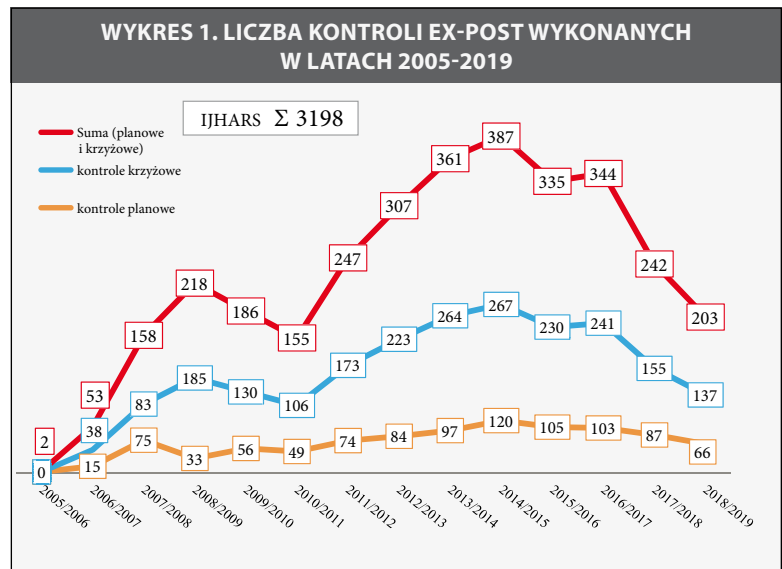


dzonych nieprawidłowości finansowych wyniosła **1 095 425 zł**. Na dzień 10.09.2020 r. Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa ustosunkowała się pozytywnie do 20 wykazanych nieprawidłowości, uznając je na łączną kwotę **129 890 zł**.

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

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



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

MIÓD – CO WARTO WIEDZIEĆ

Małgorzata Staniszewska

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Źródło:

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

Źródło: biuletyn „Wiedza i Jakość” nr 3 (60)/2020 str. 13-15