

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 4 (69)/2022

ISSN 1896-9569

**Syropy owocowe
zimową porą**
str. 8–9

**Znakowanie pasz
dla zwierząt
domowych**
str. 6–7

**Zasady znakowania
dodatków do żywności**
str. 12–13

**Zwycięska bitwa
o najdroższą
przyprawę świata
na sesji KKŻ FAO/WHO**
str. 24–25



WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora JHARS 1

WYDARZENIA

Wydarzenia październik – grudzień 2022. 2

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Znakowanie karmy dla zwierząt domowych

Beata Bakalarska 6

Syropy owocowe zimą porą. Co kryje się pod ich nazwą?

Karolina Kaszewska-Romańczuk 8

Kontrola napojów spirytusowych – wyniki ostatniej kontroli, zmiany w przepisach

Michał Rednowski 10

Zasady znakowania dodatków do żywności

Małgorzata Stańczuk 12

Przywrócenie terminu do wniesienia odwołania – przegląd orzecznictwa

Laura Koenig 14

Sery dojrzewające jako źródło składników mineralnych

Martyna Kłys 15

BTSF – Better Training for Safer Food

Agata Kolanowska, Ewa Nowakowska. 17

WSPÓLPRACA MIĘDZYNARODOWA

Co nowego w Sekcji Branżowej EKG/ONZ do spraw Standaryzacji Mięsa

Anna Janasik 20

Wyniki badania Eurobarometr 2022 czyli co gryzie europejskiego konsumenta?

Joanna Maryniak-Szpilaraska 22

Zwycięska bitwa o najdroższą przyprawę świata na sesji KKŻ FAO/WHO

Joanna Maryniak-Szpilaraska 24

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (50):

Wieś i żywność w uniwersalach poborowych drugiej połowy XVI i pierwszej połowy XVII wieku

Część IV: Uniwersały jako część konstytucji sejmowych

Stanisław Kowalczyk. 26

Autorzy:

Beata Bakalarska

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

Anna Janasik

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

Martyna Kłys

Absolwentka studiów inżynierskich na kierunku bezpieczeństwo żywności na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu oraz studiów magisterskich na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka na Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie. Obecnie w GIJHARS specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Laura Koenig

Absolwentka kierunku technologii żywności i żywienia człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Związana z GIJHARS od 2010 r. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Agata Kolanowska

Absolwentka kierunku technologii żywności i żywienia człowieka Akademii Rolniczej w Poznaniu. Związana z WIJHARS od 2008 r. Obecnie główny specjalista w wydziale kontroli WIJHARS w Poznaniu.

Stanisław Kowalczyk

W latach 2009–2016 Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W okresie 2006–2009 pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora JHARS. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie. Kierownik Zakładu Rynku i Bezpieczeństwa Żywnościowego w Instytucie Rynków i Konkurencji SGH. Autor ponad 200 publikacji, 200 ekspertyz i opinii oraz 150 referatów.

Ewa Nowakowska

Absolwentka wydziału Biotechnologii i Hodowli Zwierząt Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego w Szczecinie. Związana z WIJHARS od 2007 r. Obecnie kierownik wydziału kontroli WIJHARS w Poznaniu.

Michał Rednowski

Absolwent Wydziału Inżynierii Produkcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z GIJHARS związany od kwietnia 2022 r. Obecnie starszy specjalista w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

Karolina Kaszewska-Romańczuk

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, kierunku Technologia Żywności i Żywienia Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od kwietnia 2009 r. związana z GIJHARS, obecnie główny specjalista w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

Małgorzata Stańczuk

Absolwentka Wydziału Zootechnicznego (obecnie Wydział Nauk o Zwierzętach) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od 2003 r., wcześniej zatrudniona w ISiPAR. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Joanna Maryniak-Szpilaraska

Absolwentka ochrony środowiska na Uniwersytecie Kardynała Wyszyńskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od września 2008 r. Obecnie główny specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej.



Redakcja:
GIJHARS
Aleje Jerozolimskie 98
00-807 Warszawa
tel.: (22) 25 57 800
www.ijhars.gov.pl

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

Zdjęcie na okładce:
www.pexels.com

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Zima zbliża się do nas wielkimi krokami. Dlatego też coraz częściej i chętniej sięgamy po produkty, które pomogą przetrwać nam chłodne dni. Wśród nich na pewno znajdują się syropy owocowe. Czy podczas zakupów pamiętamy, żeby dokładnie przeczytać etykietę naszego ulubionego syropu owocowego? Z artykułu „Syropy owocowe zimową porą” dowiedzą się Państwo między innymi: co musi zawierać nazwa syropu owocowego a także co musi być wymienione w wykazie składników. Przedstawiamy także wyniki kontroli syropów owocowych, które przeprowadzili inspektorzy IJHARS w III kwartale 2022 roku.

Jednym z ustawowych zadań IJHARS jest kontrola znakowania pasz przeznaczonych dla zwierząt domowych. Właściciele czworonogów, jak wszyscy wiemy, dzielą się na wielbicieli psów i wielbicieli kotów. Coraz częściej w naszych domach żyją razem i psy, i koty. Dużą popularnością cieszą się także inne zwierzątka: chomiki, świnki morskie, króliki, rybki i ptaki. Niezależnie od tego jakie zwierzę wybraliśmy musimy systematycznie dla niego kupować karmę. W artykule „Znakowanie karmy dla zwierząt domowych” przedstawiamy szczegółowo jakie informacje obowiązkowo muszą znaleźć się na etykiecie takich produktów oraz w jaki sposób powinny być one przedstawione kupującemu.

W sekcji „Współpraca międzynarodowa” przedstawiamy między innymi: informacje o tym co nowego wydarzyło się w Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Mięsa EKG/ONZ; wyniki badania Eurobarometru 2022, a także jak zakończyła się bitwa o najdroższą przyprawę świata na sesji Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS

**Niech ten świąteczny czas Bożego Narodzenia
będzie przepelniony ciepłem, radością,
a także przyniesie Państwu
nadzieję na lepsze jutro.**

Kierownictwo IJHARS



Źródło: Pixabay

WYDARZENIA PAŹDZIERNIK – GRUDZIEŃ 2022

SZKOLENIE WIJHARS
W BYDGOSZCZY

29 września, inspektorzy WIJAHARS w Bydgoszczy wzięli udział w warsztatowym szkoleniu z zakresu piekarstwa. Szkolenie odbyło się w Zakładzie Badawczym Przemysłu Piekarskiego Sp. z o.o. w Bydgoszczy. Inspektorzy utrwaliли wiadomości dotyczące typizacji mąk, przeprowadzili badania właściwości reologicznych ciasta, zawartości i rozplywalności glutenu, wykonywali ocenę punktową pieczywa w aspekcie jakości handlowej, uczyli się oceniać wady wyrobu gotowego – pieczywa. Warsztaty prowadził prof. dr hab. inż. Kazimierz Sadkiewicz oraz pan dr inż. Józef Sadkiewicz.

III JESIENNA SZKOŁA
PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO

III Jesienna Szkoła Prawa Żywnościowego organizowana przez IGI FOOD LAW Sp. z o.o. odbyła się w dniach 11–12 października. IJHARS reprezentowała Beata Bakalarska – naczelnik Wydziału Produktów Pochodzenia Zwierzęcego w Biurze Kontroli Jakości Handlowej Głównego Inspektoratu JHARS, która wygłosiła referat pt. „Kontrola żywności prowadzona przez IJHARS”.

KONFERENCJA
I KONKURS „PSZCZELARZ
ROKU”.

20 października w auli kryształowej Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie odbyła się ogólnopolska konferencja „Ekonomia w produkcji pszczelar-
skiej – wyzwania i ograniczenia” oraz podsumowanie VIII Edycji Ogólnopolskiego Konkursu Pszczelarz Roku. Patronat honorowy nad konkursem objął: Henryk Kowalczyk – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Andrzej Romaniuk – Główny Inspektor JHARS.

Z ramienia IJHARS udział w spotkaniu Kapituły Konkursu 10 października w SGGW w Warszawie wzięła Zastępca Głównego Inspektora JHARS Agnieszka Sudoł, która była przewodniczącą kapituły oceniającej miody w ramach VIII edycji konkursu „Pszczelarz roku”.

Udział w konferencji oraz gali wręczenia nagród laureatom wzięli: Andrzej Romaniuk – Główny Inspektor JHARS, Agnieszka Sudoł – Zastępca Głównego Inspektora oraz Dorota Balińska-Hajduk dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej, która przedstawiła prezentację na temat „Nadzór Inspekcji JHARS nad jakością handlową miodu”.

Udział w konferencji oraz gali wręczenia nagród laureatom wzięli: Andrzej Romaniuk – Główny Inspektor JHARS, Agnieszka Sudoł – Zastępca Głównego Inspektora oraz Dorota Balińska-Hajduk dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej, która przedstawiła prezentację na temat „Nadzór Inspekcji JHARS nad jakością handlową miodu”.



WIJHARS W OLSZTYNIE

W dniu 26 października w Warmińsko-Mazurskim Urzędzie Wojewódzkim odbyło się seminarium objęte honorowym patronatem Wojewody Warmińsko-Mazurskiego na temat „Jakość handlowa mięsa i przetworów mięsnych w zakresie znakowania”. Seminarium skierowane było do lokalnych producentów prowadzących działalność produkcyjną w branży mięsnej, zarówno w obszarze rolniczego handlu detalicznego, produkcji marginalnej, lokalnej i ograniczonej jak i producentów prowadzących działalność ogólnokrajową, a także do podmiotów wprowadzających do obrotu mięso i jego przetwory. W szkoleniu wzięło udział ponad 100 uczestników. Wśród zaproszonych gości był Wicewojewoda Warmińsko-Mazurski Pan Piotr Opaczewski, przedstawiciele Warmińsko-Mazurskiej Inspekcji Jakości Handlowej, Inspekcji Weterynaryjnej, Inspekcji Sanitarnej-Epidemiologicznej, Agencji Modernizacji i Restrukturyzacji Rolnictwa, Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa oraz Warmińsko-Mazurskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego.

Podczas szkolenia pracownicy Warmińsko-Mazurskiego IJHARS zapoznali uczestników szkolenia z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie znakowania mięsa i przetworów mięsnych, omówili problematyczne kwestie związane z przedmiotowym

zagadnieniem. W trakcie spotkania uczestnicy mieli możliwość rozwiania pojawiających się wątpliwości związanych z prawidłowym i nie budzącym wątpliwości umieszczeniem w oznakowaniu informacji dotyczących mięsa i przetworów mięsnych.



IX KONGRES BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI

27 października w Warszawie odbył się IX Kongres Bezpieczeństwa Żywności, w ramach którego Polskie Stowarzyszenie Producentów Oleju zorganizowało sesję tematyczną „Oleje roślinne”.

W ramach czterech Kongresów odbywało się równolegle 17 sesji tematycznych. Wśród nich dużą popularnością cieszyła się sesja zorganizowana przez PSPO pt. „Oleje roślinne”, której moderatorem był Dyrektor Generalny PSPO Adam Stępień.

Prelekcję wygłosiła dr hab. Małgorzata Wroniak z Instytutu Nauk o Żywności SGGW w Warszawie dotyczącą chemicznych zanieczyszczeń w olejach roślinnych, ze szczególnym uwzględnieniem zanieczyszczeń występujących w oleju rzepakowym.

Kolejną prezentację wygłosił dr hab. Stanisław Ptasznik prof. IBPRS z Zakładu Technologii Mięsa i Tłuszczu w Instytucie Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, który przybliżył zagadnienia związane z występowaniem, identyfikacją i zagrożeniami zdrowotnymi wielopierścieniowych węglodorów aromatycznych (WWA) na przykładzie wybranych produktów spożywczych.

Następnie Andrzej Starski, Kierownik Pracowni Oceny Zanieczyszczeń Żywności w Zakładzie Bezpieczeństwa Żywności w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego przedstawił wymagania dotyczące zanieczyszczeń olejów jadalnych oraz bieżące prace w zakresie norm prowadzone na forum ogólnoeuropejskim.

Ostatnią z prezentacji pt. „Kontrola jakości handlowej olejów roślinnych przeprowadzana przez IJHARS” wygłosiła Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej w GIJHARS Dorota Balińska-Hajduk, która przedstawiła działania podejmowane przez Inspekcję oraz także wyniki kontroli i przykłady nieprawidłowości występujące z branży olejowej.

SZKOLENIE BTSF Z KLASYFIKACJI TUSZ WOŁOWYCH

W 2022 r. KE zorganizowała 2 sesje warsztatów szkoleniowych BTSF z zakresu Klasyfikacji tusz wołowych w systemie EUROP. Celem szkolenia było porównanie i ujednoczenie sposobu postępowania i klasyfikacji tusz wołowych w systemie EUROP w różnych państwach UE. Podczas trwania sesji szkoleniowych największy nacisk położono na trening praktycznych umiejętności określania klasy uformowania oraz otłuszczenia tusz wołowych. Jednym z koordynatorów szkolenia był nasz ekspert krajowy ds. klasyfikacji tusz wołowych Andrzej Piekarewicz.

Sesja 1 odbyła się 2–4 listopada w Tullamore (Irlandia). W szkoleniu udział wzięli Ewa Nowakowska – kierownik wydziału kontroli WIJHARS w Poznaniu, Agata Kolanowska – główny specjalista w wydziale kontroli WIJHARS w Poznaniu, Aneta Tadeusiak – inspektor w wydziale kontroli WIJHARS w Łodzi.

Sesja 2 odbyła się 30 listopada – 2 grudnia w Ghent (Belgia). W szkoleniu udział wzięli Arkadiusz Ramotowski – główny specjalista w wydziale kontroli WIJHARS w Białymstoku, Jacek Kaszuwara – starszy specjalista w wydziale kontroli WIJHARS w Łodzi, Piotr Nabiałek – inspektor w wydziale kontroli WIJHARS we Wrocławiu.

77. SESJA GRUPY ROBOCZEJ DO SPRAW NORM JAKOŚCIOWYCH DLA PRODUKTÓW ROLNYCH EKG/ONZ

Od 14 do 16 listopada – w formule hybrydowej – odbyła się 77. sesja Grupy Roboczej do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych EKG/ONZ

(WP7). W spotkaniu uczestniczyły delegacje z blisko 30 państw, w tym przedstawiciel Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS jako reprezentant Polski.

Podczas sesji ostatecznie zatwierdzono 12 norm. Było to możliwe dzięki uruchomieniu procedury międzyseesyjnego zatwierdzania dokumentów opracowanych w ramach poszczególnych sekcji branżowych Grupy Roboczej WP7.

W trakcie spotkania zorganizowany został również okrągły stół w sprawie strat i marnotrawstwa żywności, po którym nastąpiła dyskusja na temat potencjalnych przyszłych prac Grupy Roboczej WP7 w powyższym zakresie. Wydarzenie zostało uroczystie rozpoczęte przez Agnieszkę Sudoł – Zastępcę Głównego Inspektora JHARS, Przewodniczącą Grupy Roboczej WP7 oraz przez Elisabeth Tuerk – Dyrektora Wydziału Współpracy Gospodarczej i Handlu EKG/ONZ. Swoje prelekcje wygłosili eksperci z różnych państw reprezentujący środowiska akademickie, administrację państwową, organizacje międzynarodowe, a także przewodniczący poszczególnych Sekcji Branżowych działających w ramach prac Grupy Roboczej WP7.

Na zakończenie obrad, przy dużym poparciu obecnych na sesji państw, zatwierdzono ponowny wybór przedstawiciela Polski na przewodniczącego oraz przedstawiciela Stanów Zjednoczonych na wiceprzewodniczącego Grupy Roboczej WP7.



WIJHARS W OLSZTYNIE

W dniach 21–22 listopada w Warchałach odbyła się konferencja zorganizowana przez Samorząd Województwa Warmińsko-Mazurskiego pt. „Pszczelarstwo w regionie Warmii i Mazur”. Spotkanie skierowane było do samorządów, gospodarzy miast i gmin, do pszczelarzy indywidualnych jak również zrzeszonych w branżowych związkach pszczelarzy oraz do innych instytucji działających w sektorze rolnictwa i obszarów wiejskich. Celem konferencji było zwrócenie uwagi na zagadnienia związane z dobrostanem pszczół, ich rolą w ekosystemie, wpływie na rolnictwo i życie konsumenta. Do udziału w spotkaniu, obok autoritetów z dziedziny pszczelarstwa, zaproszono również Warmińsko – Mazurskiego Wojewódzkiego Inspektora JHARS. Podczas konferencji pracownik WIJHARS w Olsztynie – Małgorzata Staniszevska – główny specjalista w Wydziale Kontroli wygłosiła

prelekcję pt. „Znakowanie produktów pszczelich”, w ramach której omówiono regulacje prawne dotyczące oznakowania wprowadzanych do obrotu produktów pszczelich, ze szczególnym uwzględnieniem miodów, wynikające zarówno z prawa europejskiego jak i krajowego.



45. SESJA KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO

Główne obrady Komisji Kodeksu Żywnościowego odbyły się od 21 do 25 listopada. Polskę na posiedzeniu – zorganizowanym w formie hybrydowej – reprezentowali przedstawiciele Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO dla Polski, działającego w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Najważniejszym wydarzeniem sesji była dyskusja nad normą dla maksymalnych poziomów pozostałości promotora wzrostu, chlorowodorku zilpaterolu w mięsie wołowym. Dyskusja zakończyła się głosowaniem, w wyniku którego przyjęto normę na 5. stopniu procedury. W kolejnym głosowaniu, przy wymaganiu 2/3 głosów, udało się zablokować ostateczne przyjęcie dokumentu. Podczas sesji zatwierdzono szereg innych dokumentów, w tym rewizję normy dla oleju słonecznikowego, normy dla bananów, normy dla cebuli i szalotki, owoców jagodowych, świeżych daktyli, szafranu, gałki muszkatołowej, suszonego chili i papryki, a także maksymalne poziomy zanieczyszczeń i pozostałości pestycydów. Przyjęto również Wytyczne z zakresu higieny żywności, zanieczyszczeń żywności i żywności specjalnego przeznaczenia.

Ponadto Niemcy zostały formalnie zatwierdzone jako nowy koordynator dla regionu Europy (CCEURO). Finlandia została nowym członkiem Komitetu Wykonawczego reprezentującym geograficzny region Europy.

Przyjęcie ostatecznego raportu z przebiegu sesji odbędzie się od 13 do 14 grudnia 2022 roku.



53. SESJA KOMITETU KKŻ FAO/WHO DO SPRAW HIGIENY ŻYWNOSCI

53. sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO do spraw Higieny Żywności (CCFH) odbyła się od 29 listopada do 2 grudnia w San Diego w Stanach Zjednoczonych. Była to pierwsza po pandemii sesja komitetu zorganizowana w formie tradycyjnej. Na posiedzeniu Polskę reprezentowali eksperci z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Najistotniejszymi zagadnieniami w agendzie były dyskusja nad projektem kodeksu praktyki dotyczącego kontroli bakterii *Escherichia coli* produkujących shigatoksynę (STEC) w wołowinie, niepasteryzowanym mleku i serach wyprodukowanych z niepasteryzowanego mleka, w zielonych warzywach liściastych i kiełkach oraz dyskusja nad projektem kodeksu prak-

tyki dotyczącym bezpiecznego użycia i ponownego użycia wody w produkcji żywności. Przeanalizowano również dokumenty dyskusyjne dotyczące rewizji Wytycznych dotyczących stosowania ogólnych zasad higieny żywności do kontroli patogennych gatunków *Vibrio* w owocach morza (CXG 73-2010) oraz rewizji Wytycznych do stosowania ogólnych zasad higieny żywności do kontroli wirusów w żywności (CXG 79-2012).



OECD – ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA

W Paryżu od 1 do 2 grudnia, w trybie hybrydowym, odbyło się 81. Posiedzenie Plenarne Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw. W spotkaniu uczestniczyli przedstawiciele Biura Kontroli Jakości oraz Biura Współpracy Międzynarodowej w GIJHARS. Podczas obrad zaprezentowane zostały raporty z działalności Systemu OECD, w tym oficjalny raport z 80. Posiedzenia Plenarnego, które odbyło się w grudniu 2021 roku. Poza stałymi punktami agendy omówione zostały raporty dotyczące wpływu Brexitu na rynek świeżych owoców i warzyw, a także ekonomicznego wpływu stosowania broszur interpretacyjnych OECD oraz norm handlowych na rynek świeżych owoców i warzyw.



Źródło: Pixabay

Beata Bakalarska

ZNAKOWANIE KARMY DLA ZWIERZĄT DOMOWYCH¹

Zwierzę domowe – przyjaciel i członek rodziny. Może być wielkim łasuchem lub grymaśnym smakoszem, ale każdy z nich ma swoje ulubione smakołyki.

Czy robiąc zakupy albo przed spacerem, wkładając do kieszeni kurtki „smaczki” dla naszego pupila lub otwierając jego ulubioną puszkę czy saszetkę, czytamy ich etykiety? Czy wiemy jakich informacji szukać na opakowaniu karmy? Oznakowanie karmy dla zwierząt domowych zostało uregulowane w przepisach, w których wskazano jakie informacje i w jaki sposób powinny być przedstawione kupującemu.

Podstawowe zasady

Etykieta paszy oraz jej prezentacja nie może wprowadzić w błąd użytkownika. Informacje obowiązkowo umieszczane na etykiecie są podawane w całości w widocznym, niczym nieprzysłoniętym miejscu, tak aby łatwo je zidentyfikować. Do prezentacji tych danych używa się koloru, czcionki i rozmiaru, które nie przesłaniają ani nie podkreślają żadnej części informacji, chyba że takie zróżnicowanie ma zwrócić uwagę na informacje ostrzegawcze.

Co do zasady materiały paszowe i mieszanki paszowe mogą być wprowadzane na rynek wyłącznie w zabezpieczonych opakowaniach lub pojemnikach. Opakowania lub pojemniki są zabezpieczone w taki sposób, że w przypadku otwarcia opakowania lub pojemnika zostają one uszkodzone i nie mogą być użyte ponownie. Jednak w przypadku pewnych pasz jest możliwość wprowadzania ich do obrotu luzem, np.: mieszanin ziaren lub całych owoców lub mieszanek paszowych, w ilości nieprzekraczającej 50 kilogramów masy, które są przeznaczone dla użytkownika końcowego i są pobierane bezpośrednio z zabezpieczonego opakowania lub pojemnika.

Obowiązkowe dane

Na etykiecie powinny być umieszczone m.in.:

1. Opis rodzaju paszy. Szukaj zatem określeń „materiał paszowy”, „pasza pełnoporcjowa” lub „pasza uzupełniająca”. W przypadku zwierząt domo-

wych innych niż koty i psy wyrażenia „mieszanka paszowa pełnoporcjowa” lub „mieszanka paszowa uzupełniająca” mogą być zastąpione oznaczeniem „mieszanka paszowa”. Określenia *karma* i *pasza* w przypadku zwierząt domowych mogą być stosowane zamiennie.

2. Istotny jest też gatunek zwierzęcia dla którego karma jest przeznaczona. Wskazanie to powinno zawierać również etap życia zwierzęcia. Przykładowo z informacji typu karma pełnoporcjowa dla kociąt dowiesz się jaki to rodzaj paszy i w której misce powinna się znaleźć.
3. Instrukcja prawidłowego stosowania z określeniem dziennej dawki uzależnionej od etapu życiowego, trybu życia oraz rozmiaru zwierzęcia domowego pozwoli uniknąć sytuacji problematycznych: komu, co i ile dziś do miseczki 😊. Zalecane jest podanie również warunków przechowywania, tak aby otoczenie i środowisko nie wpływało negatywnie na jakość produktu. Istotne jest również podanie informacji o odpowiednich warunkach przechowywania produktu po jego otwarciu. Niezbędne jest również wskazanie konieczności zapewnienia zwierzęciu dostępu do świeżej wody zawsze, gdy jest żywione suchą karmą.
4. Wykaz materiałów paszowych, z których składa się pasza to bardzo ważna informacja. Dlatego też szukaj wykazu, który powinien rozpoczynać się nagłówkiem „skład” i zawierać nazwę każdego materiału paszowego w porządku malejącym ze względu na masę. Materiał paszowy może być określony nazwą lub kategorią, np.: mięso i produkty pochodzenia zwierzęcego. Jeżeli obecność jakiegoś składnika została podkreślona na etykiecie za pomocą słów, ilustracji lub symboli graficznych wtedy konieczne jest podanie nazwy tego materiału paszowego wraz z ilością procentową.
5. Wykaz dodatków paszowych, poprzedzony nagłówkiem „dodatki”. W wykazie tym wskazuje się nazwę lub numer dodatku, dodaną ilość oraz nazwę grupy funkcjonalnej.
6. Wykaz składników analitycznych, który jest uzależniony od rodzaju paszy i/lub gatunku zwierzęcia. Przykładowo dla mieszanki paszowej peł-

¹ Wykorzystano: Kodeks dobrej praktyki znakowania karmy dla zwierząt domowych FEDIAF oraz rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 767/2009 z dnia 13 lipca 2009 r. w sprawie wprowadzania na rynek i stosowania pasz (...)

- oporcyjowej dla kota muszą być podane: białko surowe, włókno surowe, tłuszcz surowy i popiół surowy.
7. Zawartość wilgoci będzie podana zasadniczo tylko wtedy, gdy przekracza określone w przepisach poziomy. Przykładowo jeśli będzie większa niż 10% w przypadku paszy mineralnej zawierającej substancje organiczne. Jeżeli zawartość wilgoci w mieszance paszowej nie przekracza określonych limitów nie ma musi być zadeklarowana.
 8. Po tym jak już wiesz „z grubsza” co jest w karmie, szukaj na opakowaniu nazwiska lub nazwy firmy i adresu podmiotu działającego na rynku pasz i odpowiedzialnego za etykietowanie. Zamieszczanie na etykiecie kraju pochodzenia jest dobrowolne, a więc może się zdarzyć, że nie znajdziesz na opakowaniu tej informacji. Jednak jeśli karma pochodzi z kraju trzeciego (import) wtedy zaleca się podanie kraju pochodzenia.
 9. Dodatkowo, aby łatwiej identyfikować i monitorować produkt, na opakowaniu będą wskazane również numer referencyjny partii oraz numer zatwierdzenia zakładu producenta.
 10. Masa netto lub objętość netto. Ta informacja będzie wyrażona w jednostkach masy w przypadku produktów stałych oraz w jednostkach masy lub objętości w przypadku produktów płynnych.
 11. Minimalny okres przechowywania. W przypadku karm dla zwierząt domowych, minimalny

okres przechowywania podawany jest za pomocą określeń:

- „wykorzystać przed ...”, a następnie data (dzień, miesiąc i rok) dla karm łatwo psujących się w wyniku procesów rozkładu mikrobiologicznego, które po wskazanej dacie należy uznać za niebezpieczne;
- „najlepiej wykorzystać przed ...”, a następnie data (miesiąc i rok) w przypadku pozostałych karm.

Może się zdarzyć, że na etykiecie będzie podana data produkcji. Wówczas data minimalnego okresu przechowywania będzie podana w postaci wyrażenia: „... (okres wyrażony w dniach lub miesiącach) od daty wytworzenia”.

12. Informacje opisane w punktach 9, 10 i 11 nie muszą być zapisane bezpośrednio na etykiecie. Szukaj zatem odnośników gdzie te dane się znajdują. Przykładowo: *masa netto znajduje się na wieczku* lub *minimalny okres przechowywania podano na odwrocie opakowania*.

Czytanie tego co znajduje się na etykietach karm to bardzo ważna i przydatna czynność dla każdego opiekuna zwierzęcia. Taki nawyk ułatwia właściwy wybór karmy dla zwierzęcia, a to w jaki sposób żywisz swojego pupila wpływa na jego zdrowie i dobre samopoczucie. A przecież zdrowy i zadowolony zwierzak to wierny i oddany przyjaciel na miesiące, lata ... i całe życie.



Źródło: Pixabay

SYROPY OWOCOWE ZIMOWĄ PORĄ

Co kryje się pod ich nazwą?

Syropy owocowe mają szerokie zastosowanie w kuchni. Dodajemy je do herbaty, kremów, ciast oraz wykorzystujemy jako domowe lekarstwo. Kiedyś wiele mam i babć przyrządzało je z malin, aronii czy porzeczek. Obecnie rzadko przygotowujemy je w domu, gdyż mamy bardzo duży wybór syropów o różnych smakach na półkach sklepowych. Co warto wiedzieć, aby wybrać smaczny i wartościowy syrop owocowy, który rozgrzeje nas w chłodne dni?

Wymagania podstawowe

Syropy owocowe muszą być oznakowane zgodnie z ogólnymi wymaganiami prawa żywnościowego, w tym wynikającymi z rozporządzenia (UE) nr 1169/2011¹. Nie zostały określone dla nich szczególne wymagania jakościowe.

Do podstawowych informacji jakie muszą być umieszczone na opakowaniu syropów owocowych i niezbędnych do ich scharakteryzowania należą: nazwa żywności, wykaz składników oraz ilość określonego składnika lub składników.

W przypadku produktów, dla których jakość handlowa nie jest uregulowana przepisami, nazwa środka spożywczego powinna być nazwą zwyczajową lub składać się z opisu tego środka spożywczego, tak aby umożliwić konsumentowi rozpoznanie rodzaju i właściwości artykułu oraz odróżnienie go od innych produktów. Nazwa nie może być zastąpiona znakiem towarowym, nazwą marki lub nazwą handlową (wymyśloną).

Nazwa syropów owocowych powinna w pełni charakteryzować produkt, w tym informować konsumenta z jakich owoców/soków owocowych został on wyprodukowany. Jeśli smak i zapach pochodzi od zastosowanego aromatu w nazwie powinno znaleźć się określenie „o smaku”. Nazwa powinna zawierać również informacje dotyczące szczególnego przetwarzania jakiego został poddany produkt, np. pasteryzacji.

W **wykazie składników syropów owocowych** powinny być wymienione wszystkie składniki w male-

jącej kolejności ich masy w momencie użycia przy wytwarzaniu środka spożywczego, w tym zastosowane dozwolone substancje dodatkowe oraz aromaty.

W przypadku syropów owocowych istotna dla konsumenta jest informacja o **ilościowej zawartości składnika lub kategorii składników (QUID)**, które występują w nazwie środka spożywczego lub zostały podkreślone w oznakowaniu słownie lub graficznie. Informacja ta wyrażana jest wartością procentową, która musi odpowiadać ilości składnika lub składników w chwili jego/ich użycia. QUID podaje się albo w nazwie środka spożywczego, albo bezpośrednio przy niej lub w wykazie składników w powiązaniu z danym składnikiem lub kategorią składników.

Pozostałe informacje, które obowiązkowo muszą być podane na etykiecie to: ilość netto produktu, data minimalnej trwałości, specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia, dane podmiotu odpowiedzialnego za informacje, kraj lub miejsce pochodzenia, instrukcja użycia oraz wartość odżywcza.

Etykieta a rzeczywistość

Jak oznakowane są syropy owocowe dostępne na rynku sprawdziła Inspekcja JHARS w III kw. 2022 r. Okazało się, że aż 41,7% skontrolowanych partii syropów owocowych było nieprawidłowo oznakowanych. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły głównie zastosowanej nazwy oraz szaty graficznej, które były nieadekwatne do rzeczywistego składu i rodzaju produktu, co wprowadzało konsumenta w błąd co do charakterystyki środka spożywczego, np. sugerowanie, że:

- syrop wyprodukowano z owoców wiśni lub soku wiśniowego poprzez wyeksponowanie na froncie etykiety grafiki owocu oraz napisu, np. „WIŚNIA”, podczas gdy smak owocowy pochodził od dodatku aromatu,

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

- syrop wyprodukowano z owoców malin lub soku malinowego poprzez podanie nazwy „Malina. Suplement diety” (na frontowej części etykiety), podczas gdy w syropie występuje przewaga zagęszczonego soku aroniowego.

Kwestionowano również umieszczenie dwóch rozbieżnych nazw, np. na froncie „Aronia” wraz z wizerunkiem owocu aronii oraz „Suplement diety w postaci syropu o smaku aroniowym” z boku etykiety (mniejszą czcionką). Innym błędem był brak w nazwie środka spożywczego pełnej informacji dotyczącej zastosowanego w produkcji procesu przetwórczego, tj. pasteryzowany.

Wielokrotnie kwestionowano brak informacji dotyczącej procentowej zawartości składnika podkreślonego słownie lub graficznie na opakowaniu, np. maliny, aronii, zagęszczonego soku z czarnej porzeczki. Zastrzeżenia wniesiono również do sposobu oznakowania ilości nominalnej produktu, np. użycie wyrażenia „waga” zamiast „objętość netto” lub „zawartość netto” poprzedzającego ilość nominalną; zastosowanie zaniżonej wysokości cyfr i liter w oznakowaniu ilości nominalnej produktu lub niewłaściwe oznaczenie jednostki miary, tj. „ML” zamiast „ml” lub „mL”. Wśród innych nieprawidłowości należy wymienić m.in.: zamieszczenie obowiązkowych informacji (np. wykaz składników, data minimalnej trwałości) na etykiecie przy użyciu czcionki o zbyt małym

rozmiarze (poniżej 1,2 mm), poprzedzenie daty minimalnej trwałości niewłaściwym określeniem „DATA WAŻNOŚCI” zamiast „Najlepiej spożyć przed” oraz użycie znaku „Produkt polski” niezgodnego ze wzorem.

Uważnie czytamy etykiety

Jak wskazują wyniki Inspekcji JHARS oznakowanie kontrolowanych syropów owocowych budzi wiele zastrzeżeń. Informacje zawarte na opakowaniu, zwłaszcza nazwa i szata graficzna, często są mylące i nierzetelne. Dlatego przy wyborze odpowiedniego dla nas produktu warto sugerować się nie tylko i wyłącznie ceną czy nazwą, ale zawsze sprawdzać wykaz składników.

Warto zwracać uwagę na procentową zawartość użytego składnika owocowego. Ze względu na szeroki asortyment tej grupy produktów procentowa zawartość użytych owoców lub soków owocowych jest istotna w celu pełnego scharakteryzowania środka spożywczego i odróżnienia go od innych produktów. Uważajmy również na wszelkie graficzne elementy etykiety. Kolorowe opakowania przedstawiające owoce przyciągają nasz wzrok, jednak okazuje się, że nie zawsze rzetelnie oddają charakter kupowanego syropu owocowego. Sprawdzajmy wykaz składników, gdzie wymienione są w kolejności malejącej wszystkie użyte do produkcji składniki.



Źródło: Pixabay

Michał Rednowski

KONTROLA NAPOJÓW SPIRYTUSOWYCH

Wyniki ostatniej kontroli, zmiany w przepisach

W Polsce najpopularniejszym z napojów spirytusowych bez zmian pozostaje wódka. Wśród wódek dostępnych na rynku można spotkać produkty oznakowane jako „Polska Wódka” lub „Polish Vodka”. Określenie – to jest oznaczeniem geograficznym, które może zostać umieszczone tylko na napoju spełniającym odpowiednie wymagania, czyli wyprodukowanym w Polsce z żyta, pszenicy, jęczmienia, owsa, pszenżyta lub ziemniaków.

Wyniki kontroli napojów spirytusowych

Jednym z głównych tematów kontroli w I kwartale 2022 roku były napoje spirytusowe ze specjalnym uwzględnieniem „Polskiej Wódki/Polish Vodka”. Kontrole odbyły się w 39 sklepach detalicznych i 22 zakładach produkcyjnych w całej Polsce. Nieprawidłowości zostały stwierdzone w 2 sklepach detalicznych oraz 8 zakładach produkcyjnych.

Wszystkie wojewódzkie inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych skontrolowały łącznie 135 partii napojów spirytusowych, z czego 30 partii było oznakowanych jako „Polska Wódka/Polish Vodka”.

Na etapie sprzedaży detalicznej pod względem cech fizykochemicznych skontrolowano 34 partie, z czego 1 miała niewłaściwe cechy fizykochemiczne (2,9% skontrolowanych partii). Pod względem oceny znakowania skontrolowano 76 partii, z czego 2 partie były oznakowane nieprawidłowo (2,6% skontrolowanych partii).

Na etapie produkcji pod względem cech fizykochemicznych skontrolowano 46 partii, z czego 7 zakwestionowano (15,2% skontrolowanych partii). Oznakowanie sprawdzono w 59 partiach z czego 16 było oznakowanych nieprawidłowo (27,1% skontrolowanych partii).

Najczęściej występującą nieprawidłowością w parametrach fizykochemicznych było zastosowanie do produkcji surowca niezgodnego z dokumentami towarzyszącymi lub oznakowaniem. W przypadku 3 partii oznakowanych z powołaniem na oznaczenie geograficzne „Polska Wódka/Polish Vodka” zastosowano do produkcji spirytus z innych surowców niż żyto, jęczmień, pszenica, owies, pszenżyto lub ziemniaki.

Głównymi nieprawidłowościami dotyczącymi ozna-

kowania było niewłaściwe umieszczenie dobrowolnej informacji o składzie produktu, przykładowo podanie niewłaściwej nazwy składnika, np. „spirytus”, zamiast „alkohol etylowy” oraz wprowadzenie w błąd odnośnie charakteru środka spożywczego, w tym rodzaju i składu, metod wytwarzania i produkcji kontrolowanego napoju spirytusowego.

Porównanie wyników kontroli z poprzednich lat

Inspekcja JHARS po raz pierwszy kontrolowała napoje spirytusowe na etapie sprzedaży detalicznej. Z tego powodu nie można porównać wyników do poprzednich lat.

Kontrola planowa napojów spirytusowych na etapie produkcji ostatni raz miała miejsce w pierwszym kwartale 2019 roku. Porównując wyniki kontroli przeprowadzonych w 2019 i 2022 roku można zauważyć, że liczba nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych wzrosła o 12,3 p. p., natomiast w zakresie znakowania o 17,1 p. p. (Wykres 1).

Zmiany przepisów krajowych dotyczących wyrobu napojów spirytusowych

W dniu 29 września 2022 roku została ogłoszona ustawa o zmianie ustawy o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz niektórych innych ustaw¹.

Głównym celem wprowadzenia zmian było wdrożenie rozporządzenia 2019/787² w zakresie umieszczania w opisie, prezentacji lub etykietowaniu napoju spirytusowego informacji o okresie leżakowania (dojrzwiania) tego napoju spirytusowego oraz zapewnienie stosowa-

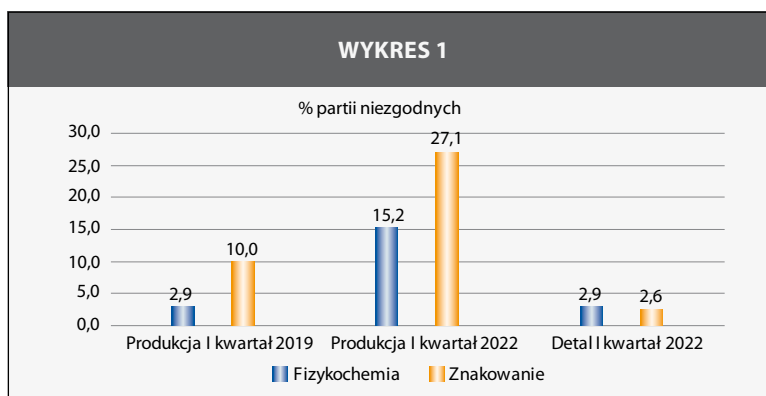
¹ Ustawa z dnia 28 września 2022 r. o zmianie ustawy o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. z 2022 r. poz. 2015)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 z dnia 17 kwietnia 2019 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych, stosowania nazw napojów spirytusowych w prezentacji i etykietowaniu innych środków spożywczych, ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, wykorzystywania alkoholu etylowego i destylatów pochodzenia rolniczego w napojach alkoholowych, a także uchylające rozporządzenie (WE) nr 110/2008 (Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1)

nia przepisów Unii Europejskiej w zakresie spełniania przez napoje spirytusowe wymagań określonych w rozporządzeniu 2019/787 lub w rozporządzeniach wydanych na podstawie rozporządzenia 2019/787.

Pozostałe najważniejsze zmiany to:

- Określenie instytucji odpowiedzialnej za przekazanie Komisji Europejskiej informacji na temat organów wyznaczonych do zapewnienia zgodności z przepisami rozporządzenia 2019/787, tj. ministra właściwego do spraw rynków rolnych.
- Wprowadzenie pewnych wyłączeń z obowiązku posiadania wpisu do rejestru działalności w zakresie wyrobu lub rozlewu napojów spirytusowych.
- Przekazanie Dyrektorowi Generalnemu Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa kompetencji dotyczących prowadzenia rejestrów działalności w zakresie wyrobu lub rozlewu napojów spirytusowych, rejestru podmiotów wykonujących działalność w zakresie wyrobu i przetwarzania alkoholu etylowego oraz rejestru producentów wyrobów tytoniowych. W ustawie zostały też zawarte zasady prowadzenia ww. rejestrów oraz doprecyzowane wymagania dokumentacji potrzebnej do uzyskania wpisu do rejestru.
- Wskazanie wojewódzkich inspektorów JHARS do przeprowadzania urzędowych kontroli w zakresie spełniania przez napoje spirytusowe wymogów określonych w rozporządzeniu 2019/787 oraz w przepisach wydanych w trybie tego rozporządzenia. Powyższy przepis wskazuje także, że prowadzenie tych kontroli odbywa się zgodnie z przepisami ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych³.
- Określenie zasad nadzoru nad procesem leżakowania napojów spirytusowych, w których opisie, prezentacji lub etykietowaniu umieszcza się informacje o okresie leżakowania (dojrzewania) tego napoju spirytusowego. Nadzór nad tym procesem sprawuje Krajowa Administracja Skarbowa.
- Uchylenie przepisów dotyczących sankcji za niezgodne z wymaganiami oznaczanie napojów spirytusowych.
- Wprowadzenie sankcji za naruszenia przepisów odnoszących się do obowiązków przedsiębiorców w zakresie leżakowania alkoholu etylowego przeznaczonego do wyrobu napojów spirytusowych. Dodatkowo zaostrzono również sankcje za pro-



dukcję i przetwarzanie alkoholu etylowego i wyrobów tytoniowych.

- Aktualizacja definicji alkoholu etylowego oraz wyrobu tytoniowego.

Ustawa doprecyzowuje również przepisy ustaw o wyrobach winiarskich⁴ oraz o wyrobie alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych⁵.

Leżakowanie (dojrzewanie)

Zgodnie z rozporządzeniem 2019/787 leżakowanie lub inaczej dojrzewanie oznacza przechowywanie napoju spirytusowego w odpowiednich pojemnikach przez pewien okres, aby umożliwić naturalne reakcje w napoju spirytusowym, które nadają temu napojowi spirytusowemu szczególne cechy. Wraz z wejściem w życie wymienionej ustawy, od 29 listopada 2022 roku zaczną obowiązywać regulacje mające na celu nadzór skarbowy nad produkcją leżakowanych napojów spirytusowych oraz ułatwienie weryfikacji informacji o okresie leżakowania, znajdującej się w opisie napojów spirytusowych.

Dodatkowo, przedsiębiorca produkując lub leżakując alkohol etylowy, który będzie uczestniczył w wyrobie, leżakowaniu lub rozlewie alkoholu etylowego stosowanego do wyrobu leżakowanych napojów spirytusowych, w których opisie, prezentacji lub etykietowaniu będzie umieszczana informacja o okresie leżakowania najmłodszego składnika alkoholowego będzie musiał prowadzić ewidencję leżakowania.

Ustawa reguluje również wymogi odnośnie prowadzonej przez przedsiębiorców ewidencji leżakowania, jej formy (papierowej lub elektronicznej), sposobu prowadzenia oraz zakresu informacji w niej zawartych.

⁴ Ustawa z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich (Dz.U. z 2022 r. poz. 24)

⁵ Ustawa z dnia 2 marca 2001 r. o wyrobie alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 2018 r. poz. 2352)

³ Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2022 r. poz. 1688 ze zm.)

Wśród danych zawartych w ewidencji leżakowania powinny znaleźć się między innymi: informacje o mieszanii różnych alkoholi oraz rozlewie partii leżakowanych napojów spirytusowych do opakowań jednostkowych.

Od dnia 30 października 2022 r. przedsiębiorcy mają 30 dni na uzupełnienie ewidencji leżakowania dotyczącej alkoholi w trakcie leżakowania.

Dodatkowo, na podstawie ewidencji leżakowania przedsiębiorca jest zobowiązany do sporządzenia karty leżakowania alkoholu etylowego wyprodukowanego ze składu podatkowego do innych składów podatkowych lub jako napój spirytusowy rozlany do opakowań jednostkowych. Ustawa określa co powin-

na zawierać karta leżakowania oraz w jakiej formie powinna zostać sporządzona. Informacje zawarte w karcie leżakowania zapewnią możliwość weryfikacji danych dotyczących alkoholu etylowego przemieszczonego między składami podatkowymi, a także alkoholu wprowadzanego do obrotu.

Kontrole celno-skarbowe w zakresie zgodności ze stanem faktycznym ewidencji leżakowania i kart leżakowania będą realizować naczelnicy urzędów celno-skarbowych. Inspekcja IJHARS może weryfikować ewidencję leżakowania i karty leżakowania, w celu sprawdzenia prawidłowości podawanego okresu leżakowania lub dojrzewania na etykiecie napoju spirytusowego, w ramach kontroli jakości handlowej tych produktów.

Małgorzata Stańczuk

ZASADY ZNAKOWANIA DODATKÓW DO ŻYWNOSCI

Stanowisko Sądów Administracyjnych dotyczące odróżniania dodatków do żywności od substancji pomocniczych w przetwórstwie żywności i dodatków do żywności obecnych w produkcie końcowym „z przeniesienia”.

Właściwe odróżnienie dodatku do żywności, który musi być wskazany w wykazie składników od substancji pomocniczej w przetwórstwie i dodatku do żywności „z przeniesienia”, jest niezwykle istotne z punktu widzenia prawidłowego oznakowania środka spożywczego.

Dla producentów zakwalifikowanie dodatku do żywności do jednej z dwóch powyższych grup daje możliwość pominięcia go w wykazie składników, co zważywszy na preferencje konsumentów do wyboru produktów o prostym składzie, czyni tak oznakowaną żywność bardziej pożądaną i konkurencyjną.

Zgodnie z art. 20 pkt b rozporządzenia nr 1169/2011¹ bez uszczerbku dla przepisów dotyczących znakowania alergenów, nie ma potrzeby wskazywania w wykazie składników dodatków do żywności i enzymów spożywczych:

1. których obecność w danym środku spożywczym wynika wyłącznie z faktu, że były zawarte w jed-

¹ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. L304 z 22.11.2011, str. 18, ze zm.)

nym lub w większej liczbie składników takiego środka spożywczego, zgodnie z zasadą przeniesienia (carry over), o której mowa w art. 18 ust. 1 lit. a i b rozporządzenia (WE) nr 1333/2008², pod warunkiem, że nie pełnią one żadnej funkcji technologicznej w produkcie gotowym,

2. których obecność w danym środku spożywczym wynika wyłącznie z faktu, że były zastosowane jako substancje pomocnicze w przetwórstwie.

W poprzednim artykule przedstawiłam stanowisko Komisji Europejskiej, która podkreśliła wiodącą rolę podmiotów działających na rynku spożywczym

² rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. L354 z 31.12.2008, str. 16, ze zm.)

w wykazaniu, że ewentualna obecność pozostałości substancji dodatkowych lub jej produktów ubocznych nie ma żadnego znaczenia technologicznego na gotową żywność.

Odmienny pogląd w tej sprawie prezentują Sądy Administracyjne, bazując na zasadzie prawdy obiektywnej wyrażonej w art. 7 k.p.a., w myśl której organy administracji publicznej podejmują wszelkie czynności niezbędne do dokładnego wyjaśnienia stanu faktycznego.

Wojewódzki Sąd Administracyjny w Warszawie w wyroku wydanym w sprawie o sygnaturze: VI SA/Wa 2292/10, odniósł się do konieczności zgromadzenia materiału dowodowego, z którego w sposób jednoznaczny wynikałaby obecność dodatku do żywności w produkcie gotowym.

Przedmiotem sporu była ocena prawidłowości oznakowania mrożonych frytek, które zostały wstępnie przetworzone w procesie blanszowania z zastosowaniem pirofosforanu disodowego E 450i. Organ wskazywał na konieczność wyszczególnienia tego dodatku w składzie produktu, jednak przedsiębiorca argumentował, że nie ma takiego obowiązku, gdyż jest on wyłącznie substancją pomagającą w przetwarzaniu, stosowaną w celu przeciwdziałania powstawaniu ciemnych plam na ziemniakach.

W ocenie WSA to na organach kontroli spoczywa obowiązek udowodnienia, czy zastosowanie dodatku do żywności w procesie wstępnego przetworzenia, oznacza jego obecność w produkcie końcowym oraz czy dodatek ten nadal pełni funkcję technologiczną w produkcie gotowym.

W szczególności organ powinien poczynić ustalenia odnośnie tego: czy technologiczne działanie pirofosforanu disodowego utrzymuje się również po zakończeniu procesu blanszowania przetworów ziemniaczanych, czy pirofosforan disodowy jest obecny w produkcie końcowym, a jeśli tak, to czy jego zawartość jest na tyle duża, że pozwala na przyjęcie, że substancja ta kontynuuje swoje technologiczne oddziaływanie (zapobiega ciemnieniu ziemniaków).

Analiza wyroku Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Warszawie o sygnaturze: VI SA/Wa 1272/20, również stanowi cenną wskazówkę co do tego, jakie dowody należy zgromadzić w sytuacji,

w której organ kwestionuje oznakowanie produktu z uwagi na pominięcie w wykazie składników dodatku do żywności.

Sprawa dotyczyła prawidłowości oznakowania produktów mięsnych (kabanosów). Organy kontroli zarzuciły przedsiębiorcy niezadeklarowanie substancji konserwujących: kwasu sorbowego i sorbinianów, które zostały wniesione wraz z osłonką i których obecność potwierdziły badania laboratoryjne.

Przedsiębiorca argumentował, że produkt końcowy (kabanosy) poddany został procesom suszenia i pakowania w atmosferze ochronnej, które mają wpływ na zachowanie przez niego jego walorów, w tym uchronienie przed pleśnią czy grzybami a nadto w procesie produkcji dodawane są też inne substancje konserwujące (azotyn sodu).

W ocenie WSA, organ nie może ograniczać się do stwierdzenia, że wynikająca z badań obecność dodatku do żywności jest znacząca, podczas gdy ilość ta jest znacznie mniejsza niż ta, która zgodnie z przepisami, mogłaby pełnić funkcję technologiczną. Zdaniem Sądu, pojęcie „znacząca” jest pojęciem nieostrym, które nie pozwala odpowiedzieć na pytanie, czy ta znacząca ilość substancji w produkcie gotowym jest wystarczająca, aby przesądzić o technologicznym jej wpływie na produkt gotowy.

Nie można zatem bezrefleksyjnie przyjąć, analizując zaistnienie bądź brak wyłączenia wynikającego z art. 20 lit. b rozporządzenia nr 1169/2011, że skoro dodatek do żywności jest powszechnie stosowaną w przemyśle spożywczym substancją konserwującą, która zapobiega rozwojowi pleśni i drożdży, to powinno to automatycznie przesądzić o technologicznym wpływie tego komponentu na produkt końcowy.

Podsumowując, w każdym przypadku kwestionowania oznakowania produktu z uwagi na brak wskazania dodatków do żywności, ciężar zgromadzenia dowodów leży po stronie organów kontrolnych, które muszą wykazać nie tylko obecność dodatku do żywności w znaczącej ilości ale również udowodnić, że dodatek ten pełni przypisaną mu funkcję technologiczną w wyrobie gotowym.

W praktyce przeprowadzenie rzetelnego postępowania dowodowego w tak obszernym zakresie, wydaje się bardzo trudne.

Laura Koenig

PRZYWRÓCENIE TERMINU DO WNIESIENIA ODWOŁANIA

przeгляд orzecznictwa

Zgodnie z art. 58 § 1 Kodeksu postępowania administracyjnego: „W razie uchybienia terminu należy przywrócić termin na prośbę zainteresowanego, jeżeli uprawdopodobni, że uchybienie nastąpiło bez jego winy.”

Aby przywrócić termin do wniesienia np. odwołania, należy równolegle spełnić następujące warunki:

- 1) wystąpić z wnioskiem o przywrócenie terminu,
- 2) uprawdopodobnić, że uchylenie terminu nastąpiło bez winy Strony,
- 3) wniosek o przywrócenie terminu został wniesiony w terminie 7 dni od dnia ustania przyczyny jego uchybienia,
- 4) jednocześnie z wnioskiem o przywrócenie terminu zostanie dopełniona czynność, dla której określony był termin.

W celu przywrócenia terminu do wniesienia odwołania należy zatem określić z jakiego powodu nie dotrzymano terminu. Niemniej jednak orzecznictwo jasno wskazuje na odrębne rozumienie pojęcia „uprawdopodobnienie” oraz „udowodnienie”: „W doktrynie wskazuje się na następujące różnice między udowodnieniem, a uprawdopodobnieniem faktu (okoliczności). Udowodnienie czyni istnienie pewnego faktu pewnym, uprawdopodobnienie – tylko prawdopodobnym. Udowodnienie służy celowi obudzenia w organie orzekającym ufności w to, że pewne twierdzenie odpowiada prawdzie. [...] Uprawdopodobnienie jest to czynność procesowa stwarzająca w świadomości organu orzekającego mniejszy lub większy stopień przekonania o prawdopodobieństwie jakiegoś faktu (E. Iserzon [w:] Komentarz, 1970, s. 135). Strona powinna zatem uprawdopodobnić, że mimo zachowania należytej staranności nie mogła dokonać czynności w terminie z powodu istnienia przeszkody od niej niezależnej, trudnej w danych warunkach do przewyżczenia” (wyrok WSA w Warszawie z dnia 06.04.2022 r., sygn. akt: V SA/Wa 3979/21).

„Jak wynika z utrwalonego orzecznictwa sądów administracyjnych w analizowanej kwestii, przywrócenie terminu nie jest możliwe, gdy strona dopuściła się choćby lekkiego niedbalstwa (m.in. wyrok Naczelnego Sądu Administracyjnego z dnia 22.03.2019 r., sygn. akt: I OSK 1850/17).

Za niedbalstwo niewątpliwie może zostać uznane niewłaściwe obliczenie terminu na wniesienie odwołania. W jednej ze spraw toczących się przed Głównym Inspektorem JHARS miała miejsce sytuacja polegająca na błędnej rejestracji daty wypłynięcia decyzji do Spółki – osoba odpowiadająca za korespondencję odnotowała wpływ pisma dzień po tym, jak zostało ono dostarczone. W sprawie argumentowano, iż osoba dokonująca rejestracji poczty miała w tym czasie problemy natury osobistej i omyłkowo w książce korespondencji wpisała błędny termin, tym samym wprowadzając w błąd właścicieli Spółki co do terminu odbioru.

„Zdaniem Naczelnego Sądu Administracyjnego fakt choroby ojca pracownicy skarżącej Spółki, odpowiedzialnej za korespondencję, a nawet jego hospitalizacja, nie świadczy o braku winy w uchybieniu terminu do dokonania czynności procesowej przez skarżącą. Jak słusznie wskazał Sąd I instancji Spółka powinna w taki sposób zorganizować podział obowiązków wśród jej pracowników, aby nie doszło do zaniedbań. Skarżąca nie jest przedsiębiorcą prowadzącym jednoosobową działalność, lecz podmiotem zatrudniającym pracowników. Mogła więc i powinna w organizacji pracy uwzględnić możliwe i prawdopodobne przypadki choroby, czy tylko niedyspozycji jednego z pracowników” (wyrok NSA w Warszawie z dnia 16.02.2017 r., sygn. akt: II GSK 1490/15).

W przypadku niemożności wniesienia odwołania w terminie istotna z punktu widzenia ewentualnego przywrócenia terminu do wniesienia odwołania może być choroba / niedyspozycja osoby, która powinna się odwołać. W sprawie toczącej się przed Głównym Inspektorem JHARS pełnomocnik Strony przez część okresu, w którym mógł wnieść odwołanie, przebywał w przymusowej izolacji z powodu COVID-19.

„Zwrócić należy uwagę, że w orzecznictwie sądowno-administracyjnym powszechnie przyjmowane jest stanowisko, że nie może stanowić podstawy do

odmowy przywrócenia terminu fakt, że przeszkoda uniemożliwiająca terminowe dopełnienie czynności wystąpiła dopiero w ostatnich dniach terminu. Strona nie może bowiem przewidywać, że w ostatnich dniach terminu zaistnieje nieprzewidziana sytuacja uniemożliwiająca wykonanie czynności”. (...) Nie ulega zatem wątpliwości, że w niniejszym przypadku zaistniała obiektywna oraz nagła przeszkoda w działaniu i podejmowaniu czynności przez Skarżącą, która stanowi przesłankę uzasadniającą przy-

wrócenie terminu (wyrok WSA w Warszawie z dnia 06.04.2022 r., znak: V SA/Wa 3979/21).

Biorąc pod uwagę powyższe należy stwierdzić, że sądy administracyjne każdorazowo dokonują oceny stanu faktycznego i orzekają w zależności od okoliczności. Niemniej jednak ważne jest, aby okoliczności danej sprawy wskazywały na zachowanie przez Stronę należytej staranności, co bezpośrednio ma wpływ na późniejsze ewentualne rozpatrzenie wniosku o przywrócenie terminu.

SERY DOJRZEWAJĄCE JAKO ŹRÓDŁO SKŁADNIKÓW MINERALNYCH

Martyna Kłys

Uważa się, że krowy, kozy i owce zostały udomowione około 8500 lat przed naszą erą. Początki serowarstwa sięgają okresu późniejszego, ale również bardzo odległego. Najstarszą wzmiankę można odnaleźć już u Homera, w „Odysei”.

Na polskiej ziemi znajomość technologii serowarskiej najwcześniej rozwinęła się wśród ludu pasterskiego w górach karpackich. Tamtejsze warunki sprzyjały hodowli owiec, jednak równocześnie występował niedostatek chleba. Mieszkańcy już w lecie robili zapasy na zimę. Zaczęto wyrabiać sery owcze, charakteryzujące się znaczną trwałością i suchością, na skutek przywędzenia. Wpływy romańskie bez wątpienia miały tu swój udział. Tereny karpackie po dziś dzień zachowały tradycję w produkcji serów. W innych częściach Polski, na nizinach, produkcja sera pojawiła się znacznie później niż w górach, ponieważ nie znaleziono tam sprzyjającego gruntu. Taki stan utrzymywał się długo, pomijając Żuławy, które uprzednio zostały przejęte z terytorium Polski przez Krzyżaków.

Sery były solone i osuszane (gomółki polskie, ser tybetański), w wyniku czego nie przechodziły przemian chemicznych, co wiązało się z brakiem dojrzewania (wynikało to z udziału soli i braku wody).

Po jakimś czasie udało się dostrzec, że również sery, które nie zostały poddane wysuszeniu, ale zostały w odpowiedni sposób wyrobione i pielęgnowane stały się trwałe i nabrały odpowiednich właściwości. W ten sposób zaczęto wyrabiać sery dojrzewające, mimo że nie zdawano sobie sprawy z zachodzących

procesów. Nie zawsze procesy te przebiegały prawidłowo i z powodu braku wiedzy na ten temat trudno było znaleźć prawidłową przyczynę.

W gruncie rzeczy do celów serowarstwa zalicza się wydzielanie kazeiny oraz tłuszczu, ich kumulację w odpowiedniej formie, a także przekształcenie białka w postać bardziej przyswajalną i ostatecznie otrzymanie trwałego produktu.

Aktualna wiedza na temat procesów krzepnięcia mleka, obróbki skrzepu i dojrzewania serów kształtowała się w dziewiętnastym i dwudziestym wieku. Wiąże się to z zapoczątkowaniem badań mikrobiologicznych i biochemicznych, które stały się podstawą wiedzy z zakresu technologii żywności, w tym również mleczarstwa.

Ludwik Pasteur żyjący w latach 1822-1895, po przeprowadzeniu badań w latach 1860-80 podważył teorię samoródtwa drobnoustrojów, udowadniając, że w trakcie fermentacji mlekowej, octowej, alkoholowej, masłowej biorą udział różne drobnoustroje, odpowiedzialne za ich przeprowadzenie. Wcześniej uważano je za procesy typowo chemiczne. Odkrycie Pasteura dało impuls do badań wyjaśniających dotychczas zagadkowe procesy, zachodzące podczas produkcji i dojrzewania serów podpuszczkowych. Te

badania koncentrowały się głównie na serach twar-dych, w szczególności ementalskich¹.

Ser dojrzewający jest to ser, który w krótkim czasie po produkcji nie jest gotowy do konsumpcji, lecz po-winien być przetrzymany tak długo, w odpowiedniej temperaturze i warunkach, aby zaszły w nim niezbędne biochemiczne i fizyczne przemiany charakteryzu-jące dany ser. Surowce do produkcji sera to mleko i/ lub produkty otrzymywane z mleka. Można stoso-wać także kultury starterowe nieszkodliwych bakterii kwasu mlekowego i/lub bakterii wytwarzających aro-mat oraz kultury innych nieszkodliwych mikroorga-nizmów, bezpieczne i odpowiednie enzymy, chlorek sodu oraz wodę pitną².

Sery dojrzewające to produkty posiadające dużą wartość żywieniową. Zawierają dobrze przyswajal-ne białka, witaminy, szczególnie te nierozpuszczal-ne w tłuszczach, składniki mineralne oraz tłuszcze mleczne. Są również źródłem bioaktywnych pepty-dów i aminokwasów³.

Sery zalicza się do żywności funkcjonalnej. Tym mianem określa się żywność, której udowodniono korzystny efekt odżywczy oraz wpływ na jedną lub więcej funkcji organizmu. Efektem ma być poprawa zdrowia, samopoczucia i/lub zmniejszaniu ryzyka chorób⁴.

Składniki mineralne to pierwiastki, pozostające po spa-leniu substancji organicznych, w postaci popiołu. Są to związki egzogenne, co oznacza, że trzeba je dostarczyć wraz z pokarmem, gdyż organizm nie jest w stanie sam ich syntetyzować. Są konieczne do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Minerale to materiał bu-dulcowy, składnik komórek, płynów ustrojowych, en-zymów, a także hormonów. Uczestniczą w transporcie tlenu do komórek, ich rola jest znacząca w utrzymaniu równowagi kwasowo-zasadowej oraz pobudliwości nerwowo-mięśniowej. Nie pełnią one funkcji energetycznych. Biorąc pod uwagę ich ilość w organizmie, dzieli się je na makro- i mikroelementy⁵.

Do makroelementów zalicza się, pierwiastki, których dzienne zapotrzebowanie przekracza 100 mg/osobę, a ich zawartość w organizmie człowieka przekracza 0,01%. Do tej grupy zalicza się: wapń, fosfor, magnez, potas, sód, chlor oraz siarkę.

Mikroelementy znane również jako pierwiastki śla-dowe, występują w organizmie w mniej niż 0,01%, a zapotrzebowanie na nie, jest niższe niż 100 mg/ osobę/dzień. Zalicza się tutaj między innymi: żelazo, cynk, miedź, mangan, fluor, jod, selen i chrom⁶.

Sery podpuszczkowe dojrzewające różnią się między sobą pod względem zawartości popiołu oraz składu

mineralnego w zależności od gatunku, a także od źródła pochodzenia, a więc producenta, na co ma wpływ skład użytego mleka oraz zastosowany pro-ces technologiczny. Sery podpuszczkowe dojrzewa-jące są dobrym źródłem sodu, wapnia oraz cynku. Pierwiastkami, których udział w serach jest najwięk-szy są sód pochodzący z chlorku sodu stosowanego podczas procesu technologicznego i wapń wytrącany z kazeiny podczas koagulacji.

Sód pełni decydującą rolę w utrzymaniu równowagi kwasowo-zasadowej i regulowaniu ciśnienia w pły-nach ustrojowych. Przyczynia się do utrzymania sprawności mięśni i nerwów. Chroni organizm przed nadmierną utratą wody. Reguluje aktywny transport składników pokarmowych⁷.

Nadmiar sodu w diecie w konsekwencji może pro-wadzić do zwiększenia ciśnienia krwi i zwężenia na-czyn krwionośnych, co może skutkować rozwojem nadciśnienia tętniczego.

Ze względu na dużą zawartość sodu, osoby z nadci-śnieniem tętniczym i tego typu problemami zdrowot-nymi powinny ograniczyć spożycie tego typu serów.

Cynk wchodzi w skład enzymów biorących udział w przemianach węglowodanów, białek oraz kwasów nukleinowych. Jest niezbędny do syntezy białek i kwa-sów nukleinowych. Współuczestniczy w metaboli-zmie węglowodanów. Zwiększa produkcję plemników. Reguluje rozwój fizyczny i pełni funkcje w prawidło-wym funkcjonowaniu narządów płciowych. Bierze udział w tworzeniu krwinek czerwonych⁷.

Wapń jest istotnym minerałem w ludzkim ciele, sta-nowi 1,5 do 2% całkowitej masy ciała. Bierze udział w regulacji bicia serca, reguluje kurczliwość mięśni oraz kontroluje procesy krzepnięcia krwi oraz poma-ga kontrolować jej kwasowość. Odgrywa rolę w po-dziale komórek, wzroście mięśni i wykorzystaniu że-laza. Ten niezwykle ważny minerał aktywuje enzymy, takie jak insulina i hormon tarczycy, kalcytonina. Po-maga transportować składniki odżywcze przez błony komórkowe⁷.

Poziom masy kostnej po osiągnięciu dojrzałości szkieletowej (szczytowa lub maksymalna masa kost-na) jest głównym czynnikiem modyfikującym ryzyko osteoporozy. Im więcej masy kostnej dostępnej przed wystąpieniem związanej z wiekiem utraty masy kostnej, tym mniejsze prawdopodobieństwo osteoporo-zy. Normalnie, podłużny wzrost kości jest zakończony w drugiej dekadzie życia. Do tego niezbędny jest dodatni bilans wapniowy. W okresie młodzieńczego gwałtownego wzrostu wymagana retencja wapnia jest dwa do trzech razy wyższa⁸.

Podsumowując, sery dojrzewające są dobrym źródłem sodu, wapnia oraz cynku. Świadczy o tym fakt, że według badań z reguły pokrywają one dzienne referencyjne zapotrzebowanie na te pierwiastki w minimum 15%.

Bibliografia:

1. Linczowski, J. (1951). Praktyczne serowarstwo. Warszawa: Państwowe Wydawnictwa Techniczne.
2. CODEX STAN 283-1978, Ogólny Codex Standard – ser, wersja polska 2011
3. Cichosz, G., Czeczot, H. (2013). Żywnościowy fenomen mleka. Dział Redakcji i Wydawnictwa Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego.
4. Surma, O., Czerniejewska-Surma B. (2013). Walory odżywcze i zdrowotne serów dojrzewających. Ekonatura.
5. Ciborowska, H., Rudnicka A. (2009). Dietetyka, Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL.
6. Brzozowska, A. (2002). Składniki mineralne w żywieniu człowieka. Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu.
7. Gawęcki, J. (1998). Żywnienie człowieka, podstawy nauki o żywieniu. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN.
8. Cichosz, G., Czeczot, H., (2014). Wapń niezbędny dla każdego. Polski Merkuriusz Lekarski. (216), 407-411.

BTSF – BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD

Agata Kolanowska
Ewa Nowakowska

Lepsze szkolenia na rzecz bezpieczniejszej żywności

BTSF „Lepsze szkolenia na rzecz bezpieczniejszej żywności” to inicjatywa Komisji Europejskiej mająca na celu opracowanie unijnej strategii szkoleniowej w dziedzinie prawa żywnościowego, prawa paszowego, zasad dotyczących zdrowia zwierząt i dobrostanu oraz przepisów dotyczących zdrowia roślin.

Inicjatywa szkolenia jest skierowana do wszystkich właściwych organów państw członkowskich, które są zaangażowane w czynności związane z kontrolami urzędowymi tak, aby byli oni na bieżąco ze wszystkimi aspektami prawa wspólnotowego i zapewniali przeprowadzanie kontroli w sposób jednolity, obiektywny i odpowiedni we wszystkich krajach Unii Europejskiej.

Opis systemu klasyfikacji

W celu porównania wartości handlowej tusz wołowych Unia Europejska wprowadziła system klasyfikacji tusz, który obejmuje:

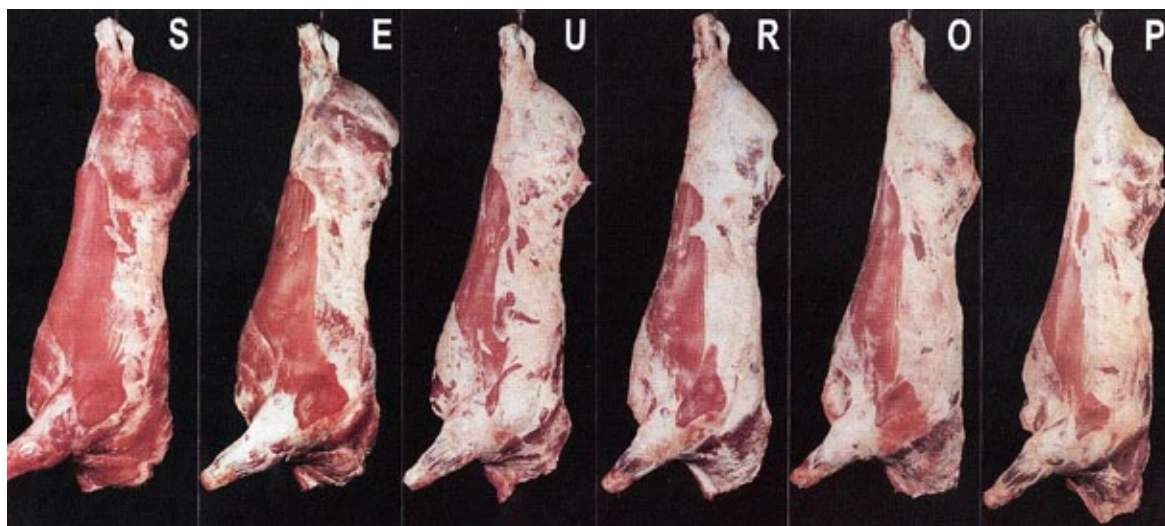
- klasyfikację tuszy wołowej wg Skali Unijnej
- prezentację tuszy
- oznakowanie tuszy

Unijna skala klasyfikacji tusz wołowych z bydlą w wieku 8 miesięcy i więcej zgodnie z Rozporządzeniem 1308/2013 ustanawiającym wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającym rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG)



nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 załącznika IV, o której mowa w art. 10 określa następujące:

- kategorie tusz wołowych:
 - Z – tusze bydlą (niezależnie od płci) w wieku od 8 miesięcy do poniżej 12 miesięcy,
 - A – tusze niekastrowanych młodych samców w wieku od 12 miesięcy do poniżej 24 miesięcy,



(źródło: broszura opracowana przez Komisję Europejską)

- B – tusze pozostałych niekastrowanych samców w wieku od 24 miesięcy,
- C – tusze kastrowanych samców w wieku od 12 miesięcy,
- D – tusze samic, które się cielily,
- E – tusze pozostałych samic w wieku od 12 miesięcy.
- klasy uformowania tusz wołowych:
 - S – umięśnienie wybitne,
 - E – umięśnienie doskonałe,
 - U – umięśnienie bardzo dobre,
 - R – umięśnienie dobre,
 - O – umięśnienie dostateczne,
 - P – umięśnienie słabe.
- klasy otluszczenia tusz wołowych:
 - 1 – otluszczenie niskie,
 - 2 – otluszczenie małe,
 - 3 – otluszczenie średnie,
 - 4 – otluszczenie wysokie,
 - 5 – otluszczenie bardzo wysokie.

Państwa członkowskie są uprawnione do dokonania dalszego podziału każdej z klas na maksymalnie trzy podklasy.

BTSF w praktyce

W trakcie szkolenia 34 przedstawiciele krajów europejskich miało okazję uczestniczyć w wykładach oraz wymienić doświadczenia na temat klasyfikacji tusz wołowych w swoich krajach, podczas zajęć praktycznych w zakładzie uboju zwierząt rzeźnych KEPAK Kilbeggan.

Tematami poruszonymi podczas szkolenia były:

1. Klasyfikacja tusz wołowych na tle obowiązujących przepisów prawa.

2. Ogólne zasady stosowania klasyfikacji tusz wołowych.
3. Wymagania dotyczące klasyfikacji, ważenia i identyfikacji tusz. Wspólnotowa skala klasyfikacji tusz wołowych dla osobników w wieku ośmiu miesięcy i więcej.
4. Kontrola w ubojniach prowadzących klasyfikację, raporty z kontroli.
5. Metoda automatycznej klasyfikacji wołowiny.

Komisja złożona z 3 trenerów dokonała klasyfikacji wybranych tusz. Jednym z trenerów prowadzących szkolenie BTSF był nasz ekspert krajowy ds. klasyfikacji tusz wołowych Andrzej Piekarewicz (WIJHARS Szczecin).

Członkowie komisji uzgodnili medianę wyników uformowania i otluszczenia dla każdej tuszy, natomiast uczestnicy zostali podzieleni na 6 grup: A, B, C, D, E i F. W każdej grupie znajdowali się przedstawiciele różnych krajów państw członkowskich. Uczestnicy sklasyfikowali te same tusze ustalając wspólną ocenę w ramach każdej grupy, następnie uzyskane wyniki zostały porównane z wynikami uzyskanymi przez komisję i przedyskutowane z trenerami.

Na tej samej zasadzie odbywały się ćwiczenia indywidualne, podczas których każdy uczestnik osobno klasyfikował wybrane tusze, również wcześniej ocenione przez komisję.

Klasyfikacja ustalona przez prowadzących oraz klasyfikacja uzyskana przez uczestników została porównana i omówiona.

Na zakończenie sesji szkoleniowej każdy uczestnik rozwiązał test samooceny z zakresu klasyfikacji tusz wołowych i otrzymał certyfikat.

Podsumowanie

Z uwagi na fakt, że klasyfikacja tusz wołowych w większości krajów unijnych jest metodą wizualną konieczne jest zapewnienie regularnych szkoleń, w celu powtarzalności i dokładności stosowania skali unijnej we wszystkich państwach członkowskich.

W Polsce inspektorzy prowadzący nadzór nad klasyfikacją, mają obowiązek uczestnictwa w szkoleniach ujednolicających organizowanych przez Głównego Inspektora JHARS co najmniej trzy razy w roku.

W 2022 r. KE zorganizowała 2 sesje warsztatów szkoleniowych BTSF z zakresu Klasyfikacji tusz wołowych w systemie EUROP. Sesja 1 odbyła się 2–4 listopada 2022 r. w Tullamore (Irlandia). Sesja 2 odbyła się 30 listopada – 2 grudnia 2022 r. w Ghent (Belgia). W obu sesjach warsztatów udział wzięli pracownicy WIJHARS doświadczeni w prowadzeniu kontroli z zakresu klasyfikacji tusz wołowych w systemie EUROP.



Zródło: Pixabay

Rasa mięsna Hereford

Anna Janasik

CO NOWEGO W SEKCJI BRANŻOWEJ EKG/ONZ DO SPRAW STANDARYZACJI MIĘSA

Przedstawiciele państw członkowskich Europejskiej Komisji Gospodarczej Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ) od 28 do 30 września 2022 roku, po raz trzydziesty, obradowali w ramach Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Mięsa (Sekcja).

Tym razem, po dwóch latach spotkań online, posiedzenie odbyło się w formie hybrydowej, tak więc delegaci mogli spotkać się osobiście w Pałacu Narodów w Genewie.

Podczas uroczystego otwarcia Elżbieta Turek Dyrektor Wydziału Współpracy Gospodarczej i Handlu EKG podkreśliła znaczenie prac nad tworzeniem zharmonizowanych norm jakości handlowej dla produktów rolnych, które wspomagają handel międzynarodowy, promują produkcję wysokiej jakości żywności, poprawiają rentowność oraz chronią interesy konsumentów. Przyczyniają się tym samym do realizacji celów zrównoważonego rozwoju oraz funkcjonowania gospodarki w obiegu zamkniętym.

Sesję poprowadził długoletni przewodniczący Sekcji Ian King (Australia), który w wystąpieniu powitalnym nawiązał do osiągnięć i postępów Sekcji w ostatnich latach, w tym do opracowania oraz rewizji 13 norm jakości handlowej dla mięs pochodzących z różnych gatunków zwierząt. Odnosił się również do aktualnie prowadzonych prac w zakresie ujednoczenia systemów kodowania, postępu prac w zakresie jakości kulinarnej mięsa, czy też międzynarodowego słownictwa dla zwierząt hodowlanych, które zostaną szerzej przedstawione w artykule.

Na jakim etapie są prace związane z dostosowaniem systemów kodowania?

Zainicjowanie prac w zakresie ujednoczenia systemów kodowania zostało zaproponowane podczas nieformalnego spotkania Sekcji w Poczdamie w 2019 roku. Została utworzona grupa do spraw opracowania zasad dostosowania szeroko stosowanych międzynarodowych kodów handlowych określonych przez EKG/ONZ dotyczących elementów mięsa do mniej szczegółowych kodów w systemie

kodowania HS¹ stosowanych do ustalenia stawek celnych.

Do prac w grupie zgłosili się przedstawiciele Australii, Polski i USA. Podczas sesji w 2020 i 2021 roku dyskutowano nad przypisaniem elementów występujących w normach EKG do sześciocyfrowych kodów HS. Na podstawie zebranych informacji odnotowano, że występują trzy rodzaje systemów kodowania stosowanych w handlu mięsem: kody przypisane do elementów mięsa w normach EKG, sześciocyfrowe kody HS oraz ośmiocyfrowe kody stosowane w krajowych taryfach celnych.

Grupa sprawozdawców na przykładzie normy EKG/ONZ na mięso wołowe – tusze i elementy, zaproponowała dodanie we Wstępie ogólnej informacji na temat ujednoczenia systemów kodowania norm EKG/ONZ oraz Zharmonizowanego Systemu Oznaczania i Kodowania Towarów. Największe zmiany w dokumencie wprowadzono w sekcji, w której znajduje się Wielojęzyczny indeks nazw elementów mięsa. Wprowadzone zmiany związane były z włączeniem kolumny z 6-cyfrowymi kodami HS.

Dokument został przedstawiony podczas ostatniej sesji Sekcji. Delegaci, uzyskując poparcie przedstawiciela Światowej Organizacji Celnej (WCO), zdecydowali o przedłożeniu zmodyfikowanego dokumentu do zatwierdzenia na sesji Grupy Roboczej EKG/ONZ do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (EKG/ONZ WP.7) w listopadzie 2022 roku.

Jak przebiegają prace w zakresie jakości kulinarnej mięsa?

Aktualne informacje na temat nowych osiągnięć w zakresie badań nad jakością kulinarną oraz bazy danych

¹ HS – Harmonized System – (ang. Harmonized Commodity Description and Coding System – Zharmonizowany System Oznaczania i Kodowania Towarów)

zostały zaprezentowane przez przedstawicieli Fundacji 3G – Międzynarodowe Badania nad Mięsem.

Celem prowadzonych badań jest umożliwienie przewidywania wyników jakości kulinarnej mięsa z jednoczesną wyceną produktów mięsnych. W ten sposób będzie można stworzyć prostszą ofertę dla konsumenta przy jednoczesnym zapewnieniu stałej jakości produktu.

Podczas gdy, powszechnie stosowane słownictwo opisuje szczegóły dotyczące tusz i elementów mięsa zwierząt, tak język jakości kulinarnej ma pomóc konsumentom i przemysłowi w przewidywaniu jakości kulinarnej produktu. Aby to osiągnąć, konsumenci potrzebują łatwo zrozumiałych informacji, które pomogą im podjąć decyzję o zakupie. Warto podkreślić, że w badaniach opartych na konsumenckich testach sensorycznych mięsa wołowego wykorzystano wytyczne opracowane w ramach Sekcji Branżowej (ECE/CTCS/WP.7/2018/8). Zebrane z przeprowadzonych testów dane znajdują się w bazie danych, która do celów badawczych jest udostępniana bezpłatnie. Natomiast do celów komercyjnych pobierana jest opłata, ustalana w zależności od sposobu i ilości wykorzystywanych danych.

Na podstawie uzyskanych wyników z przeprowadzonych badań budowany jest model predykcyjny jakości, który pozwala na oznakowanie elementów mięsa jako premium, wyjątkowy lub dobry (ang. premium, special or good) ze wskazaniem właściwej obróbki kulinarnej. Zapewne już na następnej sesji Sekcji w 2023 roku dowiemy się o kolejnych działaniach fundacji w tym zakresie.

Kiedy zostaną opracowane wytyczne związane ze stosowaniem międzynarodowego słownictwa dla zwierząt hodowlanych?

Prace nad harmonizacją słownictwa dla zwierząt hodowlanych rozpoczęto w Australii w 2016 roku. W pierwszym etapie utworzono grupę ekspertów, która zajęła się opracowaniem białej księgi, słownika terminów i zaleceń. Wstępne prace zostały skonsultowane z australijskimi ekspertami z branży mięsnej. Podjęto decyzję, że ostateczny zbiór wytycznych krajowych zostanie zatwierdzony przez zainteresowane strony. Aktualnie opracowany jest raport z przeprowadzonych prac, który zostanie przedstawiony na posiedzeniu Sekcji w 2023 roku.

Podczas ostatnich sesji Sekcji rozważano czy nie warto na podstawie wiedzy australijskich ekspertów opracować wytyczne dotyczące międzynarodowego słownictwa dla zwierząt hodowlanych.

Podczas ostatniej sesji Sekcja postanowiła kontynuować dyskusje w tym zakresie na kolejnym posiedzeniu. Ostatecznym celem Sekcji jest weryfikacja możliwości harmonizacji takiego słownictwa pod auspicjami EKG/ONZ.

Czy normy EKG/ONZ będą w formie cyfrowej?

Podczas dyskusji nad zagadnieniami związanymi z przyszłymi pracami przedstawicielka Polski zaproponowała opracowanie cyfrowej wersji normy EKG/ONZ na mięso wołowe – tusze i elementy, którą będzie można wykorzystać do pracy z robotami, oprogramowaniem maszyn oraz do internetowego handlu mięsem. Prace zostały zgłoszone na wniosek Pana Jerzego Wierzbickiego, Prezesa Polskiego Stowarzyszenia Bydła Mięsnego, który będzie przewodniczył grupie sprawozdawców w tym obszarze. W pierwszym etapie, zostanie opracowany zakres i plan prac.

Wstępna analiza nad możliwością przejścia z dokumentu statycznego (z formy doc/pdf) na wersję cyfrową została już przeprowadzona we współpracy z polskimi pracownikami uniwersyteckimi. Grupa ekspertów zidentyfikowała problemy oraz możliwości ich rozwiązania, a jako studium przypadku wybrano normę EKG/ONZ na mięso wołowe – tusze i elementy. Sekcja przyjęła propozycję nowych prac, które zostaną przedstawione do zatwierdzenia na posiedzeniu Grupy Roboczej EKG/ONZ WP.7.

Podsumowanie

W ostatnim okresie w ramach Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Mięsa podejmowane są zagadnienia wychodzące swoim zakresem daleko na przód. Jednym z efektów prac nad jakością kulinarną mięsa jest możliwość opracowania modelu predykcyjnego, dzięki któremu można precyzyjnie określić do jakiej obróbki kulinarnej nadaje się dany element i odpowiedzieć konsumentowi najlepszy wybór produktu, zgodnie z jego oczekiwaniami. Natomiast wspólne działania sekcji oraz Światowej Organizacji Celnej pozwolą w przyszłości zharmonizować systemy kodowania, co ułatwi handel towarami. Propozycja prac nad formą cyfrową norm EKG/ONZ to zdecydowanie najbardziej innowacyjne zagadnienie, które w przyszłości zoptymalizuje funkcjonowanie procesów w branży mięsnej. Warto podkreślić, że polscy eksperci zaangażowani są we wszystkie wymienione przedsięwzięcia. Więcej informacji na temat aktualnych prac Sekcji znajdują Państwo na stronie EKG/ONZ.

Joanna
Maryniak-Szpilarska

WYNIKI BADANIA EUROBAROMETR 2022 CZYLI CO GRYZIE EUROPEJSKIEGO KONSUMENTA?

Pandemia wirusa covid-19 oraz wojna na Ukrainie spowodowały, że inflacja w całej Europie osiąga bardzo wysokie wartości. Biuro Statystyczne Unii Europejskiej podaje, że ceny konsumpcyjne w Europie wzrosły już o ponad 8%, co jest niepokojącym wynikiem.

Ta trwająca od dłuższego czasu tendencja, wpływa na wiele aspektów życia codziennego: wzrost kosztów życia i tym samym pogorszenie jego poziomu, spowolnienie wzrostu gospodarczego czy wzrost cen żywności¹.

Nikogo nie dziwi, że cena danego produktu spożywczego jest dziś dla Europejczyków ważniejsza niż kilka lat temu, a wzrost kosztów życia wpływa na wybory żywnościowe nas wszystkich. Pozostaje jednak pytanie, czy obecna sytuacja ekonomiczna przysłania inne aspekty związane z żywnością do tego stopnia, że przestaliśmy je uznawać za istotne?

Cena, smak, bezpieczeństwo

Najczęściej wybieranym przez Europejczyków kryterium – jeśli chodzi o czynniki decydujące o wyborze żywności – jest obecnie cena (54%). Odsetek respondentów wymieniających koszt jako jeden z głównych czynników przy zakupie żywności wzrósł aż w 21 państwach członkowskich Unii Europejskiej względem 2019 roku. Na drugim miejscu lokuje się smak (51%), a następnie bezpieczeństwo żywności oraz miejsce pochodzenia produktu (oba kryteria po 46%).

Powyższe dane pochodzą z najnowszego Eurobarometru z 2022 roku dotyczącego bezpieczeństwa żywności w UE, czwartego takiego badania zorganizowanego przez Europejski Urząd do spraw Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) od 2005 roku. W oparciu o wywiady z blisko 27 000 respondentami z 27 krajów Unii Europejskiej, badanie przedstawia zmieniający się obraz tego, jak Europejczycy wybierają żywność, jaka jest ich świadomość i obawy związane z bezpieczeństwem żywności oraz komu ufają w kwestii informacji dotyczących bezpieczeństwa żywności².

¹ https://magazynprzedsiębiorcy.pl/inflacja-w-europie#google_vignette

² <https://www.efsa.europa.eu/pl/corporate/pub/eurobarometer22>



Czego się boimy, a komu ufamy

Chociaż w 23 krajach UE respondenci rzadziej wspominają o bezpieczeństwie żywności niż w poprzednim badaniu z 2019 roku (tu rekordzistą jest Malta, ze spadkiem liczącym aż 30 punktów procentowych) to ten aspekt dotyczący żywności jest nadal bardzo ważny dla europejskich konsumentów. Raport z badania Eurobarometr 2022 podaje, że około jeden na pięć (21%) ankietowanych ma bardzo wysoki poziom wiedzy na temat aspektów związanych z bezpieczeństwem żywności wymienionych w ankiecie (tj. słyszał o co najmniej 13 z 15 tematów wymienionych w ankiecie), a kolejne 17% ma wysoki poziom wiedzy w tym zakresie (tj. słyszało o 10 do 12 tematów). Oznacza to, że najprawdopodobniej słyszeli oni o substancjach takich jak barwniki, konserwanty lub środki aromatyzujące stosowane w żywności i napojach (70%), o pozostałościach pestycydów w żywności (65%) czy pozostałościach antybiotyków

w mięsie (63%), a także o chorobach występujących u zwierząt (60%).

Respondentom przedstawiono również listę tematów dotyczących bezpieczeństwa żywności i poproszono o wybranie tych, które wzbudzają u nich największe obawy. Pozostałości pestycydów w żywności (40%) oraz pozostałości antybiotyków, hormonów lub sterydów w mięsie (39%) znalazły się na szczycie tej listy. Mniej emocji natomiast wywoływały takie kwestie jak choroby roślin (11%), wykorzystanie nowych technologii w produkcji żywności (8%) czy nanotechnologia (5%)³.

Co ciekawe, kiedy poproszono ankietowanych o zastanowienie się nad głównymi problemami związanymi z żywnością i żywieniem (bez pytania naprowadzającego o obawy), to najczęściej spontanicznie wymieniane przez Europejczyków były kwestie związane z wpływem żywności na zdrowie (20%). W dalszej kolejności wskazywano na ryzyko związane z zanieczyszczeniami (17%) oraz obawy dotyczące jakości i okresu przydatności do spożycia (15%), substancji dodatkowych stosowanych do żywności (12%) i pochodzenia produktu (10%).

Autorzy raportu wskazali również trzy główne powody, dla których respondenci mniej interesują się tematem bezpieczeństwa żywności niż można by się tego spodziewać. Przede wszystkim konsumenci zakładają z góry, że żywność oferowana w sklepach jest bezpieczna (41%). W drugiej kolejności ankietowani wskazywali, że wiedzą wystarczająco dużo, aby ograniczyć ryzyko związane z żywnością, a ponad jedna czwarta pytanym osób (27%) podkreśliła, że informacje na temat bezpieczeństwa żywności są dla nich zbyt techniczne i skomplikowane.

Głównym źródłem informacji na temat bezpieczeństwa żywności dla Europejczyków są kolejno: programy telewizyjne transmitowane przez odbiorniki telewizyjne lub Internet (61%), wiadomości przeka-

zywane przez rodzinę, przyjaciół, sąsiadów lub kolegów (44%) oraz wyszukiwarki internetowe (37%). W zakresie informacji o zagrożeniach związanych z żywnością ponad 8 na 10 respondentów ufa lekarzom (89%), naukowcom uniwersyteckim/finansowanym ze środków publicznych (82%) i organizacjom konsumenckim (82%).

Co na to polski konsument?

Wśród polskich konsumentów podczas wyboru produktów spożywczych koszt i smak (po 60%) są czynnikami kluczowymi, nawet w większym stopniu niż średnia europejska.

Bezpieczeństwo i pochodzenie żywności również są istotne, jednak to zawartość składników odżywczych jest na 3. miejscu w opinii Polaków. Niestety tylko 1 na 3 polskich respondentów jest zainteresowany kwestiami związanymi z bezpieczeństwem żywności (dla porównania średnia UE to 70%). Obszary, które najczęściej niepokoją Polaków, jeśli chodzi o żywność to: substancje dodatkowe stosowane w produkcji żywności i napojów (41%), pozostałości antybiotyków (36%) oraz składniki modyfikowane genetycznie (32%).

Inne wskaźniki prezentują się bardzo podobnie w stosunku do odpowiedzi mieszkańców pozostałych państwach członkowskich UE. Lekarze (83%) oraz naukowcy (82%) wskazywani są przez polskich respondentów jako najbardziej godni zaufania, jeśli chodzi o kwestie związane z zagrożeniami związanymi z żywnością, a „tuż za nimi” organizacje pozarządowe zajmujące się ochroną środowiska/zdrowiem (77%). Podobnie jak reszta obywateli Unii Europejskiej, Polacy zakładają, że sprzedawana żywność jest bezpieczna.

Pełen raport z badania Eurobarometr 2022 oraz arkusze informacyjne dotyczące poszczególnych krajów członkowskich UE dostępne są na stronie EFSA.

³ https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2022-09/EB97.2-food-safety-in-the-EU_report.pdf

Joanna
Maryniak-Szpilarska

ZWYCIĘSKA BITWA O NAJDROŻSZĄ PRZYPRAWĘ ŚWIATA NA SESJI KKŻ FAO/WHO

Szafran, pozyskiwany z krokusa siewnego (*Crocus sativus*), jest powszechnie znany jako najdroższa i najszlachetniejsza przyprawa świata. Jego właściwości kulinarne jak i lecznicze znane są człowiekowi od starożytności.

Wykorzystywany jest do urozmaicenia smaku potraw, do nadawania im pięknego żółtego koloru, ma zastosowanie w ziołolecznictwie, a w niektórych kręgach kulturowych uznawany jest za afrodyzjak. Co ciekawe, szafran tradycyjnie stosowano również w przeszłości do barwienia szat buddyjskich mnichów.

Czerwone złoto

Znamiona słupków szafranu są zbierane wyłącznie ręcznie w okresie jego kwitnienia trwającym zaledwie 3-4 tygodnie. Według różnych kalkulacji średnio do uzyskania 1 kg tej wyjątkowej przyprawy należy pozyskać ponad 170 tys. słupków kwiatu¹. Co więcej potrzeba aż trzech lat aby cebulka krokusa wytworzyła pierwsze kwiaty nadające się do zbioru.

Tłumaczy to zarówno wysoką cenę szafranu (9000-10000 euro/kg)² jak i fakt, że jest to produkt bardzo często fałszowany. Nieuczciwi producenci stosują różne metody np. mieszanie nitek szafranu z domieszką pręcików lub fragmentów, pochodzących z innych kwiatów, zwiększanie masy produktu poprzez zanurzenie w glicerynie czy dodawanie sztucznych barwników dla zwiększenia zdolności barwienia.

Ponad 90% szafranu pochodzi z Iranu. Tradycyjnie jest on uprawiany w Khorasan, obszarze w północno-wschodnim Iranie o idealnej glebie i warunkach klimatycznych, ale również w Kaszmirze, Grecji, Maroku i Hiszpanii. Istnieją regiony świata uznawane powszechnie za producentów autentycznego szafranu wysokiej jakości np. hiszpańska wyżyna La Mancha. Podobnie grecki szafran, *Krokos Kozanis* (ChNP)³,

charakteryzuje się wyjątkową barwą i intensywnym zapachem. Oznacza to w praktyce, że jednym ze sposobów oszustwa może też być sprzedawanie produktu otrzymanego z surowca pochodzącego z innego kraju niż ten podany na opakowaniu.

Praca na forum Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO

Mając na uwadze powyższe fakty, nie powinno dziwić, że opracowanie międzynarodowej normy na szafran okazało się dużym wyzwaniem dla Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO do spraw Przypraw i Ziół Kulinarnych (CCSCH). Prace nad dokumentem trwały od 2017 roku, kiedy powołana została elektroniczna Grupa Robocza pod przewodnictwem Iranu i współprzewodnictwem Indii, mająca na celu opracowania szczegółowych wymogów dotyczących szafranu w oparciu o koncepcję norm grupowych, tj. kategorii „suszone części kwiatowe”. Na ostatniej 6. sesji CCSCH, która odbywała się w formie wirtualnej od 26 do 30 października 2022 roku, po bardzo długiej i intensywnej wymianie opinii, udało się zakończyć prace nad tekstem normy i tym samym podjęto decyzję o przekazaniu dokumentu do zatwierdzenia przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ) jeszcze w tym roku.

Podczas obrad dwie kwestie wzbudziły szczególnie dużo emocji: wprowadzenie wymogów dla klasy ekstra oraz zapisy dotyczące obowiązkowego oznaczenia produktu zarówno krajem pochodzenia, jak i krajem zbioru surowca. Zdania w tym zakresie były mocno podzielone, ale ostatecznie uznane zostały argumenty, przedstawione między innymi przez Unię Europejską, popierające umieszczenie w normie zagadnień.

Klasa ekstra dla wyjątkowej jakości

Państwa, które sprzeciwiały się wprowadzeniu wymogów dla klasy ekstra (szczególnie aktywne było tu

¹ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252F2022%252FMeeting%252F2022-FCX-736-03%252FW-D%252Fsc03_12e.pdf

² <https://www.foodunfolded.com/article/the-price-of-saffron>

³ https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-food-and-drink/krokos-kozanis-pdo_pl

USA) argumentowały, że taka klasyfikacja praktycznie nie występuje w międzynarodowym handlu przyprawami, a klasy i kategorie są zwykle ustalane między kupującymi a sprzedającymi i nie powinny być one częścią norm kodeksowych. Jeśli jednak zostaną włączone, powinny określać jedynie minimalne wymagania, a tak rozbudowany podział może sugerować, że KKŻ promuje jedynie produkty o najwyższej jakości.

Powyższe argumenty zostały jednak bardzo szybko i skutecznie odparte. Podstawową zasadą funkcjonowania Komisji Kodeksu Żywnościowego jest stanowczy sprzeciw wobec wszelkich nieuczciwych praktyk oraz ochrona jakości i bezpieczeństwa produktów, zgodnie z oczekiwaniami konsumenta końcowego. Ponieważ szafran jest szczególnie drogą przyprawą, powyższe zasady można lepiej realizować wprowadzając bardziej rozbudowany system klas, obejmujący wszystkie klasy jakościowe stosowane w handlu międzynarodowym. Obecnie powszechną praktyką marketingową jest deklarowanie „dodatkowej jakości” wielu produktów spożywczych. Szafran najwyższej jakości jest już wprowadzany na rynek i reklamowany na całym świecie jako „ekstra jakość” lub „ekstra kategoria” i sprzedawany jest on – jako taki – za pośrednictwem niektórych dużych witryn e-commerce. Tej arbitralnej praktyce sprzyja brak standaryzowanej „klasy ekstra”. W przypadku szafranu, ze względu na jego wysoką wartość, dodanie lub pominięcie terminu „ekstra” może znacząco wpłynąć na handel oraz zyski producentów.

Mocnym argumentem jest również fakt, że jakość szafranu jest w dużym stopniu związana z siłą jego koloru, która jest określana przez zawartość krocyny. Dlatego klasę ekstra można w dość prosty sposób określić ilościowo i oprzeć na solidnych podstawach naukowych. Średnia zawartość krocyny w proponowanej normie kodeksowej w klasie ekstra wynosi 250 jednostek, podczas gdy dla klasy III wartość ta wynosi 120⁴. W związku z tym, można wyraźnie odróżnić klasy jakości. Próbkę pobrane z różnych regionów (np. Hiszpania, Włochy, Grecja, Iran) pokazują, że wartości krocyny mogą często przekraczać proponowaną granicę klasy ekstra, zatem jakość ekstra nie jest czymś niespotykanym, nie ma więc mowy o monopolizacji rynku.

Znakowanie krajem pochodzenia a krajem zbioru surowca

W kwestii znakowania krajem pochodzenia/zbioru surowca, zdaniem wielu delegacji (w tym krajów Unii Europejskiej) obowiązkowe podawanie na opakowaniu kraju zbioru surowca często bardziej adekwatnie oddaje cechy charakterystyczne produktu i pozwala na uniknięcie oszukańczych praktyk. Inne państwa wskazały natomiast na trudności przy przeprowadzaniu kontroli oraz weryfikacji kraju zbioru surowca produktu i stały na stanowisku, że należy ograniczyć się do wymogów wskazanych w „Ogólnej normie dla paczkowanej żywności” (CXS 1-1985, rev. 2018)⁵. Zgodnie z jej zapisami krajem pochodzenia produktu jest ostatni kraj, gdzie został dokonany proces zmieniający naturę produktu.

Unia Europejska zwróciła jednak uwagę na ważny fakt, że szafran (oraz inne przyprawy i zioła) nie jest poddawany obróbce innej niż suszenie, ewentualnie kruszenie lub mielenie oraz pakowanie, co nie zmienia jego natury. W tym przypadku „charakter”, który ma znaczenie, to aromat, smak i kolor. Zatem wydaje się być oczywistym, że „kraj pochodzenia” nie może być inny niż „kraj zbioru”. W praktyce jednak ta zasada jest często omijana przez niektóre podmioty działające na rynku spożywczym i przedsiębiorców, którzy jako „kraj pochodzenia” podają ten, w którym żywność została przepakowana. W ten sposób konsumenci są oszukiwani co do prawdziwego pochodzenia produktu, a niektóre firmy osiągają nieuczciwe zyski kosztem prawdziwych producentów. Dochodzi wręcz do sytuacji, w których jako kraj pochodzenia podaje się państwo, w którym w ogóle nie uprawia się szafranu. Dlatego obowiązek podania informacji na temat kraju zbioru surowca stanowiłoby dodatkowe zabezpieczenie przeciwko oszukańczym praktykom.

Ostatecznie na sesji podjęto decyzję o umieszczeniu w normie zapisu o obowiązku podawania na opakowaniu również kraju zbioru surowca. Jest to sytuacja precedensowa wśród norm Komitetu i jednocześnie potwierdzająca wyjątkowy status szafranu wśród przypraw.

Podczas 6. sesji Komitetu KKŻ FAO/WHO do spraw Przypraw i Ziół Kulinarnych omówiono również teksty wielu innych norm między innymi na suszoną/odwodnioną paprykę i chili, gałkę muszkatołową czy kurkumę. Szczegóły przebiegu posiedzenia, w tym przytoczonej w niniejszym artykule dyskusji nad normą na szafran, dostępne są w raporcie na stronie internetowej <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en/>.

⁴ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsite-s%252Fcodex%252FMeetings%2520FCX-736-06%252FWorking%2Bdocuments%252Fsc06_03e.pdf

⁵ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsite-s%252Fcodex%252FStandards%25202FCXS%2B1-1985%252F-CXS_001e.pdf

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCI (50):

WIEŚ I ŻYWNÓŚĆ W UNIWERSAŁACH POBOROWYCH DRUGIEJ POŁOWY XVI I PIERWSZEJ POŁOWY XVII WIEKU

Część IV: Uniwersały jako część konstytucji sejmowych

Cła wodne

Pobór wodny, inaczej cło (myto) pobierane na ciełach wodnych należy do grupy najstarszych w Polsce form pobierania danin. Było to konsekwencją tego, że przez długie wieki zasadniczą część granic naszego kraju była granicami puszczańskimi (leśnymi) w związku z czym były to z reguły tereny niezamieszkałe, a więc i omijane przez podróżujących, w tym kupców. Pobory ceł i wszelkich danin (mostowego, targowego, itd.) odbywał się zatem na traktach lądowych, stosunkowo nielicznych i jak zaznaczono wcześniej właśnie wodnych, lub w ich bezpośrednim sąsiedztwie¹.

Podatkiem wodnym obłożone były wszystkie ówczesne produkty handlowe, czyli przede wszystkim produkty rolne i leśne. Do tej drugiej grupy należały: popioły (potaż), smoła, pipełki², wańczos³, klepki na cembrowiny, maszty, bale, tarcica. Eksportowano także saletrę no i oczywiście polską sól⁴. Wolne od celnych opłat wodnych były produkty leśne przeznaczane na potrzeby skarbu państwa⁵.

Cło wodne w przeciwieństwie do wielu innych obciążeń i danin zmieniało się częściej i to w znacznym wymiarze. W przypadku zbóż, jak i pozostałych produktów spożywczych w badanym okresie 65 lat przełomu XVI i XVII wieku wzrosło z 5 groszy od łasztu gdańskiego do 1 zł od łasztu, czyli 20-krotnie (Tabela 1). Wzrastało także cło wodne od ryb i produktów

rybnych. W przypadku śledzi wzrost ten w latach 1580-1629 był 2-krotny, węgorzy – 2,5-krotny, dużych łososi także 2-krotny, a dużych jesiotrów nawet 5-krotny.

Z czasem coraz więcej produktów było okładane podatkiem wodnym (patrz: zakres stawek dla 1564 i 1629 roku). *Uniwersał* z 1629 roku zawierał dodatkowo stawki cła wodnego dla takich produktów, jak jabłka, orzechy i śliwy, a poza żywnością dla ołowiu, miedzi i siarki. Ponadto *Uniwersał* ten zawierał też następujący zapis: „...y od inszych towarów wszelakich według Instruktarza Celnego, abo Taxy, Pobor czwartego grosza płacony być ma”⁶. Oznaczało to, że cłem można było obłożyć każdy inny towar stwierdzony na statku, nawet jeżeli nie było dla niego oddzielnej stawki w *Uniwersale*.

Cło wodne płacili szyprowie kupieccy i żydowsy. Zwolniona od płacenia wodnego była natomiast szlachta, jeżeli właściciel towaru, czy to rolnego, czy leśnego złożył przysięgę, że wiezie produkty z własnych dóbr. Jeżeli natomiast ktoś próbował pod pretekstem transportu towarów szlacheckich unikać płacenia wodnego, podlegał karze⁷.

Pobory wszelkich podatków nie przebiegały rzecz jasne bezproblemowo. Działo się tak zarówno w winy tych, którzy powinni je płacić, a się uchylali, jak i samych poborców. Potwierdza to postanowienie Sejmu z 1629 r., który w związku ze stwierdzonymi przypadkami wydzierżawiania przez poborców prawa do poboru czopowego⁸ i zatajania takich praktyk, zobowiązał wszystkich poborców by na najbliższym posiedzeniu Trybunału Radomskiego, zajmującego się podatkami, przedłożyli „*registra autentyczne poprzyjęzone*”, czyli pełne rejestry podatkowe zaprzysię-

¹ Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, tom I, Wiedza Powszechna, Warszawa, 1985, s. 246.

² Pipełki – klepki na czopy do beczek. J. Fąfara, Cierniowa ścieżka legislacji żeglugowych, 16.11.2010. <https://www.zegluga-rzeczna.pl/articles/357/Cierniowa-sciezka-legislacji-zeglugowych> [12.01.2022].

³ Wańczos (także: wasilki) – drewno obrobione z trzech stron, a z czwartej pokryte korą. Służyło do produkcji różnych rodzajów klepek.

⁴ Tzw. sól gradowa lub krupiasta, inaczej warzona (*Uniwersał* z 1611 r.).

⁵ „*Volumina Legum*”, *Volumen Tertium*... op. cit., s. 638.

⁶ „*Volumina Legum*”, *Volumen Tertium*... op. cit., s. 639.

⁷ „*Volumina Legum*”, *Volumen Tertium*... op. cit., s. 637.

⁸ Prawo wydzierżawiania poboru podatków np. czopowego, miał Podskarbi Koronny, a nie naznaczeni przez sejm poborcy.

TABELA 1. STAWKI POBORU CŁA WODNEGO W LATACH 1564–1629 (OD BECZKI W GROSZACH)

Produkty	1564	1580	1590	1601	1611	1629
Zboża ¹⁾	5	30	30	30	30	1
Inne produkty spożywcze ¹⁾	5	30	30	30	30	1
Śledzie	-	6	6	6	6	12
Ryby suszone	-	5	5	5	5	12
Dorsz	-	2	2	2	2	10
Ryby lwowskie	-	12	12	12	12	30
Ryby zamrożone	-	-	-	-	-	15
Węgorze	-	12	12	12	12	30
Jesiotry	-	10	10	10	10	20
Duże łososie (od sztuki)	-	1	1	1	1	2
Duże jesiotry (od sztuki)	-	1	1	1	1	5
Łosoś ²⁾	-	-	1	1	-	24
Flądry	-	-	-	-	-	6
Tran (od beczki)	-	-	12	-	-	15
Tran (od fasy)	-	-	-	-	-	30
Perki (okonie)	-	-	-	-	-	6

¹⁾ W groszach od łasztu gdańskiego (Łaszt – jedna z handlowych miar objętości stosowanych w Gdańsku do początku XIX w. Jeden łaszt gdański = 60 korcy = 3284,4 l.); opłaty dotyczyły takich zbóż oraz dzisiaj nie zaliczanych do tej grupy upraw, jak: pszenica, żyto, jęczmień, owies, mąki (z różnych zbóż), jagły (kasza jagłana), groch; Dla 1629 r. w złotych;

²⁾ W 1601 r. stawka z 1603 r.

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: „Volumina Legum”, Volumen Secundum: Ab Anno 1550. Ad Annum 1609. Acta Reipublicae Continens, Warszawa: Drukarnia J. K. M. y Rzeczypospolitey, w Collegium Warszawskim Scholarum Piarum, 1733. „Volumina Legum”, Volumen Tertium: Ab Anno 1609. Ad Annum 1640. Acta Reipublicae Continens, Warszawa: Drukarnia J. K. M. y Rzeczypospolitey, w Collegium Warszawskim Scholarum Piarum, 1735

żone przed przedstawicielami skarbu. Stwierdzenie nieprawidłowości w tym względzie było karane przez Trybunał karą tysiąca marek za każdy stwierdzony przypadek (*pena mille marcarum toties quoties*)⁹.

Zmiany wysokości podatków

Niewielkie, a w przypadku wielu pozycji wręcz żadne zmiany podatków osobistych i czopowego były w interesie klas posiadających, przede wszystkim szlachty i władającego dużymi majątkami ziemskimi i licznymi poddanymi duchowieństwa. Te dwie klasy zarabiała bowiem na wyszynku alkoholi, często sprzedawanego ludności poddanej pod mniejszym, czy większym przymusem. W interesie szlachty i duchowieństwa było zatem by poddani mieli środki na zakup napojów alkoholowych w należących do nich karczmach i składach. By realizacja takiego proceduru była możliwa należało ostrożnie drenować warstwy chłopskie z pieniędzy na rzecz skarbu i utrzymywać czopowe na w miarę stałym poziomie, bowiem to przesądzało o względnej stabilności cen na napoje alkoholowe.

Względna stabilność ówczesnych stawek podatkowych podyktowana była także obawą przed nieprawidłowościami wynikającymi z braku możliwości skutecznego i szybkiego informowania podatników o nowych zmienionych stawkach. Sytuacja taka – to jest brak wiedzy wśród ludności o nowych stawkach podatków i danin – sprzyjała bowiem nieuczciwym praktykom skarbowym

ze strony poborców, naturalnie tych nieuczciwych. Z tych też względów przykładowo Sejm Walny Koronny w 1631 r. postanowił, by *zabiegając depaktacyom*¹⁰ myto było pobierane niezmiennie w miastach składowych wymienionych w uchwale Sejmu z 1589 r.¹¹. A nierząd i depaktacje w poborze składowego doprowadziły do tego, co podkreślono w uchwale sejmowej z 1631 r., że lwowski skład wina i małmazji „zginął”¹². Jeszcze raz potwierdza to, że nieuczciwe praktyki handlowe nie są zjawiskiem typowym dla gospodarki współczesnej. Były one codziennością już od wielu dziesiątek, a nawet setek lat.

Uniwersały jako część konstytucji sejmowych

Po 1630 r. uniwersały weszły w skład konstytucji sejmowych, czyli uchwał podejmowanych na kolejnych sejmach. Lata 1629-1631 stanowiły swoisty okres przejściowy. W tym to bowiem czasie obowiązywały postanowienia *Uniwersału* z 1629 r. *Uniwersał* z 1631 r. stanowił między innymi:

- podymne *maią wydawać po złotemu, iako było wybierane po ostatnim Seymie 1629* (s. 676),
- czopowe, *ktore, było na dwie lecie pozwolone, iż się w tym roku kończy: upatrując potrzebę Rzpłtey na trzeci rok uchwalamy* (s. 676),
- cło (skład) wodne, *poruczamy, aby (...) tak iako przeszłych dwóch lat arendowane było* (s. 678).

¹⁰ Depaktacja – pobieranie bezprawnych lub zawyżonych opłat i podatków.

¹¹ „Volumina Legum”, Volumen Tertium... op. cit., s. 696.

¹² Tamże, s. 697.

⁹ „Volumina Legum”, Volumen Tertium... op., cit., s. 654.

Tak więc w 1631 r. podobnie jak i w roku poprzednim, obowiązywały dla wszystkich głównych podatków i danin stawki ustanowione *Uniwersałem* z 1629 r. Nowością w uchwale sejmowej kolejnego 1632 r., był oddzielny, wyróżniony rozdział *O podatkach Rzeczypospolitej* (s. 713). Zawierał on stawki podatków na ten rok, przy czym w pewnych przypadkach postanowienia odnosiły się do wcześniejszych uniwersałów (uchwał sejmowych), w części natomiast były to nowe stawki podatkowe w tym m. in.:

- łanowe – stawki jak w *Uniwersale* z 1629 r.,
- podymne – „według Konstytucji przeszłych o tym uchwalonych, y według deklaracji osobnych” (s. 713),
- podatki osobiste:
- mieszczanie posiadający dobra ziemskie i szlachta przyzagrodowa – 12 złotych od włóki albo łanu,
- rzemieślnicy, przekupnie komornicy¹³, luźni i hul-taje – stawki jak w *Uniwersale* z 1629 r.,
- czopowe piwne, winne i gorzałczane – stawki jak w *Uniwersale* z 1629 r.,
- pobór wodny – stawki jak w *Uniwersale* z 1629 i 1631 r. (s. 714),

Uchwała z 1632 r. zawierała pewne – jednak stosunkowo niewielkie – zmiany w stosunku do postanowień *Uniwersału* z 1629 r. stawki na składowe i czopowe dla wybranych rodzajów win. Przykładowo dla wina świętojerskiego – było to 15 groszy od wiadra o pojemności 80 kwart. *Uniwersał* z 1629 r. dla tego wina zawierał stawkę w wysokości 20 groszy od wiadra o pojemności 104 kwarty. Oznacza to, że w 1629 r. na 1 grosz składowego i czopowego przypadało 5,2 kwarty wina, natomiast 1632 r., – 5,3 kwarty. Z podatków na 1632 r. zwolnienie byli Żydzi koronni,

poza opłatą podymnego, według stawek zawartych w *Uniwersale* z 1629 r.

Podatki i daniny często były stanowione inaczej dla Korony, a inaczej dla Litwy. Przykładem może być uchwała sejmowa z 1635 r. gdzie w Koronie „*Ponieważ Woiewodztwa wszystkie Koronne, Powiatowym Żołnierzem, według Konstytucji terazniejszej, wojnę następującą odprawować umyśliły*” (s. 861)¹⁴, zalecono czopowe ustalone na rok naj najszybciej do skarbu oddawać, co najmniej w wysokości połowy uchwalonych sum, natomiast dla Litwy czopowe uchwalono na dwa lata (s. 862).

W uchwale sejmowej z 1638 r. pojawiają się deklaracje województw co do wysokości podatków na potrzeby Rzeczypospolitej. Przykładowo województwo Poznańskie uchwaliło kwotę 100,0 tys. złotych polskich z tytułu czopowego. Jednak w zdecydowanej większości województw i księstw wysokość ogółu podatków odnoszona jest do podymnego. Wielkość ta waha się pomiędzy dwukrotnością i trzykrotnością z tytułu podymnego. Ziemia Chełmska dla przykładu uwaliła podatki w ogólnej wysokości „*dwoie Podymne uczyni, y Czopowe iedno*” (s. 976).

Uchwała sejmowa 1640 r. w przewadze zawiera rozdział o wysokości podatków deklarowanych przez poszczególne ziemie, województwa i księstwa zatytułowany: *Warunek bezpieczeństwa Rzeczypospolitej, zapłaty Woyskowej, y dochodzenia Retent*, (s. 979). Uchwała zawiera w miarę szczegółowy opis „polityki podatkowej”, stawek, terminów płacenia podatków, miejsca dostarczenia zebranych kwot, sposobów dochodzenia zaległości podatkowych (retent), wreszcie, a w zasadzie w pierwszej kolejności decyzję sejmową o zatwierdzeniu *laudum*, czyli uchwały sejmiku województwa/ziemi.

¹³ Komornik – osoba pozostająca na usługach swego pana, dziedzica za otrzymywaną komorę (mieszkanie). Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska...* t. III, op. cit. s. 73.

¹⁴ Odnosi się to najprawdopodobniej do wojny ze Szwecją o tzw. ujście Wisły.