

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 1 (24)/2012

ISSN 1896-9569

**Jakość handlowa
piwa** – str. 8

**Co słycać
w branży
mleczarskiej?** – str. 10



Turystyka kulinarna
– Małopolska – str. 20

WIADOMOŚCI	1
<i>Słowo od Głównego Inspektora</i>	1
WYDARZENIA	1
Wydarzenia styczeń–luty 2012	1
KALENDARIUM 2011	3
Najważniejsze wydarzenia 2011 roku	3
DZIAŁALNOŚĆ IJHARS	
Coś dla wielbicieli złotego trunku, czyli jakość handlowa piwa <i>Justyna Skiba</i>	8
Co słychać w branży mleczarskiej? <i>Urszula Wieteska</i>	10
Smaczne, dobre i nasze <i>Agnieszka Sudół</i>	12
Kto z tarczą, a kto na tarczy cz. I <i>Beata Majchrzak</i>	14
Produkty regionalne i tradycyjne w 2011 roku <i>Małgorzata Ślusarczyk</i>	17
Rolnictwo ekologiczne w Polsce w 2011 roku <i>Małgorzata Waszewska</i>	18
Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych – cz. I Małopolska <i>Karolina Zakrzewska</i>	20
Działalność laboratoriów Głównego Inspektoratu IJHARS w 2011 roku <i>Aleksandra Józefowicz</i>	23
Podsumowanie polskiego Przewodnictwa w Radzie Unii Europejskiej w zakresie współpracy z Komisją Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO <i>Marzena Chacińska</i>	25
Projekt zasad i wytycznych dla krajowych systemów urzędowej kontroli żywności – prace Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO <i>Magdalena Kowalska</i>	27
CZY WIESZ, ŻE...	
Historia walki z fałszowaniem żywności (8): Wilkie Zalewa (1560) <i>Stanisław Kowalczyk</i>	IV str. okładki

Autorzy:**Marzena Chacińska**

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

Aleksandra Józefowicz

Absolwentka Chemii Spożywczej i Biotechnologii Politechniki Łódzkiej. Od 2007 roku specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Stanisław Kowalczyk

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

Magdalena Kowalska

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

Beata Majchrzak

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

Justyna Skiba

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracowała na stanowisku inspektora w Wydziale Kontroli WIJHARS w Kielcach. Od lutego 2011 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Agnieszka Sudół

Ukończyła Wydział Ogrodniczy Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowe studia w zakresie prawa Unii Europejskiej. W GIJHARS od 2004 r. w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

Małgorzata Ślusarczyk

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2008 roku pracownik Wydziału Produktów Regionalnych i Tradycyjnych w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w GIJHARS.

Małgorzata Waszewska

Absolwentka Wydziału Rolnictwa i Biologii Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2008 roku związana z GIJHARS – pracownik w Wydziale Rolnictwa Ekologicznego w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w GIJHARS.

Urszula Wieteska

Absolwentka Wydziału Nauki o Żywności (specjalność Biotechnologia Żywności) Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Od czerwca 2009 roku pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Karolina Zakrzewska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz studiów MBA „Zarządzanie i Marketing w Rolnictwie i Przemysle Rolno-Spożywczym” IZMA/ESSEC. W GIJHARS z przerwami od stycznia 2003 roku. Obecnie specjalista w Wydziale Produktów Regionalnych i Tradycyjnych w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

**IJHARS****Redakcja:**

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

Redaktor naczelna:

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

Zdjęcie na okładce:

Fotolia

Realizacja:

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów
Oddano do druku: 24 lutego 2012 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Realizując zadania ustawowe Inspekcja JHARS w 2011 roku skontrolowała 1066 podmiotów, realizując 28 kontroli planowych.

Inspektorzy IJHARS zakwestionowali 15,0% skontrolowanych partii towarów w zakresie parametrów fizykochemicznych oraz 27,7% w zakresie znakowania. Dla porównania w 2010 roku zakwestionowano 14,2% w zakresie parametrów fizykochemicznych i 32,5% w zakresie znakowania.

Niestety skala stwierdzonych nieprawidłowości utrzymuje się na zbliżonym poziomie.

W których branżach jest najlepiej a w których najgorzej? Jak zmieniała się jakość handlowa produktów spożywczych? Odpowiedzi na te pytania znajda Państwo w artykule „Kto z tarczą a kto na tarczy”.

W numerze prezentujemy także podsumowanie działalności siedmiu laboratoriów Głównego Inspektoratu JHARS, które w 2011 roku zbadały ogółem 5925 próbek wykonując 31 794 oznaczeń.

Inspekcja zawsze chętnie angażuje się w projekty mające na celu podnoszenie wiedzy zarówno producentów jak i konsumentów. Wzorem lat ubiegłych także i w 2011 roku IJHARS brała aktywny udział w spotkaniach branżowych, konferencjach, seminariach.

Serdecznie zapraszam do przeczytania *Kalendarium, najważniejszych wydarzeń 2011 roku.*

Stanisław Kowalczyk

Główny Inspektor Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych

WYDARZENIA STYCZEŃ–LUTY 2012

JARMARK ŻYWNOŚCI EKOLOGICZNEJ

W dniach 7–8 stycznia na Placu Konstytucji w Warszawie odbył się Jarmark Żywności Ekologicznej. W programie imprezy znalazły się między innymi: kiermasz produktów z gospodarstw ekologicznych, pokazy filmowe, animacje dla dzieci, konkursy z cennymi nagrodami.

Jarmark Żywności Ekologicznej, który towarzyszył XX edycji Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy, zorganizowało Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Stowarzyszenie Polska Ekologia.



77. MIĘDZYNARODOWE TARGI ŻYWNOŚCI „ZIELONY TYDZIEŃ” W BERLINIE

W dniach 20–29 stycznia w Berlinie odbyły się największe na świecie targi żywności. W wydarzeniu tym uczestniczyło ponad 70 ministrów rolnictwa, politycy, przedstawiciele Parlamentu Europejskiego i parlamentów krajowych. Na targach swoje produkty zaprezentowało ponad 1600 wystawców z 59 krajów. „Zielony Tydzień” w Berlinie był także okazją do dyskusji dotyczących polityki rolnej. Odbyło się tu



Światowe Forum dla Wyżywienia i Rolnictwa, któremu towarzyszył Berliński Szczyt Ministrów Rolnictwa, zorganizowany przez Federalne Ministerstwo Żywności, Rolnictwa i Ochrony Konsumentów. Na targach Polskę reprezentował Marek Sawicki, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W szczyście uczestniczył podsekretarz stanu w MRiRW Andrzej Butra. Głównym tematem poruszonym na spotkaniu było „Bezpieczeństwo żywnościowe poprzez zrównoważony rozwój – wykorzystywanie w rolnictwie organicznych zasobów”.

W drugim dniu targów, 21 stycznia, odbyła się konferencja na temat obecnej sytuacji i przyszłości rynku mleka zorganizowana przez Federalny Związek Niemieckich Hodowców Bydła Mlecznego. Stanowisko Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi przedstawił Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.



FORUM DEBATY PUBLICZNEJ W PAŁACU PREZYDENCKIM

W dniu 8 lutego w ramach Forum Debaty Publicznej w Pałacu Prezydenckim, odbyło się spotkanie „Organizmy zmodyfikowane genetycznie. Konieczność czy wybór? Szansa czy zagrożenie?”

Na temat przyszłości GMO dyskutowali naukowcy, przedstawiciele rządu oraz organizacji ekologicznych.

Prezydent Bronisław Komorowski zachęcał rząd do debaty, aby można było całościowo uregulować kwestie związane z GMO w jednej ustawie.

Prezydent przypomniał także, że debata jest wynikiem jego decyzji o zawetowaniu ustawy o nasieniu, zawierającej przepisy dotyczące GMO i skierowaniu do Sejmu projektu tej ustawy bez zapisów wzbudzających kontrowersje.

W debacie wziął udział Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.



NOWE POLSKIE PRODUKTY OBJĘTE UNIJNĄ OCHRONĄ

Fasola wrzawska

Nazwa: fasola wrzawska

Oznaczenie: chroniona nazwa pochodzenia

Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE:
C 129 z dn. 30.04.2011

Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE):
nr 22/2012 – Dz. U. UE L 9 z dn. 13.01.2012

Zarejestrowany jako: 33. polski produkt

Miód z Sejneńszczyzny/ Łódziejszczyzny/ Seinų /Lazdijų krašto medus

Nazwa: Miód z Sejneńszczyzny/ Łódziejszczyzny/ Seinų /Lazdijų krašto medus

Oznaczenie: chroniona nazwa pochodzenia

Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE:
C 116 z dn. 14.04.2011

Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE):
nr 75/2012 – Dz. U. UE L 27 z dn. 31.01.2012

Zarejestrowany jako: 34. polski produkt



Szczegółowe opisy i informacje o polskich produktach tradycyjnych i regionalnych, których nazwy są zarejestrowane i chronione w Unii Europejskiej znajdują się na stronie www.ijhars.gov.pl w zakładce produkty regionalne i tradycyjne.

NAJWAŻNIEJSZE WYDARZENIA 2011 ROKU

STYCZEŃ

Nowi członkowie Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO

Do grona członków Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dołączyły dwa nowe państwa: Republika Azerbejdżanu z regionu Europy oraz Republika Nauru z regionu południowo-zachodniego Pacyfiku. Członkami Komisji są już 184 państwa oraz Unia Europejska.

MARZEC

Chleb prądnicki zarejestrowany w Unii Europejskiej

W dniu 12 marca chleb prądnicki został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako chronione oznaczenie geograficzne (rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 242/2011 z dnia 11 marca 2011 r.).

Audyty re-certyfikujący w Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

W wyniku kolejnego audytu re-certyfikującego, przeprowadzonego w dniach 9–18 marca przez jednostkę certyfikującą BSI Management Systems Polska Sp. z o.o., audytor udzielił rekomendacji do nadania, po raz kolejny, certyfikatu systemu zarządzania jakością na okres 3 lat dla Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych na zgodność z normą PN-EN ISO 9001: 2009. Certyfikat obejmuje następujący zakres: nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych i środków produkcji, w tym wywożonych i sprowadzanych z zagranicy oraz wykonywania zadań w ramach realizacji polityki rolnej państwa.

Inspekcja JHARS posiada certyfikat systemu zarządzania jakością nieprzerwanie od 11 maja 2005 roku.

KWIECIEŃ

Kiełbasa jałowcowa i myśliwska zarejestrowane w Unii Europejskiej

W dniu 19 kwietnia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej opublikowano rozporządzenia wyko-

nawcze Komisji (UE) wpisujące do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności nazwy „kiełbasa jałowcowa” (nr 379/2011) oraz „kiełbasa myśliwska” (nr 382/2011).

Patronat Głównego Inspektora nad warsztatami dla dziennikarzy „Bezpieczeństwo i jakość żywności”

Warsztaty organizowane przez Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców wspólnie z Federacją Konsumentów odbyły się 15 kwietnia w Warszawie i zamknęły cykl spotkań „Fakty i mity o żywności i żywieniu”. Celem warsztatów było zapewnienie mediom dostępu do najbardziej aktualnych, obiektywnych i wiarygodnych informacji na temat żywności, znajdujących potwierdzenie w danych naukowych oraz obowiązujących przepisach prawa żywnościowego. Patronat nad warsztatami objął Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

MAJ

Puchar Głównego Inspektora JHARS w Olimpiadzie dla Dziennikarzy

Dnia 12 maja odbyła się Olimpiada dla Dziennikarzy „Fakty i mity o żywności i żywieniu”. Patronat nad Olimpiadą objął Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS oraz Przemysław Biliński, Główny Inspektor Sanitarny. Olimpiada była podsumowaniem cykli spotkań organizowanych przez Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców wspólnie z Federacją Konsumentów.

Karp zatorski

20 maja karp zatorski został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako chroniona nazwa pochodzenia (rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 485/2011 z 18 maja 2011 r.).

CZERWIEC

Miód drahimski

Dnia 16 czerwca miód drahimski został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako chronione ozna-

czenie geograficzne (rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 568/2011 z dn. 14 czerwca 2011 r.).

Patronat Głównego Inspektora nad konferencją szkoleniową

Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS objął patronat nad konferencją „Urzędowa kontrola żywności a nadzór właścicielski”. Konferencja zorganizowana przez Biuro Promocji Jakości odbyła się w dniach 13–14 czerwca w Warszawie. Spotkanie przeznaczone było dla przedstawicieli producentów, dystrybutorów oraz instytucji nadzoru nad żywnością i wzięło w nim udział około 90 osób.



Narada Kierownictwa Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

W dniach 15–17 czerwca w Krokowej odbyła się kwartalna narada Kierownictwa IJHARS. W naradzie uczestniczyli Kierownictwo Inspekcji, Dyrektorzy Biur Głównego Inspektoratu oraz 16 Wojewódzkich Inspektorów.

W spotkaniu udział wzięli: Kazimierz Plocke, Sekretarz Stanu w MRiRW oraz Michał Owczarczak, Wicewojewoda Pomorski. Minister Kazimierz Plocke mówił między innymi o planach Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi dotyczących Inspekcji JHARS – nowych zadaniach związanych z kontrolą jakości handlowej świeżych ryb. Podkreślił jak ważną rolę



odgrywają urzędowe systemy kontroli jakości żywności w kontekście ostatnich wydarzeń związanych z epidemią bakterii E. coli.

VIII warsztaty dla mediów

Dnia 21 czerwca odbyły się kolejne warsztaty dla mediów, w których uczestniczyli dziennikarze z prasy branżowej. Gospodarzami spotkania byli Andrzej Królikowski, Zastępca Głównego Inspektora JHARS, Artur Siedlarek, Dyrektor Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych. Warsztaty poświęcone były produktom tradycyjnym i regionalnym.

LIPIEC

34. Sesja Komitetu Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO

Dnia 9 lipca w Genewie zakończyła się 34. Sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO), podczas której zapadły istotne dla Polski decyzje.

Polska po raz drugi została nominowana na Koordynatora dla regionu Europy w ramach prac KKŻ FAO/WHO na lata 2011 – 2013. Podejmując się po raz kolejny tak zaszczytnej dla Polski roli, Główny Inspektorat JHARS będzie odpowiedzialny m.in. za organizację 28. Sesji Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Regionu Europy (CCEURO), która wstępnie została zaplanowana na 25 – 28 września 2012 roku.

34. Sesja KKŻ FAO/WHO była pierwszą, podczas której Polska pełniąc zarówno funkcję Prezydencji UE, jak i Koordynatora FAO/WHO dla regionu Europy reprezentowała interesy UE jak i szeroko rozumianego regionu Europy.

Kampania bezpiecznewarzywa.pl

Dnia 22 lipca w Warszawie odbyła się konferencja prasowa inaugurująca kampanię BezpieczneWarzywa.pl.

Spotkanie otworzył minister Marek Sawicki przypominając, że polskie warzywa i owoce są smaczne, zdrowe i bezpieczne. Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, przedstawił wyniki kontroli jakości handlowej świeżych owoców i warzyw.

Przed gmachem Centralnej Biblioteki Rolniczej odbył się happening „Pora na pomidora, czyli jak tu nie kochać polskich warzyw i owoców”. Producenci warzyw i owoców zachęcali do spróbowania pomidorów, ogórków, marchewek.



Patronat Głównego Inspektora JHARS

Dnia 27 lipca w Warszawie odbyła się konferencja „Epidemia E. coli – zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności na globalnym rynku” zorganizowana przez Biuro Promocji Jakości. W spotkaniu uczestniczyło ponad 160 osób.

Stanisław Kowalczyk wziął udział w panelu dyskusyjnym poświęconemu epidemii E. coli.

Artur Siedlarek, Dyrektor Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych przedstawił prezentację „Rolnictwo ekologiczne – zasady wytwarzania żywności ekologicznej”.

Kołocz śląski/kołacz śląski

27 lipca kołocz śląski/kołacz śląski został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako chronione oznaczenie geograficzne (rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 733/2011 z dnia 22 lipca 2011 r.).

SIERPIEŃ

Wizyta delegacji Republiki Mołdawii

W dniach 21–26 sierpnia odbyła się wizyta studyjna przedstawicieli Ministerstwa Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego Republiki Mołdawii w Polsce zorganizowana przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W dniu 24 sierpnia przedstawiciele Głównego Inspektoratu JHARS zaprezentowali zagadnienia związane zakresem i kompetencjami Inspekcji w łańcuchu żywnościowym w Polsce, w tym granicznej kontroli jakości artykułów rolno-spożywczych, zadania obejmujące sprawozdawczość do Komisji Europejskiej dotyczące rynku świeżych owoców i warzyw, oliwy z oliwek, mięsa wołowego i chmielu. Podczas spotkania omówiono także uczestnictwo IJHARS w systemie wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF). Prezentacja prac Ko-

misji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, ze szczególnym uwzględnieniem zasad współpracy Polski z tą organizacją zakończyła blok studyjny dotyczący GIJHARS.

WRZESIEŃ

Polagra Food

W dniach 12–15 września w Poznaniu odbyły się największe targi branży spożywczej – Polagra Food. Targi te to nie tylko przestrzeń wystawiennicza, ale także mnóstwo wydarzeń towarzyszących: konferencje, warsztaty, pokazy, degustacje.

Z inicjatywy Prezydentów Rzeczypospolitej Polskiej i Federacji Rosyjskiej, odbyło się Polsko-Rosyjskie Forum MSP Branży Rolno-Spożywczej. Spotkanie to było okazją do wymiany polskich i rosyjskich doświadczeń dotyczących małej i średniej przedsiębiorczości w sektorze rolno-spożywczym.

Na Forum Głównym Inspektor JHARS przedstawił referat pt. „Znaczenie jakości żywności dla rozwoju MSP w sektorze rolno-spożywczym”.

Konferencja „ZP – nowa metoda klasyfikacji trzody chlewnej”

W dniach 22–23 września w Nałęczowie, odbyła się konferencja zorganizowana przez Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej POLSUS oraz Izbę Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Lublinie. Jako prelegenci na Konferencji wystąpili przedstawiciele Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, Polskiego Związku Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej POLSUS, Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

W spotkaniu udział wzięła Dorota Krzyżanowska, Zastępca Głównego Inspektora JHARS.

Spotkanie przewodniczących komisji ds. rolnictwa parlamentów państw członkowskich UE

W dniach 25–26 września w Senacie RP, w ramach przewodnictwa Polski w Radzie Unii Europejskiej, odbyło się spotkanie przewodniczących komisji ds. rolnictwa parlamentów państw członkowskich UE. Konferencja poświęcona była przyszłości wspólnej polityki rolnej w latach 2014–2020 oraz jakości i bezpieczeństwu żywności w Unii Europejskiej.

W spotkaniu wziął udział Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, z wystąpieniem pt. „Bezpieczeństwo ekonomiczne konsumentów – regulacje prawne i praktyka”.

Warsztaty w Moskwie

W ramach inicjatywy szkoleniowej Unii Europejskiej „Better Training for Safer Food”, w dniach 27–29 września w Moskwie, odbyły się warsztaty na temat Kodeksu Żywnościowego zorganizowane przez Komisję Europejską przy współpracy z Regionalnym Biurem FAO dla Europy. W spotkaniu udział wzięło 39 reprezentantów instytucji rządowych odpowiedzialnych za jakość i bezpieczeństwo żywności z 13 państw regionu Europy (Armenia, Azerbejdżan, Białoruś, Kazachstan, Kirgistan, Łotwa, Litwa, Mołdowa, Tadżykistan, Turcja, Ukraina, Federacja Rosyjska, Uzbekistan).

Przedstawicielem Polski, jako Koordynatora FAO/WHO dla Regionu Europy, była Marzena Chacińska, Dyrektor Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS (Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO dla Polski), która zaprezentowała rolę, znaczenie i działalność Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy.

„Raport o stanie rolnictwa ekologicznego w Polsce w latach 2009–2010”

To już piąta publikacja przygotowana przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych dotycząca rolnictwa ekologicznego. W raporcie znajdują się dane statystyczne w zakresie liczby producentów, powierzchni użytków rolnych i produkcji ekologicznej a także informacje między innymi o: przepisach na rynku krajowym i Unii Europejskiej, systemie nadzoru, kontroli oraz certyfikacji w rolnictwie ekologicznym. Dane statystyczne zostały opracowane i przygotowane w skali kraju, jak i z podziałem na poszczególne województwa.

PAŹDZIERNIK

Konferencja „Znakowanie produktów spożywczych – najnowsze zmiany ustawodawstwa unijnego oraz krajowego i ich skutki dla przedsiębiorców”

Główny Inspektorat JHARS objął honorowy patronat nad konferencją, która odbyła się 5 października w Warszawie. W spotkaniu wzięła udział Dorothea Krzyżanowska – Zastępca Głównego Inspektora JHARS, która przedstawiła wyniki kontroli znakowania artykułów rolno-pożywczych przeprowadzonych w latach 2010–2011.

Konferencję szkoleniową zorganizowała Polska Federacja Producentów Żywności Związek Pracodawców.



Nowa technika badawcza w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Kielcach

Dnia 11 października Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach rozszerzyło akredytację o nową technikę badawczą – PCR (ang. *Polymerase Chain Reaction* – Reakcja łańcuchowa polimerazy) oraz o 5 nowych metod badawczych dotyczących oznaczania GMO.

Spotkanie polskiej Prezydencji z nowym Przewodniczącym Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO

26 października w Brukseli polska Prezydencja gościła w Stałym Przedstawicielstwie RP przy UE nowo wybranego Przewodniczącego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO Pana Sanjay Dave (Indie). Spotkanie zorganizowane przez Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO dla Polski (GIJHARS) przy wsparciu Stałego Przedstawicielstwa było jednym z szeregu wydarzeń roboczej wizyty Przewodniczącego w stolicy Unii Europejskiej i miało na celu przybliżenie zasad prowadzenia prac związanych z Kodeksem Żywnościowym FAO/WHO na szczeblu Unii Europejskiej.

Konferencja Partnerstwa Wschodniego

W dniach 26–28 października w ramach inicjatywy Partnerstwa Wschodniego w Krakowie odbyła się konferencja „Zbliżanie przepisów państw objętych inicjatywą Partnerstwa Wschodniego z prawem UE w zakresie kwestii weterynaryjnych, fitosanitarnych oraz bezpie-



czeństwa i jakości żywności”. Podczas konferencji dyskutowano o perspektywach i zakresie dalszego rozwoju Partnerstwa Wschodniego w obszarze rolnictwa.

Wśród delegacji zagranicznych biorących udział w spotkaniu znaleźli się między innymi minister rolnictwa Rumunii oraz wiceministrowie rolnictwa Armenii, Azerbejdżanu, Czech, Mołdawii i Węgier. Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, przedstawił referat „Prawodawstwo Unii Europejskiej i Polski w zakresie ogólnego oznakowania środków spożywczych”.

LISTOPAD

Europejskie Forum Gospodarcze 2011

W dniach 9–10 listopada odbyła się IV edycja Europejskiego Forum Gospodarczego – Łódzkie 2011, zorganizowana przez województwo łódzkie. W ciągu 2 dni odbyły się 2 sesje plenarne, 7 salonów branżowych, w których uczestniczyło w sumie ponad 750 osób.

Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS wziął udział w dyskusji poświęconej określeniu głównych trendów w żywności i żywieniu w XXI wieku. Perspektywy i kierunki rozwoju GMO w Polsce.

Polskie produkty zarejestrowane w Unii Europejskiej

Jabłka grójeckie

W dniu 5 października jabłka grójeckie zostały zarejestrowane przez Komisję Europejską jako chronione oznaczenie geograficzne (rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 981/2011 z dnia 30 września 2011 r.).

Kabanosy

W dniu 20 października w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej opublikowano rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) wpisujące do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności nazwę „kabanosy” (nr 1044/2011).

Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca /Fasola z Doliny Dunajca

W dniu 25 października fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca została zarejestrowana przez Komisję Europejską jako chroniona nazwa pochodzenia (rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1073/2011 z dnia 20 października 2011 r.).

GRUDZIEŃ

Podsumowanie polskiej Prezydencji w obszarze współpracy z Komisją Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO na Radzie Unii Europejskiej ds. Rolnictwa i Rybołówstwa

W dniach 15–16 grudnia w Brukseli odbyła się ostatnia podczas polskiej Prezydencji Rada Ministrów ds. Rolnictwa i Rybołówstwa.

Na sesji plenarnej zaprezentowane zostały założenia Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybołówstwa oraz założenia reformy Wspólnej Polityki Rolnej.

Ministrowie wysłuchali informacji Prezydencji podsumowującej prace Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO i jej komitetów obradujących w II połowie 2011 r., przygotowanej przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO dla Polski).



Justyna Skiba

COŚ DLA WIELBICIELI ZŁOTEGO TRUNKU, CZYLI JAKOŚĆ HANDLOWA PIWA

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w III kwartale 2011 roku przeprowadziła kontrole w 32 browarach, podczas których sprawdzono jakość handlową piwa w zakresie zgodności z obowiązującymi przepisami oraz deklaracją producenta. Stwierdzono, że 9,4% partii posiadało niewłaściwe parametry fizykochemiczne, natomiast 26,1% partii było nieprawidłowo oznakowanych.

Obecnie na rynku dostępny jest szeroki asortyment piwa w zależności od smaku, barwy, zawartości alkoholu, sposobu produkcji oraz składu, np. piwo pszeniczne, miodowe. Browary dostarczają kupującemu coraz bardziej zróżnicowaną ofertę produktową. Konsumenci natomiast coraz częściej poszukują nowych marek, piw regionalnych, charakteryzujących się różnorodnym smakiem. Na jakość piwa wpływ mają zarówno stosowane surowce, jak również prawidłowo przeprowadzony proces technologiczny i właściwe warunki przechowywania wyrobu gotowego. Dokonując wyboru piwa kierujemy się jego smakiem, zapachem, barwą, nasyceniem dwutlenkiem węgla, zawartością alkoholu. Jednym z elementów oceny piwa jest także ekstrakt brzożki podstawowej. Jest to wodny wyciąg ze słodu i chmielu, który po

dozowaniu drożdży poddawany jest fermentacji. Składa się on głównie z sacharydów, związków białkowych i soli mineralnych. Ilość ekstraktu wpływa na treść piwa, jego profil aromatyczno-smakowy, barwę, a także zawartość alkoholu i dwutlenku węgla.

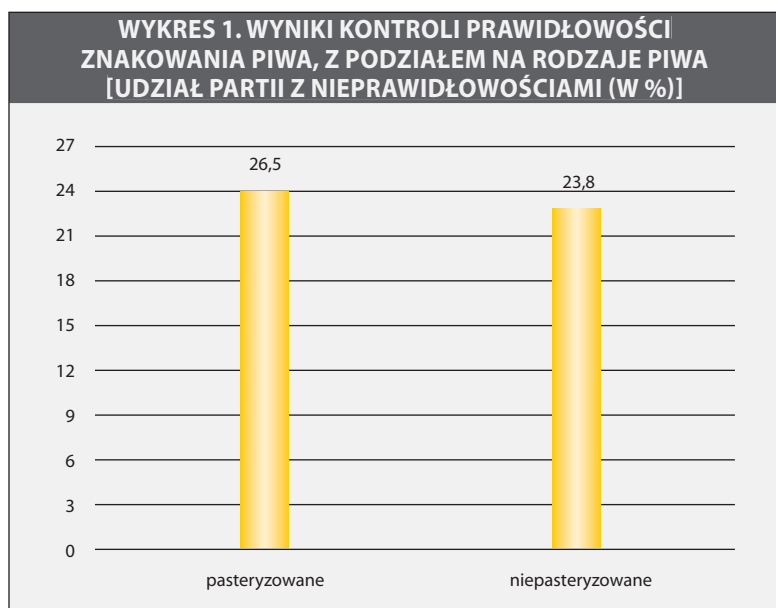
Działania kontrolne

W III kwartale 2011 roku skontrolowano jakość handlową piwa w 32 podmiotach gospodarczych, stanowiących ponad 70% wszystkich przedsiębiorców prowadzących działalność w tym zakresie, zlokalizowanych na terenie 15 województw. W toku kontroli sprawdzono jakość handlową piwa w zakresie zgodności z obowiązującymi przepisami prawa oraz deklaracją producenta, w tym prawidłowość znakowania opakowań.

Przeprowadzona kontrola jakości handlowej piwa wykazała najwięcej niezgodności w zakresie znakowania opakowań. Stwierdzono, że 26,1% skontrolowanych partii piwa było nieprawidłowo oznakowanych. Zakwestionowano znakowanie 26,5% partii piwa pasteryzowanego oraz 23,8% partii piwa niepasteryzowanego (Wykres 1).

Nieprawidłowości w oznakowaniu piwa polegały m.in. na stosowaniu określeń dotyczących metod wytwarzania i produkcji piwa np. „według tradycyjnej sztuki warzenia”, „tradycyjna receptura”, „warzone według tradycyjnej receptury z 1888 roku”, podczas gdy producent nie posiadał dokumentacji potwierdzającej powyższe sformułowania. Producenci umieszczali na etykietach piwa nieprawidłowe informacje o użytych surowcach np. „warzone z najlepszych składników”, „wyprodukowane z naturalnych składników”, „naturalne składniki”, „jak dawniej

WYKRES 1. WYNIKI KONTROLI PRAWIDŁOWOŚCI ZNAKOWANIA PIWA, Z PODZIAŁEM NA RODZAJE PIWA [UDZIAŁ PARTII Z NIEPRAWIDŁOWOŚCIAMI (W %)]



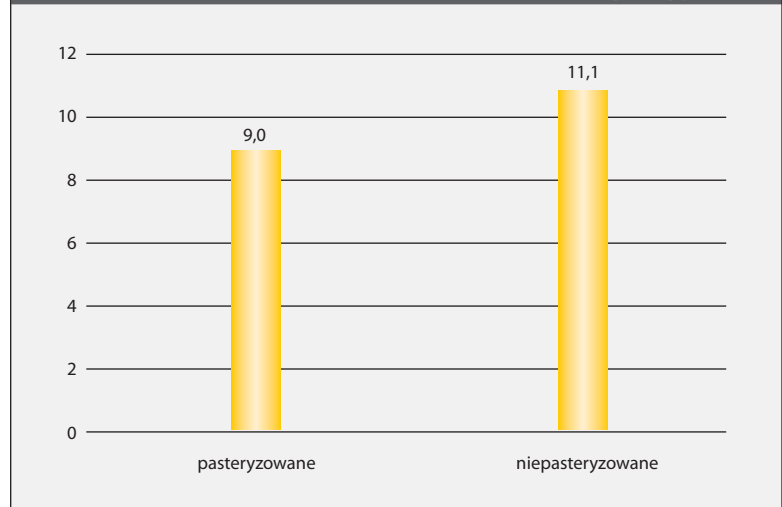
naturalne składniki z ...” podczas gdy do produkcji stosowane były podstawowe składniki jak w przypadku innych piw tego rodzaju. Na opakowaniach piwa stwierdzono stosowanie wyrażeń, np. „Rodem z Polskich Gór”, „złoto bawarskich piwowarów” niezgodnych z faktycznym pochodzeniem produktu.

Ponadto, kontrola IJHARS ujawniła brak na opakowaniach piwa wszystkich niezbędnych informacji, tj.: nazwy zastosowanego procesu obróbki technologicznej – pasteryzacja, mikrofiltracja, a także nazwy wyrobu odpowiadającej nazwie ustalonej dla tego rodzaju środka spożywczego – „Piwo”. Producenci stosowali niewłaściwe określenia w nazwie piwa wskazujące inny niż w rzeczywistości skład produktu np. „żurawinowy”, sugerujące, iż smak pochodzi z owoców użytych do produkcji, podczas gdy smak i zapach wyrobu pochodził wyłącznie od dodanego aromatu.

Mniejszy udział nieprawidłowości stwierdzono w zakresie parametrów fizykochemicznych, które dotyczyły ogółem 9,4% skontrolowanych partii piwa. Niezgodne z deklaracją parametry fizykochemiczne stwierdzono w 11,1% partii piwa niepasteryzowanego, natomiast w przypadku piwa pasteryzowanego – 9,0% partii posiadało niewłaściwe parametry fizykochemiczne (Wykres 2).

Przeprowadzone badania laboratoryjne piwa wykazały zawyżoną lub zaniżoną zawartość ekstraktu brzezki podstawowej, zawyżoną lub zaniżoną zawartość alkoholu etylowego, zawyżoną kwasowość ogólną oraz nieprawidłową barwę. Niewłaściwe cechy organoleptyczne dotyczyły pienistości, klarowności, smaku i zapachu.

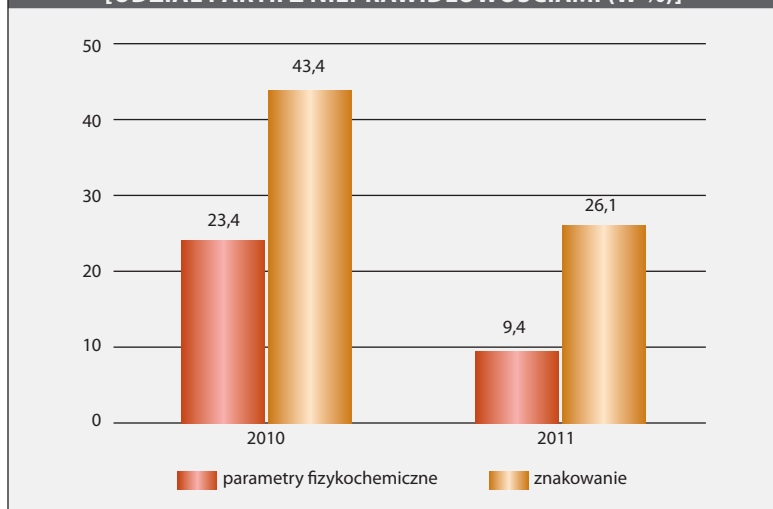
WYKRES 2. WYNIKI KONTROLI PIWA NA PODSTAWIE BADAŃ LABORATORYJNYCH, Z PODZIAŁEM NA RODZAJE PIWA [UDZIAŁ PARTII Z NIEPRAWIDŁOWOŚCIAMI (W %)]



O czym świadczą stwierdzone nieprawidłowości?

- Zawartość alkoholu w piwie zależy od różnych czynników np. czasu fermentacji, temperatury, zdolności fermentacyjnych drożdży. Piwo, które posiada większą zawartość alkoholu, będzie zawierało mniej nieprzefermentowanych składników ekstraktu, i odwrotnie. Zaniżona zawartość alkoholu etylowego może świadczyć o zamierzonym działaniu producenta, w celu wprowadzenia do obrotu piwa o zaniżonej w stosunku do deklarowanej zawartości alkoholu.
- Zaniżona lub zawyżona zawartość ekstraktu brzezki podstawowej może świadczyć o błędach popełnianych podczas procesu technologicznego.
- Nieprawidłowa kwasowość ogólna piwa świadczy o błędach w procesie technologicznym, stosowaniu wody o nieodpowiednim składzie chemicznym, prowadzeniu fermentacji w niewłaściwych warunkach.
- Nieodpowiednie zabarwienie piwa może wynikać z nieprawidłowości w procesie produkcji, a także zastosowania niewłaściwej jakości surowców.
- Odpowiednią klarowność piwa uzyskuje się w wyniku filtracji. Zmętnienia w piwie mogą być jednak spowodowane obecnością mikroorganizmów (np. bakterii kwasu mlekowego), ale również mogą mieć charakter fizykochemiczny np. zmętnienie białkowe, dekstrynowe. Zmętnieniu piwa towarzyszy zwykle niekorzystna zmiana pozostałych cech organoleptycznych.
- Na smak i zapach piwa mają wpływ odpowiednio dobrane surowce. Wytworzenie właściwego bukietu smakowo-zapachowego następuje podczas leżakowania piwa.
- Piwo dobrej jakości posiada gęstą i trwałą pianę. Na pienistość piwa korzystnie wpływają wysokocząsteczkowe białka. Jednak piwo o wyższej zawartości cząsteczek białka jest mniej stabilne – podczas przechowywania zmianie mogą ulec jego parametry fizykochemiczne i klarowność. Zatem niższa pienistość może być związana z zamierzonym działaniem producenta, w celu wydłużenia trwałości piwa.

WYKRES 3. PORÓWNANIE WYNIKÓW KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ PIWA PRZEPROWADZONYCH W LATACH 2010–2011 [UDZIAŁ PARTII Z NIEPRAWIDŁOWOŚCIAMI (W %)]



Wyniki poprzedniej kontroli

Porównując wyniki kontroli jakości handlowej piwa w 2011 r., można zauważyć, iż udział liczby partii niezgodnych z deklaracją producenta w zakresie parametrów fizykochemicznych oraz udział liczby partii piwa niewłaściwie oznakowanych zmalał odpowiednio o 14,0 p.p. i 17,3 p.p. w odniesieniu do roku 2010 (Wykres 3).

Mimo zaobserwowanego w roku 2011 spadku liczby partii piwa o niewłaściwych parametrach fizykochemicznych oraz partii piwa nieprawidłowo oznakowanych, w porównaniu z wynikami z roku 2010, kontrole wskazują, iż producenci piwa nadal nie stosują się do wymagań przepisów prawnych, a także nie prowadzą właściwego nadzoru nad procesem produkcyjnym.

Urszula Wieteska

CO SŁYCHAĆ W BRANŻY MLECZARSKIEJ?

Inspekcja JHARS w 2011 roku skontrolowała 149 zakładów przetwórstwa mlecznego.

W wyniku przeprowadzonych działań kontrolnych stwierdzono, iż 20,5% skontrolowanych partii było niewłaściwie oznakowanych, a 17,7% partii nie spełniało wymagań w zakresie parametrów fizykochemicznych.

Cechy organoleptyczne kwestionowano w przypadku 3,8% partii objętych kontrolą, natomiast 2,0% partii poddanych kontroli posiadało nieprawidłowe cechy mikrobiologiczne¹.

Stojąc na straży interesów konsumentów, w 2011 roku **Inspekcja JHARS**, podobnie jak w latach poprzednich, **skontrolowała przetwory mleczne**, które stanowią ważny składnik diety człowieka i codziennie goszczą na wielu stołach. Działaniami kontrolnymi objęto przede wszystkim produkty **klasy Premium**², czyli wyroby z tzw. „górnego półki”, oferowane do sprzedaży w sieciach ekskluzywnych sklepów.

¹ Skontrolowane cechy mikrobiologiczne dotyczyły mikroflory charakterystycznej.

² Przetwory mleczne klasy Premium – wyroby o jakości handlowej potwierdzonej różnymi znakami jakości, wyróżnieniami, wpisane

Ustalenia IJHARS

Inspekcja JHARS przeprowadziła kontrole³ jakości handlowej przetworów mlecznych na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa oraz deklaracją producenta.

Kontrolę przeprowadzono w 149 zakładach przetwórstwa mlecznego. Łącznie skontrolowano ok. 63% producentów przetworów mlecznych zarejestrowanych w WIJHARS.

Kontroli poddano głównie sery podpuszczkowe, mleczne napoje fermentowane (m.in. jogurty, kefir, maślanki, zsiadłe mleko, mleko acidofilne) oraz ma-

na „Listę produktów tradycyjnych”, prowadzoną przez MRiRW, będące laureatami targów i konkursów, wytwarzane z mleka koziego lub owczego, a także produkowane metodami ekologicznymi.

³ Kontrole zostały przeprowadzone w I i III kwartale 2011 roku.

sło. Po raz pierwszy działaniami kontrolnymi objęto mleczne przetwory kozie i owcze. Ponadto skontrolowano pojedyncze partie mleka, śmietanki i śmietany, bezwodnego tłuszczu mlecznego, masła o zawartości trzech czwartych tłuszczu, tłuszczów mlecznych do smarowania X%, serów twarogowych, serków smakowych, serów solankowych, smażonych, topionych oraz napojów i deserów mlecznych.

W ramach kontroli sprawdzono cechy organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne oraz znakowanie opakowań poszczególnych rodzajów przetworów mlecznych. Wśród cech organoleptycznych oceniano m.in. takie wyróżniki jak: smak, zapach, barwę i konsystencję wyrobu, rozmieszczenie wody w maśle oraz oczkowanie serów.

W zależności od rodzaju produktu i deklaracji producenta, parametry fizykochemiczne objęły oznaczenie m.in. zawartości: tłuszczu, tłuszczu w suchej masie, wody, suchej masy, suchej masy beztłuszczowej, soli, a także obecności tłuszczów obcych i obecności mleka krowiego w mlecznych produktach kozich lub owczych.

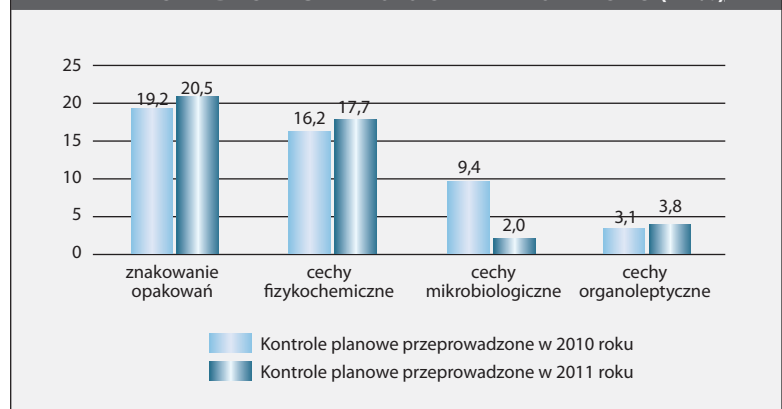
Nieprawidłowości w zakresie **cech organoleptycznych** stwierdzono w przypadku **3,8%** skontrolowanych partii przetworów mlecznych. Dotyczyły one m.in. nieprawidłowego wygniecenia masła, niewłaściwej (jasnopomarańczowej, jasnokremowej z odcieniem szarym zamiast odpowiednio jasnożółtej lub białej) barwy serów podpuszczkowych, nieprawidłowego wyglądu oraz niewłaściwej konsystencji masła (lekką kruchą) i serów podpuszczkowych (pastowatej, mazistej bądź twardej, kruchej), a także nieprawidłowego oczkowania serów oraz niewłaściwego (mączystego, nieswoistego) smaku mlecznych napojów fermentowanych. Parametry organoleptyczne decydują w dużym stopniu o wartości handlowej wyrobu oraz stanowią podstawowe kryterium dokonywania wyboru przez konsumentów.

Niewłaściwe, niezgodne z przepisami lub deklaracją producenta, **parametry fizykochemiczne** posiadało **17,7%** kontrolowanych partii przetworów mlecznych. W ww. zakresie nieprawidłowości polegały m.in. na stwierdzeniu zawyżonej zawartości wody (w serach podpuszczkowych, maśle i mleku), zaniżonej zawartości tłuszczu (w serach podpuszczkowych, maśle oraz śmietanie i śmietance), obecności mleka krowiego w mlecznych przetworach kozich oraz zawyżonej zawartości soli w serach podpuszczkowych. Zwiększenie udziału wody w przetworze mlecznym kosztem tłuszczu mlecznego oraz zastępowanie mleka koziego mlekiem krowim jest nieuczciwą praktyką handlową i świadczy o fałszowaniu produktu.

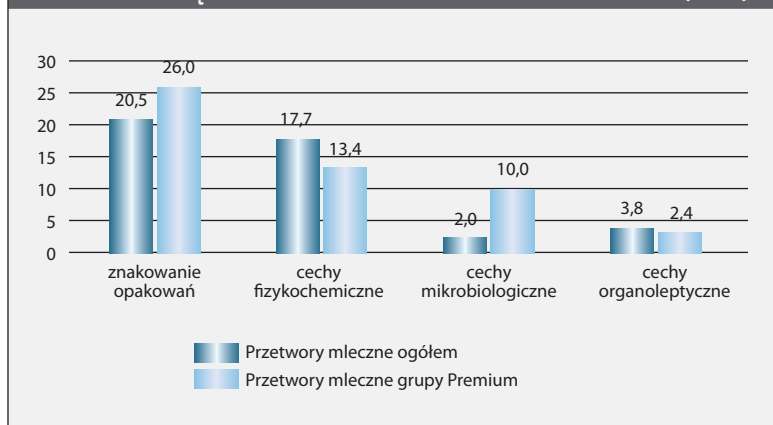
Nieprawidłowe cechy mikrobiologiczne stwierdzono w przypadku **2,0%** skontrolowanych partii przetworów mlecznych. Badania laboratoryjne w zakresie mikroflory charakterystycznej wykazały brak aktywnych drożdży kefirowych oraz zaniżoną liczbę bakterii probiotycznych (*Lactobacillus acidophilus* NCFM) w stosunku do deklaracji producenta.

Podczas przeprowadzonej kontroli ustalono, iż **20,5%** partii przetworów mlecznych było **nieprawidłowo oznakowanych**. Inspektorzy zakwestionowali m.in. użycie nazwy „...z mleka koziego” na produkcie, w którym wykryto obecność mleka krowiego, podanie informacji „tylko 3% tłuszczu” na artykule faktycznie zawierającym ponad 4% tłuszczu, a także umieszczenie na opakowaniu wizerunku składnika, np. papryki, szczypiorku, bazylii, którego nie użyto podczas produkcji wyrobu, czy też znaku „Jakość Tradycja” na opakowaniu masła wyprodukowanego z dodatkiem aromatu naturalnego, którego nie uwzględniono w specyfikacji wyrobu przedłożonej jednostce certyfikującej. Producenci często stosowali zabronione określenia, jak np. „bez dodatku tłuszczów roślinnych”, „Wyprodukowano zgodnie z systemem HACCP”, czy też „produkt naturalny bez środków konserwujących” na wyrobach, do których nie wolno dodawać substancji konserwujących. Ponadto, podczas ubiegłorocznej kontroli odnotowano przypadki bezpodstawnego wydłużania terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości produktu, podawania rozbieżnej z deklaracją klasy jakości bądź warunków przechowywania, jak również nie umieszczania na opakowaniu informacji o ilościowej zawartości składnika występującego w nazwie, np. jagód w jogurcie jagodowym.

WYKRES 1. UDZIAŁ LICZBY PARTII PRZETWORÓW MLECZNYCH O NIEPRAWIDŁOWEJ JAKOŚCI HANDLOWEJ STWIERDZONY PODCZAS KONTROLI PLANOWYCH PRZEPROWADZONYCH W 2010 ORAZ W 2011 ROKU (W %)



WYKRES 2. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANEJ LICZBY PARTII PRZETWORÓW MLECZNYCH OGÓŁEM ORAZ NALEŻĄCYCH DO GRUPY PREMIUM W 2011 ROKU (W %)



Oznakowanie niektórych wyrobów nie zawierało informacji o zastosowanych procesach technologicznych, np. o dojrzewaniu sera lub o funkcji technologicznej użytej substancji dodatkowej, np. chlorku wapnia. A przecież to etykieta stanowi często jedyną informację na temat produktu, na podstawie której konsument dokonuje wyboru. Dlatego też dane, które zawiera powinny być zgodne z prawdą i obowiązującymi przepisami oraz zrozumiałe i czytelne.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami, wojewódzcy inspektorzy JHARS wydali 44 decyzje administracyjne, w tym **40 decyzji nakładających kary pieniężne na łączną kwotę 111 tys. zł.**

Czy coś się zmieniło?

Na podstawie wyników z kontroli, przeprowadzonych w 2010 i w 2011 roku, stwierdzono, że w 2011 roku **jakość handlowa przetworów mlecznych uległa nieznacznemu pogorszeniu (wykres 1)**. Spadek jakości wyniósł odpowiednio: 1,5 p.p. w zakresie cech fizykochemicznych, 1,3 p.p. w zakresie znakowania, natomiast 0,7 p.p. w zakresie cech organoleptycznych. Jednocześnie należy zaznaczyć, iż w 2011 roku **odnotowano spadek liczby podmiotów, w których stwierdzano nieprawidłowości o 10,3 p.p.** (z 61,3% w 2010 roku do 51,0% w 2011 roku).

W czym wyroby klasy Premium okazały się lepsze?

Porównując przetwory mleczne ogółem oraz zaliczane do grupy Premium (wykres 2) stwierdzono, iż **wyroby z mleka grupy Premium posiadały lepsze cechy fizykochemiczne (o 4,3 p.p.) i organoleptyczne (o 1,4 p.p.)**, natomiast były gorzej oznakowane (o 5,5 p.p.).

Agnieszka Sudol

SMACZNE, DOBRE I NASZE

czyli co nieco o jakości handlowej soków i nektarów owocowych, wytwarzanych na terenie kraju

Żyjemy coraz szybciej. Konsumujemy coraz więcej, a przy obecnej promocji zdrowego trybu życia i „bycia fit” można również stwierdzić, że lepiej. Zauważalny jest wzrost zainteresowania produktami mało przetworzonymi, między innymi takimi jak soki owocowe. Wzrost świadomości konsumenckiej powoduje, iż produkty o niskiej jakości są eliminowane z rynku na zasadzie „selekcji naturalnej”.

Analiza wyników ostatniej kontroli w zakresie jakości handlowej soków i nektarów, przeprowadzonej przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w III kwartale 2011 roku, potwierdza powyższą tezę, iż na rynku zostają tylko „najlepsi”.

Celem wspomnianej kontroli było sprawdzenie jakości handlowej soków i nektarów owocowych, w tym przede wszystkim produktów najbardziej powszechnych na rynku, takich jak sok jabłkowy i sok z owoców cytrusowych, nektar jabłkowy i nektar z owoców cytrusowych oraz nektar z czarnej porzeczki.

Kontrola jakości soków i nektarów objęła swym zakresem ocenę cech organoleptycznych, oznaczanie parametrów fizykochemicznych¹ oraz sprawdzenie

¹ Kontrola w zakresie parametrów fizykochemicznych obejmowała (w zależności od rodzaju produktu): gęstość, ekstrakt refraktryczny, ekstrakt ogólny, kwasowość ogólną, kwas cytrynowy, kwas L-jabłkowy, kwas D-jabłkowy, kwas D-izocytrynowy, stosunek kwasu cytrynowego do D-izocytrynowego, liczbę formolową, sacharozę, glukozę, fruktozę, stosunek glukozy do fruktozy, eks-

prawidłowości znakowania na zgodność z obowiązującymi przepisami.

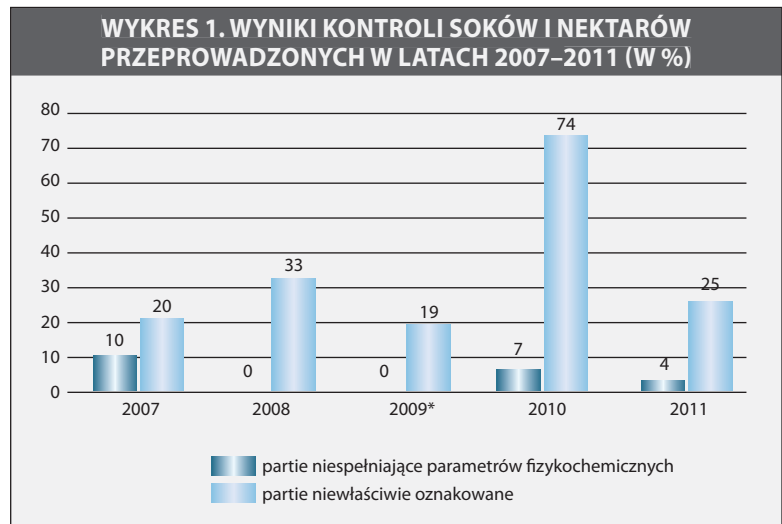
W trakcie kontroli zakwestionowano przede wszystkim sposób oznakowania soków i nektarów. Nieprawidłowe oznakowanie stwierdzono w przypadku 25% skontrolowanych partii. Parametrów fizykochemicznych nie spełniało 4% kontrolowanych partii. Nieprawidłowości te dotyczyły obecności nie deklarowanego przez producenta kwasu cytrynowego w soku jabłkowym oraz dodatku soków pochodzących z innych owoców w nektarze z czarnej porzeczki (np. soku z aronii lub soku jabłkowego).

Odsetek partii, które zakwestionowano ze względu na niespełnienie wymagań fizykochemicznych zmniejszył się na przestrzeni ostatnich lat z 10% do 4%. Można mówić więc o poprawie jakości soków w tym zakresie.

Niezgodne z przepisami znakowanie stwierdzono w przypadku 25% skontrolowanych partii. Nieprawidłowości dotyczyły głównie błędnego określenia charakteru soku lub nektaru, biorąc pod uwagę technologię produkcji, np. przez podanie niezgodnej z przepisami nazwy produktu „sok owocowy wyprodukowany z soku zagęszczonego” zamiast „sok jabłkowy z zagęszczonego soku jabłkowego” oraz wprowadzania konsumenta w błąd poprzez podanie informacji o wdrożeniu systemu zarządzania jakością HACCP, sugerującej tym samym, iż inni producenci tego systemu nie stosują.

Porównując wyniki wspomnianej kontroli z wynikami kontroli przeprowadzonej w 2010 roku można zauważyć duży spadek nieprawidłowości w zakresie znakowania, tj. o 49 p.p. (Wykres 1).

Powodem wystąpienia tak znaczącej różnicy w zakresie zgodności znakowania soków owocowych z obowiązującymi przepisami (porównanie wyników z 2010 roku i z 2011 roku), może być zmiana do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych². Zmiana ta doprecyzowała między innymi przypadki, w jakich należy bezwzględnie określić charakter soku lub nektaru, mając na uwadze technologię produkcji. Zgodnie ze zmianą do rozporządzenia, nazwa soku owocowego wskazana w oznakowaniu powinna jednoznacznie informować konsumenta o charakterze produktu, tj. czy powstał z soku zagęszczonego (np. sok jabłkowy z zagęszczo-



* kontrola przeprowadzona w 2009 roku dotyczyła wyłącznie oznakowania

nego soku jabłkowego), czy jest sokiem wyciśniętym bezpośrednio z owoców (np. sok jabłkowy).

Ponadto, w przypadku soku owocowego otrzymanego z mieszaniny soku owocowego i soku owocowego otrzymanego z soku zagęszczonego oraz nektaru owocowego otrzymanego w całości lub części z jednego lub więcej zagęszczonych soków lub zagęszczonych przecierów w pobliżu nazwy środka spożywczego podać należy odpowiednio informacje: „z soku zagęszczonego (z soków zagęszczonych)”, „częściowo z soku zagęszczonego (z soków zagęszczonych)”, „z zagęszczonego przecieru (przecierów zagęszczonych)”, „częściowo z zagęszczonego przecieru (przecierów zagęszczonych)” – w zależności od stosowanych zagęszczonych składników.

Wspomniane rozporządzenie zmieniające³ przepisy w zakresie znakowania soków i nektarów ogłoszone zostało 25 maja 2010 roku, natomiast w życie weszło od 1 stycznia 2011 roku. Branża przetwórcza miała więc kilka miesięcy na dostosowanie oznakowania swoich produktów do zmienionych przepisów prawnych. I jak potwierdzają wyniki kontroli, całkiem dobrze wywiązała się z tego obowiązku. Ponadto, w związku z niezbędną zmianą opakowań, usunięte zostały także inne nieprawidłowości w zakresie znakowania, kwestionowane przez Inspekcję JHARS w toku wcześniejszych kontroli.

Biorąc pod uwagę wyniki ostatniej kontroli można stwierdzić, iż soki owocowe dostępne na rynku pod kątem jakości doskonale wpisują się w obecną modę na zdrowe odżywianie.

trakt bezcukrowy, pektyny rozpuszczalne w wodzie, popiół, potas, fosfor ogółem, prolinę, D-sorbitol

² (Dz.U. Nr 137, poz. 966, z późn. zm.)

³ (Dz.U. z 2010 roku, Nr 88, poz. 580)

KTO Z TARCZĄ, A KTO NA TARCZY

czyli krótkie podsumowanie wyników kontroli jakości handlowej w latach 2008–2011 cz. I

Przechadzając się między półkami sklepowymi, które w dzisiejszych czasach uginają się od różnego rodzaju produktów spożywczych można usłyszeć takie rozmowy: kiedyś to były czasy, chleb pachnący, skórka chrupiąca, dobrze wypieczony, a teraz to tylko polepszacze, ulepszacze i barwniki. Kiełbasa taka, że aż ślinka ciekła, ale za to szynka w lodówce „nie ciekła”, soki świeżo wyciskane, masło ubijane w masielnicy itd. Magiczne słowo „kiedyś”, opisujące nieokreślony czas doskonałości, która już nie wróci. Kiedyś oznacza świat lepszy, zdrowszy, bo bez tych wszystkich E-dodatków. Współczesna młodzież, cudowne dzieci facebooka i MP4, kojarzą to tajemnicze „kiedyś” prawie z epoką dinozaurów. Natomiast ludzie mogący utożsamić się z bohaterami przeboju Krystyny Prońko *Psalm stojących w kolejce*, z nutką nostalgii wspominają ówczesne zakupy, niejednokrotnie przypominające polowanie. Czy można sobie wyobrazić coś piękniejszego od smętnie wiszącej na haku samotnej szynki pośród butelek z octem? Z pewnością pachniała i wyglądała wybornie.

Nie mnie osądzać duchy przeszłości i szafować wyroki. W dzisiejszych czasach, przy ogromnej różnorodności produktów żywnościowych, każdy może wybrać coś dla siebie zgodnie z własnymi upodobaniami. W poniższym artykule na podstawie wyników kontroli przeprowadzonych przez IJHARS, zostanie porównana jakość handlowa wybranych artykułów żywnościowych na przestrzeni ostatnich czterech lat.

Obszary kontroli

Kontrola jakości handlowej artykułów żywnościowych obejmuje trzy główne obszary: ocenę organoleptyczną, sprawdzenie parametrów fizykochemicznych oraz prawidłowości oznakowania.

Inspekcja IJHARS kontroluje czy artykuły rolno-spożywcze spełniają wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach lub zadeklarowane przez producenta (w przypadku produktów, na które nie ma obowiązkowych przepisów, np. wędliny). Wśród kontrolowanego przez IJHARS asortymentu

w ciągu ostatnich czterech lat znalazły się, m.in.: wędliny, przetwory mleczne i rybne, pieczywo, jaja, przetwory owocowo-warzywne, soki i nektary, wyroby garmazeryjne, przetwory zbożowe, oliwa z oliwek, napoje bezalkoholowe, herbaty i herbatki, fermentowane napoje winiarskie oraz świeże owoce i warzywa.

Sumaryczne wyniki kontroli

W latach 2008–2011 najczęściej stwierdzanych nieprawidłowości dotyczyło oznakowania opakowań jednostkowych. Odpowiednio od 2008 r. – 35,0%, 35,1%, 32,5% i w roku ubiegłym 27,7% skontrolowanych partii było niewłaściwie oznakowanych.

Niezgodność parametrów fizykochemicznych z przepisami oraz deklaracją producenta w roku 2011 stwierdzono odnośnie 15,0% skontrolowanych partii wyrobów. Cztery lata wcześniej, tj. w 2008 r. parametry fizykochemiczne zakwestionowano w przypadku 9,4% kontrolowanych partii. Natomiast w latach 2009–2010 nieprawidłowości w powyższym zakresie wykazano w ok. 14,0% partii.

Fakt wdrożenia w ubiegłym roku badań laboratoryjnych przetworów z mleka owczego i koziego oraz w drugim półroczu 2010 r. badań laboratoryjnych mających na celu identyfikację surowców mięsnych techniką PCR w celu wykrycia ewentualnego fałszowania wspomnianych wyrobów mlekiem krowim lub niedeklarowanym rodzajem mięsa, mógł spowodować wzrost odsetka partii, w których wyniki analiz laboratoryjnych były niezgodne z przepisami i deklaracją producenta o 5,4 p.p. w porównaniu do 2008 roku.

Wyniki kontroli w zakresie cech organoleptycznych produktów żywnościowych pokazały, że od 2008 r. ok. 2,0% partii nie odpowiadało deklaracji producenta w tym zakresie.

Które produkty wypadły najgorzej?

Przetwory z mięsa czerwonego, rybne, mleczne i owocowo-warzywne były kontrolowane przez IJHARS w latach 2008–2011 w zakresie wszystkich aspektów jakości handlowej.

Przetwory z mięsa czerwonego

W zależności od rodzaju deklaracji, podczas badań laboratoryjnych przetworów z mięsa czerwonego wykonano oznaczenie zawartości: białka, wody, tłuszczu, soli i skrobi lub innych wielocukrów.

Wykonywane od 2010 r. badania laboratoryjne obejmowały również identyfikację surowców mięsnych techniką PCR, w celu stwierdzenia ewentualnego fałszowania wędlin niedeklarowanym rodzajem mięsa. Analizy przeprowadzone w 2011 r. wykazały w wyrobach gotowych, deklarowanych jako wieprzowe, obecność mięsa drobiowego nawet na poziomie do 63,8% i mięsa wołowego do 57,8%, o których producent nie umieścił informacji na etykiecie.

Udział partii przetworów z mięsa czerwonego niewłaściwie oznakowanych od 2008 r. do chwili obecnej utrzymuje się na poziomie od 35,2% w 2011 r. do 41,0% w 2008 r. (Wykres 1).

Kontrole przeprowadzane w powyższym zakresie zawsze obejmowały różnorodny wyrob: od parówek do produktów surowych długo dojrzewających, paszety, kielbasy grillowe i konserwy. Co roku na rynku pojawiają się nowe produkty, a producenci prześcigają się w pomysłach na uatrakcyjnienie wyrobów. Jak pokazują wyniki kontroli nie zawsze ciekawy zamysł idzie w parze w wysoką jakością produktu.

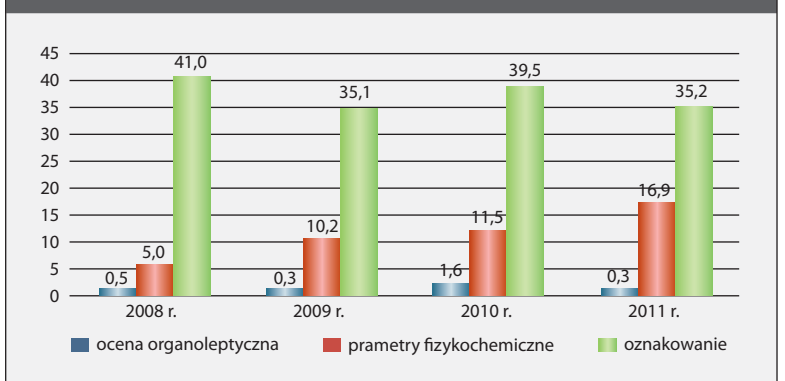
Na podstawie danych przedstawionych na wykresie 1 można zauważyć wzrost liczby partii, które nie spełniały deklaracji producenta w zakresie parametrów fizykochemicznych (w 2011 r. więcej o 11,9 p.p. w porównaniu do 2008 r.).

Przetwory mleczne

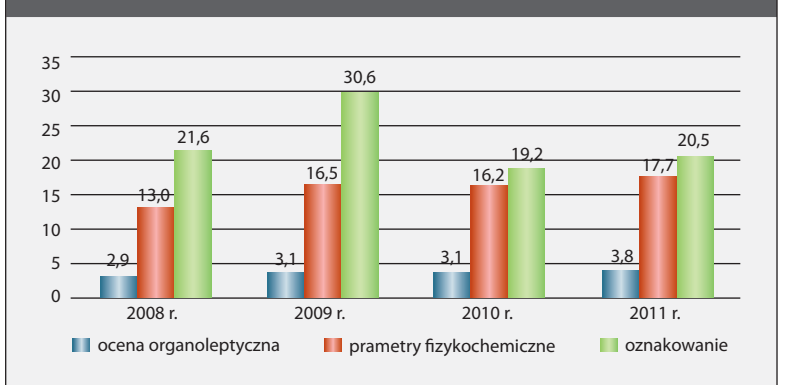
Analizując wyniki w zakresie jakości przetworów mlecznych można zauważyć, że największy odsetek liczby partii z nieprawidłowościami stanowią te niewłaściwie oznakowane: od 19,2% partii w 2010 r. do 30,6% partii w 2009 r. (wykres 2).

Wysoki procent liczby partii, w których zakwestionowano sposób oznakowania w 2009 r. może być wynikiem czterokrotnej kontroli w całym kraju szerokiej gamy asortymentowej przetworów mlecznych. Skontrolowano wtedy jakość handlową mleka, tłuszczów mlecznych, mlecznych napojów fermentowanych, śmietany i śmietanki, serów twarogowych, podpuszczkowych i topionych oraz serków smakowych. W przypadku parametrów fizykochemicznych w branży mleczarskiej można zauważyć, że udział partii ze stwierdzonymi nieprawidłowościami utrzymuje się od 2009 r. na zbliżonym poziomie, tj. ok. 17%. Mniej partii, w których zakwestionowano pa-

WYKRES 1. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANEJ LICZBY PARTII PRZETWORÓW Z MIĘSA CZERWONEGO W LATACH 2008–2011 (W %)



WYKRES 2. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANEJ LICZBY PARTII PRZETWORÓW MLECZNYCH W LATACH 2008–2011 (W %)



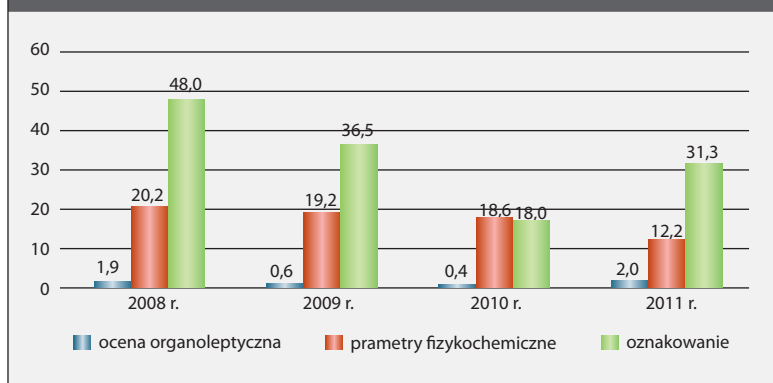
rametry fizykochemiczne odnotowano podczas kontroli w 2008 r. – 13,0%.

Przetwory rybne

W przypadku jakości handlowej przetworów rybnych najlepsze wyniki odnotowano w 2010 r., tj. 0,4% partii zakwestionowanych podczas oceny cech organoleptycznych, 18,6% partii zakwestionowanych z powodu parametrów fizykochemicznych i 18,0% nieprawidłowo oznakowanych. W latach 2008–2009 odsetek liczby partii z nieprawidłowościami w zakresie parametrów fizykochemicznych kształtował się na zbliżonym poziomie, tj. odpowiednio w 2008 r. – 20,2%, w 2009 r. – 19,2%. W 2011 r. stwierdzono niezgodność z deklaracją odnośnie 12,2% skontrolowanych partii. Przedmiotowa kontrola objęła produkty rybne zaliczane do grupy Premium, tj. posiadające nagrody, znaki jakości itp. Cieszy więc fakt, że producenci wyrobów wyróżnionych, dołożyli starań w spełnieniu własnych deklaracji (Wykres 3).

Niestety nie można tego powiedzieć o prawidłowości oznakowania opakowań jednostkowych przetworów rybnych. Prawie 1/3 wyrobów Premium w 2011 r. nie

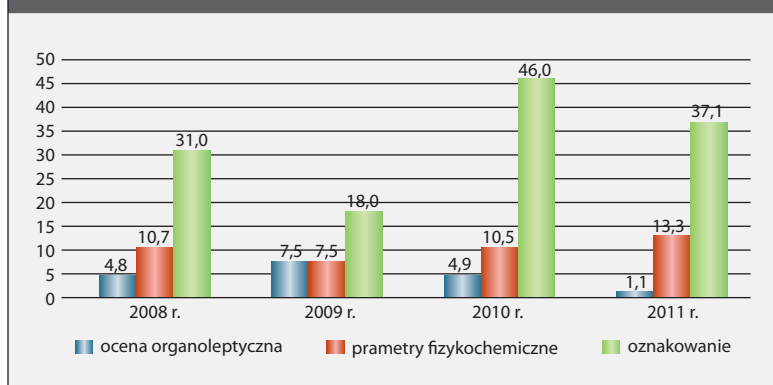
WYKRES 3. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANEJ LICZBY PARTII PRZETWORÓW RYBNYCH W LATACH 2008–2011 (W %)



była oznakowana zgodnie z obowiązującymi przepisami. W latach 2008–2009 odsetek partii, co do których wniesiono zastrzeżenia do oznakowania wynosił odpowiednio 48,0% i 36,5%.

Zaskoczeniem może być wynik w tym zakresie w 2010 r. – tylko 18,0% liczby skontrolowanych partii było nieprawidłowo oznakowanych. Jednak w danym roku spośród kontrolowanego asortymentu dużą część stanowiły produkty przetworzone w mniejszym stopniu tak jak ryby wędzone czy mrożone. Można przypuszczać, że wyroby rybne wytworzone bez dodatku warzyw, zalewy, sosu i przypraw, które należy zgodnie z zasadami znakowania umieścić na etykiecie, będą wykazywały mniejszy procent nieprawidłowości w zakresie znakowania.

WYKRES 4. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANEJ LICZBY PARTII PRZETWORÓW OWOCOWO-WARZYWNYCH W LATACH 2008–2011 (W %)

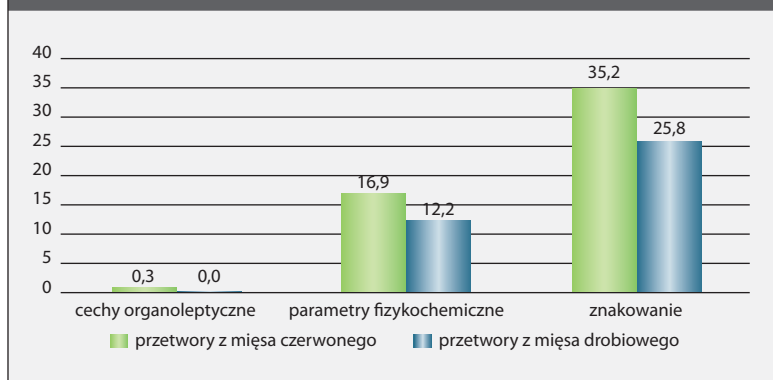


Przetwory owocowo-warzywne

Podobną sytuację, jak odnośnie przetworów rybnych, można zaobserwować w przypadku przetworów owocowo-warzywnych. Wyniki kontroli przeprowadzonej w 2009 r. wykazały nieprawidłowe oznakowanie odnośnie 18,0% ogółu partii. Wyrobami priorytetowymi podczas wspomnianej kontroli były mrożonki owocowe i warzywne. W tej sytuacji również prawdopodobne jest, że produkty mrożone, nie poddane złożonemu procesowi technologicznemu, wykazują mniej nieprawidłowości w zakresie oznakowania, niż np. mieszanki owocowo-warzywne marynowane lub konserwowane. Jednocześnie odnośnie tych samych wyrobów stwierdzono 7,5% partii niezgodnych z deklaracją producenta w zakresie parametrów fizykochemicznych. Dla porównania w 2010 r. poddano kontroli przetwory marynowane i sałatki.

Procent kwestionowanych partii w zakresie oznakowania wyniósł 46,0%, a niezgodności z deklarowanymi parametrami wykazało 10,5% skontrolowanych wyrobów (wykres 4).

WYKRES 5. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANEJ LICZBY PARTII PRZETWORÓW MIĘSNYCH W 2011 ROKU (W %)



Wędliny wieprzowe czy może drobiowe?

Porównując wyniki kontroli przeprowadzonych w 2011 roku w zakresie jakości handlowej przetworów mięsnych można zauważyć, że wyroby wyprodukowane z mięsa drobiowego są lepiej oznakowane, wykazują mniejszy procent partii niespełniających deklaracji producenta pod kątem parametrów fizykochemicznych. Przeprowadzona ocena cech organoleptycznych nie wykazała nieprawidłowości w produktach drobiowych (wykres 5).

PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE W 2011 ROKU

Małgorzata
Ślusarczyk

Począwszy od 2007 r. i pierwszej polskiej chronionej nazwy pochodzenia, do końca 2011 r. Polska zarejestrowała 32 nazwy produktów rolnych i środków spożywczych w unijnym systemie chronionych nazw pochodzenia (ChNP), chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) i gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS).

W 2011 r. producenci 18 z tych produktów złożyli wnioski o dokonanie kontroli, które zakończyły się wydaniem łącznie 226 świadectw jakości lub certyfikatów zgodności, uprawniających do wprowadzenia tych produktów do obrotu oznakowanych zarejestrowanymi nazwami. Wojewódzcy inspektorzy w 2011 r. wydali 168 świadectw jakości potwierdzających zgodności procesu produkcji ze specyfikacją, czyli o 5 więcej niż w 2010 r. Jednostki certyfikujące wydały łącznie 58 certyfikatów zgodności, o 3 więcej niż w 2010 r. Najwięcej świadectw jakości otrzymali producenci rogalą świętomarcińskiego (102), za nimi, na drugim miejscu plasują się producenci wiśni nadwiślanki (31) oraz truskawki kaszubskiej (21). Po raz pierwszy został skontrolowany proces produkcji pięciu produktów tj. jabłek łąckich, chleba prądnickiego, podkarpackiego miodu spadziowego, kołacza śląskiego i miodu drahimskiego.

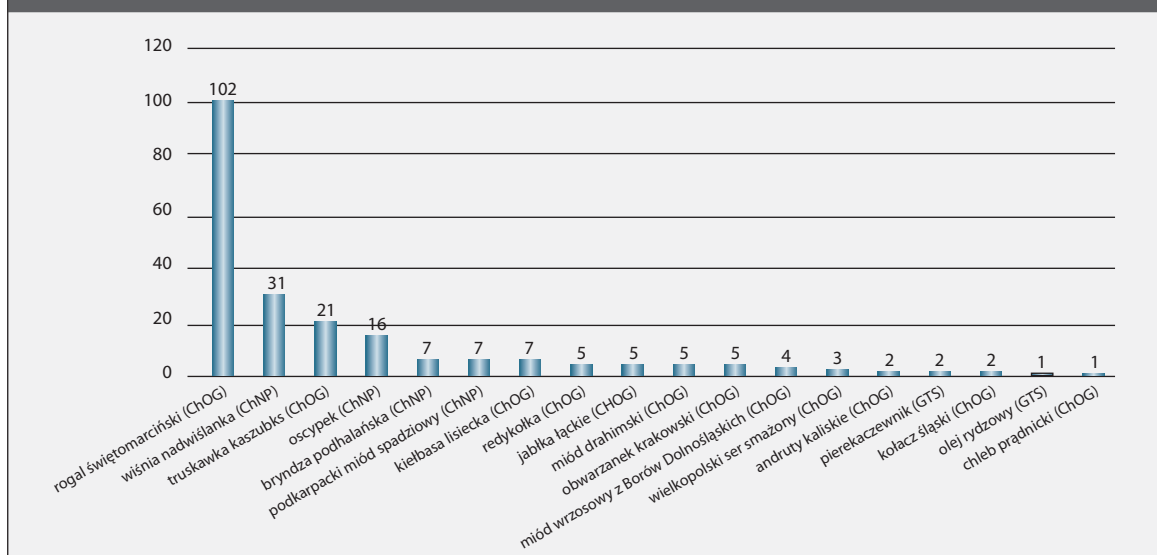
W 2011 r. Polska stała się liderem pod względem liczby zarejestrowanych nazw wśród krajów, które 1 maja 2004 r. przystąpiły do UE.

Polska przesłała do Komisji Europejskiej łącznie 36 wniosków o rejestrację nazw jako ChNP, ChOG lub GTS, z czego 34 nazwy zostały już zarejestrowane (wg stanu na dzień 10.02.2012 r.), co stanowi 3% wszystkich zarejestrowanych nazw. W systemie zarejestrowano 1081 nazw, a pierwszą trójkę posiadającą w sumie ponad połowę zarejestrowanych nazw, stanowią Włochy, Francja i Hiszpania.

W ubiegłym roku do zarejestrowanych nazw dołączyły kolejne nazwy pochodzące z krajów spoza UE. Na mocy porozumienia pomiędzy Unią Europejską a Chińską Republiką Ludową zarejestrowano 6 chińskich nazw, a w kolejce czekają kolejne cztery. Zarejestrowano również herbatę z Indii – Darjeeling.

Wykaz nazw zarejestrowanych jako ChNP, ChOG lub GTS: <http://www.ijhar-s.gov.pl/produkty-regionalne-i-tradycyjne.html>

WYKRES 1. LICZBA ŚWIADECTW JAKOŚCI I CERTYFIKATÓW ZGODNOŚCI WYDANYCH W 2011 ROKU



Małgorzata
Waszewska

ROLNICTWO EKOLOGICZNE W POLSCE W 2011 ROKU

W 2011 r., podobnie jak w latach 2004–2010, odnotowano wzrost liczby producentów ekologicznych*. W porównaniu do 2010 r., liczba producentów ekologicznych w Polsce wzrosła o ok. 14% i wyniosła 23 860, w tym 23 431 ekologicznych producentów rolnych oraz 267 przetwórci ekologicznych. W 2011 roku najwięcej producentów ekologicznych prowadziło działalność w województwach: zachodniopomorskim (2392), warmińsko-mazurskim (2288) oraz podlaskim (2452).

Podobnie jak liczba producentów wzrosła także powierzchnia użytków rolnych uprawianych ekolo-

gicznymi metodami produkcji, przy czym wzrost ten wyniósł ok. 10%. W 2011 r. powierzchnia użytków rolnych uprawianych ekologicznymi metodami produkcji wynosiła 573 687,09 ha, z czego 357 251,09 ha stanowiła powierzchnia ekologicznych użytków rolnych po zakończonym okresie konwersji, a 216 436,0 ha powierzchnia ekologicznych użytków rolnych w okresie konwersji. W 2011 r. największa powierzchnia ekologicznych użytków rolnych (łącznie) była w województwach: zachodniopomorskim (119 349,65 ha), warmińsko-mazurskim (109 195,17) oraz podlaskim (48 884,93 ha).

TABELA 1. ZMIANA LICZBY PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH W POLSCE, W LATACH 2005–2010 (ROK POPRZEDNI = 100%)

Producenci ekologiczni		Producenci rolni		Przetwórci ekologiczni	
Rok	Zmiana w %	Rok	Zmiana w %	Rok	Zmiana w %
2005	91,0	2005	93,8	2005	80,0
2006	28,0	2006	27,9	2006	71,7
2007	31,8	2007	29,2	2007	21,2
2008	25,5	2008	25,5	2008	14,6
2009	14,6	2009	14,7	2009	17,4
2010	20,3	2010	20,4	2010	5,8
2011	13,9	2011	13,8	2011	-8,9

TABELA 2. POWIERZCHNIA EKOLOGICZNYCH UŻYTKÓW ROLNYCH W POLSCE W 2011 ROKU

Województwo	Powierzchnia ekologicznych użytków rolnych po zakończeniu okresu konwersji [ha]	Powierzchnia ekologicznych użytków rolnych będąca w trakcie okresu konwersji [ha]	Łączna powierzchnia ekologicznych użytków rolnych [ha]
dolnośląskie	26 644,57	13 597,83	40 242,40
kujawsko-pomorskie	6 207,29	1 585,96	7 793,25
lubelskie	23 957,04	9 759,42	33 716,46
lubuskie	27 489,64	18 676,34	46 165,98
łódzkie	4 268,05	2 980,70	7 248,75
małopolskie	14 679,04	1 836,76	16 515,80
mazowieckie	19 816,05	11 252,40	31 068,45
opolskie	1 232,43	1 169,04	2 401,47
podkarpackie	27 229,82	5 865,69	33 095,51
podlaskie	27 576,88	21 308,05	48 884,93
pomorskie	16 377,08	10 954,33	27 331,41
śląskie	2 498,72	1 550,92	4 049,64
świętokrzyskie	10 802,76	2 885,59	13 688,35
warmińsko-mazurskie	56 051,08	53 144,09	109 195,17
wielkopolskie	21 039,71	11 900,16	32 939,87
zachodniopomorskie	71 380,93	47 968,72	119 349,65
Razem	357 251,09	216 436,00	573 687,09

W 2011 r. w Polsce działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego prowadziło także (Tabela 3):

- 203 producentów prowadzących działalność w zakresie wprowadzania na rynek produktów ekologicznych (z wyłączeniem importowanych z państw trzecich);
- 16 producentów prowadzących działalność w zakresie wprowadzania na rynek produktów ekologicznych importowanych z państw trzecich;
- 17 producentów prowadzących działalność jako dostawcy kwalifikowanego materiału siewnego i wegetatywnego materiału rozmnożeniowego;
- 17 producentów prowadzących działalność w zakresie pszczelarstwa;
- 40 producentów prowadzących działalność w zakresie zbierania roślin dziko rosnących i ich części, rosnących w sposób naturalny na obszarach naturalnych, w lasach i na obszarach rolniczych;
- 2 producentów prowadzących działalność w zakresie akwakultury i/lub wodorostów morskich.

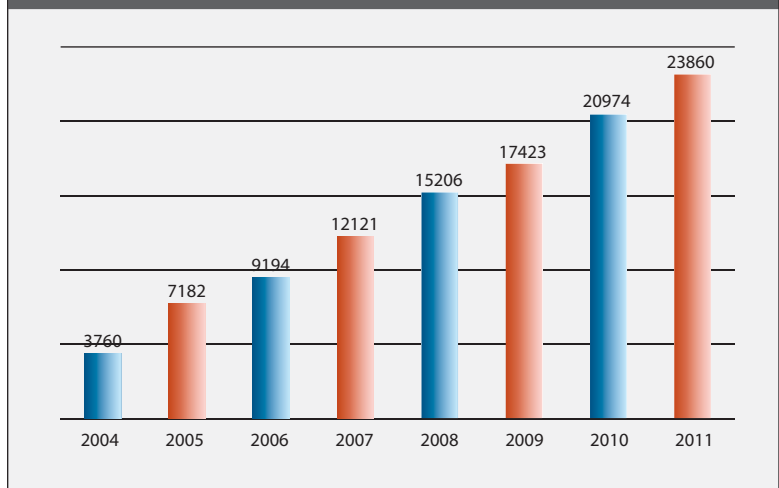
W każdej kategorii działalności w 2011 r. odnotowano wzrost liczby producentów w porównaniu do roku 2010 r., z wyjątkiem liczby przetwórci ekologicznych, gdzie odnotowano spadek o ok. 9%.

Jednostki certyfikujące:

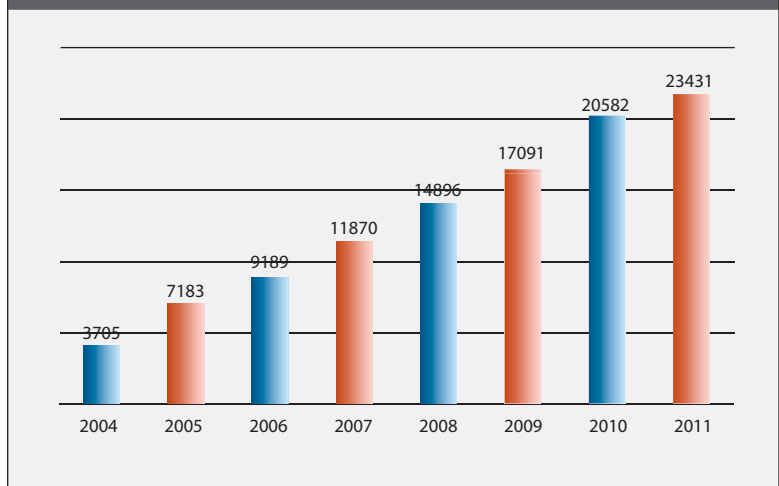
W 2011 r. na terenie Polski działało 10 jednostek certyfikujących posiadających upoważnienie MRiRW do przeprowadzania kontroli oraz wydawania i cofania certyfikatów w zakresie rolnictwa ekologicznego. Wykaz jednostek certyfikujących jest dostępny na stronie MRiRW pod adresem: www.bip.minrol.gov.pl



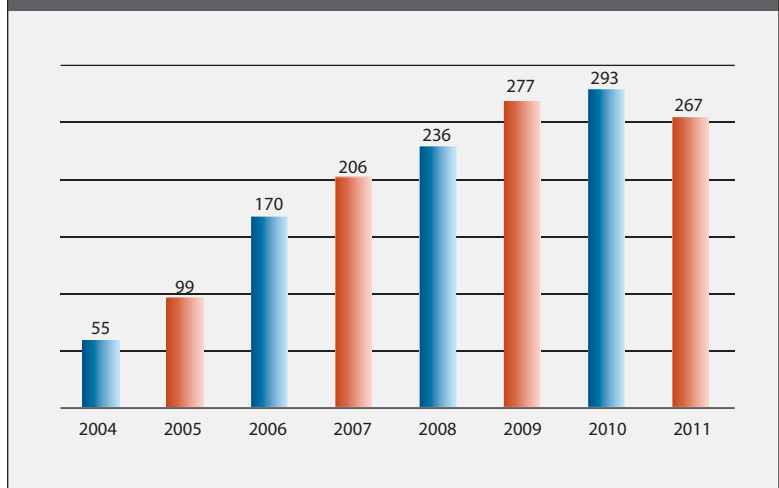
WYKRES 1. LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH W POLSCE, W LATACH 2004–2011



WYKRES 2. LICZBA EKOLOGICZNYCH PRODUCENTÓW ROLNYCH W POLSCE W LATACH 2004–2011



WYKRES 3. LICZBA PRZETWÓRCI EKOLOGICZNYCH W POLSCE W LATACH 2004–2011



Karolina Zakrzewska

SZLAKIEM POLSKICH PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH – CZ. I MAŁOPOLSKA

Głównym celem podróży wielu turystów na całym świecie przestały być zabytki czy krajobrazy. Wyroby kulinarne stały się nie tyle dodatkiem do ich wypraw, a celem samym w sobie.

Turystyka kulinarna stała się modna, a wielu ludzi uważa, że jest najlepszą formą poznawania kultury, historii czy lokalnych zwyczajów.

Turystyka kulinarna

W wielu krajach europejskich, szczególnie tych z basenu Morza Śródziemnego turystyka kulinarna stanowi poważną, dochodową gałąź turystyki. Przewodzi tu przede wszystkim Francja, gdzie od dawna możemy podróżować szlakami m.in. sera, wina, oliwy czy szampana. Drugim krajem kojarzonym z wyśmienitym jedzeniem, odwiedzanym przez rzesze turystów, często głównie z powodów kulinarnych, są Włochy. Praktycznie każdy region tych państw może poszczycić się oryginalną kuchnią, a bogata oferta kulinarna stanowi dodatkowo magnes przyciągający turystów. Oba kraje, Francja i Włochy, mogą również pochwalić się największą liczbą produktów, których nazwy zostały zarejestrowane w unijnym systemie chronionych nazw pochodzenia (ChNP) i chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS).

Polskę także warto poznać od kulinarnej strony. Dysponujemy przecież ogromnym kulinarnym dziedzictwem i możemy pochwalić się wieloma smakowitymi produktami i potrawami. Ostatnie kilkanaście lat to rozkwit gastronomii opartej na regionalnych i tradycyjnych przepisach. W całym kraju nadal można obserwować wzrastającą liczbę karczm, czy restauracji stylizowanych na staropolskie. Rośnie również produkcja żywności tradycyjnej i regionalnej, wytwarzanej w gospodarstwach rolnych lub niewielkich przetwórnich lokalnych. Wiele samorządów dostrzegło możliwość doskonałej promocji za pomocą produktów regionalnych i tradycyjnych, przyciągających turystów do mniej znanych miejsc w całej Polsce. Jednym z narzędzi takiej promocji są liczne imprezy o tematyce kulinarnej, których głównymi bohaterami są właśnie wyroby regionalne. Tworzone są również kulinarne szlaki turystyczne,

uwzględniające miejsca produkcji lokalnych wyrobów. Planując wypadki weekendowe i wakacyjne warto więc pomyśleć, aby zjechać nieco z najbardziej utartych szlaków turystycznych i odwiedzić miejsca ciekawe kulinarnie. Tym bardziej, że często są to jednocześnie miejsca wartościowe turystycznie i urokliwe przyrodniczo.

Artykuł ten jest pierwszym z cyklu poświęconych możliwościom podróżowania szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych. Przybliżymy miejsca, w których wytwarza się polskie produkty posiadające nazwy zarejestrowane jako ChNP oraz ChOG, a także GTS.

Małopolska liderem

Kulinarną wędrówkę rozpoczynamy od Małopolski. Samorządy województwa małopolskiego przywiązują dużą wagę do kulinarnej promocji regionu. Stąd powstało kilka szlaków tematycznych, m.in. Szlak Oscypkowy czy Małopolski Szlak Owocowy. Małopolska to również region, który przewodzi w liczbie produktów, których nazwy zostały wpisane do unijnych rejestrów ChNP i ChOG oraz GTS. W chwili obecnej w unijnym rejestrze znajdują się 34 nazwy polskich produktów, z czego 10 pochodzi z województwa małopolskiego.

Podhale – sery owcze w roli głównej

Kulinarną podróż po Małopolsce rozpoczynamy od serów owczych czyli *oscypka*, *bryndzy podhalańskiej* i *redykołki*. *Oscypek* stał się symbolem polskich produktów regionalnych i na jego przykładzie warto przypomnieć o problemie jakim wciąż jest oryginalność produktów, których nazwy zostały zarejestrowane i są tym samym prawnie chronione. Na rynku

Produkty regionalne i tradycyjne zarejestrowane i chronione w Unii Europejskiej z rejonu Małopolski

- bryndza podhalańska (ChNP)
- oscypek (ChNP)
- redykołka (ChNP)
- fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca (ChNP)
- karp zatorski (ChNP)
- chleb prądnicki (ChOG)
- jabłka łąckie (ChOG)
- kiełbasa lisiecka (ChOG)
- obwarzanek krakowski (ChOG)
- suska sechłońska (ChOG)

nadal można znaleźć nieoryginalne produkty, a duża ich podaż świadczy, niestety, o niewielkiej wiedzy konsumentów o tym, jak powinny wyglądać, z czego powinny być wytworzone i skąd pochodzić produkty, których nazwy zostały wpisane do unijnego rejestru. Dlatego podczas kulinarnych podróży szukajmy produktów oryginalnych, posiadających stosowne świadectwa lub certyfikaty świadczące o tym, że są produkowane zgodnie ze specyfikacją.

Oscypek, bryndza podhalańska i redykołka – sery, które powstają przede wszystkim z mleka owczego (nie mniej niż 60% mleka użytego do produkcji sera) – mogą być wytwarzane na terenach dwóch województw: małopolskiego i śląskiego, przy czym kojarzą się nam głównie z Tatrami i Podhalem. Jednak podążając w poszukiwaniu bacołek, w których produkowane są te specyficzne sery z mleka owczego możemy odwiedzić również malownicze Pieniny i dalej na wschód okolice Piwnicznej, Muszyny i Krynicy, a także na zachód od Tatr – Beskid Żywiecki i Śląski.

Mleko do produkcji *oscypka, bryndzy podhalańskiej i redykołki* uzyskiwane jest od Polskiej Owcy Górskiej. Rasa ta jest uszlachetnionym typem prymitywnych owiec „cakli”, występujących w Karpatach Wschodnich i Bałkanach i jest ściśle związana z historią oraz tradycją Podhala. Jeżeli do produkcji *oscypka, bryndzy podhalańskiej czy redykołki* wykorzystywane jest mleko krowie może ono pochodzić jedynie od krów rasy Polskiej Krowy Czerwonej – najstarszej polskiej rasy bydła.

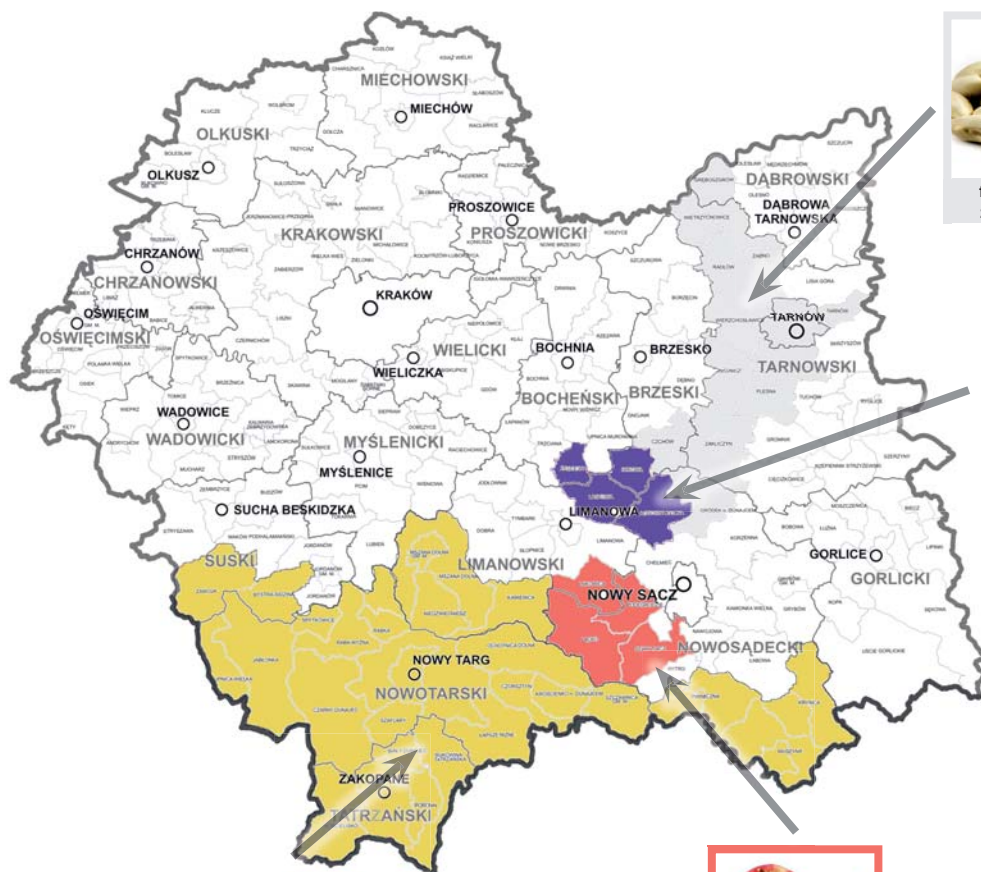
Oscypek – stary wyrób pasterzy wołoskich, wypasających owce na polanach górskich – przywędrował na Podhale razem z całą kulturą wołoską, organizacją wypasów, sposobem prowadzenia bacołki i przerabiania mleka. Pierwsze wzmianki o produkcji serów na Podhalu i przyległych terenach spotyka się przy lokacji wsi Ochotnicy w Gorcach w 1416 r. Pierwszy dokładny opis jak mają być wyrabiane sery w szałasach pochodzi z instruktażu państwa ślemieńskiego z 1748 r.

Przy okazji serów owczych warto też wspomnieć o innych wyrobach mleczarskich z woj. małopolskiego wpisanych na listę produktów tradycyjnych. Są to bundz – kolejny ser z mleka owczego, żentycza – serwatka powstająca przy wyrobie tradycyjnych serów oraz gołka – ser wędzony z mleka krowiego. Na uwagę zasługuje też inny produkt silnie związany z Podhalem – jagnięcina podhalańska – znajdująca się na liście produktów tradycyjnych. Nazwa jagnięcina podhalańska oczekuje również na rejestrację w unijnym rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych.

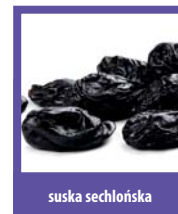
Kotlina Łącka – owocowe królestwo

Następny etap kulinarniej wędrówki po Małopolsce stanowią tereny na północ od Pienin, wchodzące w skład małopolskiego szlaku owocowego. W gminach Łącko, Łukowica, Podegrodzie i Stary Sącz na terenie Kotliny Łąckiej produkowane są *jabłka łąckie*. Ze względu na górzyście ukształtowanie terenu, klimat w wyznaczonym obszarze jest łagodny i sprzyja produkcji roślinnej, a w szczególności tworzy dobre warunki dla rozwoju sadownictwa. Duże sady jabłoniowe istniały na tych terenach już w XVII i XVIII w. Renoma *jabłek łąckich* ukształtowała się w oparciu o długoletnią tradycję ich produkcji, o czym świadczy fakt, że już w XIII w. z sadów w okolicy Łącka wywożono śliwy i jabłka do Gdańska.

Od 1947 r. corocznie w maju organizowane jest Święto Kwitnącej Jabłoni, które cieszy się niesłabnącą popularnością wśród mieszkańców i licznie przybywających na to święto turystów. Odwiedzając Łąck nie można zapomnieć o najslynniejszym wyrobie z tych okolic, a mianowicie śliwowicy łąckiej – mocnym trunku, który został wpisany na listę produktów tradycyjnych. Z tradycją i sposobem wyrobu tego oryginalnego napoju alkoholowego można zapoznać się



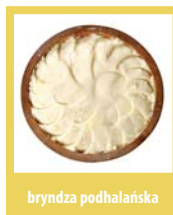
fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca



suska sechłońska



jabłka łączkie



bryndza podhalańska



oscypek



redykolka

Źródło: UMWM.

podczas dorocznego Święta Owocobrania organizowanego we wrześniu.

Cztery gminy z czterech powiatów – wspólna śliwka

Podążając dalej na północ trafimy do czterech malowniczo położonych gmin: Laskowa, Iwkowa, Żegocina i Łososina Dolna, gdzie królują suszone, podwędzane śliwki. Śliwki te znane są pod oryginalną nazwą – *suska sechłońska*, wywodzącą się z miejscowej gwary. Suska oznacza suszkę (podsuszoną i podwędzoną śliwkę), a sechłońska pochodzi od nazwy miejscowości Sechna. Wieś tę w przeszłości nazywano także Sechlina, i to właśnie od niej wzięła się nazwa „sechłońska”. Mieszkańców wsi nazywa się „sechlakami”.

Na terenie tym znajdują się charakterystyczne suszarnie, w których od lat suszy się i podwędza śliwki pochodzące z miejscowych sadów. Według starych opowieści, historia suszenia śliwek związana była z działalnością miejscowego duszpasterza, który za-

dawał swoim parafianom jako pokutę sadzenie kilku lub kilkunastu drzew owocowych. Najlepiej udawały się śliwy. Jednak gospodarze chcąc przechrzyć proboszcza zaczęli produkować śliwovicę. Proboszcz, aby zapobiec szerzeniu się pijaństwa nakazał suszenie owoców, a suszonych dymem śliwek nie dało się już przerobić na śliwovicę. Zwyczaj suszenia śliwek przetrwał do współczesnych czasów, a stosowana metoda produkcji praktycznie nie uległa zmianie. Śliwki nadal suszone są w specyficznych suszarniach, których konstrukcja opracowana przez lokalnych producentów, zapewnia jednoczesny obieg ciepłego powietrza i dymu, dzięki czemu śliwki są podsuszane i podwędzane. Najstarsza z suszarni ma ponad sto lat, a na obszarze czterech gmin znajduje się aż 677 suszarni, które doskonale komponują się z krajobrazem tego obszaru.

Na terenach tych działa „Stowarzyszenie na śliwkowym szlaku”, które corocznie w sierpniu i wrześniu organizuje akcję „Spotkajmy się na ... Śliwkowym

Szlaku”, podczas której śliwki serwowane są na setki sposobów. W ramach akcji organizowane jest m.in. Święto Suszonej Śliwki oraz Festiwal Śliwki, Miodu i Sera.

Fasolowa Dolina

Kierując się na wschód od terenów, na których wytwarza się *suskę sechlońską*, trafimy na fasolową dolinę, a mianowicie tereny 11 gmin m.in. Gródek nad Dunajcem i Zakliczyn, położone wzdłuż rzeki Dunajec aż do północnych granic województwa małopolskiego. Z terenów tych pochodzi *fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca*.

Na specyficzne cechy *fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca* wpływ mają klimat i warunki glebowe Doliny Dunajca. Na tym obniżonym, osłoniętym terenie występują bardzo dobre, madowe gleby oraz charakterystyczny mikroklimat związany z bliskością rzeki. *Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca* swą jakością zawdzięcza jednak nie tylko środowisku przyrod-

niczemu, ale również tradycji i technice produkcji doskonałej przez lata przez miejscową ludność. Uprawa fasoli opiera się w głównej mierze na pracy rąk ludzkich i wymaga dużej dbałości, poświęcenia oraz wykonania poszczególnych prac w odpowiednim terminie.

O dorobku lokalnych producentów i walorach smakowych fasoli z tych terenów można przekonać się podczas organizowanego co roku we wrześniu Święta Fasoli w Zakliczynie, gdzie można spróbować wielu fasolowych przysmaków.

W następnym artykule z tego cyklu przedstawimy pozostałe cztery produkty z województwa małopolskiego, których nazwy zostały zarejestrowane w unijnym systemie chronionych nazw pochodzenia (ChNP) i chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS), tj. *karp zatorski*, *obwarzanek krakowski*, *kiełbasa lisecka* i *chleb prądnicki*. Odwiedzimy Kraków oraz tereny na zachód od stolicy Małopolski.

DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIÓW GŁÓWNEGO INSPEKTORATU JHARS W 2011 ROKU

Aleksandra Józefowicz

Laboratoria Głównego Inspektoratu JHARS przeprowadzają badania cech artykułów rolno-spożywczych w ramach urzędowej kontroli na podstawie kwartalnych planów kontroli oraz kontroli doraźnych, w ramach współpracy z państwowymi jednostkami organizacyjnymi, realizującymi politykę rolną państwa oraz na wniosek zainteresowanego przedsiębiorcy. Badania laboratoryjne artykułów rolno-spożywczych obejmują ich właściwości organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagań wynikających ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania.

Laboratoria Głównego Inspektoratu JHARS spełniają wymagania stawiane przez Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności

z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt. Laboratoria dysponują odpowiednim potencjałem analitycznym i szerokim zakresem wykonywanych badań, co umożliwia realizację zadań wynikających z szeregu ustaw i przepisów wykonawczych. Posiadają kompetencje potwierdzone poprzez akredytację zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17025, a wdrożony i utrzymywany system zarządzania, właściwy dla zakresu ich działalności, zapewnia wysoką jakość wyników badań.

Laboratoria GIJHARS sukcesywnie poszerzają zakres metodyk objętych akredytacją, które są niezbędne do realizacji ustawowych zadań, natomiast biegłość analityczną weryfikują poprzez udział w badaniach międzylaboratoryjnych, zarówno krajowych, jak i zagranicznych. W 2011 roku laboratoria GIJHARS rozszerzyły zakresy akredytacji o kolejne 107 metodyk.

Aktualnie bazę laboratoryjną Głównego Inspektoratu JHARS stanowi 7 laboratoriów – Centralne Laboratorium w Poznaniu oraz 6 laboratoriów specjalistycznych: w Białymstoku, Gdyni, Kielcach, Lublinie, Rzeszowie, Szczecinie. W 2011 roku w strukturach GIJHARS funkcjonowało Laboratorium Specjalistyczne w Bydgoszczy, które zlikwidowano z dniem 31 grudnia 2011 roku.

W 2011 roku laboratoria Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zbadały ogółem 5 925 próbek, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 4 510 próbek,
- w ramach oceny jakości handlowej – 543 próbki,
- w ramach zadań delegowanych przez Agencję Rynku Rolnego – 872 próbki.

W 2011 roku laboratoria Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych wykonały ogółem – 31 794 oznaczenia, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli – 27 183 oznaczenia,
- w ramach oceny jakości handlowej – 1 576 oznaczeń,
- w ramach zadań delegowanych przez Agencję Rynku Rolnego – 3 035 oznaczeń.

Udział procentowy oznaczeń wykonanych przez laboratoria GIJHARS w 2011 r. w ramach urzędowej kontroli, oceny jakości handlowej i zadań delegowanych przez Agencję Rynku Rolnego kształtował się następująco:

- oznaczenia organoleptyczne – **10,7%**,
- oznaczenia fizykochemiczne – **87,0%**,
- oznaczenia mikrobiologiczne – **2,3%**,
- oznaczenia sensoryczne – **0,02%**.

W 2011 roku udział procentowy próbek o jakości niezgodnej z przepisem lub deklaracją producenta stanowił 15,7% próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli (wyluczając próbki chmielu). W ramach urzędowej kontroli laboratoria GIJHARS zbadały 1 175 próbek chmielu i jego przetworów, z których 10 próbek było niezgodnych z przepisem lub deklaracją producenta.

Wśród próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli 140 próbek sprawdzono w zakresie obecności organizmów zmodyfikowanych genetycznie (GMO). W zbadanych próbkach nie stwierdzono obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych.

W związku z likwidacją z dniem 31 grudnia 2010 roku Krajowego Centrum Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, od 1 stycznia 2011 roku laboratoria GIJHARS nie wykonywały badań w ramach zleceń zewnętrznych.

RYСУNEK 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2011 ROKU W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ DELEGOWANYCH

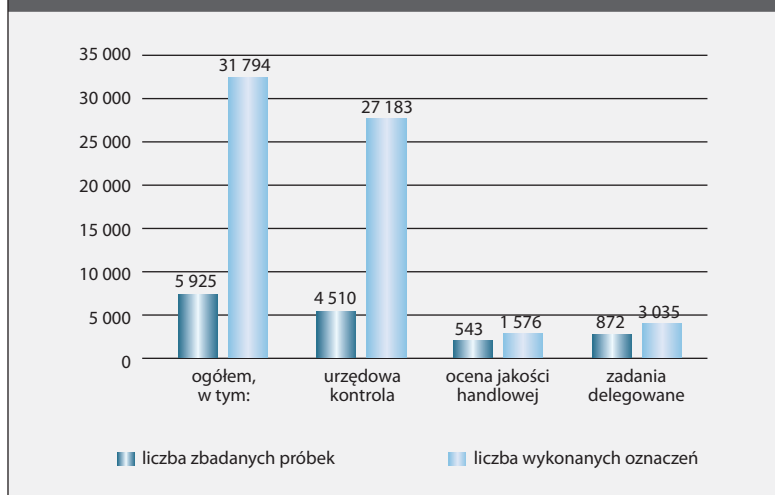


TABELA 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2011 ROKU W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ DELEGOWANYCH

	liczba zbadanych próbek	%	liczba wykonanych oznaczeń	%
ogółem, w tym:	5925	100	31794	100
urzędowa kontrola	4510	76,1	27183	85,5
ocena jakości handlowej	543	9,2	1576	5,0
zadania delegowane	872	14,7	3035	9,5

PODSUMOWANIE POLSKIEGO PRZEWODNICTWA W RADZIE UNII EUROPEJSKIEJ W ZAKRESIE WSPÓŁPRACY Z KOMISJĄ KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, w ramach swoich kompetencji, do których należy koordynacja współpracy z Komisją Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (*Codex Alimentarius Commission*), był odpowiedzialny podczas polskiej Prezydencji za prowadzenie spotkań Grupy Roboczej Rady UE ds. *Codex Alimentarius* (F.23) oraz spotkań koordynacyjnych Państw Członkowskich UE w czasie trwania sesji kodeksowych.

Podczas pełnienia przez Polskę funkcji Prezydencji w Radzie UE odbyły się cztery sesje kodeksowe, w tym najważniejsze w skali roku posiedzenie – sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Wymagało to pełnego zaangażowania i starannych przygotowań ze strony Komisji Europejskiej, Sekretariatu Generalnego Rady i Prezydencji.

W dniach od 28 czerwca do 1 lipca 2011 r. w Genewie odbyła się 64. Sesja Komitetu Wykonawczego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, w której udział wzięli przedstawiciele polskiej Prezydencji.

Polska Prezydencja rozpoczęła swoją kadencję podczas 34-tej sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego. Podczas pięciodniowej plenarnej sesji w Genewie, w dniach 4–9 lipca 2011, kraje członkowskie KKŻ dyskutowały między innymi w sprawie zatwierdze-

nia dokumentów przygotowanych przez komitety kodeksowe w ciągu poprzedniego roku (tj. podczas Prezydencji belgijskiej i węgierskiej).

Pomimo różnicy stanowisk pomiędzy UE a państwami trzecimi przyjęto wiele strategicznych dla UE dokumentów kodeksowych.

Najbardziej znaczącym sukcesem polskiej Prezydencji była mobilizacja prawie wszystkich z 49 państw należących do kodeksowego regionu Europy w celu głosowania przeciwko przyjęciu najwyższych dopuszczalnych poziomów (MRL) dla raktopaminy – substancji używanej jako promotor wzrostu w hodowli świń i bydła w niektórych krajach trzecich. UE stanowczo sprzeciwiała się przyjęciu powyższego dokumentu zgodnie z zastrzeżeniami Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) odnośnie bezpieczeństwa raktopaminy, a także ze względów etycznych (preferencje konsumentów). Przyjęcie MRL dla raktopaminy mogłoby skutkować sporami handlowymi pomiędzy UE a innymi krajami należącymi do WTO. Innym ważnym z punktu widzenia interesów UE wydarzeniem był wybór Pani Awilo Ochieng Pernet ze Szwajcarii na stanowisko wiceprzewodniczącej KKŻ. Polska Prezydencja znacząco przyczyniła się do zachęcenia państw Regionu Europy do głosowania na

WYKAZ SESJI KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO ORAZ SPOTKAŃ GRUPY ROBOCZEJ RADY UE DS. CODEX ALIMENTARIUS PODCZAS POLSKIEJ PREZYDENCJI

	Sesja	Termin Sesji	Miejsce Sesji	Grupa Robocza Rady UE ds. <i>Codex Alimentarius</i> Bruksela
1	CAC Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO	4–8/07.2011	Szwajcaria	01/06 22/06 Prezydencja węgierska
2	CCFICS Komitet ds. Kontroli Żywności w Importie i Eksporcie oraz Systemów Certyfikacji	17–21/10.2011	Australia	3/10
3	CCNFSDU Żywnienia i Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywniowych	14–18/11.2011	Niemcy	3/11
4	CCFH Komitet ds. Higieny Żywności	21–29/11.2011	USA	7/11 28/11



Spotkanie z nowym Przewodniczącym KKŻ FAO/WHO w siedzibie Stałego Przedstawicielstwa RP przy UE

powyższą kandydatkę. Dzięki temu KKŻ zyskała doświadczonego i oddanego wiceprzewodniczącego reprezentującego region Europy.

Przedstawiciele polskiej Prezydencji z GIJHARS w dowód uznania za aktywne wsparcie Komisji Europejskiej oraz zaangażowanie w koordynację działań Państw Członkowskich UE podczas powyższej Sesji otrzymali list gratulacyjny od Dyrektora Generalnego Dyrektoriatu ds. Zdrowia i Ochrony Konsumentów (DG SANCO).

Do innych ważnych prac i osiągnięć KKŻ podczas polskiej Prezydencji należało zatwierdzenie listy akceptowalnych poprzednich ładunków dla transportu luzem jadalnych olejów i tłuszczów oraz wytycznych dla kontroli *Campylobacter* oraz *Salmonella spp.* w mięsie kurzym, przyjęcie kompilacji tekstów kodeksowych dotyczących znakowania żywności otrzymywanej z użyciem nowoczesnej biotechnologii, a także znaczny postęp w pracach nad rewizją wytycznych dla preparatów uzupełniających dietę starszych niemowląt i młodszych dzieci, aneksem dot. melonów w kodeksie praktyki higienicznej dla świeżych owoców i warzyw oraz rewizją zasad dla ustalania i stosowania kryteriów mikrobiologicznych dla żywności.

Zatwierdzenie rozpoczęcia nowych prac nad wytycznymi w zakresie kontroli pasożytów odzwierzęcych z gatunku *Trichinella spiralis* i *Cysticercus bovis* oraz postęp nad opracowaniem tego dokumentu należy również zauważyć jako ważny element działań, które zostały pierwotnie zaproponowane przez Unię Europejską i pomimo sprzeciwu niektórych członków KKŻ ostatecznie zdecydowano o ich kontynuacji.

Ponadto w październiku 2011 r., na zaproszenie Komisji Europejskiej, odbyła się w Brukseli wizyta ro-

bocza Pana Sanjay Dave (Indie), nowo wybranego przewodniczącego KKŻ. Jednym z punktów wizyty było spotkanie Przewodniczącego z przedstawicielami Komisji Europejskiej, Prezydencji i partnerów z Trio Prezydencji oraz Sekretariatu Generalnego Rady w siedzibie Stałego Przedstawicielstwa RP przy Unii Europejskiej. Spotkanie miało na celu zaprezentowanie Przewodniczącemu zasad przygotowania i reprezentacji UE i jej Państw Członkowskich podczas sesji KKŻ. Przedstawiono również stanowiska UE w najistotniejszych kwestiach związanych z bezpieczeństwem i jakością żywności.

Informacja podsumowująca postęp prac i perspektywy negocjacji na forum Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO podczas polskiej Prezydencji została przedstawiona przez Pana Marka Sawickiego, Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na ostatnim – pod polskim przewodnictwem – posiedzeniu Rady Unii Europejskiej ds. Rolnictwa i Rybołówstwa w dniu 15 grudnia 2011 r. w Brukseli.

Prawidłową koordynację i realizację zadań polskiej Prezydencji w ramach współpracy z Komisją Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO zapewniło pięciu pracowników Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS przy wsparciu pracowników Stałego Przedstawicielstwa RP przy Unii Europejskiej w Brukseli, Stałego Przedstawicielstwa RP przy ONZ w Genewie oraz polskich ekspertów z instytucji współpracujących na co dzień z Punktem Kontaktowym KKŻ FAO/WHO dla Polski tj. Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Departament Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii), Państwowego Instytutu Weterynaryjnego – PIB w Puławach oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Wszystkim serdecznie dziękujemy!

PROJEKT ZASAD I WYTYCZNYCH DLA KRAJOWYCH SYSTEMÓW URZĘDOWEJ KONTROLI ŻYWNOSCI – PRACE KOMISJI KODEKSU ŻYWNOSCIOWEGO FAO/WHO

Wstęp

Projekt zasad i wytycznych dla krajowych systemów urzędowej kontroli żywności ma być dokumentem ramowym adresowanym do rządów państw członkowskich Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO). Zebrane w dokumencie wytyczne mają wspierać projektowanie, wdrażanie, ocenę i ciągłe ulepszanie krajowych systemów urzędowej kontroli żywności zarówno w przypadku państw rozwijających, jak i państw rozwiniętych. Podczas prac nad dokumentem, z uwagi na międzynarodowy charakter Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (obecnie 185 państw), uwzględniane są doświadczenia i dobre praktyki wielu krajów.

Prace nad wytycznymi rozpoczęły się w 2006 r. na wniosek Australii zgłoszony podczas 15. sesji Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO ds. Kontroli Żywności w Importie i Eksporcie oraz Systemów Certyfikacji (CCFICS). Ostatecznie KKŻ FAO/WHO zatwierdziła rozpoczęcie prac nad dokumentem w 2009 r. W tym samym roku w Miami na Florydzie odbyło się posiedzenie grupy roboczej, która określiła główne zagadnienia, które powinny być ujęte w wytycznych. Kolejno prace prowadzone były w marcu 2010 r. na 18. sesji CCFICS, w marcu 2011 r. na posiedzeniu grupy roboczej w Natan w Brazylii oraz tegorocznej 19. sesji CCFICS, która odbyła się w październiku w Cairns w Australii. W powyższej sesji wzięli udział przedstawiciele 58 państw, w tym przedstawiciele Polski w ramach pełnienia funkcji Prezydencji w Radzie Unii Europejskiej.

Zarys projektu dokumentu

SEKCJA 1 – WSTĘP

Wytyczne mają stanowić praktyczny przewodnik dla rządów państw i odpowiednich władz, którego celem jest pomoc w tworzeniu, funkcjonowaniu, ocenie i ciągłym ulepszaniu krajowych systemów urzędowej

kontroli żywności. Jednocześnie podkreślono, że założeniem dokumentu nie jest stworzenie jednego systemu, który miałby zastosowanie w każdych okolicznościach.

SEKCJA 2 – CEL

Według dokumentu kodeksowego celem krajowych systemów urzędowej kontroli żywności jest ochrona zdrowia konsumentów i zapewnienie uczciwych praktyk w handlu żywnością.

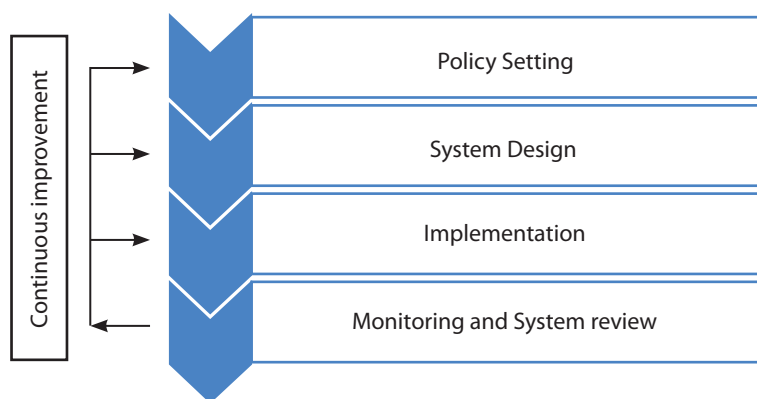
SEKCJA 3 – ZASADY

Państwa członkowskie KKŻ uzgodniły, że już w fazie projektowania, a także na dalszych etapach krajowe systemy urzędowej kontroli żywności powinny opierać się na następujących zasadach:

1. Ochrona konsumentów.
2. Objęcie systemem kontroli całego łańcucha żywnościowego.
3. Transparentność systemów kontroli.
4. Podział ról i obowiązków (dotyczący podmiotów gospodarczych, rządów, odpowiednich władz, środowisk akademickich oraz konsumentów).
5. Spójność i bezstronność.
6. Podejmowanie decyzji w oparciu o zarządzanie ryzykiem, naukę i dowody.
7. Współpraca i koordynacja działań właściwych organów na szczeblu krajowym.
8. Środki prewencyjne i ich stosowanie.
9. Procedury przeglądów i samooceny.
10. Uznawanie innych systemów urzędowej kontroli żywności (w tym ich równoważności) na poziomie krajowym i międzynarodowym.
11. Podstawy prawne.
12. Harmonizacja systemów kontroli z istniejącymi wytycznymi KKŻ lub innych organizacji międzyrządowych.
13. Odpowiednie zasoby.

Sekcje od 1 do 3, jako w dużej mierze uzgodnione, zostały przekazane do KKŻ FAO/WHO w celu zatwierdzenia na 5 stopniu procedury. Oznacza to, że główna struktura dokumentu w powyższych sekcjach nie ulegnie już zmianie. Dyskutowane i zmienione mogą być tylko poszczególne zapisy.

SEKCJA 4 – SCHEMATY PROJEKTOWANIA I DZIAŁANIA SYSTEMÓW



Powyzsza sekcja podczas ostatniej sesji CCFICS została cofnięta na 2 stopień procedury, ponieważ jej struktura wymaga dalszego uporządkowania, a tekst kolejnych uzgodnień.

Jednak już na obecnym etapie prac można wnioskować, że sekcja ta zawierać będzie rozdziały dotyczące:

- wstępu opisującego pożądane cechy systemu takie jak:
 - odpowiedni zasób informacji umożliwiający ocenę sytuacji,
 - zdolność przewidywania ryzyka,
 - mechanizmy oceny i mechanizmy naprawcze,
- określenia zasad ogólnych (priorytetów, celów, zasad, opisu systemu, podstaw prawnych);
- projektowania systemu, w tym programów urzędowej kontroli;
- wdrażania systemu;
- monitoringu systemu;
- procedur naprawczych.

Dalsze prace

Podczas 19. sesji CCFICS ustalono, że dalsze prace nad sekcją 4 będą prowadzone w połowie 2012 r. na kolejnym posiedzeniu grupy roboczej w Grange w Irlandii. Następnie uzupełniony i poprawiony dokument zostanie przesłany do państw członkowskich KKŻ FAO/WHO w celu zebrania komentarzy oraz omówiony na kolejnej 20. sesji CCFICS, która zaplanowana jest na początku 2013 r.

Opisany ogólny dokument ramowy stanowić będzie prawdopodobnie podstawę dla opracowania bardziej szczegółowych dokumentów kodeksowych w tym zakresie.

Już podczas tegorocznej 19. sesji CCFICS USA zgłosiły propozycję prac nad nowym dokumentem dotyczącym narzędzi oceny i porównania wydajności krajowych systemów urzędowej kontroli żywności.

Sekcje 1–3 omawianego projektu zawarte są w załączniku II do raportu z 19. sesji CCFICS (dostępny na stronie www.codexalimentarius.org). Sekcja 4 znajduje się w dokumencie sesyjnym CRD 12 (dostępny na serwerze <ftp://ftp.fao.org/codex/ccfics19/CRDs/>).



i handlem żywnością stanowiły jeden z ważnych obszarów regulowanych wilkierzami. Na ogólną liczbę 50 przeanalizowanych wilkierzy, większe bądź mniejsze odniesienia do tych spraw, odnotowałem w 35 wilkierzach, co stanowiło 70% ogółu.

Jednym z najstarszych i bardziej znanych dzisiaj wilkierzy, jest wilkierz miasta Zalewo⁹, potwierdzony (ratyfikowany) w 1560 r. przez Albrechta Starego, margrafa Brandenburgii, Prus, Szczecina, Pomorza i Kaszub¹⁰.

Wilkierz Zalewa składa się z 53 artykułów (punktów). Reguluje typowe dla tego typu dokumentów sprawy jak: handel na rynku, obrót parcelami, przepisy przeciwpożarowe i porządkowe, sprawy szkód wyrządzanych podczas prac polowych oraz przez zwierzęta domowe, kwestie granic i płotów, pozyskiwanie kopalin (gliny), sprawy służby i parobków, a także produkcja i sprzedaż piwa.

Interesujący jest tu zwłaszcza ten ostatni zakres – nazwijmy branżowy – bowiem w wilkierzu warzeniu piwa poświęcono aż 9 artykułów, czyli 17% całości dokumentu. Jeżeli jednak uwzględnimy punkty regulujące prace w rolnictwie oraz handel żywnością, to jest ich razem 23, co stanowi już ponad 40% całości wilkierza. Dowodzi to jak ważna była produkcja i handel żywnością dla mieszkańców średniowiecza oraz potrzeby uregulowania tego obszaru życia grodu i wsi.

Jeżeli chodzi o produkcję piwa to wilkierz zezwalał na taką działalność wyłącznie osobom posiadającym prawo warzenia piwa (art. 1) i to nie częściej niż raz na trzy tygodnie. Opłata za przywilej warzenia wynosiła 10 szylingów od kadzi (art. 44). O przywilej warzenia i sprzedaży piwa mógł natomiast wystąpić wyłącznie obywatel posiadający prawa miejskie (art. 12). Złamanie tych przepisów – tj. artykułu 1 i 12 – groziło karą w wysokości 14 szylingów, za przewinienie z każdego artykułu. Dodatkowo osoba, która występowała o prawo warzenia piwa (jak i produkcji siodu), powinna posiadać własny lub dzierżawiony dom/parcelę w przeciwnym razie płaciła karę 3 marek (art. 17). Jeżeli natomiast ktoś nie posiadał praw miejskich, lecz tylko mieszkał w mieście i chciał sprowadzać obce piwo i handlować nim, zobowiązany był płacić ½ marki od każdej beczki piwa i każdej kadzi zacieru (art. 11).

Dalej wilkierz zobowiązywał pod karą pieniężną osoby warzące piwo do usuwania nieczystości z browaru poza miasto (art. 43). Określał także dopuszczalne opłaty dla piwowarów i pomocników w wysokości 15 szylingów i *do tego więcej nic, ani posiłku, ani napoju* oraz zabraniał sprzedaży w poniedziałek (?) *parobkom i podrostkom*, więcej niż pół piwa, pod karą 10 szylingów (art. 51).

Z zapisów tych wynika, że warzenie i szynkowanie piwa było jedną z bardziej rygorystycznie uregulowanych ówczesznie działalności gospodarczych. Wilkierz określał bowiem kto może ubiegać się o przywilej warzenia piwa, w jakich okolicznościach może to czynić, jakie warunki powinien spełnić, a także ile piwa może wyprodukować i ile zapłacić pomocnikom. Do tego należy dodać regulacje wyższego rzędu, jak uchwały sejmowe, czy dekrety królewskie/książęce w zakresie dozwolonych do produkcji piwa składników, czy dopuszczalnych cen piwa (taksy)¹¹, by uzmysłowić sobie jak ważna była to produkcja. Prawo regulowało zatem warunki tej wytwórczości, jak i zabezpieczało przez pokusę łatwego zarobku w postaci nielegalnej produkcji piwa, czy też prób jego fałszowania.

Do obszarów ściśle uregulowanych wilkierzem należał także handel miejski. Przykładowo wyłącznie mieszkańcy posiadający prawa miejskie mogli kupować na skład zboże i inne towary (art. 13), kupcy byli zobowiązani używać tylko dokładnych miar (art. 27), w czasie jarmarku nie można było handlować na przedmieściach i uliczkach poza rynkiem (art. 52), a kramy z rybami miały być czynne każdego roku w czasie Wielkiego Postu i w Dzień Zwiastowania Pańskiego (art. 40)¹².

Na zakończenie warto podkreślić, że wilkierze jako prawo lokalne, były ważne i z reguły dobrze dopasowane do miejscowych potrzeb. Było do swoiste *prawo szyte na miarę*. Być może jego skuteczność była nawet większa, niż prawa stanowionego przez władców dla terytorium całego państwa. Na straży przestrzegania wilkierzy stały bowiem rady miast, a za łamanie prawa inkasowali do miejskiej skatufy pieniądze. Dekrety królewskie w tej sytuacji mogły wydawać się „odległe” i mniej ważne. Stąd powszechność wilkierzy oraz ich popularność w czasach naznaczonych barwną mozaiką praw własności i słabszą władzą centralną.

⁹ Dzisiaj miasto położone w zachodniej części województwa warmińsko-mazurskiego.

¹⁰ W opracowaniu tym korzystałem z tłumaczenia wilkierza ze staroniemieckiego, jaki znajduje się na stronie: <http://jrzwald.pl>.

¹¹ Szerzej na ten temat patrz: S. Kowalczyk, *Historia walki z fałszowaniem żywności (7): Krakowska Taksa Żywnościowa (1573)*, Wiedza i Jakość, Nr 4(24)/2011

¹² 25 marca.

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (8): WILKIERZ ZALEWA (1560)

W przeszłości, podobnie zresztą jak i współcześnie, prawo stanowione było przez osoby zajmujące szczególnie miejsca w hierarchii społecznej, jak władcy, duchowni czy szlachetnie urodzeni oraz przez instytucje zbiorowe, jak sejmy, parlamenty, rady itd. Z upływem lat rola pierwszej grupy prawodawców stopniowo malała na rzecz grupy prawodawców zbiorowych.

Ustanawiane prawo dotyczyło i dotyczy, całych państw i społeczeństw, lecz także i poszczególnych regionów, prowincji, włości, miast, a nawet wsi. Jednym z głównych aktów prawnych odnoszących się do skali miasta (starostwa) i wsi, lecz także cechów, były wilkierze (wielkierz, wilkirz – Gloger, wielkur, wilkur¹). Wilkierz (niem. *Willkühr*)² był to najprościej rzecz ujmując statut, kodeks lub spis podstawowych praw i obowiązków dla danego terenu (miast i wsi).

Wilkierze co do zasady były zgodne z prawem powszechnym, obowiązującym w danym państwie, lecz czyniły także pewne zmiany w prawie zasadniczym. W następstwie tego, chociaż miasta rządziły się głównie prawem magdeburskim lub chełmińskim, to z powodu wilkierzy, prawie każde miało w swoich uregulowaniach pewne różnice.

Paweł Szczerbicz w „Prawie Saskim” tak określa czym był wilkierz w XVI w.: *Wielkierzem to zowią, co lud pospolity z przyzwoleniem zwierzchności i urzędu swego postanowi*³. I dalej *Wilkierz ma być uczciwy, sprawiedliwy, ku uczynieniu podobny i według przyrodzenia, miejscu i czasowi przystojny, potrzebny, pożyteczny i jasny*⁴. Tak więc wilkierz był w istocie, jak byśmy dzisiaj powiedzieli prawem „oddolnym”, sa-

morządowym, lecz stanowionym za zgodą władców i urzędników.

Począwszy od XVI w. pojawiają się także wilkierze wiejskie, co S. Kutrzeba określił jako tzw. działalności normatywnej pana wsi⁵. Poszczególne wilkierze miały bardzo różną objętość, od kilku artykułów do kilkudziesięciu, a nawet ponad 100. Przykładowo wilkierz dla miasta Tczewa uchwalony w 1582 r. i rozszerzony w 1599 r. liczył 149 artykułów⁶, lecz wilkierz dla wsi Rudna wydany przez administratora malborskiego Gerharda Denhofa w 1631 r. – zaledwie 8 punktów⁷. Liczba artykułów nie zawsze jednak pozwala zcharakteryzować wilkierz, bowiem niektóre posiadają wiele podpunktów w każdym artykule. Tak na przykład został napisany wilkierz Torunia z 1605 r., który liczy tylko (!) 30 artykułów, lecz każdy zawiera wiele podpunktów⁸. Struktura wilkierzy była zatem różna chociaż gros liczyło po 30–40 artykułów.

Wilkierze generalnie odnosiły się do regulowania wewnętrznego życia wsi i miasta i dotyczyły takich spraw jak: osadnictwo i gospodarka mieszkaniowa (sprzedaż, wynajem budynków i parceli), porządek wiejski, zaraza ogniowa (pożarnictwo), służby i pomoc gospodarcza, gospodarka polowa (rolna), utrzymanie dróg, kładek i mostów, opłaty i daniny lokalne, dziedziczenie i spadki, urzędy (sołtys) i sądownictwo, wreszcie rzemiosło i handel w tym handlu żywnością.

Zdecydowanie najwięcej miejsca w tej ostatniej sprawie przywiązywano do warzenia i handlu piwem. Świadczy to także o miejscu tego napoju w tych czasach. Generalnie, sprawy związane z produkcją

Dokończenie na III str. okładki

¹ De Vincenz, A., Hentschel, G.: *Das Wörterbuch der deutschen Lehnwörter in der polnischen Schrift- und Standardsprache*. Göttingen – Oldenburg. Wersja elektroniczna: <http://www.bkge.de/wdpl.php>.

² Ustawa miejska, plebiscyt, postanowienie z woli..., lecz współcześnie także samowola.

³ P. Szczerbicz, *Speculum Saxonum albo prawo saskie i magdeburskie porządkiem abecadla z łacińskich i niemieckich exemplarów zebrane i na polski język z pilnością i wiernie przełożone*, Drukowano we Lwowie kosztem i nakładem tegoż Pawła Szczerbica własnym, M.D. LXXXI (1581 r.), s. 474. „Prawo Saskie”, a w zasadzie „Zwierciadło saskie”, (niem. *Sachsenspiegel, Sassenpiegel*), to spis prawa zwyczajowego z terenu Saksonii, sporządzony w latach 1220–1235 przez ławnika sądowego Eike von Repkow.

⁴ P. Szczerbicz, *Speculum Saxonum...* op.cit. s. 475.

⁵ Archiwum Komisji Prawniczej, Tom XI, Polska Akademia Umiejętności – Komisja Prawnicza, Kraków, 1938, s. II.

⁶ <http://www.dawnytczew.pl/>.

⁷ Archiwum Komisji Prawniczej, Tom XI... op.cit. ss. 103–106. Najstarsze znane wilkierze pochodzą z Torunia (ok. 1300), <http://www.cech.com.pl>), ze Lwówka (1311 r.), Wrocławia (1314 r.) i Krakowa (1336, 1342, 1364 r.). Nazwą wilkierze określano w późniejszych wiekach ustawy nadawane miastom prywatnym przez ich właścicieli. Zob.: *Encyklopedia historii gospodarczej Polski do 1945 roku*, red. nac. A. Mączak; aut. A. Ajnenkiel [i in.], Wiedza Powszechna, Warszawa 1981, t. 2, s. 499.

⁸ Archiwum Komisji Prawniczej, Tom XI... op.cit. ss. 31–67.