

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 2 (39)/2015

ISSN 1896-9569

**Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych
a wyroki sądów administracyjnych – str. 15**

**Zmiany
w zakresie znakowania
miodów i soków – str. 4**

**Genetyka
na tropie
zafalszowań – str. 29**

**Rolnictwo
ekologiczne
w Polsce
w 2014 r. – str. 23**



WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora 1

WYDARZENIA

Wydarzenia kwiecień–czerwiec 2015 1

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Koniec okresów przejściowych w przepisach dotyczących soków i nektarów owocowych oraz miodu
Agnieszka Sudoł 4

Aromatyzowane wyroby winiarskie w świetle nowych przepisów prawnych
Justyna Skiba 6

RASFF, czyli krótka historia o systemie wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach
Anna Dominiak 9

Wyniki kontroli przetworów mlecznych po zmianach przepisów dotyczących znakowania
Urszula Witeska 13

Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych a wyroki sądów administracyjnych
Laura Piwowarczyk, Antonina Kowalczyk, Aneta Ościłowska 15

Rynek żywności funkcjonalnej
Laura Piwowarczyk 17

Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych – województwo kujawsko-pomorskie
Karolina Zakrzewska 19

Producenci ekologiczni w Polsce w 2014 r.
Kinga Salach 23

10 lat udziału IJHARS w systemie kontroli ex-post w Polsce
Wioleta Binkowska, Wioleta Perlińska 25

SPECJALISTYCZNE LABORATORIA GIJHARS

Genetyka na tropie zafałszowań żywności
Małgorzata Remus, Dorota Wowak 29

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (21):
The Pure Food and Drugs Act (USA, 1906).
Część I. Prace legislacyjne
Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Wioleta Binkowska

Absolwentka Wydziału Nauk Ekonomicznych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od lipca 2008 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Ex-post.

Anna Dominiak

Absolwentka Międzywydziałowego Studium Towaroznawstwa Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2010 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Antonina Kowalczyk

Absolwentka Wydziału Zootechnicznego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów w zakresie prawa administracyjnego na Wydziale Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego. Związana z GIJHARS od powstania Inspekcji. Obecnie główny 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 IJHARS. Profesor nadzwyczajny nauk ekonomicznych. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie.

Aneta Ościłowska

Absolwentka kierunku chemia o specjalizacji chemia podstawowa i stosowana Uniwersytetu Opolskiego oraz kierunku chemia o specjalizacji informatyka chemiczna Politechniki Wrocławskiej. Związana z GIJHARS od 2006 r. Obecnie starszy specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Wioleta Perlińska

Absolwentka Wydziału Nauk Ekonomicznych oraz Wydziału Nauk Humanistycznych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od maja 2009 r. – pracownik Biura Kontroli Ex-post.

Laura Piwowarczyk

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

Małgorzata Remus

Absolwentka Uniwersytetu Gdańskiego. Od lipca 2013 r. pracownik Pracowni Analiz Klasycznych Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni, na stanowisku Asystenta Laboratoryjnego.

Kinga Salach

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od marca 2013 r. starszy inspektor w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

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 Sudoł

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.

Urszula Witeska

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

Dorota Wowak

Absolwentka Politechniki Gdańskiej, Wydziału Chemii. Od grudnia 2010 r. Kierownik Pracowni Analiz Klasycznych Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni.

Karolina Zakrzewska

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



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: 22 czerwca 2015 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Czego możemy spodziewać się po produkcie, który na swoim opakowaniu zawiera informację *wiejskie pyszności*? Czy w składzie tego artykułu spożywczego mogą być substancje dodatkowe? Zgodnie z wyrokiem Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w przypadku takich produktów nie może być mowy o użyciu substancji dodatkowych. Gorąco zachęcam zarówno konsumentów, jak i producentów do lektury artykułu „Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych a wyroki sądów administracyjnych”.

Jednym z ustawowych zadań Inspekcji JHARS jest nadzór i kontrola w rolnictwie ekologicznym. W artykule „Producenci ekologiczni w 2014 roku” przeczytają Państwo między innymi o tym, że, podobnie jak w 2013 r., najwięcej producentów ekologicznych znajduje się w województwie warmińsko-mazurskim (4244), a przetwórci ekologicznych w województwie mazowieckim (107).

W naszych podróżach kulinarnych śladami polskich produktów regionalnych i tradycyjnych tym razem udajemy się do województwa kujawsko-pomorskiego, gdzie ważne miejsce zajmuje żur oraz potrawy z gęsiny. Czy istnieje jeden przepis na żur kujawski? Okazuje się, że nie, ponieważ każda gospodyni przyrządzała go na swój sposób. Dlatego jest tak wiele rodzajów żuru: codzienny, świąteczny, z okrasą lub bez, z kartoflami, chlebem lub kluskami. Jednak w każdym z nich najważniejszy jest zakwas. Z artykułu dowiemy się między innymi: jak przygotowywano tradycyjny zakwas, co to jest półgęsek oraz jaka jest jedna z najważniejszych potraw na kujawskim stole wigilijnym.

Zapraszam do lektury najnowszego numeru biuletynu „Wiedza i Jakość”.

Stanisław Kowalczyk
Główny Inspektor JHARS

WYDARZENIA KWIECIEŃ–CZERWIEC 2015

POLSKO-CZESKIE KONSULTACJE MIĘDZYRZĄDOWE

W dniu 20 kwietnia w Pradze odbyły się polsko-czeskie konsultacje międzyrządowe pod przewodnictwem premierów – Ewy Kopacz i Bohuslava Sobotki. W dziedzinie rolnictwa odbyło się spotkanie Zofii Szalczyk, Podsekretarza Stanu w MRiRW oraz Stanisława Kowalczyka, Głównego Inspektora Jakości

Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych z Jindřichem Šnejdrlą, Zastępcą Ministra Rolnictwa Republiki Czeskiej.

Jednym z istotnych z punktu widzenia IJHARS zagadnień omówionych podczas spotkania był problem prowadzenia przez stronę czeską negatywnej kampanii skierowanej przeciwko polskiej żywności. Podkreślając, iż wszelkie nadużycia i nieprawidłowości, jakich dopuszczają się producenci żywności, powinny być rzetelnie wyjaśniane, przedstawicie-

le Polski zaznaczyli jednak, iż niedopuszczalne jest upowszechnianie negatywnych opinii o produktach przed dokładnym zbadaniem każdego przypadku przez odpowiednie inspekcje polskie i czeskie oraz ustaleniem stanu faktycznego.

Strona czeska zapewniła, iż ustalenia w tej kwestii, podjęte przez Ministrów Rolnictwa Polski i Czech już w 2013 roku będą w pełni respektowane. Strona polska zapewniła partnera, że przywiązuje dużą wagę do jakości żywności i przestrzegania wszelkich standardów jej kontroli. Podkreśliła również pełną sprawność systemu nadzoru nad bezpieczeństwem i jakością produktów żywnościowych.

Strony uzgodniły, że konieczne jest wzmocnienie współpracy służb kontrolnych Polski i Czech celem skuteczniejszej walki z nadużyciami i zwiększenia poziomu ochrony konsumentów.



63. SESJA SEKCJI BRANŻOWEJ DS. STANDARYZACJI ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW WP.7 EKG/ONZ

Na Sesji, która odbyła się w dniach 21–24 kwietnia w Genewie, GIJHARS reprezentowały: Agnieszka Sudoł i Katarzyna Trojnar z Biura Kontroli Jakości Handlowej.

W ramach Sesji omówione zostały dokumenty z zakresu jakości handlowej świeżych owoców i warzyw, w tym normy handlowe przywoływane w prawie UE. Szczególną uwagę poświęcono przede wszystkim: propozycji uproszczenia listy odmian dla jabłek oraz dostosowania jej do potrzeb obecnego rynku, problemom znakowania owoców cytrusowych oraz wymaganiom określonym w normie handlowej dla pomidorów „cherry”. Ponadto omówiono propozycje zmian do norm handlowych dla następujących produktów: kasztanów jadalnych, roszonej, trufli, czosnku. Zaakceptowano również projekt Broszury interpretacyjnej dla owocu kaka (persymony, hurmy).

Podczas spotkania poruszono również problem IDENTYFIKOWALNOŚCI. Przedstawiciele: Polski, Francji oraz Węgier wchodzi w skład grupy roboczej, która rozpoczęła prace dotyczące identyfikowalności już na forum OECD. Na Sesji podkreślono istotę przedmiotowej tematyki oraz podjęto decyzję o prowadzeniu prac w tym zakresie

w ramach Sekcji Branżowej ds. standaryzacji świeżych owoców i warzyw WP.7 EKG/ONZ.

Ponadto przedstawiono również zagadnienie dotyczące marnowania żywności w odniesieniu do norm handlowych oraz poruszono kwestie zbyt restrykcyjnych tolerancji jakościowych podanych w normach handlowych.



KONFERENCJA „INNOWACYJNE TECHNOLOGIE DLA POLSKIEGO OGRODNICTWA”

W dniu 23 kwietnia w Warszawie odbyła się konferencja zorganizowana przez Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W trakcie spotkania przedstawiono najnowsze wyniki prac badawczo-rozwojowych prowadzonych w Instytucie z zakresu sadownictwa i warzywnictwa. W spotkaniu wzięła udział Dorota Krzyżanowska, Zastępca Głównego Inspektora JHARS.



WIZYTA DELEGACJI CHIŃSKIEJ REPUBLIKI LUDOWEJ W GIJHARS



Dnia 28 kwietnia w GIJHARS odbyło się spotkanie z przedstawicielami Chińskiej Republiki Ludowej, którym przewodniczył Wu Jin Sheng, Dyrektor Generalny Głównego Urzędu ds. Nadzoru Jakości, Inspekcji i Kwarantanny (AQSIQ). W składzie delegacji z Chin znaleźli się reprezentanci rządowych instytucji zajmujących się kwestiami inspekcji, nadzoru, akredytacji oraz certyfikacji, a także jednostek prywatnych uznawanych przez AQSIQ. Stronie polskiej przewodniczył

Andrzej Królikowski, Zastępca Głównego Inspektora JHARS. Wizyta odbyła się na prośbę strony chińskiej i została zorganizowana przez Biuro Współpracy Międzynarodowej. Jej celem było omówienie realizowanych przez IJHARS zadań oraz przybliżenie systemu urzędowej kontroli żywności w Polsce.

W trakcie spotkania przedstawiciele Inspekcji zaprezentowali, poza ogólną działalnością instytucji, informacje na temat potencjału bazy laboratoryjnej GIJHARS oraz procedurę zbliżania prawodawstwa krajowego do prawa Unii Europejskiej. Omówiono również organizację systemu kontroli rolnictwa ekologicznego w Polsce jako przykład współpracy instytucji rządowej z prywatnymi jednostkami certyfikującymi. Ponadto, odpowiadając na pytania strony chińskiej o innowacyjne rozwiązania wprowadzane w ramach działań kontrolnych, przedstawiono zasady funkcjonowania, znajdującego się w GIJHARS, Punktu Kontaktowego ds. Oszustw Żywnościowych oraz jego współpracę z Komisją Europejską i innymi państwami członkowskimi UE.

Obie strony podpisały dokument, w którym zadeklarowały chęć współdziałania w zakresie budowania systemu nadzoru nad instytucjami kontroli, inspekcji i certyfikacji.



SZKOLENIE POLSKIEJ RADY WINIARSTWA

Spotkanie „Znakowanie wyrobów winiarskich w świetle aktualnych przepisów prawnych” odbyło się w dniu 28 kwietnia. W konferencji wzięły udział: Dorota Balińska-Hajduk oraz Justyna Skiba z Biura Kontroli Jakości Handlowej wraz z przedstawicielami Departamentu Rynków Rolnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W trakcie szkolenia wielokrotnie podkreślano nadrzędną zasadę znakowania żywności dotyczącą niewprowadzania konsumenta w błąd.



PATRONAT GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

W dniach 26–28 maja w Zdunowie k. Warszawy, pod patronatem Głównego Inspektora JHARS, odbyła się V Letnia Szkoła Prawa Żywnościowego, zorganizowana przez IGI Food Consulting. Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej

wyłosiła prezentację pt. „Urzędowa kontrola znakowania prowadzona przez IJHARS”. W spotkaniu wzięł także udział Andrzej Królikowski, Zastępca Głównego Inspektora JHARS.



SYMPOZJUM BRANŻOWE UPEMI

W dniu 29 maja odbyło się spotkanie zorganizowane przez Zarząd Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego UPEMI. Konferencję objęło patronatem honorowym Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Agencja Rynku Rolnego. W spotkaniu wzięli udział członkowie UPEMI (rolnicy, hodowcy, producenci i przetwórcy), a także przedstawiciele instytucji z branży rolno-spożywczej i dziennikarze. IJHARS reprezentował prof. Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, który przedstawił prezentację na temat bezpieczeństwa i jakości przetworów mięsnych na tle sektora spożywczego w Polsce.

W konferencji wzięli udział również przedstawiciele: MRiRW, ARR, Głównego Inspektoratu Weterynarii, Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej.



KONFERENCJA SRiW RP I SGH

Dnia 17 czerwca odbyła się konferencja „Budowa poprawnych relacji między uczestnikami łańcucha dostaw produktów wieprzowych” zorganizowana przez Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP wraz z Kolegium Ekonomiczno-Społecznym Szkoły Głównej Handlowej. IJHARS reprezentował prof. Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, który wygłosił prezentację pt. „Kontrola i nadzór jakości produktów wieprzowych w państwach członkowskich UE” oraz Beata Majchrzak z Biura Kontroli Jakości.

Agnieszka Sudol

KONIEC OKRESÓW PRZEJŚCIOWYCH W PRZEPISACH DOTYCZĄCYCH SOKÓW I NEKTARÓW OWOCOWYCH ORAZ MIODU

Soki i nektary owocowe

W 2012 roku zatwierdzono znaczące zmiany w zakresie jakości handlowej soków i nektarów, które wynikały z nowelizacji przepisów UE. W związku z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/12/UE z dnia 19 kwietnia 2012 roku *zmieniającą dyrektywę Rady 2001/112/WE odnoszącą się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi* – Państwa Członkowskie miały obowiązek implementacji zmian do przepisów krajowych przed dniem 28 października 2013 roku.

Na podstawie wspomnianej dyrektywy ustanowiono w Polsce stosowne przepisy, dokonując adekwatnych zmian w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 stycznia 2003 roku *w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych* (Dz.U. z 2014 roku, poz. 494), a także wprowadzając odpowiednie artykuły do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* (Dz.U. z 2015 roku, poz. 29).

Znowelizowane akty prawne wprowadzały dodatkowo przepisy przejściowe, które miały na celu ułatwienie branży sektora soków i nektarów dostosowania procesu produkcyjnego oraz sposobu oznakowania do wprowadzonych zmian. Zgodnie z ustalonymi okresami przejściowymi soki i nektary owocowe wyprodukowane na podstawie wcześniejszych przepisów, mogły być wprowadzane do obrotu do dnia 28 października 2013 roku oraz mogły pozostawać w obrocie do dnia 28 kwietnia 2015 roku. **Obydwa okresy przejściowe skończyły się, w związku z czym aktualnie w obrocie powinny znajdować się wyłącznie soki i nektary owocowe spełniające wymagania określone w zmienionej dyrektywie.**

Do najważniejszych zmian wprowadzonych w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych można zaliczyć:

- Brak możliwości dosładzania **soków owocowych**, w tym również w celu uregulowania kwasowości. Możliwość tę pozostawiono wyłącznie dla soku

z rokitnika (w ograniczonej ilości). Do czasu zmiany, do soków owocowych (z wyjątkiem soku z gruszek i winogron) można było dodawać cukry (w ilości nie większej niż 150 g/l).

Cukier lub miód do 20% łącznej wagi końcowego produktu lub substancje słodzące, mogą być nadal dodawane do **nektarów owocowych**.

- Dodanie możliwości uregulowania kwasowości soku lub nektaru owocowego, sokiem z limonek lub zagęszczonym sokiem z limonek. Do czasu zmiany można było stosować wyłącznie sok cytrynowy lub zagęszczony sok cytrynowy w celu dokwaszenia.
- Objęcie wymaganiami przepisów dla soków i nektarów owocowych – soku z pomidorów. Dotychczas żaden z soków warzywnych nie musiał spełniać przedmiotowych przepisów.

Do soku pomidorowego i soku pomidorowego z koncentratu można dodawać: sól, przyprawę i zioła.

- Sprecyzowanie przypadku, w którym można stosować oświadczenie, że do nektaru owocowego nie zostały dodane cukry (oraz każde oświadczenie, które może mieć takie samo znaczenie dla konsumenta), tj. tylko wówczas, gdy produkt nie zawiera żadnych dodanych cukrów prostych, dwucukrów ani żadnych innych środków spożywczych zastosowanych ze względu na ich właściwości słodzące, w tym **substancji słodzących** określonych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008. Jeżeli cukry występują naturalnie w nektarze owocowym, na etykiecie powinna również znaleźć się następująca informacja: *zawiera naturalnie występujące cukry*.
- W definicji soków owocowych: dodano informację o dopuszczeniu obecności części lub składników pestek, nasion i skórek, w przypadku soków otrzymanych z owoców z pestkami, nasionami i skórką wtedy, gdy brak jest możliwości ich usunięcia za pomocą dobrych praktyk wytwórczych.
- Sprecyzowano możliwość stosowania przecierów, poprzez dodanie informacji, że w produkcji soku owocowego dozwolone jest mieszanie soku owocowego z przecierem owocowym.

W definicji soków owocowych z koncentratu: sprecyzowano **możliwość stosowania przecierów**, poprzez dodanie informacji, że w produkcji soków owocowych z koncentratu dopuszczalne jest mieszanie soku owocowego lub zagęszczonego soku owocowego z przecierem owocowym lub zagęszczonym przecierem owocowym.

- W definicji zagęszczonych soków owocowych: dodano informację o możliwości **ponownego wprowadzenia** do tego typu **produktów**: aromatu, miazgi i komórek miąższu otrzymanych podczas przetwarzania owoców tego samego gatunku, odpowiednimi metodami fizycznymi.

W definicji nektarów owocowych: dodano informację o możliwości ponownego wprowadzenia do tego typu produktów aromatu, miazgi i komórek miąższu rozdzielanych podczas przetwarzania z tych samych gatunków owoców.

- Dodano **nową** definicję soków owocowych produkowanych z użyciem ekstrakcji wodnej (dotyczy soku z suszonych śliwek).
- Rozszerzono definicję owoców, stosowanych jako surowiec do produktów, o których mowa w dyrektywie: *Owoce są zdrowe, odpowiednio dojrzałe i świeże lub zakonserwowane za pomocą fizycznych środków lub zabiegów, w tym środków zastosowanych po zbiorze, użytych zgodnie z prawem Unii.*

Dotychczas, w dyrektywie nie było mowy o konserwowaniu owoców oraz stosowaniu środków po zbiorze.

- Obniżono poziomy minimalnych wartości w skali Brixa (ekstrakt) dla odtworzonych soków owocowych i odtworzonego przecieru owocowego, otrzymywanych z czarnej porzeczki, mango, gujawy, pasiflory oraz określono poziom dla pomidora.

Ponadto, w związku z wprowadzonymi zmianami, konsumenci do dnia 28 października 2016 roku mogą spodziewać się na opakowaniu soku owocowego oświadczenia informującego o tym, że żadne soki owocowe nie zawierają cukrów, tj. „od dnia 28 kwietnia 2015 roku żadne soki owocowe nie zawierają dodatku cukrów”.

Miód

W maju 2014 roku uległa zmianie Dyrektywa Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 roku *odnosząca się do miodu* (Dz. U. L 010, 12.1.2002, z późn. zm.).

Wprowadzona zmiana zakończyła długą dyskusję na temat obecności pyłku w miodzie oraz uznania go za naturalny komponent miodu, a nie jego składnik.

Na podstawie dostępnych dowodów uznano, że przyczyną obecności pyłku w miodzie jest działalność pszczoł.

Ziarna pyłku wpadają do nektaru, który jest zbierany przez pszczoły. W ulu zebrany nektar, zawierający ziarna pyłku, jest przetwarzany przez pszczoły na miód. Dodatkowy pyłek w miodzie może pochodzić z pyłku na pszczelich włoskach, z pyłku w powietrzu, wewnątrz ula oraz z pyłku umieszczonego przez pszczoły w komórkach plastra, który wydostał się na skutek przypadkowego otwarcia tych komórek podczas pozyskiwania miodu.

W związku z powyższym uznano, że pyłek dostaje się do ula w wyniku aktywności pszczoł i występuje w miodzie w sposób naturalny, niezależnie od pozyskiwania miodu. Dlatego też, uwzględniając naturalny charakter miodu, pyłek będący komponentem specyficznym dla miodu nie powinien być uznawany za jego „składnik” w rozumieniu rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku *w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji nr 608/2004* (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W związku z wejściem w życie Traktatu z Lizbony, dokonano stosownych zmian w zakresie znakowania krajem pochodzenia miodu. Zgodnie z przepisami dyrektywy, jeżeli miód pochodził z więcej niż jednego państwa członkowskiego lub państwa trzeciego obowiązkowe wskazanie kraju pochodzenia mogło być zastąpione w odpowiednich przypadkach jednym z następujących oznaczeń: „mieszanka miodów pochodzących ze Wspólnoty Europejskiej”, „mieszanka miodów nie pochodzących ze Wspólnoty Europejskiej”, „mieszanka miodów pochodzących ze Wspólnoty Europejskiej i nie pochodzących ze Wspólnoty Europejskiej”. Mając na uwadze powyższe doprecyzowano odpowiednie wymogi dotyczące etykietowania przez zastąpienie odniesienia do „Wspólnoty Europejskiej” odniesieniem do „Unii Europejskiej”.

Miody wprowadzone do obrotu lub opatrzone etykietą przed dniem 24 czerwca 2015 roku, mogą pozostać w obrocie do wyczerpania zapasów. Miody wprowadzane do obrotu od dnia 24 czerwca 2015 roku powinny spełniać znowelizowane wymagania dotyczące znakowania.

Ostatnie zmiany do „Dyrektywy miodowej” zostały implementowane do przepisów rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku *w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych*.

Justyna Skiba

AROMATYZOWANE WYROBY WINIARSKIE W ŚWIETLE NOWYCH PRZEPISÓW PRAWNYCH

Wyroby winiarskie stanowią obszerną grupę asortymentową, w której możemy wyróżnić: produkty uzyskane z winogron (w tym wina, wina likierowe, wina musujące), aromatyzowane wyroby winiarskie (wina aromatyzowane, aromatyzowane napoje na bazie wina, aromatyzowane koktajle na bazie wina) oraz fermentowane napoje winiarskie (w tym wina owocowe, miody pitne, cydry).

W prawie żywnościowym ustanowiono szczegółowe wymagania odnośnie jakości handlowej poszczególnych rodzajów wyrobów winiarskich. Biorąc pod uwagę, iż w marcu 2015 roku w Unii Europejskiej zaczęły obowiązywać nowe regulacje w zakresie definicji, opisu, prezentacji i etykietowania aromatyzowanych wyrobów winiarskich, niniejszy artykuł zostanie poświęcony właśnie tej grupie produktów.

Geneza regulacji i zakres stosowania

Szczegółowe wymagania dotyczące jakości handlowej aromatyzowanych wyrobów winiarskich od 1991 roku określało rozporządzenie nr 1601/91¹. Z biegiem lat przepisy tego aktu prawnego wymagały dostosowania, mając na względzie chociażby odwołania do obowiązujących regulacji w zakresie wspólnej organizacji rynku wina. Ponadto, biorąc pod uwagę rozwój technologii, nowe metody produkcji oraz wzrastające potrzeby odnośnie ochrony i informowania konsumenta, niezbędne okazało się zaktualizowanie

przepisów dotyczących aromatyzowanych wyrobów winiarskich. W dniu 27 marca 2014 roku weszło w życie rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 251/2014² ustanawiające szczegółowe wymagania odnośnie definicji, opisu, prezentacji i etykietowania aromatyzowanych produktów sektora wina, jak również ochrony oznaczeń geograficznych tych wyrobów (rysunek 1). Przedmiotowe rozporządzenie stosuje się od dnia 28 marca 2015 roku.

Rozporządzenie ma zastosowanie do wszystkich aromatyzowanych produktów sektora wina wprowadzanych do obrotu w Unii (niezależnie czy zostały wytworzone w państwach członkowskich czy w państwach trzecich) oraz do produktów wyprodukowanych w Unii w celach wywozu.

Klasyfikacja

Aromatyzowane produkty sektora wina są otrzymywane z wyrobów winiarskich (określonych w rozporządzeniu nr 1308/2013³), do których dodano aromaty. Zdefiniowane zostały 3 kategorie tych wyrobów:

- wina aromatyzowane,
- aromatyzowane napoje na bazie wina,
- aromatyzowane koktajle na bazie wina.

RYСУNEK 1. STRUKTURA ROZPORZĄDZENIA NR 251/2014

Rozporządzenie Nr 251/2014	
Rozdział I	Zakres stosowania i definicje
Rozdział II	Opis, prezentacja i etykietowanie
Rozdział III	Oznaczenia geograficzne
Rozdział IV	Przepisy ogólne, przejściowe i końcowe
Załącznik I	Definicje, wymagania i ograniczenia techniczne
Załącznik II	Nazwy handlowe i opisy
Załącznik III	Tabela korelacji

¹ Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 1991 roku ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopodobnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych (Dz. Urz. UE L 149 z 16.06.1991, str. 1, z późn. zm.).

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 251/2014 z dnia 26 lutego 2014 roku w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania o ochrony oznaczeń geograficznych aromatyzowanych produktów sektora wina, uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91 (Dz. Urz. UE L 84 z 20.03.2014, str. 14, z późn. zm.).

³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 roku ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671, z późn. zm.).

RYSUNEK 2. KATEGORIE AROMATYZOWANYCH PRODUKTÓW SEKTORA WINA

	Wina aromatyzowane	Aromatyzowane napoje na bazie wina	Aromatyzowane koktajle na bazie wina
Całkowita objętość produktów z winogron w wyrobie	min. 75%	min. 50%	min. 50%
Dodawanie alkoholu	+	–*	–
Barwienie	+	+	+
Słodzenie	+	+	+
Rzeczywista zawartość alkoholu	14,5–22% obj.	4,5–14,5% obj.	1,2–10% obj.

* wyjątki znajdują się w załączniku II do rozporządzenia nr 251/2014

Dla każdej z tych kategorii rozporządzenie nr 251/2014 ustanawia wymagania odnośnie minimalnej zawartości określonych produktów winiarskich, rzeczywistej zawartości alkoholu oraz możliwych procesów stosowanych w produkcji, np. dodawania alkoholu, barwienia, słodzenia (*rysunek 2*).

Nazewnictwo i dodatkowe opisy

Nazwy handlowe poszczególnych aromatyzowanych produktów sektora wina określone zostały w załączniku II rozporządzenia nr 251/2014 (*rysunek 3*). Nazwy te stosuje się w oznakowaniu wyrobów wprowadzanych do obrotu w Unii, oczywiście pod warunkiem, że dany produkt spełnia wymagania konkretnej definicji. Napojów alkoholowych niespełniających wymogów określonych w rozporządzeniu nr 251/2014 nie można opisywać, prezentować ani etykietować przy użyciu wyrazów lub wyrażeń, takich jak: „podobny”, „typu”, „w stylu”, „wytworzony”, „o smaku” ani żadnych innych terminów podobnych do nazw handlowych ustanowionych w przedmiotowym akcie prawnym.

Nazwy handlowe mogą być uzupełnione dodatkowymi opisami, np.:

- odnoszącymi do zawartości cukru w produkcji: bardzo wytrawny, wytrawny, półwytrawny, półsłodki, słodki;
- określeniem „musujący/musująca”, pod warunkiem, że ilość użytego wina musującego nie jest mniejsza niż 95%;
- informacją odnoszącą się do głównego zastosowanego aromatu.

W przypadku, gdy na etykiecie wskazane jest miejsce wytworzenia, odpowiada ono miejscu, w którym aromatyzowany produkt sektora wina jest wytwarzany. Miejsce wytworzenia wskazuje się słowami „wypro-

dukowane w [...]” lub równoważnym sformułowaniem i uzupełnia się nazwą odpowiedniego państwa członkowskiego lub państwa trzeciego.

Nazwy handlowe aromatyzowanych wyrobów winiarskich mogą być uzupełnione lub zastąpione oznaczeniem geograficznym chronionym na mocy rozporządzenia nr 251/2014, natomiast zakazane jest uzupełnianie nazw handlowych chronionymi nazwami pochodzenia lub chronionymi oznaczeniami geograficznymi zarejestrowanymi dla win uzyskanych z winogron.

Warto podkreślić, że rozporządzenie nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności⁴ ma zastosowanie do znakowania aromatyzowanych wyrobów winiarskich, natomiast szczegółowe przepisy w zakresie etykietowania tych produktów doprecyzowane w rozporządzeniu nr 251/2014 mają pierwszeństwo w stosunku do ww. aktu prawnego.

Ochrona oznaczeń geograficznych

Mając na uwadze, iż przepisy dotyczące systemów jakości produktów rolnych⁵, jak również ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych win (zawarte w rozporządzeniu nr 1308/2013), nie

⁴ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18 z późn. zm.).

⁵ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 roku w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 343 z 14.12.2012, str. 1, z późn. zm.).

RYSUNEK 3. NAZWY HANDLOWE AROMATYZOWANYCH PRODUKTÓW SEKTORA WINA

Nazwy handlowe win aromatyzowanych	Nazwy handlowe aromatyzowanych napojów na bazie wina	Nazwy handlowe aromatyzowanych koktajli na bazie wina
<ul style="list-style-type: none"> - Wino aromatyzowane - Aperitif na bazie wina - Wermut - Gorzkie wino aromatyzowane <ul style="list-style-type: none"> ▪ Wino chininowe ▪ Wino gorzkie (<i>Bitter vino</i>) ▪ <i>Americano</i> - Wino aromatyzowane jajeczne - <i>Väkevä viiniglögi/Starkvinsglögg</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Aromatyzowany napój na bazie wina - Aromatyzowany napój na bazie wina wzmocniony - <i>Sangria/Sangria</i> - <i>Clarea</i> - <i>Zurra</i> - <i>Bitter soda</i> - <i>Kalte Ente</i> - <i>Glühwein</i> - <i>Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynas</i> - <i>Maiwein</i> - <i>Maitrank</i> - <i>Pelin</i> - <i>Aromatizovaný dezert</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Aromatyzowany koktajl na bazie wina - Koktajl na bazie wina - Aromatyzowany półmusujący koktajl gronowy - Musujący koktajl winny
Nazw handlowych zaznaczonych kursywą nie tłumaczy się		

mają zastosowania do aromatyzowanych wyrobów winiarskich, w rozporządzeniu nr 215/2014 ustanowiono w tym zakresie szczegółowe regulacje. Przedmiotowy akt prawny określa procedury rejestracji, weryfikacji zgodności, zmiany i ewentualnego unieważnienia oznaczeń geograficznych. Oznaczenie geograficzne oznacza określenie wska-

zujące na pochodzenie danego aromatyzowanego wyrobu winiarskiego z danego regionu, miejsca lub kraju, w przypadku gdy jakość, renomę lub inne cechy tego produktu zasadniczo przypisuje się jego pochodzeniu geograficznemu. Komisja Europejska na podstawie nowych przepisów prowadzi publicznie dostępny rejestr chronionych oznaczeń geograficznych aromatyzowanych wyrobów winiarskich.



Przepisy przejściowe

Aby zapewnić niezakłócone przejście od przepisów rozporządzenia nr 1601/91 do ustanowionych w rozporządzeniu nr 251/2014, przewidziano czas na sprzedaż istniejących zapasów aromatyzowanych produktów winiarskich. Wprowadzanie do obrotu tych wyrobów jest dozwolone po rozpoczęciu stosowania rozporządzenia nr 251/2014 do czasu wyczerpania zapasów. Ponadto, Komisja Europejska jest uprawniona do przyjęcia aktów delegowanych w celu zmiany przedmiotowego rozporządzenia lub wprowadzenia odstępstw. Rozporządzenie nr 1601/91 zostało uchylone z dniem 28 marca 2015 roku. Odesłania do uchylonego rozporządzenia należy odczytywać jako odwołania do rozporządzenia nr 251/2014.

RASFF, czyli krótka historia o Systemie Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach



Anna Dominiak

Złożony łańcuch dystrybucji utrudnia sprawne przeprowadzanie kontroli żywności „od pola do stołu”. System RASFF, poprzez szybką wymianę informacji o niebezpiecznej żywności, paszy i materiałach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, ułatwia podejmowanie bardziej skoordynowanych i skutecznych działań w odpowiedzi na wykryte zagrożenia.

Na dobry początek...

System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt (ang. RASFF – *Rapid Alert System for Food and Feed*) umożliwia szybką wymianę informacji o żywności, paszach oraz materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością stanowiących potencjalne ryzyko dla zdrowia konsumentów, a także o działaniach, które podjęto w celu przeciwdziałania stwierdzonym zagrożeniom. Jego celem jest zapobieganie pojawieniu się lub szybkie wycofanie z rynku produktów niebezpiecznych.

Początkowo działanie systemu oparte było na zasadzie „dżentelmeńskiej umowy”, choć już w 1979 r. podjęto pierwsze kroki w celu opracowania ogólnych ram prawnych systemu. Podstawy jego funkcjonowania w obecnym kształcie zawarte zostały w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku *ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności*. Szczegółowe informacje, dotyczące m.in. specyficznych warunków i procedur właściwych dla przekazywania powiadomień i informacji uzupełniających, wskazano natomiast w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 16/2011 z dnia 10 stycznia 2011 r. *ustanawiającym środki wykonawcze dla systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i środkach żywienia zwierząt*.

Dawno, dawno temu...

Początki systemu sięgają 1979 r. kiedy to, po wykryciu w 1978 r. rtęci w izraelskich pomarańczach, podjęto decyzję o konieczności utworzenia systemu szybkiej wymiany informacji o niebezpiecznej żywności. Początkowo informacje zgłaszane były przez członków sieci telefonicznie, a pierwsza z nich dotyczyła zepsutych kalmarów.

Przekazywanie informacji telefonicznie miało pewne ograniczenia (np. nie można było przekazać kopii dokumentów), więc z biegiem czasu (i postępu technologicznego) telefon zastąpiono teleksem¹ (1985 r.) i kolejno faksem (1992 r.). Obecnie komunikacja pomiędzy użytkownikami odbywa się drogą elektroniczną.

Wadą korzystania z „telefonu alarmowego” był również fakt, iż informacje mogły być przekazywane jedynie w „godzinach urzędowania”, podczas gdy sytuacje kryzysowe wymagają podejmowania działań bez zbędnej zwłoki. Przykładowo w 1981 r. w godzinach popołudniowych przedstawiciel Komisji Europejskiej bezskutecznie próbował natychmiast skontaktować się z wszystkimi punktami kontaktowymi w celu przekazania informacji o wykryciu bakterii *Clostridium botulinum* w tofu pochodzącym z Hong Kongu. Przedmiotowy przypadek pokazał, że na wypadek nagłych powiadomień wszystkie punkty kontaktowe powinny zapewniać

¹ Teleks – usługa telegraficzna, polegająca na przesyłaniu informacji w postaci alfanumerycznej przy użyciu znaków określonych alfabetem telegraficznym

dostępność dyżurnego urzędnika również poza godzinami pracy (7 dni w tygodniu i 24 godziny na dobę).

Momentem przełomowym dla systemu RASFF okazało się ustanowienie jednego rynku i odstąpienie od kontroli granicznych towarów wewnątrz wspólnoty (swobodny przepływ towarów). Ponadto do Unii Europejskiej przystępowało coraz więcej państw, a łańcuch dystrybucji stawał się coraz bardziej złożony. Nadzór nad zapewnieniem bezpieczeństwa żywności stawał się zatem coraz bardziej skomplikowany, zwłaszcza, że w tamtym okresie nie funkcjonowało jeszcze wspólnotowe prawo żywnościowe. System wczesnego ostrzegania był więc jednym z niewielu narzędzi ułatwiających organom rządowej kontroli walkę z niebezpieczną żywnością.

Koordinacja działań z wykorzystaniem sieci RASFF, pozwoliła w miarę szybko i efektywnie opanować szereg „kryzysów żywnościowych”, dotyczących m.in.:

- wykrycia glikolu dietylenowego (stosowanego np. w samochodowych płynach chłodzących) w austriackich winach (1985 r.);
- promieniotwórczego skażenia upraw po wybuchu elektrowni jądrowej w Czarnobylu (1986 r.);
- bakterii *E. coli* w kielkach (2011 r.);
- zatruciu metanolem (2012 r.);
- nielegalnego dodawania koniny do mięsa wołowego i jego przetworów (2013 r.).

Złapani w sieć, czyli jak to działa...

Struktura systemu RASFF ma charakter sieci, do której należą: Komisja Europejska, państwa członkowie UE, Państwa Europejskiego Stowarzyszenia Wolnego Handlu (EFTA) oraz Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). Uczestnictwo w systemie otwarte jest także dla krajów kandydujących, państw trzecich oraz organizacji międzynarodowych po podpisaniu umowy o wzajemności oraz zachowania poufności.

Każdy członek sieci wyznacza po jednym punkcie kontaktowym, które reprezentując wszystkich członków sieci, gwarantują szybką i skuteczną wymianę informacji. Za funkcjonowanie systemu RASFF w Polsce odpowiada Krajowy Punkt Kontaktowy w Głównym Inspektoracie Sanitarnym, który jako jedyny uprawniony jest do wymiany informacji z głównym administratorem syste-

mu (Komisją Europejską). W ramach krajowego systemu funkcjonuje dodatkowo Podpunkt Kontaktowy powołany w Głównym Inspektoracie Weterynarii.

Członkowie sieci RASFF mają obowiązek powiadamiania Komisji Europejskiej o każdym przypadku dotyczącym istnienia bezpośredniego lub pośredniego zagrożenia dla zdrowia konsumentów, pochodzącego z żywności, paszy lub materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Użytkownicy systemu informują o każdym:

- przyjętym przez nich środku, którego celem jest ograniczenie wprowadzania na rynek albo wycofanie żywności lub pasz dla ochrony zdrowia ludzkiego;
- odrzuceniu (związanym ryzykiem dla zdrowia ludzkiego) partii, kontenera, albo ładunku żywności lub pasz przez właściwy organ na posterunku granicznym Unii Europejskiej.

Przesyłane informacje mogą pochodzić z różnych źródeł, m.in.: rządowej kontroli żywności, kontroli granicznej, kontroli własnej wykonywanej przez podmioty działające na rynku żywności, czy też skarg konsumentów.

Powiadomienia powinny być przekazywane Komisji Europejskiej bez zbędnej zwłoki, a w przypadku powiadomień o zagrożeniu w ciągu 48 godzin od momentu otrzymania informacji o zagrożeniu.

Przed przekazaniem powiadomienia do wszystkich członków sieci Komisja Europejska dokonuje jego weryfikacji, obejmującej m.in. sprawdzenie, czy temat powiadomienia mieści się w zakresie działań RASFF, a także czy przekazywane informacje są kompletne i czytelne. Komisja identyfikuje również powtórzenia w powiadomieniach dotyczące tego samego podmiotu, zagrożenia lub państwa pochodzenia.

Po dokonaniu analizy powiadomienia zgłoszonego przez Punkt Kontaktowy danego kraju, Komisja Europejska niezwłocznie (w przypadku powiadomień alarmowych – w ciągu 24 godzin od ich otrzymania) przekazuje je pozostałym, uprawnionym członkom sieci (w tym również zainteresowanym krajom trzecim). Przesłane informacje mogą zostać uzupełnione przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) o dane naukowe dotyczące zarządzania ryzykiem.

Państwa Członkowskie i/lub kraje trzecie niezwłocznie powiadamiają Komisję o działaniach podjętych w następstwie informacji przekazanych w ramach systemu wczesnego ostrzegania. Informacje te niezwłocznie przekazywane są przez Komisję Europejską pozostałym uczestnikom systemu.

Wyróżnia się następujące rodzaje powiadomień:

- **ALARMOWE** – powiadomienie o zagrożeniu, które wymaga lub może wymagać natychmiastowego działania w innym państwie będącym członkiem sieci.
- **INFORMACYJNE** – powiadomienie o zagrożeniu, które nie wymaga natychmiastowego działania w innym państwie będącym członkiem sieci:
 - *w celu działań następczych* – związane z produktem, który został wprowadzony do obrotu lub może zostać wprowadzony do obrotu w innym państwie będącym członkiem sieci;
 - *w celu zwrócenia uwagi* – związane z produktem, który znajduje się w obrocie jedynie w powiadamiającym państwie, nie został wprowadzony do obrotu lub nie znajduje się już w obrocie.
- **ODRZUCENIE NA GRANICY** – dotyczy odrzucenia (związanego z bezpośrednim lub pośrednim ryzykiem dla zdrowia ludzkiego) partii, kontenera albo ładunku żywności lub pasz przez właściwy organ na posterunku granicznym Unii Europejskiej.
- **NEWS** – powiadomienie o charakterze informacyjnym dotyczące bezpieczeństwa produktów, które uznane zostało przez organa kontrolne za godne uwagi.

Biorąc pod uwagę czas, kolejność i rodzaj przekazywanych informacji, każde z tych powiadomień może stanowić powiadomienie pierwotne, kiedy przekazywane jest po raz pierwszy w odniesieniu do określonego przypadku. Dodatkowe informacje uzyskane w trakcie postępowania przesyłane są w powiadomieniach uzupełniających.

W tym miejscu należy zaznaczyć, że wymiana informacji za pośrednictwem formularzy wypierana jest przez aplikację iRASFF, umożliwiającą przekazywanie powiadomień online.

Jedno kliknięcie, czyli co konsument może znaleźć w sieci...

Ze względu na poufność niektórych informacji przekazywanych w ramach systemu RASFF, pełen dostęp

do bazy danych zawierającej powiadomienia RASFF zgłaszane przez członków sieci (*RASFF Window*) mają jedynie przedstawiciele organów urzędowej kontroli.

Jedną z zasad prawa żywnościowego jest wymiana informacji między organami władzy a społeczeństwem. Dotyczy ona zarówno obowiązku konsultacji społecznych przy przygotowywaniu, ocenie i przeglądzie prawa żywnościowego, jak również konieczności informowania opinii publicznej o ryzyku ze strony żywności lub paszy.

Mając na względzie powyższe, Komisja Europejska zapewnia (choć w ograniczonym zakresie) konsumentom dostęp do informacji o powiadomieniach RASFF poprzez aplikację *RASFF Portal* (dostępna w języku angielskim pod adresem: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal>). Wskazaną w niej listę powiadomień RASFF można sortować według dostępnych kryteriów (np. daty, rodzaju powiadomienia, zgłaszającego kraju, itp.). Można również wyszukać konkretne powiadomienia zgodnie z określonymi przez użytkownika kryteriami wyszukiwania.

Informacje podawane w przedmiotowej bazie dotyczą m.in.:

- rodzaju powiadomienia,
- kategorii produktów i zidentyfikowanych zagrożeń,
- państw, z których kwestionowane wyroby pochodziły i do których zostały wysłane,
- podstawy powiadomienia oraz podjętych działań.

Od czerwca 2014 r. konsumenci mogą używać także nowego narzędzia internetowego – *RASFF Consumers' Portal*, gromadzącego informacje o trwających aktualnie wycofaniach produktów w krajach będących członkami sieci RASFF. Portal dostępny jest bezpłatnie w języku angielskim pod adresem: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/consumers>.

Po wybraniu kraju użytkownika, otwarta zostaje strona zawierająca aktualną listę powiadomień RASFF dotyczących wycofania produktów od konsumentów w danym kraju. Powiadomienie pozostaje na liście przez okres 4 tygodni licząc od daty zgłoszenia, po którym usuwane jest z portalu. Dostępne są jedynie ogólne informacje obejmujące m.in. rodzaj produktu, wykryte zagrożenie, kraj pochodzenia, kraj(e)

odbiorców. Dane dotyczące nazwy produktu czy jego producenta nie są ujawniane. Użytkownik może jednak sprawdzić, czy informacje zostały podane do publicznej wiadomości w jego kraju i czy może uzyskać więcej informacji na stronie krajowych władz. Na stronie podawane są bowiem linki do stron internetowych prowadzonych przez właściwe dla danego kraju władze, gdzie szczegółowe informacje na temat produktów niebezpiecznych podawane są do publicznej wiadomości. W Polsce informacje dotyczące niebezpiecznej żywności publikowane są na stronie internetowej Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakładce „Ostrzeżenia publiczne”.

Podsumowując...

System RASFF jest skutecznym narzędziem, umożliwiającym sprawną wymianę informacji na temat niebezpiecznej żywności „od pola do stołu” oraz wszelkich działań podejmowanych w związku ze zidentyfikowanym zagrożeniem. Ułatwia zatem ko-

ordynację działań krajowych służb oraz międzynarodową współpracę pomiędzy organami administracji w zakresie zarządzania „kryzysami żywnościowymi”.

Jest również cennym źródłem informacji dla różnych organów, a zidentyfikowane obszary podwyższonego ryzyka stanowią podstawy inicjatyw legislacyjnych służących ograniczeniu występowania zagrożeń w łańcuchu żywnościowym (np. rozporządzenie Komisji (WE) nr 669/2009 z dnia 24 lipca 2009 r. w sprawie wykonania rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie zwiększonego poziomu kontroli urzędowych przywozu niektórych rodzajów pasz i żywności nie pochodzących od zwierząt i zmieniające decyzję 2006/504/WE).

Szczegółowe informacje dotyczące systemu RASFF dostępne są na stronie internetowej Komisji Europejskiej pod adresem: http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm.



WYNIKI KONTROLI PRZETWORÓW MLECZNYCH PO ZMIANACH PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH ZNAKOWANIA

Rok 2015 upływa sektorowi spożywcemu, więc również branży mleczarskiej, pod hasłem zmian przepisów dotyczących znakowania.

Od 13 grudnia 2014 r. stosuje się rozporządzenie nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności¹, które obowiązuje w całości i wprost we wszystkich państwach członkowskich UE. Formuluje ono nowe zasady podawania informacji na etykietach i ma zastosowanie do wszystkich podmiotów odpowiedzialnych za przekazywanie informacji o żywności na każdym etapie łańcucha żywnościowego.

W I kwartale 2015 r., już po raz kolejny, Inspekcja JHARS przeprowadziła kontrolę jakości handlowej przetworów mlecznych ze względu na fakt, iż są to produkty powszechnie dostępne i chętnie spożywane przez konsumentów.

Zakres kontroli

Kontrolą objęto głównie sery, mleczne napoje fermentowane², masło i serki smakowe, z uwzględnieniem produktów ekologicznych oraz wytwarzanych z mleka koziego.

Podczas prowadzonej kontroli jakości handlowej sprawdzono cechy organoleptyczne i fizykochemiczne przetworów mlecznych, a także ich znakowanie na zgodność z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa i deklaracją producenta. Ponadto skontrolowano obecność żywej i aktywnej mikroflory charakterystycznej w mlecznych napojach fermentowanych.

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, str. 18 z póź. zm.).

² jogurty, kefir, maślanki

Oznakowanie po nowemu

Obowiązujące od 13 grudnia 2014 r. rozporządzenie nr 1169/2011 wprowadziło kilka zmian dotyczących znakowania żywności, w tym również przetworów mlecznych. Jedną z nich jest zapewnienie czytelności informacji podawanych na etykiecie poprzez określenie minimalnej wielkości czcionki. Ponadto w wykazie składników produktu należy wyróżnić wszystkie występujące w nim składniki alergenne, np. orzechy laskowe czy migdały. Nie trzeba jednak, w drodze wyjątku, w wykazach składników na przetworach mlecznych, wyróżniać mleka i produktów pochodnych z mleka jako składników alergicznych. Kolejną zmianą jest sposób podawania informacji o wartości odżywczej. Będzie ona obowiązkowa od 13 grudnia 2016 r. Jeżeli jednak producent już teraz dobrowolnie umieszcza na etykiecie informację o wartości odżywczej, to musi w niej podać wartość energetyczną oraz zawartość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka i soli.

W wyniku przeprowadzonej w I kwartale 2015 r. kontroli zakwestionowano znakowanie opakowań 21,7% skontrolowanych partii artykułów wytwarzanych z mleka. Inspektorzy JHARS stwierdzili, iż producenci „wyróżniali” swoje wyroby poprzez stosowanie niedozwolonych sformułowań: „bez konserwantów, bez barwników, bez zagęstników” na serku naturalnym, „bez dodatku cukru” na jogurcie naturalnym, podczas gdy dodatek wymienionych składników do produktów naturalnych jest zabroniony. Zdarzało się, że „zapominali poinformować” konsumenta o zastosowanych w procesie technologicznym dodatkach do żywności, np. substancji konserwującej E 235, barwniku E 160b. Ponadto na etykietach umieszczali informację o za-

wartości tłuszczu sprzeczną z wynikami badań laboratoryjnych, np. zawyżoną o 1,0 p.p. Zdarzyli się wytwórcy oferujący konsumentom produkt oznakowany z jednej strony opakowania np. jako wyrób waniliowy z truskawkami, z drugiej zaś strony jako wyrób o smaku waniliowym z truskawkami. Byli też i tacy, którzy „promowali” swoje produkty poprzez umieszczanie na nich znaku „Poznaj Dobrą Żywność” bez aktualnych uprawnień do jego stosowania.

Niektórzy przedsiębiorcy „nie zdążyli” jeszcze dostosować oznakowania swoich produktów do nowych wymagań. W wykazie składników nie wyróżniali składników alergicznych, np. lecytyny sojowej. Zamieszczali obowiązkowe informacje na temat żywności, np. nazwę produktu, wykaz składników, warunki przechowywania, używając znaków o rozmiarze czcionki poniżej 1,2 mm. Podawali pewne informacje zgodnie ze starymi wymaganiami, m.in. w informacji o wartości odżywczej wymieniali poszczególne składniki w niewłaściwej kolejności z pominięciem informacji o zawartości kwasów tłuszczowych nasyconych, cukrów oraz soli, w wykazie składników nie wyszczególniali wszystkich składników użytych do produkcji wyrobu, a jedynie zastosowane dodatki do żywności.

Badania laboratoryjne

W toku analiz laboratoryjnych sprawdzana jest faktyczna zgodność wyrobów gotowych w zakresie określonych parametrów z wymaganiami zawartymi w przepisach prawa i deklaracjach producentów. Badania pozwalają stwierdzić, czy np. masło nie zawiera dodatku niedozwolonego tłuszczu roślinnego, w se-

rze kozim nie występuje mleko krowie, a ser podpuszczkowy ma odpowiednią zawartość tłuszczu, wody i soli.

Podczas kontroli jakości handlowej przetworów mlecznych ustalono, że 10,3% skontrolowanych partii wyrobów posiadało parametry fizykochemiczne niezgodne z przepisami o jakości handlowej oraz deklaracją producenta. Inspektorzy kwestionowali m.in. niewłaściwą (zaniżoną bądź zawyżoną) zawartość tłuszczu w mlecznych napojach fermentowanych, serach i serkach smakowych, zawyżoną zawartość soli czy też wody w serach oraz obecność mleka krowiego w serach kozich. Zawyżona zawartość wody przy jednocześnie zaniżonej zawartości tłuszczu w wyrobie oraz obecność mleka krowiego w produkcie kozim świadczy o fałszowaniu przetworów z mleka.

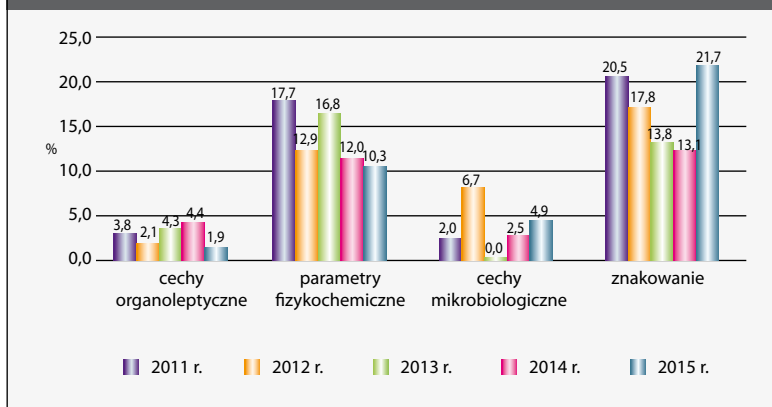
Niezgodności w zakresie mikroflory charakterystycznej mlecznych napojów fermentowanych stwierdzono jedynie w przypadku 4 partii serków smakowych, tj. 4,9% wszystkich skontrolowanych w tym zakresie partii. Dotyczyły one braku obecności w produktach deklarowanych bakterii fermentacji mlekowej.

Przeprowadzona kontrola wykazała, iż nieprawidłowe cechy organoleptyczne posiadało jedynie 1,9% skontrolowanych partii wyrobów gotowych. Inspektorzy IJHARS stwierdzili m.in. wady smaku serów i serka smakowego, niewłaściwą barwę w serku smakowym i maślanec oraz nieprawidłowe wygniecenie masła. Najczęstszą przyczyną tego typu wad przetworów z mleka są nieprawidłowości występujące w trakcie prowadzenia procesu technologicznego.

Krótkie podsumowanie

Na podstawie systematycznie prowadzonych kontroli jakości handlowej przetworów mlecznych można stwierdzić, że ich jakość ulega poprawie (wykres 1). W odniesieniu do parametrów fizykochemicznych i cech organoleptycznych można zauważyć przez ostatnie 5 lat (2011–2015 rok) sukcesywnie zmniejszający się udział partii z nieprawidłowościami. Zaobserwowany ostatnio wzrost nieprawidłowości w zakresie znakowania opakowań wyrobów z mleka może wynikać z niedostosowania etykiet do nowych, obowiązujących zaledwie kilka miesięcy, wymagań rozporządzenia nr 1169/2011.

WYKRES 1. UDZIAŁ LICZBY PARTII PRZETWORÓW MLECZNYCH O NIEPRAWIDŁOWEJ JAKOŚCI HANDLOWEJ STwierdzony PODCZAS KONTROLI PRZEPROWADZONYCH W LATACH 2011–2015 (W %)



JAKOŚĆ HANDLOWA ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH A WYROKI SĄDÓW ADMINISTRACYJNYCH

Laura Piwowarczyk
Antonina Kowalczyk
Aneta Ościłowska

Deklaracja ilościowej zawartości składników – wyrok NSA

Zgodnie z art. 4 ust. 1 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych: „Wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli w przepisach o jakości handlowej zostały określone takie wymagania oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta.”

Powyższe znalazło odzwierciedlenie w uzasadnieniu wyroku Naczelnego Sądu Administracyjnego z dnia 26.02.2015 r., sygn. akt: II GSK 2210/13, który oddalił skargę kasacyjną jednego z producentów przetworów rybnych.

Jak czytamy w uzasadnieniu wyroku, biorąc pod uwagę treść art. 6 ust. 2 (ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych) oraz art. 46 ust. 1 pkt 1 lit. a ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia należy stwierdzić, iż (...) do obowiązków producenta należy prawidłowe oznakowanie środka spożywczego, w tym wskazanie składu i ilości. Jednocześnie z treści art. 3 pkt 10 lit. c ustawy o jakości handlowej wynika wprost, że artykuł rolno-spożywczy uznaje się za zafałszowany, jeżeli w oznakowaniu podano niezgodne z prawdą dane w zakresie składu i zawartości netto. Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały, że badane próbki nie spełniają wymagań zadeklarowanych przez producenta na etykiecie produktu bowiem w badanych partiach stwierdzono zaniżoną masę netto marynowanych filetów śledziowych w stosunku do masy zadeklarowanej na etykiecie.

Z powyższego jednoznacznie wynika, iż spełnienie deklaracji w zakresie ilościowej zawartości składników produktu (w ww. wyroku – ryb marynowanych) jest obowiązkiem producenta, a wszelkie nieprawidłowości w tym zakresie świadczą o jego zafałszowaniu.

Ponadto, jak wynika z uzasadnienia ww. wyroku: „Fakt, iż laboratorium zakładowe producenta działa w oparciu o metodykę wykonywania odcieków zawartą w instrukcji (...) nie może dyskredytować poprawności przeprowadzonych badań w akredytowanym laboratorium na zlecenie organów.”

Nazwa i pochodzenie produktu wprowadzające w błąd konsumenta – wyrok NSA

Naczelnny Sąd Administracyjny wyrokiem z dnia 5 marca 2015 r., sygn. akt: II GSK 2407/13NSA poparł stanowisko Głównego Inspektora, iż niedopuszczalne jest użycie nazwy „Ganskeule von jungen Hafermastgansen aus Polen” (nogi z młodej gęsi owsianej z Polski) dla elementów z gęsi, które nie zostały wyhodowane w Polsce z zastosowaniem odpowiedniego żywienia – charakterystycznego dla gęsi owsianej.

Zgodnie z art. 3 pkt 10 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych nazwa produktu nie może wprowadzać w błąd konsumenta, co do charakterystyki produktu i pochodzenia.

Naczelnny Sąd Administracyjny wyrokiem z dnia 5 marca 2015 r., sygn. akt: II GSK 2407/13, oddalił skargę kasacyjną, w uzasadnieniu wskazując, że oznakowanie środka spożywczego nie może wprowadzać konsumenta w błąd co do charakterystyki środka spożywczego w tym jego nazwy, to oznaczenie produktu jak uczynił to skarżący niewątpliwie stanowiło naruszenie powołanych przepisów. Zastosowane przez skarżącego oznakowanie spornego produktu spożywczego sugerowało bowiem, że pochodzi on z Polski, co ewidentnie wprowadzało konsumenta w błąd.

W przedmiotowym wyroku NSA potwierdził, że przyjmując nawet, iż działanie producenta było niezamierzone, to produkty, w oznakowaniu, których podano niezgodne z prawdą pochodzenie, jak też nazwę, są produktami zafałszowanymi (art. 3 pkt 10

lit. b i c ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych).

Z powyższego jednoznacznie wynika, iż spełnienie deklaracji w zakresie nazwy i pochodzenia artykułu rolno-spożywczego (w ww. wyroku – elementów gęsi) jest obowiązkiem producenta, a wszelkie nieprawidłowości w tym zakresie świadczą o jego zafałszowaniu.

Wyrok WSA w sprawie określenia „Wiejskie Pyszności”

W dniu 28 października 2014 r. Wojewódzki Sąd Administracyjny w Warszawie wyrokiem o sygnaturze VI SA/Wa 2028/14, oddalił skargę jednego z producentów, dotyczącą stosowania określenia *Wiejskie Pyszności* w odniesieniu do produktów zawierających w swoim składzie substancje dodatkowe.

Dotychczas, Główny Inspektor JHARS kwestionował tego typu oświadczenia na produktach zawierających w swoim składzie dodatki do żywności stojąc na stanowisku, iż oznakowanie takie wprowadza konsu-

menta w błąd, sugerując specjalne właściwości środków spożywczych.

Jak zaznaczył w uzasadnieniu wyroku WSA: *określenie „wiejski” sugeruje, iż produkty zostały wyprodukowane przy użyciu tradycyjnych składników stosowanych do tego typu wyrobów. W związku z tym odznaczają się walorami smakowymi charakterystycznymi dla produktów wytwarzanych w wiejski prosty sposób bez użycia białka sojowego, białka wieprzowego i dozwolonych substancji dodatkowych (...). Ponadto wiejskie produkty cechowało wędzenie a nie dodatek aromatu dymu wędzarniczego. Pojęcie „wiejski” odnosi się do szeregu cech charakteryzujących produkcję, w której nie stosuje się dozwolonych substancji dodatkowych w celu uzyskania określonego rodzaju wędlin odznaczających się ustalonym przez producenta smakiem, wyglądem i składem.*

Tym samym WSA potwierdził stanowisko Głównego Inspektora JHARS, zgodnie z którym określenie „wiejski” w przypadku produktów zawierających substancje dodatkowe stanowi naruszenie prawa żywnościowego.



RYNEK ŻYWNOŚCI FUNKCJONALNEJ

Laura Piwowarczyk

Trudno określić początki żywności funkcjonalnej, pewne jednak jest, iż już od zarania dziejów ludzie posiadali wiedzę na temat zależności pomiędzy spożywaniem określonej żywności a zdrowiem i ogólną kondycją organizmu człowieka. Trend ten był nadzwyczaj silny na Bliskim Wschodzie i jest obecny do dziś, również jako żywność funkcjonalna.

Żywność funkcjonalna – z czym to się je?

Za kolebkę pojęcia żywności funkcjonalnej uznaje się Japonię, która jako pierwsza nie tylko przeprowadziła badania na temat tej grupy żywności, ale również w 1984 r. pierwszą ją zdefiniowała jako **FOSHU (Foods for Specified Health Use)**.

Pojęciem FOSHU określono żywność, którą wzbogacono w określone substancje odżywcze lub też usunięto składniki mogące mieć negatywny wpływ na organizm (alergeny lub też wywołujące reakcje nietolerancji), by otrzymać produkt o pożądanym właściwościach mający dobroczynny wpływ na organizm człowieka.



Symbol żywności FOSHU¹

W latach 1996–1999 Komisja Europejska współfinansowała program badawczy FULOSE (Functional Food Science in Europe), w czasie którego ustalono podstawowe warunki, jakie musi spełniać żywność, by mogła być określana jako funkcjonalna, m.in.:

- 1) wykazywanie korzystnego oddziaływania na co najmniej jedną lub więcej funkcji organizmu poprzez poprawę stanu zdrowia, samopoczucia bądź też obniżenie ryzyka występowania chorób;
- 2) mieć postać żywności konwencjonalnej (nie dopuszczalna jest forma tabletek, kapsułek itp.), a jej korzystne właściwości zdrowotne muszą występować po spożyciu ilości, która jest normalnie spożywana (bez konieczności konsumowania nadmiernych ilości danego produktu);

- 3) pozytywne oddziaływanie tej żywności powinno być potwierdzone odpowiednimi badaniami naukowymi prowadzonymi przez niezależne laboratoria, które muszą obejmować reprezentatywną grupę ludzi i trwać przez okres zapewniający obiektywne wyniki².

Dlaczego powstaje żywność funkcjonalna?

Rozwój tej grupy żywności uwarunkowany jest występowaniem wielu czynników, m.in. wzrostem zachorowalności na choroby dietozależne (m.in. cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, choroby serca, otyłość), jak również wzrostem świadomości konsumentów na temat prozdrowotnych właściwości niektórych składników żywności.

Jak wynika z danych WHO (World Health Organization):

- w 2014 r. liczba dorosłych z nadwagą (powyżej 18. roku życia) wyniosła 1,9 mld, w tym 600 mln stanowili ludzie otyli³;
- w 2014 r. osoby cierpiące na cukrzycę stanowiły 9% ludzi powyżej 18. roku życia, a w 2012 r. choroba ta spowodowała 1,5 mln zgonów⁴;
- w 2008 r. osoby z nadciśnieniem tętniczym stanowiły 40% populacji powyżej 25. roku życia, a schorzenie to odpowiadało za 17,3 mln zgonów⁵;
- w 2012 r. stwierdzono 7,4 mln zgonów z powodu ataków serca⁶.

Również rozwój nowych technologii w produkcji żywności umożliwia modyfikowanie składu żywności, czyniąc ją atrakcyjniejszą dla konsumentów. Nie bez znaczenia pozostaje tu również czynnik konkurencji.

² [ftp://ftp.cordis.europa.eu/pub/ftp7/kbbe/docs/functional-foods_en.pdf](http://ftp.cordis.europa.eu/pub/ftp7/kbbe/docs/functional-foods_en.pdf)

³ <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/>

⁴ <http://www.who.int/diabetes/facts/en/>

⁵ <http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2013/en/>

⁶ http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/148114/1/9789241564854_eng.pdf?ua=1

¹ <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/fhc/02.html>

rencyjności wśród producentów, którzy wychodząc naprzeciw potrzebom kupujących, udoskonalają swoje produkty.

Żywność funkcjonalna w polskich sklepach

Na półkach polskich sklepów można znaleźć wiele produktów zaliczanych do grupy żywności funkcjonalnej.

Najpowszechniejszą i najłatwiej dostępną grupę stanowią mleczne napoje fermentowane z udziałem wybranych żywych kultur bakterii probiotycznych (najczęściej *Bifidobacterium* lub *Lactobacillus*), które mają korzystny wpływ na pracę układu pokarmowego. Warto zaznaczyć, iż do naturalnych probiotyków zalicza się również kapustę kiszoną, która jest o wiele lepiej przyswajalna i zawiera więcej witamin niż świeża kapusta, oraz kiszane ogórki. Kiszonki, poprzez naturalnie wytwarzający się w procesie kiszzenia kwas mlekowy, wpływają pozytywnie na procesy trawienia oraz pomagają w usuwaniu toksyn z organizmu.

Ciesząc się zainteresowaniem w ostatnim czasie miksy tłuszczowe do smarowania pieczywa z dodatkiem steroli i stanoli roślinnych to kolejny przykład żywności funkcjonalnej.

Przeprowadzone badania udowodniły, iż stanole oraz sterole roślinne mają wpływ na obniżenie stężenia cholesterolu w surowicy krwi z uwagi na hamowanie procesu wchłaniania tej frakcji w jelitach⁷. Niższy poziom cholesterolu we krwi to nie tylko lepsze samopoczucie, ale również mniejsze ryzyko wystąpienia miażdżycy oraz chorób układu krwionośnego.

Bardzo dużą popularnością cieszą się również produkty żywnościowe naturalnie bogate w błonnik pokarmowy (tzw. włókno pokarmowe) oraz wzbogacane tym składnikiem (np. płatki śniadaniowe, pieczywo chrupkie, chrupki zbożowe, batony musli). Udowodniono, iż regularne spożywanie błonnika ma pozytywny wpływ na obniżanie cukru we krwi, przez co koreluje z występowaniem cukrzycy typu II. Regularne spożywanie błonnika na poziomie co najmniej 40 g dziennie zapobiega również chorobom serca i poprawia perystaltykę jelit. Nie jest tajemnicą, iż włókno pokarmowe jest także sprzy-

mierzycem w walce ze zbędnymi kilogramami oraz pomaga usuwać z organizmu szkodliwe metabolity przemiany materii.

Badania udowodniły, iż zwiększenie spożycia błonnika o 10 gramów w trzech posiłkach dziennie zmniejszy ryzyko zachorowania na raka jelita grubego: błonnik owocowy zmniejszy ryzyko zachorowania na raka jelita o 23%, błonnik z roślin strączkowym o 58% natomiast produkty pełnoziarniste o 18%⁸.

Do żywności funkcjonalnej zalicza się również produkty wzbogacane w kwas foliowy (głównie płatki śniadaniowe), po które bardzo często sięgają kobiety w ciąży. Potwierdzono w badaniach, iż wzbogacanie żywności w ten składnik znacznie obniża ryzyko wad cewy nerwowej u noworodków⁹.

Należy zaznaczyć, iż znakowanie żywności funkcjonalnej (np. zamieszczanie oświadczeń żywieniowych) jest uregulowane w *rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności* i podlega urzędowej kontroli żywności.

Reasumując, sama idea spożywania żywności funkcjonalnej jest dobra, a jej rozwojowi przyświecają szczytne cele – zdrowie i poprawa samopoczucia ludzi, nie tylko chorych. Jednakże podstawę zdrowego stylu życia powinna stanowić zdrowa i dobrze zbilansowana dieta. Należy pamiętać, iż zarówno niedobór, jak i nadmiar pewnych składników odżywczych (np. witamin rozpuszczalnych w tłuszczach, błonnika pokarmowego) może mieć negatywny wpływ na nasz organizm. Jak już wiele lat temu rzekł Pitagoras: *We wszystkim musi być umiar.*

⁷ De Jong, Plat, J and Mensink, RP (2003) Metabolic effects of plant sterols and stanols (review). *Journal of Nutritional Biochemistry*, 14: 362-9.

⁸ Łukasz Dembiński, Aleksandra Banaszkiwicz, Andrzej Radziowski. *Dieta bogatoresztkowa – definicja, korzyści i normy w pediatrii*. „Pediatria Współczesna. Gastroenterologia, Hepatologia i Żywnienie Dziecka.

⁹ MRC Vitamin Study Research Group (1991) Prevention of neural tube defects; results of the Medical Research Council Vitamin Study. *The Lancet* 338; 131-137.

SZLAKIEM POLSKICH PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH – województwo kujawsko-pomorskie

Karolina Zakrzewska

Województwo kujawsko-pomorskie można podzielić na kilka regionów etnograficznych takich jak: Kujawy, Krajna, Pałuki, ziemia dobrzyńska, ziemia chełmińska, Bory Tucholskie i Kociewie. Etnografowie wyróżniają również Kosznajderię, jednak historia tego niewielkiego regionu położonego między Tucholą, Chojnicami a Kamieniem Krajeńskim skończyła się wraz z wysiedleniem po II wojnie światowej mieszkańców, którzy byli potomkami Niemców z okolic Osnabrück (Dolna Saksonia), sprowadzonych tu w latach 1434-1438. Mimo tak wielu regionów etnograficznych, wskazujących na znaczne zróżnicowanie kulturowe, w przypadku województwa kujawsko-pomorskiego trudno wskazać potrawy typowe jedynie dla tego regionu. Wiele produktów i potraw od dawna spożywanych na tym terenie i uznanych za produkty tradycyjne (Lista Produktów Tradycyjnych) jest znanych również w innych zakątkach kraju, chociażby w sąsiedniej Wielkopolsce. Wspólne dla tych obu regionów są np. czernina, półgęski i gzik.

W tradycji kulinarnej województwa kujawsko-pomorskiego znaczące miejsce zajmują żur oraz potrawy z gęsiny. Swoich amatorów ma też znana od wieków zupa zwana czerniną (czerniną), przyrządzana nie tylko z mięsa i krwi kaczek, ale też gotowana na gęsinie. Również kapusta z grochem to obecnie jedna z najważniejszych potraw na wigilijnym, kujawskim stole.

Brak charakterystycznych, typowych jedynie dla regionu kujawskiego produktów i potraw jest zapewne przyczyną tego, że województwo kujawsko-pomorskie nie doczekało się dotychczas produktu, którego nazwa byłaby zarejestrowana w unijnym systemie chronionych nazw i oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności. Niemniej jednak region może poszczycić się 57 produktami wpisanymi na krajową Listę Produktów Tradycyjnych¹, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Liczba produktów na Liście Pro-

duktów Tradycyjnych stale wzrasta i w chwili obecnej znajduje się tam ponad 1300 produktów z całej Polski. Lista stanowi często pierwszy krok do wpisania nazwy do unijnych rejestrów ChNP/ChOG lub GTS.

Na Liście Produktów Tradycyjnych z województwa kujawsko-pomorskiego znajdują się m.in.: żur kujawski, czernina kujawska, gzik – twarożek z cebulą i szczypiorkiem, półgęsek, kajmak, groch z kapustą, chleb żytni z ziemniakami, wigilijna zupa z suszonymi śliwkami, kujawiok – wielkanocna baba drożdżowa, grzybowniczki – bułki z ciasta drożdżowego z farszem grzybowym, powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły, gruszki szaruszki w syropie, Księżycówka z Kujaw – napój alkoholowy o aromacie świeżych gruszek bergamotek, podpiwek kujawski, ciechocińska sól.

W dawnej, tradycyjnej kuchni kujawskiej wykorzystywano przede wszystkim produkty z własnego gospodarstwa. Na śniadanie jadano żur z kartoflami lub chlebem, czasami polewkę z serwatką i kaszą. W porze obiadowej na stołach często gościła kapusta kwaszona z utartym grochem, kluski rżane (żytnie) ze słoniną lub nabiąłem, jarzyny takie jak: brukiew, marchew, buraki. Na podwieczorek jedzono chleb z masłem, z gzikami albo jajecznica, a na kolację banie (dynia) rozgotowaną, zalaną mlekiem i zasypaną zacierkami z żytniej mąki oraz kartofle.

Podstawą wielu potraw kujawskich, była mąka i kasza, głównie jęczmienna i jaglana. Chleb wypiekany był na bazie mąki żytniej razowej. Z pszennej mąki przygotowywano chleb na święta i uroczystości rodzinne oraz świąteczne pieczywo, przede wszystkim ciasto drożdżowe. Popularnym napojem codziennym na Kujawach była kawa zbożowa z prażonego jęczmienia i cykorii. Często, zwłaszcza w okresie letnim, pito również orzeźwiający podpiwek wyrabiany z kawy zbożowej, chmielu i drożdży.

Mieszkańcy Borów Tucholskich, oprócz produktów pozyskiwanych z własnych upraw wykorzystywali w kuchni również grzyby i owoce leśne. Grzyby, głów-

¹ Artykuł nt. krajowej listy produktów tradycyjnych ukazał się w „Wiedza i Jakość” nr 2 (35)/2014 str. 19.



nie borowiki, kurki i rydze w codziennej i świątecznej kuchni borowiackiej do dzisiaj cieszą się dużym powodzeniem. Przygotowywane są jako samodzielne dania (sosy), z grzybów robione są również przetwory, głównie w formie marynat. Od pokoleń Borowiacy zbierają także owoce leśne, przede wszystkim żurawinę, z której robi się sok oraz dodatki do mięs. Od drugiej połowy XIX wieku, w pożywieniu ludności wiejskiej tego regionu zaczęły dominować potrawy na bazie ziemniaków. Posiłki ziemniaczane były do tego stopnia lubiane przez mieszkańców Borów Tucholskich, że u sąsiadów zyskali sobie oni miano „bulwarze”. Dużą popularnością cieszyły się różne rodzaje klusek ziemniaczanych (golce, kulańce) oraz placki ziemniaczane (plince, szory). Dawnym, tradycyjnym daniem jest tu nadal pieczony placek ziemniaczany szandar, jedzony z różnego rodzaju sosami lub z dodatkiem zasmażanej, kiszzonej kapusty.

W części województwa kujawsko-pomorskiego zwanej Kociewiem², pożywienie dawnych mieszkańców charakteryzowało się podobieństwem do tradycyjnych potraw Borowiaków Tucholskich, nawiązywało do kuchni kaszubskiej, uwidocznily się tu również wpływy kuchni niemieckiej.

² Kraina kociewska położona jest na terenie województwa pomorskiego i kujawsko-pomorskiego. O tradycjach kulinarnych Kociewia można przeczytać w artykule nt. województwa pomorskiego, który ukazał się w „Wiedza i Jakość” nr 2 (35)/2014 str. 15.

Żur kujawski

Jedną z najbardziej znanych tradycyjnych potraw kuchni kujawskiej jest żur kujawski. Trudno jednak o jeden przepis na żur, gdyż każda gospodyni przyrządzała go na swój sposób, a nawet na kilka sposobów w zależności od pory roku czy okresu postu lub świąt. Na przygotowanie żuru wpływ miała też sytuacja materialna. Żur był pożywieniem zarówno biednych, jak i bogatych, różnił się tylko składnikami do niego dodawanymi. Mamy więc żur codzienny, świąteczny, z okrasą lub bez, z kiełbasą, zabieleny śmietaną, z kartoflami lub z chlebem, a nawet z kłuskami. Jedną cechą wspólną żuru jest natomiast zakwas. Niezależnie od tego jak dalej przygotowywano żur, najpierw należało nastawić zakwas. Choć i tu nie ma jednej powszechnej metody. Zakwas sporządzano przede wszystkim z mąki żytniej razowej, ale niekiedy również z otrąb żytnich. Czasami dodawano też rozczyn chlebowego lub skórki chleba dla przyspieszenia fermentacji. Zakwas kisi się w glinianym garnku (siwaku), tzw. żurowniku. Zakiszony roztwór wlewa się do wrzącej wody i gotuje z kiełbasą lub bez, zaprawia śmietaną lub słoniną. Żur jako codzienną strawę spożywano na śniadanie, z kartoflami lub z chlebem. W święta żur smakował inaczej, gdyż sporządzano go na wywarze po gotowaniu wędzonej szynki. Żur przyprawiano pieprzem, cebulą i majerankiem. Jeśli był jedzony z kartoflami to mogły być one gotowane osobno lub od razu w żurze. Żur był potrawą spożywaną przede wszystkim w chłodnych okresach roku ze względu na swoje rozgrzewające właściwości.

Na Kujawach istnieje również legenda przekazywana przez mieszkańców z pokolenia na pokolenie, która opisuje historię żuru: „Dawno temu pewna biedna kobieta chciała ugotować na obiad jakąś strawę, ale nie miała z czego. Została jej w garnku resztką mąki żytniej, zalała ją więc wodą i pozostawiła na krańcu pieca, gdyż stwierdziła, że i tak żadna potrawa z tego nie wyjdzie. Idąc przez pole zauważyła parę marnych kartofli, pomyślała więc, że weźmie je do domu i ugotuje. Gotując je, kobieta pochyliła się nad kuchnią i poczuła słodko-kwaśny zapach. Ach, to była ta mąka zalana wodą, o której zapomniała, i która stała na piecu kilka dni. A jak by wlać to do ziemniaków? – pomyślała kobieta. Jak pomyślała, tak zrobiła. Mieszając zakwas zalała nim ziemniaki. Zapach w kuchni rozszedł się apetyczny. Oczy kobiety przyciągnęła skórka słoniny, która wisiała nad kuchnią. Pokroiła ją i dodała do garnka, posoliła i spróbowała swojej stawy. Oniemiała

z zachwytu. To, co ugotowała było bardzo smaczne i syjące. Mąż, wróciwszy z pola, liczył na parę ziemniaków w łupinach, a tu dostał pyszną zupę. Opowiadał później w okolicy, jak to mu żona ugotowała takiej dobrej strawy, że ją potem stale „żor”. Ludzie zaś lekko przekręcili to słowo, i tak powstała nazwa „żur”.

Żur na stałe zawitał do kujawskich chat. Co bogatsze gospodynie, zamiast skóry od słoniny zaczęły dodawać do żuru podsmażony boczek z cebulą, zabielać go najpierw mlekiem, potem śmietaną. Gotowano go codziennie na śniadanie, bo to smaczna, ciepła i pożywna potrawa, a przede wszystkim każdą gospodynię było na nią stać. Żur dotrwał do dzisiejszych czasów. Nie gotuje się go już codziennie, lecz raczej na wielkanocne śniadanie lub inne uroczystości, dodając białą kiełbasę, wędzonkę, jajko na twardo lub grzyby, często bez ziemniaków. Żur, który jest dziś popularnym żurkiem, często znajduje się w menu wielu restauracji.

Szare gruszki – słodki dodatek do mięs

Na Kujawach w starych przydomowych sadach na pewno znajdziemy grusze. Owoce ich są ważnym składnikiem lokalnych potraw, takich jak czarnina czy kompoty z suszu. Grusza znalazła się nawet w herbach miast i wsi. Inowrocław miał ją od XIV do XVIII w., a do dziś pozostała w herbie Kruszwicy (od XV w.) i wsi Chrosno. Popularną metodą utrwalania gruszek było przygotowanie ich w syropie, do czego używano między innymi starej odmiany gruszy Salisbury, potocznie zwanej szaruszką, ze względu na szary kolor owoców. Gruszki szaruszki w syropie to połówki owoców zanurzone i gotowane w gęstym syropie z cukru i octu, z dodatkiem goździków korzennych. Tak przygotowane gruszki stanowią dodatek do różnego rodzaju potraw mięsnych.

Półgęsek, znany też jako półgąsek albo pierśnik

Krajna, Pałuki, Kujawy Zachodnie oraz ziemia dobrzyńska to tereny, gdzie hoduje się wyjątkowe gęsi. Króluje przede wszystkim promowana od kilku lat gęś Biała Kołudzka, rasa ceniona nie tylko w Polsce, ale i w całej Europie, wyhodowana w latach 60. przez polskich naukowców w Kołudzie Wielkiej niedaleko Inowrocławia. Inną, nawet ciekawszą, choć mniej znaną jest gęś rypińska, ujęta w Narodowym Programie Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt Gospodarskich. Gęś rypińska to rodzima, lokalna odmiana gęsi, hodowana na ziemi dobrzyńskiej, co

najmniej od I wojny światowej. Nigdy nie była poddawana żadnej selekcji czy hodowli genetycznej, dlatego jej mięso jest delikatne i bardzo smaczne. Gęś rypińska pochodzi od gęsi pomorskiej, której chów rozpowszechnił się w XIX w. na terenie całego kraju, a która z kolei pochodzi od dzikich gęsi z Pomorza. Gęsi przyjmowały swoją nazwę zależnie od regionu kraju, w którym były hodowane. Z gęsi pomorskiej powstały gęsi poznańskie, kujawskie, rypińskie, wieluńskie, kartuskie i inne. Wyborny smak gęsiną kujawska zawdzięczała również naturalnemu sposobowi żywienia gęsi – owsem z marchwią i brukwią oraz kluskami z jęczmiennego śrutu. Ten sposób żywienia gęsi przetrwał do dziś w wielu tutejszych gospodarstwach. Kujawskie gospodynie zachowały przepisy na szereg gęsi przysmaków, m.in. kiełbasa gęsia, paszтет z gęsi, boczek na gęsinie, wędzone gęsie udka, a przede wszystkim król gęsi przysmaków, czyli półgęsek.

Półgęski to peklowane, a następnie wędzone połówki luzowanych gęsi piersi. Mają kształt walca obleczonego gęsią skórą, wzdłużnie zszytego dratwą lub oplecionego sznurkiem jak baleron. Na przekroju mięso otoczone jest warstewką tłuszczu i skórą gęsią.

Wielkość półgęsków zależna jest od wielkości gęsi, z której pozyskano piersi. Z gęsi rasy pomorskiej uzyskuje się na ogół surowe półgęski o masie od 1,5 do 2 kg. Długość półgęska po uwędzeniu wynosi około 30–40 cm, a średnica na przekroju wynosi 8–14 cm (szersza część owalu) i 6–10 cm (węższa część owalu). Masa po peklowaniu, osuszeniu i uwędzeniu waha się od 1,2 do 1,8 kg.

Dawniej półgęskiem nazywano także (zwłaszcza na Litwie) połówkę gęsi, po usunięciu kości zwiniętej i wędzonej przez około 2 dni. Na Pomorzu przyjęło się, że półgęsek robi się tylko z piersi, natomiast ze skrzydeł gotuje się rosół, szyję przeznaczoną do nadziewania, łapy na galaretę, tłuszcz na smalec, podroby na paszтет, a z pozostałego mięsa (z grzbietu i ud) robi się okrasę (zwaną też oboną).

Półgęsek był w kuchni staropolskiej bardzo popularną przekąską. Najbardziej znane były półgęski litewskie, wspomniane między innymi przez Adama Mickiewicza w Panu Tadeuszu. Tradycja przyrządzania półgęsków kształtowała się wszędzie tam, gdzie rozwijał się chów gęsi. Półgęsek uznawany był za przysmak i gościł na stołach szlachty, bogatych chłopów,

a od święta także na stołach biedniejszych kmieci. Całe wsie pomorskie, mające warunki do wypasu gęsi, specjalizowały się w chowie tuczonych gęsi na sftuszczzone wątroby, poszukiwane na rynkach niemieckich i francuskich do wyrobu specjalnych pasztetów. Najbardziej chłonnym rynkiem był wówczas Berlin i Gdańsk. Wówczas ukształtowała się tradycja wytwarzania półgęsków i okras (obony). Pomorze słynęło w Europie z wędzonych piersi gęsich, eksportowanych w dużych ilościach. Wychów gęsi miał charakter sezonowy i trwał od wiosny do wczesnej zimy. Tradycyjnego uboju gęsich stad dokonywano przed dniem Świętego Marcina (11 listopada). Wyrób okras (siekanego mięsa gęsięgo surowo dojrzewającego) i peklowanie, a następnie wędzenie półgęsków, stały się tradycyjnymi metodami konserwowania i przygotowania gęsiny do dłuższego przechowywania. Tradycyjne metody i sposoby przyrządzania gęsiny na Pomorzu, Kaszubach i Krajnie znane są do dzisiaj.

Od kilku lat samorząd województwa kujawsko-pomorskiego prowadzi akcję promującą potrawę z mięsa gęsi „Gęsina na świętego Marcina”, która swym zasięgiem wykracza nie tylko poza granice regionu, ale także kraju. Czas przed 11 listopada, czyli dniem świętego Marcina, to tradycyjnie okres uboju gęsi.

Ciechocińska sól

Pisząc o tradycjach kulinarnych województwa kujawsko-pomorskiego nie sposób pominąć słynną, nie tylko w regionie sól ciechocińską.

Sól od wieków stosowano w gospodarstwach domowych jako przyprawę, środek do konserwacji mięsa, kiszenia warzyw oraz do codziennych czynności związanych z czyszczeniem np. przypalonych garnków lub usuwaniem plam z materiałów. Ciechocińska sól to tzw. warzonka, która powstaje poprzez odparowywanie solanki. Oprócz chlorku sodu zawiera naturalne pierwiastki wapnia, magnezu i jodu potasu. Historia ciechocińskiej soli związana jest z surowcem, z jakiego się ją pozyskuje, czyli z solanką. Wzmianki o źródłach solankowych występujących na terenie Ciechocinka datuje się na początek XIX w. W 1824 r. rozpoczęto budowę tężni, które są nieodłącznym elementem w procesie produkcyjnym ciechocińskiej soli. Równocześnie rozpoczęto budowę oddalonej o 1300 m warzelnii soli, której pierwszy próbny rozruch odbył się w 1830 r. Proces produkcyjny warzenia soli od tamtego czasu niewiele się zmienił. Wszystko rozpoczyna się od zateżnienia solanki

na tężniach, dokąd podawana jest solanka ze źródła nr 11, które znane jest jako fontanna „Grzybek”. Woda z tego źródła to chlorkowo-sodowo-jodkowa mineralna woda lecznicza. Solanka jest przepuszczana przez trzy tężnie i zostaje zagęszczona do 30%. Następnie transportowana jest rurociągiem do drewnianych zbiorników na terenie Zakładów Produkcji Zdrojowej. Stąd solankę przesyła się do podgrzewacza w warzelni, gdzie podgrzewa się ją do temperatury 45°C. Wstępnie podgrzaną solankę przelewa się do panwi, płaskiego naczynia z grubej blachy stalowej, gdzie podgrzewa się ją do około 106°C. Podczas warzenia soli wytrąca się na powierzchni kożuch, który jest usuwany za pomocą drewnianej deski o długości około 9 m, zwanej łatą (etap szumowania). Podczas podgrzewania z solanki wytrącają się kryształki soli. Najpierw narzędziem zwanym kasiolem – gracą na drewnianym drągu o długości około 3 m, przecina się sól w panwi, tak żeby ułatwić podciąganie jej do brzegów. Następnie dłuższą, czterometrową gracą zwaną dziadem podciąga się sól do burt panwi. Za pomocą łopat z dziurkami, ułatwiającymi ociekanie soli z solanki, wybiera się sól na drewniany parownik i układa w przyzmy. Ciechocińska sól jest i była produktem lokalnym, z którym utożsamiali się mieszkańcy Ciechocinka. Przy wydobywaniu soli pracowało nieraz kilka pokoleń z niejednej ciechocińskiej rodziny. Tak jest do dnia dzisiejszego, zarówno istota procesu jak i jego wykonanie nie zmieniły się. Do warzenia soli służą proste narzędzia (grace, łopaty), prace związane z warzeniem są wykonywane ręcznie przez pracowników zwanych warzelnikami, a tężnie przede wszystkim służą do odparowania i zateżnienia ściekającej po ścianach solanki. Świadectwem historii ciechocińskiej soli jest Zabytkowa Warzelnia Soli, gdzie w części nie używanej do produkcji utworzono muzeum. Znajduje się tam wiele eksponatów związanych z warzelnictwem i działalnością uzdrowiskową Ciechocinka.

W kolejnym odcinku cyklu „Szlakiem produktów regionalnych i tradycyjnych” powędrujemy się na północny wschód Polski i poznamy specjały województwa warmińsko-mazurskiego.

W artykule wykorzystano następujące źródła: Izabella Byszewska, Grażyna Kurpińska, „Polskie smaki”, Zysk i S-ka Wydawnictwo s.j., Poznań 2012
Informacje ze strony internetowej MRiRW oraz strony www.nasze.kujawsko-pomorskie.pl

PRODUCENCI EKOLOGICZNI W POLSCE W 2014 R.

Kinga Salach

Rolnictwo ekologiczne w Polsce w ostatnich latach charakteryzowało się systematycznym rozwojem potwierdzonym przez wzrost liczby producentów ekologicznych. Tendencja ta nie utrzymała się jednak w 2014 r., w którym odnotowano znaczny spadek ogólnej liczby producentów ekologicznych.

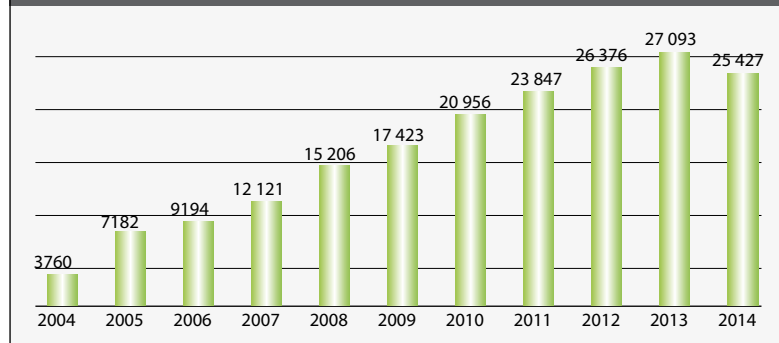
Według stanu na dzień 31 grudnia 2014 r. w Polsce działalność prowadziło 25 427 producentów ekologicznych (z czego prawie 98% stanowili ekologiczni producenci rolni). W stosunku do roku poprzedniego, spadek liczby producentów ekologicznych ogółem wyniósł ok. 6%. Dla porównania, w 2013 r. działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego prowadziło 27 093 producentów i było to o 2,7% więcej niż w 2012 r. Pomimo spadku ogólnej liczby producentów ekologicznych w 2014 r. odnotowano wzrost liczby przetwórci ekologicznych (z 407 w 2013 r. do 484 przetwórci w 2014 r., tj. o około 19%), co może świadczyć o rozwoju sektora przetwórstwa ekologicznego i wzroście zainteresowania krajowymi ekologicznymi produktami przetworzonymi.

W 2014 r., podobnie jak w 2013 r., najwięcej producentów ekologicznych było w województwach: warmińsko-mazurskim (4244), zachodniopomorskim (3549) oraz podlaskim (3453), natomiast najwięcej przetwórci ekologicznych w województwach: mazowieckim (107), wielkopolskim (57) oraz lubelskim (48).

W 2014 r. w porównaniu do 2013 r., ogólna liczba producentów ekologicznych wzrosła wyłącznie w województwie podlaskim (o 0,9%). W pozostałych województwach odnotowano spadek liczby producentów ekologicznych, największy w województwie małopolskim (o 24,3%). Spadek ten jest w głównej mierze wynikiem zmniejszenia się liczby ekologicznych producentów rolnych, co może wynikać z zakończenia przez

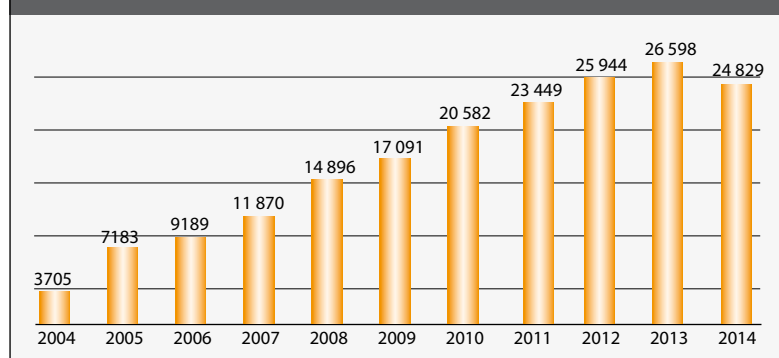
* zgodnie z art. 2 pkt. 2 ustawy z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. z 2015 r. poz. 497) do producentów ekologicznych zaliczamy: ekologicznych producentów rolnych, przetwórci ekologiczne, importerów produktów ekologicznych z państw trzecich, producentów prowadzących działalność w zakresie wprowadzania produktów ekologicznych do obrotu, producentów prowadzących działalność w zakresie akwakultury, producentów prowadzących działalność w zakresie zbioru ze stanu naturalnego, pszczelarzy ekologicznych oraz dostawców ekologicznego materiału siewnego i wegetatywnego materiału rozmnożeniowego.

LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH* W POLSCE, W LATACH 2004–2014



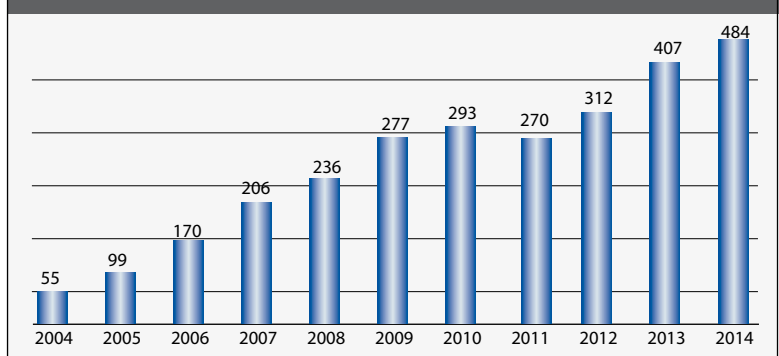
Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. 2015 poz. 497).

LICZBA PRODUCENTÓW ROLNYCH W POLSCE, W LATACH 2004–2014



Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. 2015 poz. 497).

LICZBA PRZETWÓRCI EKOLOGICZNYCH W POLSCE, W LATACH 2004–2014



Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. 2015 poz. 497).

TABELA 1. ZMIANA LICZBY PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH W POLSCE W LATACH 2005–2014 (ROK POPRZEDNI = 100%)

Producenci ekologiczni		Ekologiczni producenci rolni		Przetwórnice ekologiczne	
rok	zmiana [%]	rok	zmiana [%]	rok	zmiana [%]
2005	91,0	2005	93,9	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	13,8	2011	13,9	2011	-7,8
2012	10,6	2012	10,6	2012	15,6
2013	2,7	2013	2,5	2013	30,4
2014	-6,1	2014	-6,7	2014	18,9

Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. 2015 poz. 497).

TABELA 2: LICZBA PRODUCENTÓW EKOLOGICZNYCH (W TYM LICZBA GOSPODARSTW I PRZETWÓRNI EKOLOGICZNYCH) W POLSCE, W PODZIALE NA WOJEWÓDZTWA, (WG STANU NA 31 GRUDNIA 2013 R. ORAZ 31 GRUDNIA 2014 R.)

Województwo	Liczba producentów ekologicznych			W tym:					
	2013	2014	zmiana [%]	ekologiczni producenci rolni			przetwórnice ekologiczne		
				2013	2014	zmiana [%]	2013	2014	zmiana [%]
dolnośląskie	1217	1078	-11,4	1189	1046	-12,0	19	21	10,5
kujawsko-pomorskie	430	419	-2,6	415	401	-3,4	15	18	20,0
lubelskie	2180	2037	-6,6	2129	1975	-7,2	45	48	6,7
lubuskie	1433	1384	-3,4	1422	1370	-3,7	6	9	50,0
łódzkie	550	544	-1,1	528	508	-3,8	17	34	100,0
małopolskie	1875	1419	-24,3	1838	1378	-25,0	32	38	18,8
mazowieckie	2730	2529	-7,4	2609	2374	-9,0	78	107	37,2
opolskie	95	81	-14,7	88	75	-14,8	5	5	0
podkarpackie	1780	1511	-15,1	1750	1475	-15,7	30	30	0
podlaskie	3423	3453	0,9	3407	3432	0,7	13	14	7,7
pomorskie	914	878	-3,9	893	847	-5,2	17	27	58,8
śląskie	264	262	-0,8	242	230	-5,0	16	21	31,3
świętokrzyskie	1215	1003	-17,4	1207	992	-17,8	12	12	0
warmińsko-mazurskie	4245	4244	0	4235	4234	0	22	12	-45,5
wielkopolskie	1074	1036	-3,5	1006	966	-4,0	53	57	7,5
zachodniopomorskie	3668	3549	-3,2	3640	3526	-3,1	27	31	14,8
Polska	27 093	25 427	-6,1	26 598	24 829	-6,7	407	484	18,9

Źródło: GIJHARS na podstawie wykazów, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. 2015 poz. 497).

część producentów realizacji pięcioletniego programu rolnośrodowiskowego i podjęcia decyzji o zaprzestaniu dalszej działalności w zakresie rolnictwa ekologicznego. Oznacza to, że rezygnują producenci, którzy nie byli nastawieni na długoletnią działalność w rolnictwie ekologicznym, natomiast zostają ci, którzy mają przekonanie do ekologicznej metody produkcji i są zainteresowani wytwarzaniem produktów ekologicznych oraz dostarczaniem ich na rynek.

W 2014 r., w odniesieniu do 2013 r., w większości województw odnotowano wzrost liczby przetwórnicy ekologicznych (z wyjątkiem województw: opolskiego, podkarpackiego, świętokrzyskiego oraz warmińsko-mazurskiego), największy w województwie łódzkim. Znaczny wzrost liczby producentów prowadzących działalność w zakresie przetwórstwa

ekologicznego może być związany ze wzrostem zainteresowania producentów rolnych prowadzeniem przetwórstwa na poziomie gospodarstwa i wytwarzaniem produktów takich jak sery, kiszonki, czy przetwory owocowe.

Pomimo spadku ogólnej liczby producentów ekologicznych pozytywnie należy ocenić fakt rosnącej liczby przetwórnicy ekologicznych. Może to oznaczać, że pomimo dużej liczby rezygnacji ekologicznych producentów rolnych, pozostają producenci, którzy są w większym stopniu nastawieni na produkcję i w związku z tym, na rynku jest dostępnych coraz więcej surowców ekologicznych. Ponadto, wzrost liczby przetwórnicy może stanowić odpowiedź na potrzeby konsumentów, którzy poszukują coraz większej gamy produktów ekologicznych.

10 LAT UDZIAŁU IJHARS W SYSTEMIE KONTROLI EX-POST W POLSCE

Wioleta Binkowska
Wioleta Perlińska

Krótki rys historyczny

Wspólna Polityka Rolna (WPR) jest jedną z najstarszych polityk Unii Europejskiej, której zasadniczym celem jest zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego członków Unii Europejskiej oraz podstaw zrównoważonego rozwoju rolnictwa.

Przystąpienie w 2004 roku Polski do UE wiązało się z wprowadzeniem instrumentów WPR, co stworzyło dla sektora rolno-spożywczego i obszarów wiejskich nowe perspektywy funkcjonowania i rozwoju. Wdrożenie WPR wiązało się ze skierowaniem do polskich rolników i przedsiębiorców środków finansowych, jakie nigdy wcześniej nie były dostępne.

Unia Europejska udostępniając fundusze pomocowe, jednocześnie dba o ich prawidłowe wykorzystanie, nakładając obowiązek kontroli transakcji finansowanych z funduszy europejskich na każdy kraj członkowski. Wraz z przystąpieniem do struktur europejskich Polska także musiała stworzyć system kontroli, pozwalający jednoznacznie ustalić czy transakcje pochodzące z budżetu europejskiego zostały przeprowadzone i wykonane prawidłowo, a beneficjent otrzymujący wspólnotowe wsparcie finansowe spełnił wszystkie warunki niezbędne do jego uzyskania. Kontrola ex-post polskich przedsiębiorstw otrzymujących płatności z Unii Europejskiej w ramach uczestnictwa w mechanizmach WPR jest ustawowym zadaniem Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS). Kontrole ex-post IJHARS przeprowadza **od 2005 roku**.

Pierwszymi regulacjami dotyczącymi kontroli prawidłowości realizacji płatności na rynku produktów rolnych były:

- w prawie europejskim – rozporządzenie Rady (EWG) nr 4045/89 z dnia 21 grudnia 1989 r. w sprawie kontroli przez Państwa Członkowskie transakcji stanowiących część systemu finansowania przez Sekcję Gwarancji Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji Rolnej (aktualnie rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)

nr 1306/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie finansowania wspólnej polityki rolnej, zarządzania nią i monitorowania jej oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 352/78, (WE) nr 165/94, (WE) nr 2799/98, (WE) nr 814/2000, (WE) nr 1290/2005 i (WE) nr 485/2008),

- w odniesieniu do IJHARS – ustawa z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.
- w prawie polskim – porozumienie z 1 kwietnia 2004 r. pomiędzy Ministrem Finansów i Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie zasad współpracy przy realizacji zadań wynikających z przepisów Rozporządzenia Rady (EWG) Nr 4045/89.

Organizacja systemu kontroli ex-post w Polsce

W Polsce za system kontroli ex-post odpowiadają dwa resorty, tj.: Ministerstwo Finansów oraz Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wypłat środków z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG) dokonują akredytowane agencje płatnicze, tj.: Agencja Rynku Rolnego oraz Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Wybór podmiotów gospodarczych, które zostaną objęte kontrolą w danym roku, oparty jest na analizie ryzyka przeprowadzanej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Kontrole ex-post w siedzibach beneficjentów otrzymujących ww. środki finansowe przeprowadzają wojewódzcy inspektorzy jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (WIJHARS). Wojewódzki inspektor JHARS realizuje zadania kontrolne zgodnie z właściwością miejscową i rzeczową przy pomocy wojewódzkiego inspektoratu JHARS. W każdym wojewódzkim inspektoracie wytypowano osoby realizujące kontrole ex-post, które zostały odpowiednio przeszkolone i stanowią wysoce wyspecjalizowane zespoły kontrolne. Za nadzór i koordynację kontroli przeprowadzanych przez WIJHARS odpowiada Główny Inspektor JHARS. W Głównym Inspektoracie JHARS powstała komórka organizacyjna, tj. Biuro Kontroli Ex-post, która zajmuje się tym zadaniem. Monitorowaniem, koor-

dynacją i ogólnym nadzorem nad kontrolą ex-post w Polsce zajmuje się Ministerstwo Finansów. Wyżej wymieniony resort odpowiada również za gromadzenie, analizowanie i informowanie KE o wykrytych nieprawidłowościach finansowych w wyniku kontroli ex-post.

Zasady przeprowadzania kontroli

Rok kontrolny w systemie kontroli ex-post obejmuje okres od 1 lipca do 30 czerwca następnego roku. Kontrole realizowane są przez inspektorów WIJHARS w siedzibach przedsiębiorstw na podstawie upoważnienia do przeprowadzenia kontroli ex-post i obejmują sprawdzanie dokumentów handlowych beneficjentów. Cechą szczególną tych kontroli jest fakt, że realizowane są po zakończeniu działań związanych z płatnościami, zazwyczaj 2 lata po dokonaniu wypłaty środków pomocowych. Uprawnieniem służb kontrolnych jest możliwość żądania od kontrolowanych przedsiębiorstw dostarczenia wszystkich dokumentów handlowych i dodatkowych informacji związanych z kontrolowanymi transakcjami (płatnościami) w miejscu i czasie ustalonym przez kontrolujących. Obowiązek udowodnienia faktów mających bezpośredni wpływ na prawidłowość przeprowadzonych transakcji oraz wysokość otrzymanych subwencji ciąży na kontrolowanym przedsiębiorstwie. Ponadto warto zauważyć, że w kontrolach mogą uczestniczyć przedstawiciele organów Unii Europejskiej, którzy mają taki sam dostęp do dokumentacji beneficjenta, jak pracownicy służb kontrolnych w Polsce.

Realizacja kontroli ex-post w latach 2005–2015

Na przestrzeni 10 lat IJHARS kontrolą objęła beneficjentów, którzy skorzystali z pomocy finansowej w obszarze 25 różnych mechanizmów WPR. Świadczy to o szerokim zakresie tematycznym wykonywanych kontroli i wymaga bardzo dobrego przygotowania merytorycznego inspektorów. Dodatkowym wyzwaniem dla kontrolerów jest fakt, że jedna kontrola może dotyczyć dwóch, a nawet trzech mechanizmów jednocześnie. Pierwsze kontrole zostały przeprowadzone w roku kontrolnym 2005/2006 przez inspektorów WIJHARS w Kielcach i w Szczecinie w mechanizmie WPR *Dopłaty do produkcji suszu paszowego*. Jednym z obszarów poddawanych kontroli przez cały okres funkcjonowania systemu jest mechanizm WPR *Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności UE* (55 kontroli). Jego założeniem jest poprawienie

bytu osób najuboższych w Unii Europejskiej poprzez dostarczanie im darmowych, gotowych artykułów spożywczych (np. makarony, kasza, cukier, ryż). Warto podkreślić, że największym zainteresowaniem beneficjentów w analizowanym okresie cieszył się mechanizm WPR *Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw* (213 kontroli). Celem działalności grup producentów jest koncentracja podaży i sprzedaży produktów oraz planowanie produkcji, dostosowanie jej do potrzeb rynku, zarówno pod względem ilości, jak i jakości, a także obniżenie kosztów produkcji i stabilizacja cen na rynku owoców i warzyw.

Istotną rolę w ostatnich latach kontrolnych odegrały dwa mechanizmy WPR: *Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych* (87 kontroli) oraz Program *Owoce w szkole* (59 kontroli), których ideą jest kształtowanie wśród dzieci i młodzieży zdrowych nawyków żywieniowych poprzez promowanie spożycia mleka, przetworów mlecznych, owoców i warzyw. Historia przeprowadzonych kontroli ex-post pokazuje, że bywają lata, w których dominuje pewien określony mechanizm WPR. Przykładem jest rok kontrolny 2007/2008, gdzie kontrolą objęto *Interwencyjny zakup i sprzedaż zbóż* (38 kontroli) oraz *Interwencyjny zakup i sprzedaż cukru* (15 kontroli). Mechanizmy te miały bezpośredni wpływ na stabilizację rynku Wspólnoty i były skierowane do producentów i handlowców, którzy nie byli w stanie uzyskać na rynku ceny wyższej od ceny interwencyjnej. W roku kontrolnym 2012/2013 przeważały kontrole w mechanizmie *Wyjątkowe środki wsparcia – producenci, którzy nie są członkami organizacji producentów i organizacje producentów – niezbieranie i zielone zbiory* (63 kontrole). System współfinansowania wyjątkowych środków wspierania rynku ma dla Komisji Europejskiej zasadnicze znaczenie i jest formą odszkodowania dla rolników w przypadku nagłego wystąpienia chorób zwierząt, anomalii klimatycznych, czy też skażeń produktów rolnych.

Biorąc pod uwagę powyższe należy stwierdzić, że mechanizmy objęte kontrolą ex-post stanowią niezwykle ważny element wsparcia finansowego UE, a IJHARS odgrywa zasadniczą rolę w ochronie interesów finansowych Wspólnoty w zakresie omawianych instrumentów WPR.

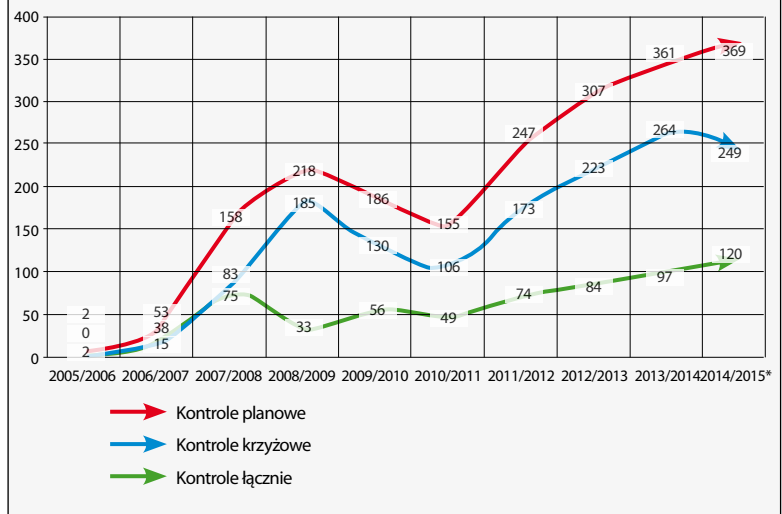
W latach 2005–2015 Inspekcja wykonała łącznie 2056 kontroli ex-post, w tym 605 kontroli plano-

wych¹ i 1451 kontroli krzyżowych². Warto zwrócić uwagę na to, iż w ramach współpracy z państwami członkowskimi Unii Europejskiej, IJHARS wykonała także 41 kontroli ex-post krzyżowych na wniosek administracji: niemieckiej, czeskiej, brytyjskiej, hiszpańskiej i węgierskiej. Ze strony polskiej wnioskowano natomiast wykonanie 7 kontroli krzyżowych do: Niemiec, Czech, Rumunii, Węgier i Litwy. Pierwsze wnioski o przeprowadzenie kontroli w ramach współpracy wzajemnej wystosował WIJHARS w Krakowie.

Liczba przeprowadzanych kontroli ex-post począwszy od roku 2005, z roku na rok wzrastała, zarówno w odniesieniu do kontroli planowych, jak i krzyżowych. Akcesja do Unii Europejskiej budziła wśród polskich rolników i przedsiębiorców zarówno nadzieje, jak i obawy. Oczekiwania w znacznej mierze spełniły się, natomiast obawy okazały się nieuzasadnione. Z perspektywy 10 lat zauważalne jest zwiększenie zainteresowania przedsiębiorców środkami unijnymi wypłacanymi w EFRG, co przekłada się bezpośrednio na liczbę wykonanych kontroli.

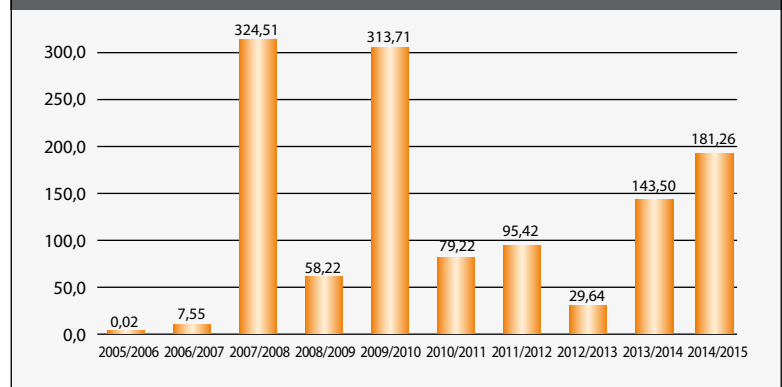
Kluczowy udział w realizacji zadań Inspekcji związanych z kontrolą ex-post mają niewątpliwie inspektorzy WIJHARS wykonujący kontrole. To na nich spoczywa odpowiedzialność przeprowadzenia kontroli, potwierdzenia prawidłowości wypłat środków z EFRG, bądź wykazania nieprawidłowości finansowych. Liczba przedsiębiorców w danym regionie i ich aktywność w obszarze wykorzystywania wsparcia z UE wpływa bezpośrednio na liczbę kontroli ex-post planowych wykonywanych przez poszczególne WIJHARS. Głównymi determinantami liczby realizowanych kontroli krzyżowych są natomiast dwie zmienne: liczba kontroli planowych przewidzianych do wykonania przez wojewódzki inspektorat JHARS oraz analiza zagrożeń wynikających z zakresu kontroli i sytuacji zaistniałej w podmiocie kontrolowanym. W dziesięcioletnim okresie kontrolnym, największą liczbę kontroli (401) wykonali inspektorzy WIJHARS w Warszawie, co wynika bezpośrednio

WYKRES 1. LICZBA KONTROLI EX-POST WYKONANYCH W LATACH 2005-2015



* liczba kontroli krzyżowych w roku kontrolnym 2014/2015 wg. stanu na dzień 15.06.2015r.

WYKRES 2. KWOTY PŁATNOŚCI WSKAZANE DO KONTROLI EX-POST W LATACH 2005-2015 (W MLN EURO)



z ilości działających na terenie województwa mazowieckiego przedsiębiorstw, ich aktywności i chęci pozyskiwania środków z funduszy europejskich. Dobrze wykorzystującymi wsparcie unijne są również przedsiębiorcy z województw: kujawsko-pomorskiego (276), wielkopolskiego (228), lubelskiego (174), łódzkiego (138) i małopolskiego (103).

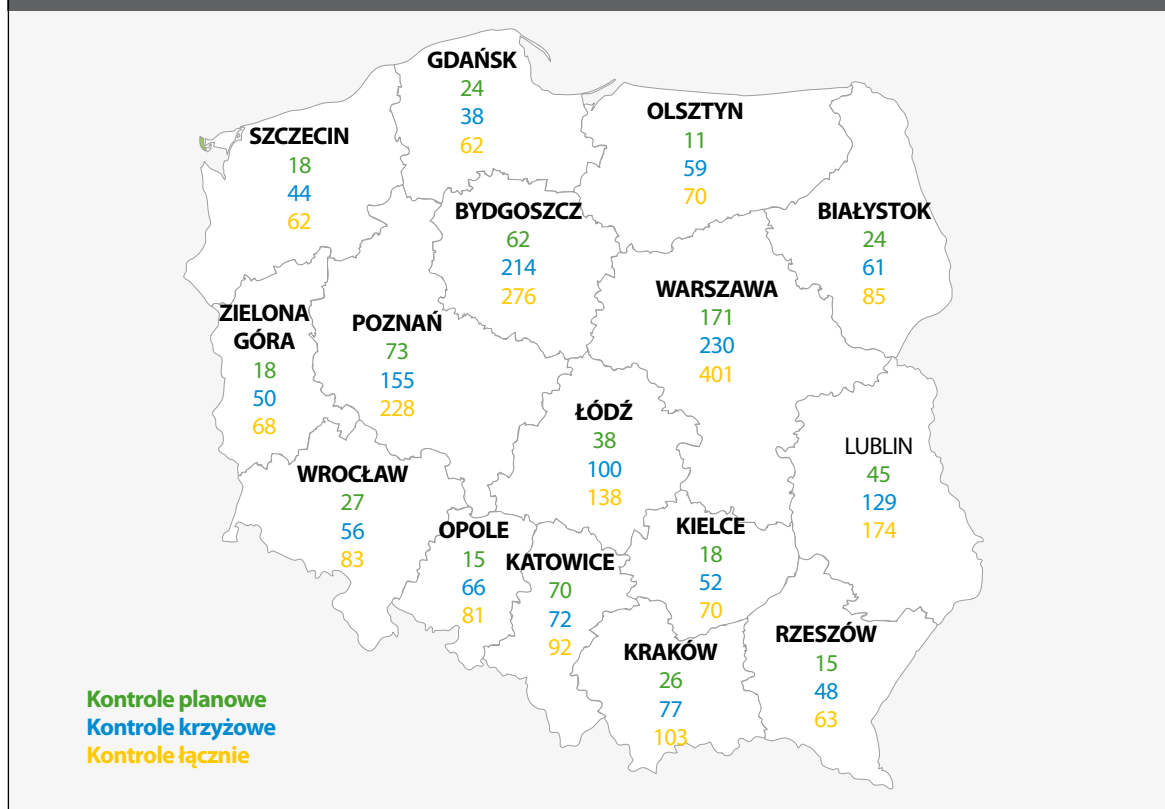
Kwoty płatności

Od początku udziału Inspekcji w systemie, kontrole poddano płatności w łącznej wysokości **1,23 mld euro**. Suma ta pokazuje, z jednej strony jak ogromne środki pozyskiwane są przez polskich beneficjentów, z drugiej jak dużego wkładu pracy i odpowiedzialności wymaga od Inspekcji realizacja kontroli ex-post. Zaznaczyć należy, że kwota objęta kontrolą stano-

¹ Kontrola przeprowadzana u beneficjentów otrzymujących środki finansowe z EFRG zgodnie z rocznym Programem kontroli zatwierdzonym przez Komisję Europejską na podstawie art. 84 RPEiR 1306/2013.

² Kontrola przeprowadzana zgodnie z art. 81 w powiązaniu z art. 83 RPEiR 1306/2013, u innych przedsiębiorców, powiązanych z przedsiębiorstwem kontrolowanym w sposób prawny, finansowy lub inny, w celu zweryfikowania płatności otrzymanych przez kontrolowany podmiot z EFRG.

MAPA 1. LICZBA KONTROLI EX-POST WYKONANYCH W LATACH 2005–2015 PRZEZ WIJHARS



wi tylko część, jaką otrzymali polscy beneficjenci z EFRG w latach 2005–2015.

Podsumowanie

Bilans integracji Polski z Unią Europejską w obszarze rolnictwa należy uznać za korzystny. Wprowadzone instrumenty pomocowe w postaci mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej przyczyniły się niewątpliwie do istotnej zmiany sytuacji ekonomicznej polskich rolników i przedsiębiorców oraz poprawy ich konkurencyjności na rynku światowym. Dobrze zorganizowany system dopłat i korzystania z funduszy EFRG w naszym kraju pozwala wykorzystywać możliwości, jakie daje członkostwo w UE. Natomiast

przejrzysty i złożony system kontroli pozwala wyeliminować przypadki nadużyć oraz nieprawidłowości. Na uwagę zasługuje fakt, że przeprowadzane przez Inspekcję kontrole ex-post w większości potwierdzają prawidłowość wydatkowania środków unijnych, a beneficjenci w dalszym ciągu są zainteresowani wsparciem z EFRG, co potwierdza *Plan kontroli* na kolejny rok kontrolny 2015/2016. Mając na uwadze dziesięcioletnie doświadczenie w systemie kontroli ex-post, zdobytą wiedzę i potencjał kadrowy, Inspekcja będzie kontynuować realizację tego zadania oraz podejmować wszelkie działania niezbędne do sprawnego i efektywnego funkcjonowania w następnych latach.

GENETYKA NA TROPIE ZAFALSZOWAŃ ŻYWNOŚCI

Małgorzata Remus
Dorota Wowak

A wszystko zaczęło się od trzech liter – DNA

Czy kiedykolwiek zastanawialiście się dlaczego mamy kolor oczu taki jak nasz tata, a włosy kręcą się nam dokładnie w ten sam sposób co naszej mamie, a może dlaczego nos mamy taki długi – choć oczywiście nie aż taki długi – jak miała nasza babcia? Jeżeli tak, to na pewno słyszeliście o tajemniczej i jakże niezwykle istotnej z punktu widzenia dzisiejszego świata nauce – genetyce. Jeżeli jednak nigdy nie zastanawialiśmy się dlaczego we wszystkich serialach kryminalnych tak dużą część śledztwa zajmuje zbieranie dowodów wielkości ziarnka piasku, albo nawet jeszcze mniejszych, na pewno choć niewielką garść tych informacji dostarczy ten artykuł.

Każdy, nawet najprostszy organizm (jak np. bakteria) zawiera ogromną ilość informacji genetycznej zapisanej w komórkach, a dokładniej mówiąc w genach, zbudowanych z DNA (kwas dezoksyrybonukleinowy, ang. *deoxyribonucleic acid*). Co ciekawe ludzie mają 99,5% wspólnego (identycznego) DNA, a różni nas jedynie 0,5%, i to w zupełności wystarczy by miliardy ludzi na ziemi znacznie się od siebie różniły. Geny kontrolują wszelkie funkcje życiowe organizmu – metabolizm, rozwój, rozmnażanie a także całą jego strukturę. To jak wyglądamy, na jakie choroby zapadamy albo też jacy jesteśmy, zależy od tego co mamy zapisane w genach. Powinniśmy wiedzieć, że to dzięki genom utrzymywana jest ciągłość życia na Ziemi, zapewniają one bowiem łączność między pokoleniami. Przekazywanie przez rodziców informacji genetycznej potomstwu nazywa się dziedzicznością, natomiast dziedzina biologii zajmująca się zagadnieniami struktury, przekazywania i ekspresji informacji dziedzicznej, nosi nazwę genetyki [1]*.

Wcale nie tak dawno, bo w 1953 roku, trwające od lat badania nad chemią życia, doprowadziły Jamesa Watsona i Francis Cricka, amerykańskiego i angielskiego genetyka, do przełomowego odkrycia. Wtedy to naukowcy odkryli strukturę podwójnej helisy DNA, za co w 1962 roku zostali uhonorowani Na-

grodą Nobla [1]. Od tych czasów w genetyce dokonał się ogromny postęp, którego potężny wpływ na niemal wszystkie dziedziny życia człowieka jest widoczny do dziś. Ogromne bogactwo informacji zawartej w DNA zostało wykorzystane nie tylko w medycynie, przemyśle farmaceutycznym, rolnictwie czy nasienictwie, ale również w przemyśle spożywczym i kryminalistyce.

Jedną z technik biologii molekularnej, bez której niemożliwe byłoby tak szerokie zastosowanie genetyki w dzisiejszym świecie, jest technika PCR (ang. *polymerase chain reaction*). Pozwala ona bowiem na powielenie i wykrycie nawet śladowych ilości DNA poszukiwanego składnika, a co za tym idzie np. potwierdzenie autentyczności produktu spożywczego, czy też wykrycie niezdeklarowanego składnika występującego w jego składzie. Technika PCR i jej liczne modyfikacje, w połączeniu z innymi technikami biologii molekularnej (klonowanie, sekwencjonowanie, techniki elektroforetyczne) są wykorzystywane m.in. w diagnostyce klinicznej, w terapiach genowych, w produkcji leków (np. insuliny), w celu ustalania ojcostwa, przy identyfikacji osób zaginionych, *identyfikacji przestępców* czy też podczas badań paleontologów. W przemyśle spożywczym techniki biologii molekularnej znalazły szerokie zastosowanie m.in. przy wytwarzaniu preparatów enzymatycznych (stosowanych m.in. w przemyśle mleczarskim) czy też kwasów organicznych jak np.: kwas mlekowy, kwas octowy (stosowanych m.in. w procesach fermentacji przetworów mlecznych oraz przetworów warzywnych). Mogą być one również wykorzystywane w analizie surowców i produktów spożywczych m.in. podczas:

- identyfikacji gatunków, rodzajów surowca oraz składników produktu spożywczego,
- wykrywania i ilościowego oznaczania alergenów,
- wykrywania i ilościowego oznaczania organizmów genetycznie modyfikowanych,
- identyfikacji mikroorganizmów chorobotwórczych,
- identyfikacji organizmów powodujących psucie się żywności,
- identyfikacji cech genetycznych, odpowiedzialnych za jakość produktów (np. genów odpowiedzialnych za jakość mięsa) [2].

* Redakcja na wniosek osób zainteresowanych bibliografią do artykułu przesyła drogą mailową.



Rys. 1. Pani Helena Samotyj-Leńczewska pracownik LS w Gdyni przygotowująca mieszaninę do reakcji PCR.

Reakcja łańcuchowa polimerazy (PCR) – to co najmandrzejsze zawsze bierzemy z natury

Chyba nikogo nie trzeba przekonywać, że jedną z największych tajemnic życia, jest samo życie, a więc wzrost i rozwój organizmów oraz przekazywanie cech dziedzicznych z pokolenia na pokolenie. Wszystkie żywe organizmy, od jednokomórkowych bakterii do wielokomórkowych ssaków, są produktami cyklicznych podziałów komórek, ponieważ każda komórka powstaje w wyniku podziału innej, już istniejącej. Każdy z nas, gdy został poczęty, był zaledwie jedną komórką (zygotą) powstałą w wyniku połączenia plemnika z komórką jajową. Nowo powstała komórka była unikatowa i niepowtarzalna, ponieważ miała w sobie małe jądło, w którym znajdowały się nici DNA zawierające całą informację o nas, a więc wszystko to, co jest potrzebne aby sterować wzrostem i rozwojem każdego organizmu, aż do końca jego życia [1,3].

Aby zrozumieć dlaczego w 1993 r. twórca techniki PCR Kary Mullis, otrzymał za swoje odkrycie Nagrodę Nobla, należy najpierw cofnąć się do czasów szkoły podstawowej, gdzie na lekcjach biologii nauczyciel próbował nam przekazać całą tajemnicę życia w ciągu zaledwie 45 minut lekcyjnych. Spróbujmy i my przybliżyć sobie to, co dzieje się w komórkach, a bez czego taki postęp w nauce, nie byłby możliwy. Przed każdym podziałem komórki, DNA musi się podwoić, tak aby każda z komórek potomnych mogła odziedziczyć identyczną informację genetyczną. Proces ten nosi nazwę replikacji, a w jego wyniku powstają dwie identyczne kopie cząsteczki macierzystej. Wyobraźmy sobie, że cząsteczka DNA to dwa skręcone ze sobą spiralnie sznurki koraliki (łańcuchy DNA), a poszczególne koraliki to nukleotydy budujące te łańcuchy. Aby doszło do podwojenia DNA, musi nastąpić rozplecenie skręconego sznurka koralików (oczywiście

w ściśle określonym miejscu), przyłączenie enzymu (polimerazy DNA) – odpowiedzialnego za dołączanie nowych koralików (nukleotydów) i dobudowywanie łańcucha komplementarnego z nicią macierzystą. W efekcie tego procesu z jednej macierzystej cząsteczki DNA powstają dwie cząsteczki potomne (dwa dwuniciowe sznurki koraliki) o takiej samej sekwencji nukleotydów (czyli koralików), w których jedna nić jest nicią macierzystą, natomiast druga jest nicią nową, dobudowaną. [1], [3]

To co natura robi nieustannie w każdej komórce, genetycy osiągnęli w warunkach poza żywym organizmem (*in vitro*) w połowie lat 80. XX wieku i za to właśnie Kary Mullis dostał Nagrodę Nobla. Wbrew pozorom reakcja łańcuchowa polimerazy (PCR) jest niezwykle prostą, choć bardzo precyzyjną techniką badawczą. Polega na specyficznym powieleniu (amplifikacji) wybranego fragmentu DNA w małej próbce w laboratorium. Podobnie jak replikacja DNA w komórce, reakcja PCR prowadzona jest cyklicznie w odpowiednio dobranych i kontrolowanych warunkach. Aby jednak ją przeprowadzić, musimy znać sekwencję – fragment DNA, który chcemy powielić (*rysunek 1*). Reakcję PCR przeprowadza się w specjalnych aparatach zwanych termocyklerami, umożliwiającymi szybkie i precyzyjne prowadzenie procesu amplifikacji. Z reguły wystarcza około 30–35 cykli reakcji, aby z kilkudziesięciu czy kilkuset cząsteczek DNA, uzyskać miliony, a nawet miliardy kopii poszukiwanego fragmentu genu [3],[4]. Aby potwierdzić obecność określonego fragmentu DNA w badanym materiale, produkty reakcji PCR możemy zobaczyć, wybarwiając je na żelu agarozowym za pomocą bromku etydyliny lub na żelu poliakrylamidowym za pomocą jonów srebra [2].

Wszystkie prace związane z przygotowaniem próbek do DNA amplifikacji wykonywane są w warunkach sterylnych pod komorą laminarną. Komora wyposażona jest w lampę UV, którą włącza się przed rozpoczęciem pracy w celu wyjałowienia wnętrza komory.

Wyobraźmy sobie sytuację, że chcemy sprawdzić czy w kiełbasie wieprzowo-wołowej znajduje się mięso wołowe, a dodatkowo zweryfikować deklarację producenta i sprawdzić czy przypadkiem nie ma w niej dużo tańszego mięsa drobiowego. Jeżeli posiadamy specyficzne fragmenty DNA, zwane starterami (ang. *primers*), które w specyficzny sposób łączą się z fragmentem DNA mięsa wołowego oraz drobiowego, możemy wyizolować je z badanej próbki, powielić tak aby uzyskać miliardy kopii tych fragmentów i w ten

sposób sprawdzić, czy są one obecne w produkcie gotowym. Nie moglibyśmy jednak tego zrobić bez zastosowania reakcji PCR, dzięki której produkt reakcji (poszukiwany fragment genu mięsa drobiowego czy wołowego) może zostać uwidoczony i zidentyfikowany. Genetyka, a dokładniej reakcja PCR i jej różne odmiany, umożliwiają wykrywanie zafałszowań żywności i weryfikację deklaracji producenta, pod kątem składu produktu spożywczego.

Co badamy? – mięso, ryby, produkty przetworzone

Mięso i ryby ze względu na cenne źródło białka, wartości odżywcze, bogaty smak i aromat są w dużych ilościach spożywane w większości krajów wysokorozwiniętych. W zależności od zastosowanego surowca, jego dostępności i jakości, ceny wędlin czy też wędzonych ryby mogą być stosunkowo wysokie. Stąd też dużą pokusą dla nieuczciwych producentów jest zastąpienie droższego, bardziej pożądanego surowca tańszymi odpowiednikami. Choć oczywiście cena to nie jedyny argument przemawiający za weryfikacją składu produktu spożywczego. Równie istotnym czynnikiem, z punktu widzenia naszego życia społecznego czy też religijnego, przemawiającym za koniecznością weryfikacji deklaracji składu produktu spożywczego, są nasze przekonania czy też względy moralne.

Na przestrzeni lat metody stosowane do identyfikacji gatunku mięsa i ryb, zmieniły się w sposób bardzo znaczący. Na początku były to badania sensoryczne, dokonywało się oceny cech organoleptycznych i identyfikowało różnice anatomiczne. Bardziej dokładne były metody oparte o mikroskopowe obserwacje struktury tkanek, histologiczną ocenę różnic struktury włosa, czy też badanie fizycznych właściwości tkanki tłuszczowej. Do identyfikacji wykorzystywało się również metody pośrednie jak np. badania fizykochemiczne (oznaczenie poziomu glikogenu w tkance mięśniowej). Jednak obecnie najbardziej wiarygodnymi i niepodważalnymi metodami badań są te oparte na technikach biologii molekularnej w tym badania PCR. Ich główną zaletą jest to, że pozwalają one w sposób niezawodny i czuły wykryć zafałszowania żywności i to nie tylko w produkcie surowym, ale co ważniejsze, także w produkcie przetworzonym. Techniki oparte o analizę DNA pozwalają na wykrycie nawet jednej cząsteczki DNA obecnej w badanej próbce (przynajmniej teoretycznie), a także ze względu na stabilną strukturę cząsteczki DNA, wykrycie obecności poszukiwanego genu nawet w produkcie mocno przetworzonym [5], [6], [7], [8].

Jedną z technik, którą obok sekwencjonowania, RT-PCR czy PCR-RFLP można zastosować do identyfikacji gatunkowej surowca, jest technika PCR-MSSCP (ang. *multitemperature single strand conformation polymorphism* – polimorfizm konformacji pojedynczych nici w profilu temperatury). Każdy podział komórki oraz związana z nim replikacja DNA niesie ryzyko spontanicznego błędu – mutacji. Technika PCR-MSSCP oparta jest na wykrywaniu punktowych zmian w strukturze DNA. Z badanego produktu spożywczego izoluje się DNA, następnie amplifikuje poszukiwany fragment genu, po czym poddaje denaturacji pod wpływem działania czynników chemicznych i wysokiej temperatury. Denaturacja dwuniciowego DNA powoduje rozplecenie struktury cząsteczki na pojedyncze nici, a rozdział elektroforetyczny w profilu temperatury umożliwia utworzenie charakterystycznej dla badanego gatunku struktury przestrzennej. Różnice w układzie struktur pojedynczych nici DNA obserwuje się na żelu i porównuje z próbką wzorcową (poszukiwanym gatunkiem), dzięki czemu możliwa jest identyfikacja i weryfikacja zadeklarowanego na opakowaniu gatunku ryby [10,11].

Technika MSSCP jest odmianą techniki SSCP i służyła do tej pory głównie w diagnostyce klinicznej, na przykład podczas analizy mutacji bakterii chorobotwórczych, czy też do analizy guzów nowotworowych. W Laboratorium Specjalistycznym w Gdyni technika PCR w tym również PCR-MSSCP znalazła zastosowanie w analizie żywności m.in. przy identyfikacji 50 gatunków ryb (takich jak łosoś, pstrąg, węgorz, tuńczyk czy jesiotr) w produktach przetworzonych, identyfikacji surowca mięsnego w przetworach mięsnych oraz przy wykrywaniu białka sojowego w przetworach mlecznych i mięsnych. [10], [11]

Dodatki do żywności – czyli czy „kielbasa Babuni” jest rzeczywiście „kielbasą Babuni”?

Dodatki do żywności są obecnie szeroko stosowaną praktyką producentów żywności. Gdybyśmy przyjrzeliby się etykietom produktów spożywczych dostępnych w sklepach spożywczych, z pewnością duża część artykułów posiadałaby w składzie zadeklarowany dodatek lub składnik wpływający na poprawę: barwy, smaku, tekstury, czy też trwałość produktu. Oczywiście dodatki te pełnią określone funkcje technologiczne i chcąc kupić kielbasę o ładnej barwie, strukturze i smaku, a przy okazji długim terminie przydatności do spożycia, musimy liczyć się z zastosowanymi dodatkami. Jednak świadomy konsument coraz częściej sięga po produkty, w których lista zastosowanych dodatków

ogranicza się do niezbędnego minimum i wówczas powinien mieć pewność, że wybrany produkt ma skład taki jaki znajduje się na jego etykiecie.

Obecnie białkami roślinnym najczęściej wykorzystywanymi m.in. w przetworach mięsnych, przetworach mlecznych, a także wyrobach garmażeryjnych, są: teksturowane białka sojowe, koncentraty białek sojowych oraz teksturowany gluten z pszenicy. Białka roślinne są tańszym surowcem niż białka mięsniowe, stąd też ich użycie umożliwia znaczne obniżenie kosztów produkcji, a także nadanie określonych właściwości organoleptycznych produktów. Dodatek białek sojowych razem z tłuszczami roślinnymi, aromatami, barwnikami czy emulgatorami poprawia nie tylko wartość odżywczą ale i wygląd (konsystencję i strukturę) produktu końcowego [12,13].

Używanie białka roślinnego jako wypełniacza w produktach spożywczych jest obecnie częstą praktyką, dlatego niezadeklarowanie jego zawartości na etykiecie jest dowodem nieuczciwych praktyk producenta. Ponadto soja, jako składnik alergiczny, stanowi źródło problemów zdrowotnych dla alergików, stąd informacja o jej obecności, nawet w niewielkich ilościach w produkcie jest informacją niezbędną z powodów zdrowotnościowych. Techniki badawcze do tej pory stosowane w celu oznaczenia obecności białka sojowego w produktach spożywczych opierały się głównie na technikach analizy białek (testy immunologiczne, techniki elektroforetyczne, metody chromatograficzne). Jednakże ich stosowanie jest ograniczone w przypadku produktów spożywczych wysoko przetworzonych, ze względu na degradację białek jaka zachodzi w trakcie procesu produkcyjnego. Optymalnym rozwiązaniem pozwalającym wykryć obecność soi w żywności przetworzonej są metody oparte na technikach analizy DNA. Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni wykorzystuje technikę PCR do wykrywania białka sojowego w przetworach mlecznych i mięsnych.) [12],[13]

A co z żywnością modyfikowaną genetycznie (GMO ang. *genetically modified organisms*)?

Techniki biologii molekularnej umożliwiły ludziom manipulowanie składem i budową genów w organizmach żywych. Organizmy transgeniczne, bo tak nazywa się organizmy, w których dokonano celowej zmiany składu genów, powstały przez wprowadzenie do ich genomu nowego genu lub zestawu genów (tzw. transgenu). Tak wprowadzony gen lub zestaw genów ulega w organizmie ekspresji, co prowadzi do powstania nowej pożądanej cechy. W przypadku ro-

ślin jest to na przykład odporność na herbicydy, pestycydy, choroby czy szkodniki. Zmiany takie mogą również prowadzić do uzyskania pożądanych cech jakościowych lub też ulepszenia tych, które dany organizm już posiada. Uzyskuje się dzięki temu kwiaty o określonym wyglądzie, owoce i warzywa znacznie większe od tych uzyskiwanych w sposób konwencjonalny, czy też transgeniczne koty dla alergików, których sierść nie powoduje alergii. Do dnia dzisiejszego nie są znane skutki oddziaływania żywności modyfikowanej genetycznie na organizm człowieka [15].

Obecnie zmianom genetycznym na masową skalę poddaje się przede wszystkim rośliny wykorzystywane do produkcji żywności i pasz np. soja, kukurydza i rzepak. Produkt powstały przy użyciu metod nowoczesnej inżynierii genetycznej jest wizualnie nie do odróżnienia od materiału niezmodyfikowanego. Dlatego wykrywanie obecności GMO w roślinach i produktach odbywa się na poziomie DNA lub/i kodowanych przez DNA białek. W celu zapewnienia konsumentom możliwości świadomego wyboru między żywnością modyfikowaną genetycznie, a tą wolnej od takich modyfikacji, wiele krajów w tym UE wprowadziły obowiązek znakowania żywności pochodzącej z transgenicznych roślin. Zasady znakowania produktów genetycznie zmodyfikowanych zawiera Rozporządzenie 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r., w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy. W UE znakowanie żywności jest obowiązkowe w przypadku, gdy w produkcie końcowym więcej niż 0,9% składników jest pochodzenia GMO [15], [16].

Większość metod służących do wykrywania GMO, opiera się na wykrywaniu obcego DNA za pomocą reakcji PCR. Przy użyciu techniki real-time PCR, można na przykład zidentyfikować trzy różne odmiany genetycznie zmodyfikowanej kukurydzy (Mon 863, Mon 15985 i Mon 88913) i to już przy jej zawartości w produkcie równej 0,05% [14, 15].

Naukowcy, dzięki poznaniu struktury DNA oraz rozwojowi metod opartych o technikę PCR, otworzyli przed ludzkością możliwości o których istnieniu nikt wcześniej nawet nie myślał. To przełomowe odkrycie spowodowało bardzo szybki rozwój nie tylko biologii molekularnej ale i miało ogromny wpływ na wszystkie dziedziny życia człowieka. W artykule przedstawiono tylko wybrane przykłady zastosowania techniki PCR w wykrywaniu zafałszowań żywności, jednak możliwości tej techniki są ograniczone tylko wyobraźnią i wiedzą człowieka.

prawa o czystej żywności. Wszelkie zafałszowania oraz nieprawidłowe oznakowanie żywności i leków traktowano jako przestępstwo. Kara za pierwsze przewinienie wynosiła do 200 \$, za drugie do 300 \$. Przewidziano także karę więzienia do jednego roku. Akt zawierał także bardzo szczegółową definicję zafałszowania oraz złego oznakowania. Jak na ówczesne warunki były to bardzo nowoczesne i logiczne postanowienia. Senacki projekt przekazano do Izby Reprezentantów, gdzie niestety został wycofany. Jednak zwolennicy prawa o czystej żywności nie składali broni. Wnoszono nowe projekty. Z wykazu, który sporządził H. W. Wiley⁸ wynika, że tylko w latach 1889-1902 do Kongresu wniesiono 49 takich projektów.

Prace legislacyjne w latach 1902–1904

Na posiedzeniu Komitetu ds. międzystanowego i zagranicznego handlu (zwanego dalej komitetem) w dniu 21 marca 1902 r. wyjaśnienia składał H.W. Wiley – wówczas szef chemików w ministerstwie rolnictwa. Na posiedzeniu senatu w dniu 12 grudnia 1904 r. rozpoczęto dyskusję nad projektem przyjętym przez Izbę Reprezentantów na sesji 58 posiedzenia Kongresu⁹. Wnioskodawcą w senacie był W.B. Heyburn. Projekt liczył 11 artykułów i był zbliżony treścią do wcześniejszych, a także do aktu uchwalonego w 1906 r.¹⁰ Przewidywał kary za fałszowanie żywności do 200 \$ za pierwsze wykroczenie i do 300 \$ za drugie. Przewidziano także karę więzienia do jednego roku. Zawierał definicje zafałszowania oraz błędnego oznakowania.

Dnia 13 grudnia 1904 r. J. C. Spooner (1843-1919) rozpoczął dyskusję nad „ulubionym” w wielu krajach zwrotem w pracach nad aktami tego typu, czyli świadomością (*knowingly*) oraz rozmyślnością (*willfully*) czynu fałszowania żywności.

Wszystkie projekty składane i rozpatrywane do końca 1905 r.¹¹ zostały odrzucone lub wycofane, a nawet gdy już zostały uchwalone przez jedną czy dwie izby Kongresu i tak nigdy nie weszły w życie.

Akt z 1890 r. o kontroli żywności i zwierząt w handlu zagranicznym

Z istotnych dla bezpieczeństwa oraz jakości żywności ustaw federalnych, uchwalonych przed 1906 r., była ustawa z 30 sierpnia 1890 r. (Chapter 839). Był to akt ustanawiający kontrolę mięsa przeznaczanego na eksport, zabraniający importu zafałszowanych artykułów spożywczych i napojów oraz upoważniający prezydenta do wprowadzenia w pewnych przy-

padkach ograniczeń w imporcie. Akt wprowadzał obowiązek kontroli mięsa wieprzowego przeznaczonego na eksport. Badano jego przydatność do spożycia przez ludzi. Za kontrolę odpowiedzialny był minister rolnictwa, który zlecał kontrole. Poddany kontroli produkt był stemplowany oraz stosownie znakowany. Wszyscy, którzy dopuszczali się fałszowania, podrabiania oraz niszczenia takich znaków podlegali karze do 1 tys. \$ lub karze więzienia do jednego roku. Zabroniono także importu do USA zafałszowanych, podrabianych oraz mieszanych z substancjami szkodliwymi dla zdrowia i życia ludzi artykułów spożywczych, leków oraz alkoholi (artykuł 2). Każdy kto świadomie importował na teren USA takie produkty, miał powody lub podstawy by uważać je za takowe, lub był przedstawicielem lub był prawnie związany z takimi osobami, podlegał karze do wysokości 1 tys. \$ za każdą wysyłkę oraz do roku więzienia. Zakwestionowany towar musiał być zwrócony dostawcy lub zniszczony na terenie USA. Za kontrole w imporcie odpowiedzialny był minister skarbu.

Akt przewidywał także możliwość czasowego wprowadzenia przez prezydenta zakazu importu wybranych produktów z wybranych krajów. Ponieważ przyczyny wprowadzenia takiego embargo były bardzo ogólne – zagrożenie zdrowia obywateli USA – przepis mógł być wykorzystywany w różnych sytuacjach, także nie do końca uzasadnionych względami zdrowotnymi, lecz na przykład ekonomicznymi (artykuł 4). Potwierdza to kolejny artykuł (nr 5), który upoważniał prezydenta do wprowadzenia zakazu importu do USA produktów z kraju, który zastosował określone restrykcje wobec towarów amerykańskich.

Ustawa z 1890 r. zakazywała także importu chorych i zainfekowanych zwierząt. Kara za taki czyn była wyjątkowo surowa i wynosiła do 5 tys. \$ oraz pozbawienie wolności do lat trzech. Konfiskowano także taki towar, łącznie ze środkami transportu. W takich przypadkach prezydent mógł także ogłosić embargo na import żywych zwierząt z kraju, gdzie występowały choroby oraz infekcji. Minister rolnictwa był upoważniony do kontroli także zwierząt przeznaczanych na eksport.

W celu realizacji postanowień ustawy minister rolnictwa upoważniony był do zatrudniania lekarzy weterynarii, inspektorów oraz innych niezbędnych osób. Akt ten był generalnie ukierunkowany na kontrolę zwierząt i żywności w obrocie międzynarodowym. W rzeczywistości większość artykułów odnosiła się do handlu zagranicznego żywymi zwierzętami. Nie odnosił się natomiast do krajowego rynku żywnościowego. Jego wpływ na jakość żywności na rynku amerykańskim był zatem niewielki, tym niemniej stanowił jeden z pierwszych elementów federalnego prawa żywnościowego.

⁸ H.W. Wiley zastrzega się, że wykaz zawiera wyłącznie projekty, dla których udało mu się znaleźć jakieś dokumenty lub zapisy. Były to także wyłącznie projekty, które miały status dokumentów kongresowych (posiadały stosowny numer projektu senatu, lub Izby Reprezentantów).

⁹ Druga sesja 58. posiedzenia Kongresu odbywała się w dniach 7 grudnia 1903 – 28 kwietnia 1904.

¹⁰ *Congressional records containing the proceedings and debates of the fifty-eighth Congress, third session, Volume XXXIX, Part 1, Government Printing Office, Washington 1905, s. 126-127.*

¹¹ Dokładnie do końca posiedzeń 58 Kongresu USA.

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCI (21):

THE PURE FOOD AND DRUGS ACT (USA, 1906).

Część I. Prace legislacyjne

Sytuacja prawna i rynkowa

Migracje i wzrost produkcji żywności

Problem produkcji i fałszowania żywności w Stanach Zjednoczonych nowego wyrazu nabrał w drugiej połowie XIX wieku. Zasadniczą przyczyną była olbrzymia fala migracji, jaka miała miejsce w tym okresie. Szacuje się, że od lat czterdziestych XIX wieku do czasu pierwszej wojny światowej, do USA przybyło około 30 mln ludzi tylko z samej Europy¹. Powstał wobec tego problem wyżywienia szybko rosnącej populacji. Dodatkowo, populacji bardzo ruchliwej, zwłaszcza po wojnie secesyjnej w czasach zasiedlania Dzikiego Zachodu. Regulacje stanowe, w tym także w zakresie prawa żywnościowego pod koniec XIX wieku posiadał praktycznie każdy stan. Aż w 37 stanach rozwinięte prawo w zakresie kontroli żywności uchwalono jednak dopiero w ostatniej dekadzie XIX wieku.² Jednak skuteczność tego prawa okazywała się niewielka³. Produkcja żywności wzrastała, dodatkowo wzrastał także handel międzystanowy.

Poziom zafałszowania żywności w II połowie XIX wieku.

Sytuacja na rynku była wyjątkowo zła. Według raportu Rady ds. Zdrowia stanu Nowy Jork, poziom zafałszowania żywności w tym stanie w 1882 r. wynosił (udział próbek zafałszowanych): kawa (mielona) 90,5%, cukierki 70,0%, brandy 64,0 %, przyprawy 62,2 %, oliwa z oliwek 56,2%, masło 52,5%.

Do produktów fałszowanych w mniejszym stopniu należały takie jak: cukier brązowy (6,0%), mąka (6,8%) czy proszek do pieczenia (9,5%)⁴. Wymownym przykładem poziomu zafałszowania żywności na rynku amerykański w końcu XIX wieku, jest skład masła jaki podano w kongresowym raporcie No. 1426 w czasie 56 posiedzenia w dniu 10 maja 1900 r.:

	Próbka prawidłowa (w %)	Próbka zafałszowana (w %)
Woda	15,92	49,55
Tłuszcz	80,53	45,45
Sucha masa/popiół	3,5	5,0 ⁵ .

Trzeba przyznać, że amerykańska technologia spożywcza stała już w XIX wieku na wysokim poziomie, skoro potrafiono wyprodukować masło, którego głównym składnikiem była woda (!).

Prace legislacyjne przed 1906 r.

W latach 1879–1904 do Kongresu wpłynęło ponad 100 projektów w sprawie uchwalenia prawa przeciwdziałającego fałszowaniu żywności⁶. Liczba ta może wywołać zdumienie, lecz trzeba wyjaśnić, że często rozpatrywano po kilka projektów jednocześnie.

Projekt Faulkner'a/Paddock'a

– pierwsza nadzieja na uchwalenie

H.W. Wiley w obszernym materiale przedłożonym Komitetowi ds. handlu międzystanowego i zagranicznego Izby Reprezentantów w 1902 r. za jeden z pierwszych znanych mu projektów mających szansę uchwalenia uważał projekt złożony przez senatora Charles'a James'a Faulkner'a (1847–1929). Był to projekt przedłożony pod obrady 1. sesji 51. (2.12.1889 r. – 1.10.1890 r.) posiedzenia Senatu USA. Sprawozdawcą projektu był senator Algernon Sidney Paddock (1830–1897), który 28 lutego 1890 r. wniósł własny projekt ustawy w miejsce projektu Faulkner'a. Po wielu dyskusjach i zmianach w trakcie 51. i 52. posiedzenia Kongresu (Senatu) projekt został uchwalony przez Senat 9 marca 1892 r.⁷

Zawierał postanowienia w sprawie utworzenia urzędowej kontroli żywności i leków przez sekcję żywności w biurze ds. chemii ministerstwa rolnictwa. Upoważniał ministra rolnictwa do powoływania chemików, inspektorów oraz laborantów niezbędnych do egzekucji

¹ N. J. Evans, Indirect passage from Europe: Transmigration via the UK, 1836–1914, "Journal for Maritime Research", Volume 3, Issue 1 (June, 2001), s. 70–84.

² Na podstawie: *Hearings before the Committee on Interstate and Foreign Commerce of the House of Representatives on Food Bills*, Washington, Government printing Office, 1902, s. 446–499 oraz J. P. Battershall, *Food adulteration and its detection*, E. & F. N. SPON, New York 1887. Źródła te nie podają jednak informacji na temat daty uchwalenia prawa w 3 stanach (Iowa, Montana, Nevada).

³ *Hearings before the Committee on Interstate and Foreign Commerce of the House of Representatives on Food Bills*, Washington, Government printing Office 1902, s. 439.

⁴ J. P. Battershall, *Food adulteration and its detection* ...op., cit. s. 7.

⁵ *Hearings before the Committee on Interstate and Foreign Commerce of the House of Representatives on Food Bills*, Government printing Office, Washington 1902, s. 582.

⁶ Według informacji dostępnych na stronie: <http://www.fda.gov>.

⁷ *Hearings before the Committee on Interstate and Foreign Commerce of the House of Representatives on Food Bills*, Washington, Government printing Office, 1902, s. 233.