

# WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 3 (64)/2021

ISSN 1896-9569

A photograph of a wicker basket filled with autumn produce. In the center is a large, bright orange pumpkin. To its left is a smaller, speckled green and yellow gourd. The basket is lined with green grass and contains several vibrant red autumn leaves. In the foreground, there are large, bright yellow sunflowers with dark brown centers. The background is dark, making the colors of the produce stand out.

**Jak odnaleźć się  
w gąszczu przepisów  
winiarskich?**

str. 5–8

**Informacje dla klienta  
o daniu w lokalu  
gastronomicznym**

str. 8–9

**Wyrok TSUE –  
znakowanie kraju  
pochodzenia**

str. 10–11

## WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora JHARS ..... 1

## WYDARZENIA

Wydarzenia lipiec – wrzesień 2021 ..... 2

## DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Jak odnaleźć się w gąszczu przepisów winiarskich?

*Justyna Skiba* ..... 5

Informacja dla klienta o daniu w lokalu gastronomicznym

*Beata Bakalarska* ..... 8

Wyrok TSUE

*Małgorzata Stańczuk* ..... 10

Czy te truskawki są z Polski? Ależ oczywiście, że krajowe!

*Katarzyna Ostrowska* ..... 12

## WSPÓLPRACA MIĘDZYNARODOWA

Międzynarodowy system NDP pozostałości pestycydów  
w żywności oraz w paszach

*Anna Janasik* ..... 15

Aktualne prace nad normami handlowymi EKG/ONZ dla  
produktów suchych i suszonych

*Anna Janasik* ..... 18

Ogólne Zasady Higieny Żywności i HACCP

*Magdalena Kowalska* ..... 21

25. sesja CCRVDF w cieniu walki o Zilpaterol

*Joanna Maryniak-Szpilarska* ..... 23

## CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (45):

Pierwsze polskie prawo w zakresie bezpieczeństwa  
żywności w XX w.: Rozporządzenie z 1928 r.

Część IV: Treść rozporządzenia

*Stanisław Kowalczyk* ..... 25

## Autorzy:

**Beata Bakalarska**

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

**Anna Janasik**

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

**Stanisław Kowalczyk**

W latach 2009–2016 Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W okresie 2006–2009 pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora JHARS. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie oraz pracownik naukowy Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowego Instytutu Badawczego. Autor ponad 200 publikacji, 200 ekspertyz i opinii oraz 150 referatów.

**Magdalena Kowalska**

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

**Katarzyna Ostrowska**

Absolwentka Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Specjalność – Technologia produktów roślinnych. Ukończyła studia poddyplomowe „Menadżer jakości” na Wydziale Nauk Ekonomicznych Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Pracuje w WIJHARS w Olsztynie od 2010 r., obecnie główny specjalista w Wydziale Kontroli.

**Joanna Maryniak-Szpilarska**

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

**Justyna Skiba**

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracowała na stanowisku inspektora w Wydziale Kontroli WIJHARS w Kielcach. Obecnie główny specjalisty w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

**Małgorzata Stańczuk**

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



**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:**  
Pixabay

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

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



## SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Staramy się, żeby w naszym biuletynie pojawiały się zróżnicowane tematy, które będą interesujące zarówno dla producentów jak i konsumentów. Pamiętając o tym, że każdy z nas jest konsumentem. Jestem przekonany, że także do tego numeru nasi pracownicy przygotowali teksty, które zyskają Państwa uznanie.

Każdy z nas raz na jakiś czas je coś na mieście. I niezależnie czy idziemy do restauracji, baru czy też kawiarni zanim złożymy zamówienie najpierw bierzemy do ręki menu. Czasami chcemy dowiedzieć się czegoś więcej i dopytujemy kelnera o to skąd pochodzą składniki użyte w danej potrawie, czy jest wśród nich gluten? Zdarza się i tak, że musimy prosić o rozszyfrowanie nazwy – bo kto poza kucharzem może wiedzieć co kryje się pod sformułowaniem „smakowite kęski otulone białą chmurką”? Jeśli zastanawiają się Państwa nad tym czy zgodnie z przepisami prawa takie nazwy są dopuszczalne zachęcam do przeczytania artykułu „Informacje dla klienta o daniu w lokalu gastronomicznym”

Obowiązkową lekturą każdego producenta wyrobów winiarskich jest artykuł „Jak odnaleźć się w gąszczu przepisów winiarskich”. Autorka przedstawia krótki przewodnik po prawodawstwie winiarskim w zakresie jakości handlowej wyrobów winiarskich z podziałem na prawo UE i prawo krajowe.

Pracownicy Głównego Inspektoratu JHARS aktywnie uczestniczą w spotkaniach na arenie międzynarodowej. W dziale poświęconym tym wydarzeniom przygotowaliśmy artykułu poruszające następujące tematy: międzynarodowy system NDP pozostałości pestycydów w żywności w paszach, normy handlowe EKG/ONZ dla produktów suchych i suszonych, ogólne zasady higieny żywności HACCP, Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Pozostałości Leków Weterynaryjnych w Żywności.

Życzę przyjemnej lektury.

*Andrzej Romaniuk*  
Główny Inspektor JHARS

## WYDARZENIA LIPIEC – WRZESIEŃ 2021

### WEBINARIUM KKŻ

7 lipca w trybie online odbyło się webinarium dotyczące rewizji normy dla oliwy z oliwek i oliwy z wytlóczyn z oliwek Komisji Kodeksu Żywnościowego (CXS 33-1981). Celem spotkania było poinformowanie członków Komitetu KKŻ ds.

Tłuszczów i Olejów (CCFO) oraz zainteresowanych stron o stanie prowadzonych prac. Łącznie w webinarium wzięło udział ok. 180 osób z całego świata. Polskę reprezentowała Urszula Wieteska z Biura Kontroli Jakości Handlowej Głównego Inspektoratu JHARS.

## 25. SESJA CCRVDF

Tegoroczna 25. sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO do spraw Pozostałości Leków Weterynaryjnych w Żywności (CCRVDF) odbyła się w formie wideokonferencji od 12 do 20 lipca. Polska była reprezentowana na spotkaniu przez przedstawiciela Departamentu Hodowli Zwierząt MRiRW.

Najistotniejszym zagadnieniem w agendzie powyższego posiedzenia był proponowany projekt najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości (MRLs) dla Zilpaterolu (nerki, wątroba, mięśnie oraz tłuszcz wołowy).

Innymi istotnymi tematami omówionymi w ramach tegorocznego porządku obrad były między innymi: MRLs dla iwermektyny (owce, świnie i kozy – tłuszcz, nerki, wątroba i mięśnie), dokument dyskusyjny dotyczący dalszych prac nad ujednoczeniem definicji jadalnych tkanek zwierzęcych (łącznie z podrobami) oraz dokument dyskusyjny dotyczący ekstrapolacji najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości na jeden lub więcej gatunków zwierząt. Szczegółowe informacje na temat sesji opisano w artykule na stronie 23.



## 52. SESJA CCFA

Komitet Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO do spraw Substancji Dodatkowych do Żywności (CCFA) obradował na 52. sesji w formie wideokonferencji od 1 do 10 września. Polska była reprezentowana na spotkaniu przez przedstawiciela Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO dla Polski (GIJHARS). Najważniejszym osiągnięciem tegorocznej sesji było zatwierdzenie alternatywnego sformułowania dla Noty 161 odnoszącej się do stosowania substancji słodzących, po wielu latach poszukiwania kompromisu w tym wrażliwym obszarze.

Innymi istotnymi tematami, które zostały omówione na sesji były kwestie dotyczące użycia azotanów (INS 251, 252) oraz azotynów (INS 249, 250). Szczegółowy raport z sesji dostępny będzie niebawem na oficjalnej stronie internetowej Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.



## WIJHARS W ŁODZI



źródło: WIJHARS w Łodzi

W dniu 5 września przedstawiciele WIJHARS w Łodzi reprezentowali urząd na Targach AGRO-Bratoszewice 2021 zorganizowanych przez Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego zs. w Bratoszewicach. Celem wydarzenia był transfer wiedzy o nowoczesnych rozwiązaniach technicznych i technologicznych w rolnictwie, doradztwo, konsultacje, wymiana doświadczeń i dobrych praktyk z dziedziny wiedzy rolniczej. Wystawa skierowana była m.in. do: rolników, mieszkańców obszarów wiejskich i przedsiębiorców, firm działających w otoczeniu rolnictwa szukających nowych rozwiązań w rolnictwie i przetwórstwie rolno-spożywczym, działkowców, mieszkańców miast zainteresowanych urządzaniem ogrodów. Dodatkowo promowano: maszyny i urządzenia rolnicze, nowoczesne rozwiązania w budownictwie inwentarskim, urządzenia do wytwarzania energii odnawialnej, nowe technologie produkcji rolnej, w tym nowe odmiany roślin uprawnych, pasz i nawozów, przedsiębiorczość na wsi poprzez informowanie i doradzanie w zakresie pozyskiwania środków finansowych z funduszy europejskich, działania proekologiczne na obszarach wiejskich



źródło: WIJHARS w Łodzi

poprzez zorganizowanie, przeprowadzenie i rozstrzygnięcie etapu wojewódzkiego konkursu na najlepsze gospodarstwo ekologiczne, produkty lokalne – Rolniczy Handel Detaliczny i dziedzictwo kulturowe poprzez prezentacje rękodzieła sztuki ludowej i występy zespołów folklorystycznych.

Pracownicy WIJHARS w Łodzi osobom odwiedzającym targi udzielali obszernych informacji dotyczących jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, Rolniczego Handlu Detalicznego, a także zachęcali do lektury biuletynu „Wiedza i Jakość”.



## 29. SESJA SEKCJI BRANŻOWEJ EKG/ONZ DO SPRAW STANDARYZACJI MIĘSA

Od 7 do 8 września odbyła się w formie online 29. sesja Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Mięsa funkcjonująca w ramach Grupy Roboczej EKG/ONZ do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (GE.11/WP.7). Zdalna formuła spotkania umożliwiła Sekcji kontynuację prac nad dokumentami. W sesji uczestniczyło 25 delegatów z 10 państw z całego świata, również przedstawiciele Polski – reprezentujący Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego oraz Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Przedmiotem prac Sekcji GE.11/WP.7 były kwestie związane ze standaryzacją jakości kulinarnej mięsa oraz przeglądem proponowanych zmian do normy EKG/ONZ na mięso wieprzowe w zakresie marmurkowatości oraz maksymalnej zawartości tłuszczu w mięsie. Uczestnicy Sesji dyskutowali między innymi nad możliwościami dostosowania opisów elementów mięsa ujętych w normach EKG/ONZ do kodów HS (Harmonized System – Harmonized Commodity Description and Coding/System – Zharmonizowany System Oznaczania i Kodowania Towarów).



## WEBINARIUM OECD ORAZ COLEACP

„Rynek świeżych owoców i warzyw – trendy oraz perspektywy rozwoju sektora” to temat webinarium, które odbyło się 14 września. Było to pierwsze z serii webinarium poświęconych sektorowi

owoców i warzyw zaplanowanych z okazji obchodów Międzynarodowego Roku Owoców i Warzyw. Organizatorami spotkań są System OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw oraz COLEACP. Webinaria mają na celu zrozumienie znaczenia sektora owoców i warzyw dla zrównoważonej produkcji oraz konsumpcji, a także promowanie wpływu owoców i warzyw na zdrową i zbilansowaną dietę.



## X LETNIA SZKOŁA PRAWA ŻYWNOŚCIOWEGO

W dniach 14–16 września odbyły się warsztaty stosowania prawa żywnościowego pn. „X Letnia Szkoła Prawa Żywnościowego”, podczas których swój wkład na temat kontroli prowadzonej przez IJHARS wygłosiła Beata Bakalarska – Naczelnik Wydziału Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego GIJHARS. Wśród prelegentów byli między innymi przedstawiciele Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego, Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów. W trzynastu dniowych spotkaniach udział wzięli przedstawiciele Biura Kontroli Jakości GIJHARS: Katarzyna Trojanar – Naczelnik Wydziału Artykułów Pochodzenia Roślinnego, Karolina Kaszewska-Romańczuk, Sylwia Wardzyńska i Justyna Sieczkiewicz. Tematyka konferencji obejmowała m.in. takie zagadnienia jak: „BEZ GMO – omówienie nowych regulacji prawnych”, „Kiedy żywność jest towarem paczkowanym i jakie wymagania mają zastosowanie”, „Materiały i wyroby – uregulowania, zmiany, aktualne problemy i ich rozwiązania”, „Stanowiska dotyczące rozporządzenia 1169/2011 i prace nad aktami wykonawczymi”, „Pochodzenie produktu i pochodzenie składnika podstawowego”.



## MIĘDZYNARODOWE SZKOLENIE MOJMIROVCE 2021

Od 16 do 17 września w Mojmirovce (Słowacja), pod auspicjami Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw, odbyło się Międzynarodowe szkolenie na temat kontroli jakości świeżych

owoców i warzyw. Głównym celem tego cyklicznie organizowanego wydarzenia jest ujednoczenie interpretacji norm handlowych stosowanych przez urzędowe organy kontroli. W tym roku praktyczne sesje szkolenia poświęcone zostały omówieniu norm i ocenie jakości dla takich produktów jak kapusta głowiasta, ananasy oraz śliwki. Przedmiotem tegorocznego spotkania były również zagadnienia związane z wpływem pandemii Covid-19 na rynek świeżych owoców i warzyw, ze szczególnym uwzględnieniem kontroli jakości, oraz obchodami Międzynarodowego Roku Owoców i Warzyw. Z uwagi na trwającą pandemię szkolenie zostało zorganizowane w trybie hybrydowym. W szkoleniu wzięło udział 13 pracowników wojewódzkich inspektoratów IJHARS.



## LABORATORIUM SPECJALISTYCZNE W GDYNI

W dniach 15-17 września wybrani członkowie zespołu sensorycznego Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni uczestniczyli w wideokonferencji zorganizowanej przez International Olive Council (IOC) w Madrycie mającej na celu harmonizację działań dotyczących badania sensorycznego oliwy z oliwek metodą skalowania. W spotkaniu udział wzięły panele sensoryczne z całego świata. Podczas sesji przebadano próbki oliwy z oliwek (wcześniej rozesłane do wszystkich uczestników) metodą skalowania, omówione zostały także wyniki tegoż badania sensorycznych PT.



## MISJA KOMISJI EUROPEJSKIEJ

W dniach 6-14 września Komisja Europejska (DG SANTE) przeprowadziła badanie w celu zebrania informacji na temat adekwatności i skutecznego wdrożenia krajowych rozwiązań w zakresie zwalczania oszustw w łańcuchu rolno-spożywczym (zgodnie z rozporządzeniem (UE)2017/625).



źródło: GJHARS

W spotkaniach online uczestniczyły polskie organy urzędowej kontroli żywności: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, który był instytucją wiodącą, Główny Inspektorat Weterynarii, Główny Inspektorat Sanitarny oraz Główny Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

W trakcie trwania misji omówione zostały mechanizmy reagowania na pojawiające się na rynku rolno-spożywczym sygnały w zakresie oszustw oraz nadużyć dotyczących m. in. żywności, pasz oraz środków ochrony roślin. Wstępne wnioski z przeprowadzonego badania wskazują na efektywną współpracę instytucji zaangażowanych w kontrolę łańcucha rolno-spożywczego w Polsce, co bezpośrednio ma wpływ na zwiększenie bezpieczeństwa w omawianym obszarze.



źródło: GJHARS

# JAK ODNALEŹĆ SIĘ W GĄSZCZU PRZEPISÓW WINIARSKICH?

Wyroby winiarskie stanowią różnorodną gamę produktów, dla których szczegółowe regulacje znajdują się w przepisach krajowych oraz unijnych. W jaki sposób odnaleźć właściwy akt prawny i zorientować się jakie wymagania zostały określone dla danego produktu w prawie żywnościowym? Zachęcam do zapoznania się z krótkim przewodnikiem po prawodawstwie winiarskim. Artykuł dotyczy przede wszystkim przepisów odnoszących się do jakości handlowej wyrobów winiarskich.

## Prawo UE

### Wino, wino likierowe, wino musujące, czyli produkty sektora wina

W Unii Europejskiej ustanowione zostały ramy prawne określające wspólną organizację rynku wina. Regulacje te (rozporządzenia) obowiązują wprost we wszystkich państwach członkowskich i odnoszą się do wielu zagadnień począwszy od sadzenia winorośli aż po wprowadzanie do obrotu wina.

Prawo unijne dotyczące wspólnej organizacji rynku wina określa m.in.: kategorie produktów i ich szczegółowe definicje, praktyki enologiczne i metody analiz produktów sektora wina, odmiany winorośli, z których winogron mogą być wyrabiane wina, zasady związane z przywozem i wywozem, etykietowanie i prezentację produktów sektora wina, a także nazwy pochodzenia, oznaczenia geograficzne i określenia tradycyjne dla tych produktów. Przepisy te precyzują również obowiązki podmiotów działających na rynku wina w zakresie prowadzenia rejestru przychodów i rozchodów, odzwierciedlającego procesy produkcyjne oraz sporządzania dokumentów towarzyszących przewozowi wina, dzięki czemu zapewniona jest identyfikowalność produktów w łańcuchu dystrybucji. Ponadto, w przepisach UE doprecyzowano kwestie kontroli i przekazywania informacji do Komisji Europejskiej.

Powyższe zagadnienia są obecnie uregulowane w rozporządzeniu nr 1308/2013 [1] oraz rozporządzeniach delegowanych i wykonawczych (tabela 1). Szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej produktów sektora wina znajdują się w rozporządzeniach unijnych. Jeżeli chcemy dowiedzieć się jakimi parametrami fizykochemicznymi powinno

TABELA 1. WYBRANE ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE PRODUKTÓW SEKTORA WINA W PRAWIE UE			
Zagadnienie	Rozporządzenie główne	Rozporządzenie delegowane	Rozporządzenie wykonawcze
Etykietowanie ChNP, ChOG	1308/2013 [1]	2019/33 [2]	2019/34 [3]
Praktyki enologiczne		2019/934 [4]	2019/935 [5]
Obowiązkowe deklaracje Dokumenty towarzyszące Rejestr przychodów i rozchodów		2018/273 [6]	2018/274 [7]
Przekazywanie danych		2018/273 [6]	2018/274 [7] 2017/1185 [8]

charakteryzować się wino wprowadzane do obrotu oraz jakie szczegółowe dane są wymagane w jego oznakowaniu, należy sięgnąć do rozporządzeń unijnych (tabela 2).

TABELA 2. WYMAGANIA W ZAKRESIE JAKOŚCI HANDLOWEJ PRODUKTÓW SEKTORA WINA W PRAWIE UE	
Zagadnienie	Akt prawny
Definicje produktów	1308/2013 [1]
Zasady produkcji	1308/2013 [1] 2019/934 [4]
Parametry fizykochemiczne:	
zawartość alkoholu, kwasowość całkowita, ciśnienie dwutlenku węgla	1308/2013 [1]
zawartość cukrów	2019/33 [2]
kwasowość lotna, zawartość dwutlenku siarki, substancje dodatkowe	2019/934 [4]
Znakowanie:	
Obowiązkowe i fakultatywne dane szczegółowe	1308/2013 [1] 2019/33 [2] 2019/34 [3]

Należy zaznaczyć, że ogólne zasady w zakresie znakowania żywności zawarte w rozporządzeniu nr 1169/2011 [9] oraz w przepisach krajowych (o czym w dalszej części artykułu) mają zastosowanie do produktów sektora wina.

■ **Wino aromatyzowane, Wermut, *Glühwein*, *Sangria*, czyli aromatyzowane produkty sektora wina**

Kolejną grupą wyrobów winiarskich, dla których w prawie UE ustanowiono szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej są aromatyzowane produkty sektora wina, których wyrób stanowi znaczny rynek zbytu dla sektora rolniczego Unii. Rozporządzenie nr 251/2014 [10] określa wymagania w zakresie definicji, etykietowania oraz ochrony oznaczeń geograficznych aromatyzowanych produktów sektora wina. Do tego aktu prawnego wydano również rozporządzenia delegowane i wykonawcze.

Jeśli mamy do czynienia z wyrobem, który (w dużym skrócie) został wyprodukowany na bazie wina z dodatkiem innych składników smakowo-zapachowych i chcemy dowiedzieć się jak sklasyfikować go pod względem nazewnictwa, a także jakie są dodatkowe zasady w zakresie jego znakowania, należy sięgnąć do rozporządzeń unijnych (*tabela 3*).

TABELA 3. WYMAGANIA W ZAKRESIE JAKOŚCI HANDLOWEJ AROMATYZOWANYCH PRODUKTÓW SEKTORA WINA W PRAWIE UE	
Zagadnienie	Akt prawny
Definicje produktów	251/2014 [10]
Zasady produkcji	251/2014 [10] 2017/670 [11]
Parametry fizykochemiczne	251/2014 [10]
Znakowanie:	
Nazewnictwo i dodatkowe opisy	251/2014 [10]

Podobnie w przypadku tej grupy produktów będą mieć zastosowanie ogólne regulacje w zakresie znakowania zawarte w rozporządzeniu nr 1169/2011 [9] i w przepisach krajowych (opisane w dalszej części artykułu).

**Prawo krajowe**

Najważniejszym z punktu widzenia IJHARS aktem prawnym określającym wymagania w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu wyrobów winiarskich w Polsce jest tzw. ustawa winiarska [12].

Uściśla ona m.in. jakiego rodzaju produkty mogą być oferowane do sprzedaży w Polsce, jakie dodatkowe wymagania musi spełnić producent, aby wykonywać działalność w zakresie produkcji bądź rozlewu,

jak wygląda organizacja rynku wina w Polsce, czy też w jaki sposób można zarejestrować nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficzne wyrobów winiarskich. Z ustawą winiarską powiązane są również przepisy wykonawcze określone przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Rozporządzenia te dotyczą m.in. szczegółowych kwestii w zakresie wymagań jakościowych i zasad produkcji fermentowanych napojów winiarskich, jak również szeregu zagadnień odnoszących się do organizacji polskiego rynku wina. Warto podkreślić, że prawodawstwo krajowe zostało uchwalone, aby umożliwić w Polsce egzekwowanie zasad unijnych dotyczących wspólnej organizacji rynku wina. W ustawie winiarskiej doprecyzowano, np. kwestie związane z rejestracją producentów, tryb gromadzenia i przekazywania do Komisji Europejskiej danych o potencjale produkcyjnym, zadania organów kontrolnych, procedurę certyfikacji wina, a także rejestracji nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych. Ustawa winiarska reguluje zasady rejestracji działalności w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich, gdzie odmienne wymogi określone są dla producentów wina z winogron pozyskanych z własnych upraw, producentów win owocowych markowych, cydrów, perry oraz miodów pitnych markowych z surowców uzyskanych odpowiednio z własnego sadu bądź pasieki, a także dla pozostałych przedsiębiorców, którzy produkują lub butelkują wyroby winiarskie.

■ **Wino owocowe, cydr, miód pitny, czyli fermentowane napoje winiarskie**

Dla fermentowanych napojów winiarskich szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej zostały określone w przepisach krajowych (*tabela 4*). W grupie tych produktów możemy wyodrębnić m.in. wina owocowe, wina owocowe wzmocnione, wina owocowe aromatyzowane, wina owocowe niskoalkoholowe, miody pitne, napoje winne owocowe, cydry. W ustawie winiarskiej podano definicje poszczególnych produktów i ogólne zasady ich produkcji. Szczegóły odnośnie dopuszczalnych sposobów wyrobu oraz wymagania jakościowe jakie powinny spełniać te produkty zostały doprecyzowane w rozporządzeniach wykonawczych do omawianej ustawy. Ponadto, w przepisach rozporządzenia MRiRW znajdują się regulacje odnośnie dodatkowych informacji podawanych na etykietach fermentowanych napojów winiarskich. W przypadku fermentowanych napojów winiarskich zastosowanie będą miały również ogólne wymagania w zakresie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności wynikające z rozporządzenia nr 1169/2011 [9].



## Ważne kwestie

To jednak nie wszystko jeżeli chodzi o prawodawstwo dotyczące opisanych grup wyrobów winiarskich. W przypadku przepisów unijnych dla wyrobów winiarskich będą mieć zastosowanie również ogólne wymagania wynikające z szeregu aktów prawnych, z których poza wymienionym wcześniej rozporządzeniem nr 1169/2011 [9], warto wskazać: rozporządzenie nr 178/2002 [16], rozporządzenie nr 1333/2008 [17], rozporządzenie nr 1334/2008 [18]. Ponadto, wprowadzane do obrotu wyroby winiarskie muszą spełniać ogólne wymagania wynikające z krajowych przepisów. Do istotnych aktów prawnych odnoszących się również do wyrobów winiarskich należą m.in. ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych [19], ustawa o towarach paczkowanych [20], rozporządzenie dotyczące oznaczeń na towarach paczkowanych [21], rozporządzenie dotyczące podawania kodu identyfikacyjnego partii produkcyjnej [22].

TABELA 4. WYMAGANIA W ZAKRESIE JAKOŚCI HANDLOWEJ FERMENTOWANYCH NAPOJÓW WINIARSKICH W PRAWIE KRAJOWYM	
Zagadnienie	Akt prawny
Definicje produktów	Ustawa winiarska [12]
Zasady produkcji	Ustawa winiarska [12] Rozporządzenie MRiRW z 21.05.2013 r. [13] Rozporządzenie MRiRW z 22.05.2013 r. [14]
Cechy organoleptyczne	Rozporządzenie MRiRW z 22.05.2013 r. [14]
Parametry fizykochemiczne:	
zawartość alkoholu	Ustawa winiarska [12]
kwasowość ogólna, kwasowość lotna, zawartość cukrów, zawartość popiołu, ciśnienie dwutlenku węgla	Rozporządzenie MRiRW z 22.05.2013 r. [14]
Znakowanie:	
Nazewnictwo i dodatkowe opisy	Rozporządzenie MRiRW z 23.12.2014 r. [15]

## Przypisy (wykaz wybranych aktów prawnych przywołanych w artykule, stan prawny sierpień 2021 r.)

- [1] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia 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 ze zm.)
- [2] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/33 z dnia 17 października 2018 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji (Dz. Urz. UE L 9 z 11.01.2019, str. 2 ze zm.)
- [3] Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2019/34 z dnia 17 października 2018 r. ustanawiające zasady dotyczące stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, zmian w specyfikacji produktu, rejestru chronionych nazw, unieważnienia ochrony i stosowania symboli oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 w odniesieniu do odpowiedniego systemu kontroli (Dz. Urz. UE L 9 z 11.01.2019, str. 46)
- [4] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2019/934 z dnia 12 marca 2019 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do obszarów uprawy winorośli, w przypadku których zawartość alkoholu może być zwiększona, dozwolonych praktyk enologicznych i ograniczeń mających zastosowanie do produkcji i konserwowania produktów sektora win, minimalnej zawartości alkoholu w odniesieniu do produktów ubocznych oraz ich usuwania, a także publikacji dokumentów OIV (Dz. Urz. UE L 149 z 07.06.2019, str. 1 ze zm.)
- [5] Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2019/935 z dnia 16 kwietnia 2019 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 Parlamentu Europejskiego i Rady w odnie-

sieniu do metod analizy w celu określenia cech fizycznych, chemicznych i organoleptycznych produktów sektora wina oraz do powiadomień o decyzjach państw członkowskich zezwalających na zwiększenie naturalnej zawartości alkoholu (Dz. Urz. UE L 149 z 07.06.2019, str. 53)

[6] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2018/273 z dnia 11 grudnia 2017 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do systemu zezwoleń na nasadzenia winorośli, rejestru winnic, dokumentów towarzyszących i świadectw, rejestru przychodów i rozchodów, obowiązkowych deklaracji, powiadomień i publikowania zgłoszonych informacji, oraz uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 w odniesieniu do odpowiednich kontroli i kar, zmieniające rozporządzenia Komisji (WE) nr 555/2008, (WE) nr 606/2009 i (WE) nr 607/2009 oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 436/2009 i rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2015/560 (Dz. Urz. UE L 58 z 28.2.2018, str. 1 ze zm.)

[7] Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/274 z dnia 11 grudnia 2017 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do systemu zezwoleń na nasadzenia winorośli, certyfikacji, rejestru przychodów i rozchodów, obowiązkowych deklaracji i powiadomień dokumentów towarzyszących i rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 w odniesieniu do odpowiednich kontroli i uchylające rozporządzenie wykonawcze (UE) 2015/561 (Dz. Urz. UE L 58 z 28.2.2018, str. 60 ze zm.)

[8] Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/1185 z dnia 20 kwietnia 2017 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1307/2013 i (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do przekazywanych Komisji powiadomień o informacjach i dokumentach oraz zmieniające i uchylające niektóre rozporządzenia Komisji (Dz. Urz. UE L 171 z 04.07.2017, str. 113 ze zm.)

[9] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/

EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw 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 ze zm.)

[10] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 251/2014 z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i 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 ze zm.)

[11] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2017/670 z dnia 31 stycznia 2017 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 251/2014 w odniesieniu do dopuszczalnych procesów wyrobu w celu uzyskiwania aromatyzowanych produktów sektora wina (Dz. Urz. UE L 97 z 8.4.2017, str. 5)

[12] Ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobieniu i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2020 r. poz. 1891)

[13] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 maja 2013 r. w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz metod analiz tych napojów do celów urzędowej kontroli w zakresie jakości handlowej (Dz.U. z 2013 r. poz. 624)

[14] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 maja 2013 r. w sprawie rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych, jakie powinny spełniać te napoje (Dz.U. z 2013 r. poz. 633)

[15] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29 ze zm.)

[16] Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31 z 01.02.2002, str. 1 ze zm.)

[17] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. L 354 z 31.12.2008, str. 16 ze zm.)

[18] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE (Dz. Urz. L 354 z 31.12.2008, str. 34 ze zm.)

[19] Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2021 r. poz. 630)

[20] Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz.U. z 2020 r., poz. 1442)

[21] Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz.U. z 2021 r., poz. 481)

[22] Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (Dz.U. Nr 83, poz. 772)

Beata Bakalarska

## INFORMACJA DLA KLIENTA O DANIU W LOKALU GASTRONOMICZNYM

Gość w lokalu gastronomicznym ma prawo wiedzieć co zamawia i co je. Ogólne nazwy potraw, np. danie dnia, czy też pięknie brzmiące marketingowo, ale enigmatyczne, np. smakowite kąski otulone białą chmurką, nie są wystarczające.

Lokale gastronomiczne już od grudnia 2014<sup>1</sup> r. mają obowiązek informowania swoich klientów o składzie serwowanych potraw, w tym szczególnie o obecnych w daniu alergenach.

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

Właściwe przygotowanie menu, tak aby było atrakcyjne wizualnie, zachęcało do zakupu dań, jawiących się jako wyjątkowo smaczne, z jednoczesnym spełnieniem obowiązku podania opisu i składu potrawy, może wydawać się na pierwszy rzut oka niewykonalne. Oczywiście jest, że karta menu i zawarte w niej opisy dań nie mogą być przesadnie rozbudowane. Chęć złożenia zamówienia i zjedzenia czegoś pysznego nie może zmuszać klientów do czasochłonnego przeglądania opasłych tomów i czytania tasiemcowatych tekstów. Jednocześnie niedopuszczalne jest, aby okrojona zawartość menu każdorazowo obligowała gości do dopytywania obsługi o każdą potrawę.

Informacja o składzie potrawy/dania w lokalu musi być przede wszystkim rzetelna, jasna i łatwa do zrozumienia przez konsumenta oraz przygotowana w języku polskim<sup>2</sup>. Dotyczy to każdej placówki serwującej dania niezależnie od jej wielkości czy profilu działalności. Takie same obowiązki co do przekazania klientom informacji o daniu ma sieciowy bar szybkiej obsługi, mała rodzinna kawiarenka, lokal typu casual dining, nadmorska smażalnia ryb czy duża restauracja organizująca spotkania i imprezy okolicznościowe.

Na podstawie § 19 rozporządzenia MRiRW<sup>3</sup> wykaz składników obejmuje wszystkie składniki dania podane w malejącej kolejności, z uwzględnieniem alergenów i składów poszczególnych składników złożonych, np. bułki tartej, wędlin, sałatek, sosów itp.

Informacja dotycząca składu dania powinna być podana przede wszystkim w karcie/na tablicy menu. Z uwagi na ograniczoną powierzchnię kart/tablic menu, zgodnie z § 19 ust. 2 rozporządzenia MRiRW, dopuszcza się zamieszczenie tych informacji w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio gościom lokalu tj. bez udziału pośrednika jakim jest kelner/sprzedawca/obsługa/pracownik. Można zatem w tym celu wykorzystać katalogi, foldery, teledymy itp., które gość po wejściu do lokalu łatwo odnajdzie samodzielnie, bez konieczności pytania kelnera/obsługi. Odsyłanie do aplikacji, strony internetowej lokalu w celu zapoznania się z wykazem składników nie jest formą akceptowalną i stano-

wi naruszenie przywołanych wcześniej przepisów. Wskazanie strony internetowej, aplikacji, kodu QR itp. jako źródła informacji o składzie potrawy może być formą dodatkową, poza formą dostępną dla klienta bezpośrednio w obiekcie.

Wykaz składników danej potrawy powinien być w przypadku zmian aktualizowany na bieżąco. Zmiana sposobu przygotowania dania (np. wprowadzenie dań smażonych zamiast grillowanych itp.) czy używanie innych niż dotychczas składników produktu (np. wykorzystanie do pizzy sera gouda zamiast mozzarella itp.) wiąże się z aktualizacją katalogu, co jest obowiązkiem właściciela lokalu.

Wykaz składników wraz z wyróżnionymi substancjami alergennymi w katalogu produktów czy też inna, wybrana przez właściciela lokalu forma przekazu, musi być bezpośrednio dostępny dla gości. Dlatego katalogi ukryte pod ladą, w szafce, na zapleczu, w kuchni itp. nie spełniają wymogów obowiązujących w tym zakresie, przytoczonych wcześniej przepisów.

Niemniej jednak karty lub/i tablice menu, mimo swoich ograniczeń powierzchniowych, muszą zawierać pewne informacje o składnikach pozwalające gościom na jednoznaczne zidentyfikowanie potrawy. Niedopuszczalne jest stosowanie jedynie fantazyjnych nazw dań, np. pierogi szefa kuchni, które nie pozwalają rozpoznać rodzaju dania ani stwierdzić jakie alergeny są w nim zawarte.



źródło: Pixabay

<sup>2</sup> art. 7 i 15 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 oraz art. 6 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2019 r., poz. 2178 ze zm.)

<sup>3</sup> rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.)

## WYROK TSUE

## Obowiązek znakowania kraju pochodzenia mleka a prawo Unii Europejskiej w świetle Wyroku TSUE z dnia 1 października 2020 r. C-485/18 (GROUPE LACTALIS).

Na gruncie europejskiego prawa żywnościowego nie znajduje podstaw koncepcja wprowadzania wymogu podawania kraju pochodzenia mleka i mleka wykorzystywanego jako składnik produktów mlecznych, ze względu na wytrzymałość na transport i ryzyko pogorszenia stanu mleka podczas przewozu.

Cechy takie jak „wytrzymałość środka spożywczego na transport i ryzyko pogorszenia jego stanu podczas przewozu” nie mogą być brane pod uwagę w ramach oceny istnienia udowodnionego związku określonych cech środka spożywczego z jego pochodzeniem, ani w ramach badania dopuszczalności ustanowienia wymogu podania pochodzenia tych produktów spożywczych.

Przedmiotem rozstrzygnięcia Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej z dnia 1 października 2020 r. w sprawie C-485/18 (GROUPE LACTALIS) była wykładnia przepisów:

- art. 26, 38 i 39 rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności<sup>1</sup>,

w zakresie podawania kraju lub miejsca pochodzenia mleka i mleka wykorzystywanego jako składnik produktów mlecznych.

**Okoliczności faktyczne**

Dekret z 19 sierpnia 2016 r.<sup>2</sup>, wprowadza we Francji wymóg wskazywania na etykiecie pochodzenia mleka lub mleka wykorzystywanego jako składnik produktów mlecznych.

W myśl dekretu w oznakowaniu mleka i produktów mlecznych powinna pojawić się informacja o kraju skupu mleka (tj. nazwa kraju, w którym mleko zostało odebrane od producenta) oraz o kraju pakowania lub przetworzenia mleka. W przypadku zaś, gdy wszystkie te okoliczności miałyby miejsce w jednym kraju, dekret dopuścił użycie określenia

„pochodzenie...”, z możliwością – w zależności od sytuacji – wskazania „z UE” lub „spoza UE”. Omawiane regulacje zostały zakwestionowane przez przedsiębiorstwo Groupe Lactalis, które podważyło zgodność przepisów francuskiego dekretu z przepisami unijnymi, a dokładnie z art. 26 oraz art. 38 i 39 rozporządzenia nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

**Stan prawny**

Zgodnie z brzmieniem art. 26 rozporządzenia nr 1169/2011, wskazanie kraju lub miejsca pochodzenia jest obowiązkowe:

- w przypadku gdy zaniechanie ich wskazania mogłoby wprowadzać w błąd konsumenta co do rzeczywistego kraju lub miejsca pochodzenia środka spożywczego, w szczególności gdyby informacje towarzyszące środkowi spożywczemu lub etykieta jako całość mogły sugerować, że dany środek spożywczy pochodzi z innego kraju lub miejsca,
- w odniesieniu do mięsa objętego kodami Nomenklatury scalonej („CN”) wymienionymi w załączniku XI.

Ponadto, w myśl art. 26 ust. 5 lit. b i c ww. rozporządzenia, do dnia 13 grudnia 2014 r. Komisja przedstawi Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdania na temat obowiązku wskazania kraju lub miejsca pochodzenia w odniesieniu do mleka oraz mleka wykorzystywanego jako składnik w produktach mlecznych.

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

<sup>2</sup> dekret nr 2016-1137 z dnia 19 sierpnia 2016 r. w sprawie oznaczenia pochodzenia mleka oraz mleka i mięsa wykorzystywanych jako składniki, JORF z dnia 21 sierpnia 2016 r., tekst nr 18.

Przepisy art. 38 rozporządzenia nr 1169/2011 stanowią, że Państwa członkowskie mogą przyjmować przepisy krajowe wyłącznie w odniesieniu do tych kwestii, które nie zostały zharmonizowane w szczególności sposób oraz pod warunkiem, że nie zakazują, nie utrudniają ani nie ograniczają swobodnego przepływu towarów.

Stosownie do art. 39 ust. 1 rozporządzenia nr 1169/2011 państwa członkowskie mogą wymagać podawania dodatkowych obowiązkowych danych szczegółowych w odniesieniu do szczególnych rodzajów lub kategorii środków spożywczych, o ile jest to uzasadnione przynajmniej jednym z poniższych powodów: ochroną zdrowia publicznego, ochroną konsumentów, zapobieganiem nadużyciom, ochroną praw własności przemysłowej i handlowej, oznaczeń pochodzenia, zarejestrowanych nazw pochodzenia oraz zapobieganiem nieuczciwej konkurencji.

Państwa członkowskie mogą przyjmować przepisy dotyczące obowiązkowego określania kraju lub miejsca pochodzenia środków spożywczych jedynie wówczas, gdy istnieje udowodniony związek pewnych cech żywności z jej pochodzeniem. Zgłaszając Komisji takie przepisy, państwa członkowskie przedstawiają dowody świadczące o tym, że większość konsumentów przywiązuje znaczną wagę do takich informacji (art. 39 ust. 2).

### **Wniosek o wydanie orzeczenia w trybie prejudycjalnym**

W tych okolicznościach Conseil d'État (rada stanu, Francja) postanowiła zawiesić postępowanie i zwrócić się do Trybunału Sprawiedliwości Unii Europejskiej z pytaniami prejudycjalnymi zmierzającymi do wyjaśnienia czy i na jakich warunkach państwa członkowskie UE są uprawnione do wprowadzania wymogu podawania kraju pochodzenia mleka i mleka wykorzystywanego jako składnik produktów mlecznych.

### **Orzeczenie**

Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej ostatecznie potwierdził kompetencję państw członkowskich UE do wprowadzania przepisów krajowych ustanawiających wymóg podania określonych dodatkowych danych szczegółowych dotyczących pochodzenia, jednakże jedynie wtedy, gdy obiektywnie wykazano istnienie udowodnionego związku pewnych cech środka spożywczego z jego pochodzeniem.

W opinii TSUE przepisy prawa Unii harmonizujące obowiązkowe oznaczenie kraju lub miejsca pocho-

dzenia produktów spożywczych, a w szczególności mleka, nie stoją na przeszkodzie przyjęciu przepisów krajowych ustanawiających wymóg podania określonych dodatkowych danych szczegółowych dotyczących pochodzenia, pod warunkiem spełnienia wymogów przedstawionych w rozporządzeniu nr 1169/2011, tj:

- podanie tych danych musi być uzasadnione przynajmniej jednym z powodów związanych z ochroną zdrowia publicznego, ochroną konsumentów, zapobieganiem nadużyciom, ochroną praw własności przemysłowej i handlowej, oznaczeń pochodzenia, zarejestrowanych nazw pochodzenia oraz zapobieganiem nieuczciwej konkurencji,
- przyjęcie tych przepisów jest możliwe jedynie wówczas, gdy istnieje udowodniony związek określonych cech żywności z jej pochodzeniem.

Państwa członkowskie muszą również przedstawić dowody świadczące o tym, że większość konsumentów przywiązuje znaczną wagę do takich informacji. Jednocześnie TSUE uściślił kolejność w jakiej należy badać te wymogi. Najpierw należy wykazać czy istnieje udowodniony związek między określonymi cechami środka spożywczego a jego pochodzeniem. Dopiero jeżeli zostanie to potwierdzone należy zbadać, czy większość konsumentów przywiązuje znaczną wagę do tej informacji.

Trybunał odniósł się również do pojęcia „cech” produktów spożywczych. Zdaniem TSUE pojęcie to odsyła wyłącznie do „cech odróżniających posiadające je środki spożywcze od podobnych środków, które – ze względu na inne pochodzenie – ich nie posiadają”.

Tymczasem wytrzymałość na transport i ryzyko pogorszenia stanu podczas przewozu środka spożywczego, takiego jak mleko lub mleko wykorzystywane jako składnik, nie może zostać uznana za „cechę” w rozumieniu art. 39 ust. 2 rozporządzenia nr 1169/2011, ponieważ taka właściwość nie jest w udowodniony sposób związana z określonym pochodzeniem.

Zatem cechę tę mogą posiadać podobne środki spożywcze o odmiennym pochodzeniu, w konsekwencji cecha taka jest gwarantowana niezależnie od pochodzenia posiadającego ją środka spożywczego.

Podsumowując, przyjmowanie przepisów krajowych nakładających obowiązek podawania kraju pochodzenia mleka i mleka wykorzystywanego jako składnik produktów mlecznych, ze względu na wytrzymałość na transport i ryzyko pogorszenia stanu mleka podczas przewozu, nie znajduje podstaw na gruncie europejskiego prawa żywnościowego.

Katarzyna Ostrowska

## CZY TE TRUSKAWKI SĄ Z POLSKI? ALEŻ OCZYWIŚCIE, ŻE KRAJOWE!

**Kilka słów o wymaganiach w zakresie oznakowania świeżych owoców i warzyw na tle kontroli na rynku detalicznym przeprowadzonych w II kwartale 2021 r. na terenie województwa warmińsko-mazurskiego.**

Zapytanie o kraj pochodzenia świeżych owoców i warzyw jest częstym wśród klientów targowisk, bazarów i małych sklepów ogólnospożywczych.

Klienci spodziewają się, że świeże owoce i warzywa oferowane w handlu w okresie ich zbioru w kraju będą polskiego pochodzenia.

Możliwość wyboru produktu zgodnie z oczekiwaniami w zakresie kraju pochodzenia, zwłaszcza świeżych owoców i warzyw to jedno z naszych praw konsumenckich. A dzięki zakupom polskich produktów możemy przyczynić się do wspierania rodzimych producentów.

Niestety zdarza się, że świeże owoce i warzywa, zwłaszcza w małych punktach sprzedaży, w tym również na targowiskach są wprowadzane do obrotu bez wymaganych informacji m.in. o kraju pochodzenia. W większych placówkach detalicznych sytuacja wygląda nieco lepiej – informacje w zakresie kraju pochodzenia, odmiany lub inne specyfikacje handlowe są zwykle dostępne, choć i tu mają miejsce przypadki, gdy dane na opakowaniach są rozbieżne z ogólnodostępnym oznakowaniem na wywieszkach i tu konsument musi wykazać się determinacją, aby jednak dotrzeć do prawdy.

Podczas kontroli planowych w zakresie jakości handlowej świeżych owoców i warzyw przeprowadzonych w II kwartale 2021 r. na terenie województwa warmińsko-mazurskiego stwierdzono brak podania wymaganych informacji handlowych, w tym o państwie pochodzenia w 11 podmiotach detalicznych na 56 poddanych kontroli (w 9 małych sklepach detalicznych, w 1 punkcie na targowisku i w 1 sklepie sieci handlowej) w stosunku do 18 partii świeżych owoców i warzyw na 139 partii skontrolowanych (tj. 12,94% liczby skontrolowanych partii).

Przedmiotowe kontrole wykazały również, że 75% partii świeżych owoców i warzyw, które kwestionowano w związku z brakiem oznakowania w zakresie państwa pochodzenia było pochodzenia polskiego.

Wprowadzenie do obrotu produktów bez obowiązkowych informacji stanowi naruszenie przepisów i wymaga podjęcia sankcji wobec handlowca, który aktualnie posiada produkty nieoznakowane.

Zgodnie z art. 76 pkt 3 rozp. 1308/20131: „Posiadacz produktów sektora owoców i warzyw objętych normami handlowymi może wystawiać te produkty, oferować je na sprzedaż, dostarczać i wprowadzać do obrotu w Unii wyłącznie zgodnie z tymi normami i jest odpowiedzialny za zapewnienie takiej zgodności”.

Przepisy określiły także definicję handlowca, który odpowiada za jakość oferowanego towaru.

W myśl art. 10 rozp. 543/20112 handlowcem jest każda osoba fizyczna lub prawna, posiadająca owoce i warzywa objęte normami handlowymi w celu ich prezentowania lub wystawiania na sprzedaż, sprzedaży lub jakiegokolwiek innej formy obrotu lub prowadząca którąkolwiek z niżej wymienionych działalności w odniesieniu do owoców i warzyw objętych normami handlowymi:

- sprzedaż na odległość za pośrednictwem internetu lub w inny sposób,
- działalność tego rodzaju prowadzoną przez osobę fizyczną lub prawną na własny rachunek lub w imieniu osoby trzeciej,
- działalność tego rodzaju prowadzoną w Unii lub poprzez wywóz do państw trzecich lub przywóz z państw trzecich.

Obowiązujące przepisy prawa unijnego jasno określają, że „Produkty sektora owoców i warzyw, które

mają zostać sprzedane konsumentowi jako produkty świeże, mogą być wprowadzane do obrotu tylko, jeżeli mają solidną i właściwą jakość handlową oraz jeżeli wskazano państwo pochodzenia” – art. 76 pkt 2 rozp. 1308/2013<sup>1</sup>.

Normy handlowe zawarte w rozporządzeniu 543/2011<sup>2</sup> tj. ogólna norma handlowa oraz szczegółowe normy handlowe mają zastosowanie do wszystkich etapów wprowadzania do obrotu, w tym przywozu i wywozu. W zależności od rodzaju normy, określają one wymagania w zakresie jakości, dopuszczalnych tolerancji i znakowania oraz dodatkowo w przypadku szczegółowych norm handlowych, wymagania dotyczące w szczególności klasyfikacji, wielkości oraz sposobu prezentacji.

Szczegółowe normy handlowe określone zostały w części B załącznika I rozp. 543/2011<sup>2</sup> w odniesieniu do następujących produktów (10 gatunków):

- 1) jabłka,
- 2) owoce cytrusowe: cytryny, mandarynki i pomarańcze,
- 3) kiwi,
- 4) sałata, endywia o liściach kędzierzawych i endywia o liściach szerokich,
- 5) brzoskwinie i nektaryny,
- 6) gruszki,
- 7) truskawki,
- 8) papryka słodka,
- 9) winogrona stołowe,
- 10) pomidory.

W przypadku owoców i warzyw nieobjętych szczegółową normą handlową oraz braku deklaratywu w zakresie zgodności z normami przyjętymi przez Europejską Komisję Gospodarczą Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ), produkty te traktowane są jako spełniające wymagania ogólnej normy handlowej.

Zgodnie z art. 5 ust. 1 rozp. 543/2011<sup>2</sup> „Szczegółowe informacje (...) są przedstawione czytelnie w widocznym miejscu na jednej stronie opakowania w formie nieusuwalnego nadruku umieszczonego

bezpośrednio na opakowaniu albo na etykiecie, która stanowi integralną część opakowania lub jest trwale do niego przymocowana.”

Natomiast na etapie sprzedaży detalicznej szczegółowe informacje w zakresie oznakowania muszą być dostępne w sposób czytelny i dobrze widoczny. Produkty mogą być wystawione na sprzedaż pod warunkiem, że detalista umieści w widocznym miejscu w pobliżu produktu czytelne, szczegółowe informacje dotyczące państwa pochodzenia oraz, w stosownych przypadkach, klasy produktu, jego odmiany lub typu handlowego w sposób pozwalający uniknąć wprowadzenia konsumenta w błąd – art. 6 ust. 1 rozp. 543/2011<sup>2</sup>.

Na produktach paczkowanych, oprócz informacji przewidzianych w normach handlowych, zawiera się również informację o masie netto.

Jeżeli w ramach kontroli inspektorzy WIJHARS stwierdzą, że świeże owoce i warzywa nie zawierają żadnych wymaganych informacji w oznakowaniu lub nie są one udostępniane w miejscu sprzedaży wówczas wystawiane jest orzeczenie o stwierdzonych niezgodnościach czyli Protokół niezgodności z normami handlowymi Unii Europejskiej dla świeżych owoców i warzyw, a kontrolowane partie nie mogą być wprowadzone do obrotu. Istnieje możliwość doprowadzenia partii do zgodności w toku kontroli m.in. poprzez poprawę i uzupełnienie oznakowania wymaganego przez odpowiednią normę, co miało również miejsce podczas kontroli przeprowadzonych w II kwartale 2021 r. przez Warmińsko-Mazurskiego Wojewódzkiego Inspektora JHARS.

Oprócz działań podejmowanych przez Inspekcję w ramach kontroli mającymi za zadanie chronić konsumenta przed niezidentyfikowanymi towarami, brak oznakowania wiąże się również z sankcjami karnymi wobec podmiotu, który aktualnie jest posiadaczem świeżych owoców i warzyw i wprowadza je do obrotu, niezależnie od stadium tego obrotu. W obecnym stanie prawnym każde z ogniw w łańcuchu żywnościowym jest odpowiedzialne za prawidłową jakość i oznakowanie produktów – zarówno pierwsze z ogniw obrotu czyli pakujący, wysyłający, jak i kolejne czyli hurtownik aż do ostatniej części obrotu – detalisty.

Zgodnie z art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu<sup>3</sup> „Kto wprowadza do obrotu owoce i warzywa nieodpowiadające wymaganiom jakości handlowej,

<sup>1</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz.U.UE.L.2013.347.671 z dnia 2013.12.20)

<sup>2</sup> rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz.U.UE.L.2011.157.1 z dnia 2011.06.15)

podlega karze pieniężnej w wysokości do pięciokrotnej wartości korzyści majątkowej uzyskanej lub która mogłaby zostać uzyskana przez wprowadzenie tych artykułów do obrotu, nie niższej jednak niż 500 zł<sup>3</sup>.

Natomiast w przypadku, gdy kontrolowany odmawia okazania wojewódzkiemu inspektorowi dokumentów towarzyszących danej partii owoców i warzyw lub nie zamieszcza w tych dokumentach odpowiednich informacji wymaganych zgodnie z art. 5 roz-

porządzenia nr 543/2011<sup>2</sup> lub zamieszcza w tych dokumentach informacje nieprawdziwe lub niekompletne, podlega karze pieniężnej w wysokości do dwudziestokrotnego przeciętnego wynagrodzenia za rok poprzedzający rok nałożenia kary – art. 40a ust. 1 pkt 4 o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> ustawa z dnia 19 grudnia 2003 r. o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu (Dz.U. z 2021 r., poz. 618)



źródło: Pixabay



# MIĘDZYNARODOWY SYSTEM NDP POZOSTAŁOŚCI PESTYCYDÓW W ŻYWNOCI ORAZ W PASZACH

Anna Janasik

## Wstęp

Pestycydy, których nazwa pochodzi od połączenia łacińskich słów *pestis* (szkodnik) i *cedeo* (niszczyć), to naturalne lub syntetyczne substancje stosowane powszechnie w rolnictwie w celu zapewnienia odpowiednich plonów, jak również ograniczenia strat związanych z występowaniem szkodników i chwastów na polach uprawnych. Jednak, pomimo zalet wynikających z ich stosowania, dłuższe wykorzystywanie pestycydów w rolnictwie prowadzi do kumulacji tych związków we wszystkich elementach środowiska – glebie, powietrzu i wodzie. Stanowi to poważne zagrożenie dla wszystkich organizmów żywych, szczególnie dla człowieka.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności dla konsumentów oraz ochrony zdrowia i życia ludzkiego czy zwierząt, państwa na całym świecie prowadzą programy monitoringowe i urzędową kontrolę żywności w zakresie zawartości zanieczyszczeń, w tym pestycydów, zgodnie z najwyższymi dopuszczalnymi poziomami tych związków ustanowionymi przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ).

## Kto w KKŻ ustala najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów w żywności i paszach?

W ramach Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO funkcjonuje Komitet do spraw Pozostałości Pestycydów (CCPR). Jako organ pomocniczy KKŻ jest odpowiedzialny za ustalanie najwyższych dopuszczalnych poziomów (NDP) pozostałości pestycydów w poszczególnych środkach spożywczych i grupach żywności oraz paszach. Do innych zadań komitetu CCPR, które również mają wpływ na wspomniany proces ustalania NDP, należy:

- przygotowywanie list priorytetowych pestycydów do oceny,
- rozważanie metod analiz i pobierania próbek przy określaniu pozostałości pestycydów w żywności i paszach,
- rozważanie innych kwestii związanych z bezpieczeństwem żywności i pasz zawierających pozostałości pestycydów,
- ustalanie najwyższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń środowiskowych i przemysłowych wykazujących podobieństwo chemiczne lub inne do pestycydów.



Przewodniczący Komitetu KKŻ FAO/WHO do spraw Pozostałości pestycydów – Dr Xiongwu Qiao, Doradca Rządu Chińskiej Republiki Ludowej w prowincji Shanxi/profesor na Akademii Nauk Rolniczych.

Komitet CCPR ściśle współpracuje z naukowym ciałem doradczym – Wspólnym Posiedzeniem Ekspertów FAO i WHO do spraw Pozostałości Pestycydów (JMPR) – które od 1963 roku jest odpowiedzialne za ocenę substancji i przedstawianie rekomendacji w zakresie NDP dla żywności oraz środków żywienia zwierząt.

Po dokonaniu oceny ryzyka przez JMPR, komitet CCPR omawia zalecane NDP i, jeżeli są możliwe do przyjęcia, przekazuje je do zatwierdzenia przez Komisję Kodeksu Żywnościowego.

### **Jak przebiega proces ustalania najwyższych dopuszczalnych pozostałości pestycydu na forum kodeksowym?**

Przebieg ustalania NDP dla żywności oraz środków żywienia zwierząt został szczegółowo opisany w Podręczniku Procedur w sekcji VI. Zasady analizy ryzyka w odniesieniu do Komitetu do spraw Pozostałości Pestycydów.

Zajmowanie się kwestiami pozostałości pestycydów, doradztwem i podejmowaniem decyzji w sprawie zarządzania ryzykiem należy do obowiązków Komisji Kodeksu Żywnościowego i CCPR, podczas gdy ocenę ryzyka przeprowadza JMPR.

Proces rozpoczyna się od momentu wyznaczenia przez KKŻ substancji, która powinna być poddana ocenie na Wspólnym Posiedzeniu Ekspertów FAO i WHO do spraw Pozostałości Pestycydów. Podczas posiedzenia komitetu CCPR w porozumieniu z JMPR ustalane są plany oraz listy priorytetowych pestycydów do oceny.

W kolejnym kroku Grupa ekspertów WHO do spraw oceny (ang. WHO Core Assessment Group) sprawdza dostępność danych dla wybranej substancji w zakresie toksykologicznym w celu oszacowania dopuszczalnego dziennego spożycia (ADI) i ostrej dawki referencyjnej (ARfD).

Równoległe Panel ekspertów FAO do spraw pozostałości pestycydów w żywności i środowisku analizuje dane dotyczące zarejestrowanych wzorców stosowania, cyklu życia pozostałości pestycydów, metabolizmu zwierząt i roślin oraz metodologii analitycznej i danych dotyczących pozostałości pochodzących z nadzorowanych badań. Następnie, na podstawie uzyskanych informacji przedstawia projekt definicji pozostałości oraz proponowane NDP dla określonej żywności i paszy.

JMPR dokonuje oceny ryzyka, która obejmuje oszacowanie zarówno krótkoterminowego (jednodniowego)

jak i długoterminowego narażenia na pobranie pestycydu z żywnością oraz porównuje dane z odpowiednimi wzorcami toksykologicznymi. NDP w/lub na powierzchni żywności i paszy opierają się na danych dotyczących Dobrej Praktyki Rolniczej (ang. GAP), z uwzględnieniem informacji na temat spożycia.

Podczas posiedzenia komitetu CCPR delegaci rozpatrują zalecenia JMPR w świetle informacji zawartych w raportach i monografiach JMPR, które są publikowane co roku.

Zalecenia dotyczące NDP zaakceptowane przez CCPR są przekazywane do Komisji Kodeksu Żywnościowego w celu przyjęcia ich jako kodeksowe NDP (ang. CXL).

Uzupełnieniem procesu ustalania NDP jest bieżący plan przeglądów okresowych dla poszczególnych pestycydów, który co roku jest ustalany przez CCPR oraz zatwierdzany przez KKŻ.

Zarówno komitet CCPR jak i JMPR muszą zapewnić, aby proces analizy ryzyka był przeprowadzony w sposób przejrzysty i transparentny, według rzetelnych metod naukowych oraz był udokumentowany i terminowo udostępniony członkom KKŻ.

### **W jaki sposób prace CCPR chronią zdrowie konsumentów oraz ułatwiają uczciwe praktyki w handlu żywnością?**

Podczas sesji CCPR delegaci dokonują przeglądu najnowszych danych dotyczących pozostałości pestycydów biorąc pod uwagę przede wszystkim ochronę zdrowia konsumentów. Realizowane prace mają na celu zbudowanie solidnego, otwartego i wiarygodnego międzynarodowego systemu norm dotyczących pozostałości pestycydów, tak aby ułatwić bezpieczny i uczciwy handel artykułami spożywczymi poprzez wyeliminowanie technicznych barier w handlu.

JMPR, w oparciu o przeprowadzoną ocenę ryzyka, zaleca NDP dla żywności i pasz, które następnie są omawiane podczas posiedzenia komitetu CCPR. Delegaci, po osiągnięciu konsensusu w sprawie proponowanych NDP, przekazują informację o podjętych decyzjach do KKŻ, która jest odpowiedzialna za zarządzanie ryzykiem. Podczas plenarnego posiedzenia KKŻ ostatecznie zatwierdza ustalone NDP.

Na stronie KKŻ znajduje się ogólnodostępna baza danych zawierająca zatwierdzone NDP dla żywności i pasz.

Ocena ryzyka, zarządzanie ryzykiem i informowanie o ryzyku są ze sobą ściśle powiązane w procesie ustalania NDP, co w rezultacie zapewnia ochronę zdrowia konsumentów oraz ułatwia uczciwe praktyki w handlu żywnością.

### Jakie kwestie zostały omówione podczas

#### 52. sesji komitetu CCPR?

Tegoroczna 52. sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO do spraw Pozostałości Pesticydów odbyła się od 26 do 30 lipca 2021 roku. Do udziału w sesji zarejestrowało się ponad 500 przedstawicieli 82 państw członkowskich, jednej organizacji członkowskiej (UE) oraz organizacji rządowych i pozarządowych o statusie obserwatora. Wirtualna forma spotkania umożliwiła udział w posiedzeniu znacznie szerszej rzeszy ekspertów niż to miało miejsce dotychczas. Z uwagi na to, że agenda spotkania zawierała aż 18 punktów wymagała priorytetyzacji kluczowych elementów do dyskusji.

Jak zwykle najbardziej obszernym i czasochłonnym zagadnieniem był punkt dotyczący proponowanych projektów najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności oraz środkach żywienia zwierząt. Delegaci omówili 53 substancje aktywne, dla 43 przyjęto zaproponowane NDP, które zostaną przedłożone do zatwierdzenia na 44. sesji KKŻ (2021). Ważnym punktem spotkania była rewizja kodeksowej klasyfikacji żywności oraz środków żywienia zwierząt. CCPR podjął między innymi decyzję o przedłożeniu zrewidowanych grup towarów należących do klasy C. Podstawowe środki żywienia zwierząt

pochodzenia roślinnego oraz klasy D. Żywność przetworzona pochodzenia roślinnego do zatwierdzenia na 5/8 stopniu procedury na 44. sesji KKŻ (2021).

Z punktu widzenia dalszych prac związanych z procesem ustalania NDP istotną kwestią było opracowanie kodeksowych planów oraz listy priorytetowych pestycydów do oceny/ponownej oceny przez JMPR w następnych latach. Komitet CCPR przygotował listę do ostatecznego zatwierdzenia podczas 44. sesji KKŻ (2021).

### Podsumowanie

Sesje komitetu CCPR, które gromadzą przedstawicieli państw oraz organizacji rządowych i pozarządowych, w tym międzynarodowych ekspertów z dziedziny środków ochrony roślin, są okazją do przedyskutowania istotnych kwestii związanych z ustalaniem NDP dla żywności i pasz. Delegaci CCPR osiągając konsensus w kluczowych sprawach takich jak ustalenie NDP oraz listy priorytetowych substancji do oceny przez JMPR na kolejne lata mają realny wpływ na rozwój krajowych rozwiązań dotyczących pozostałości pestycydów.

Warto zauważyć, że najwyższe dopuszczalne pozostałości pestycydów ustalone na poziomie międzynarodowym przez Komisję Kodeksu Żywnościowego są uwzględniane przy określaniu najwyższych dopuszczalnych pozostałości pestycydów, które mają obowiązywać na rynku wewnętrznym Unii Europejskiej, zgodnie z dobrą praktyką rolniczą<sup>1</sup>.

Posiedzenia Komitetu stały się platformą państw członkowskich KKŻ, która pomaga wzmocnić zrozumienie i współpracę w zakresie regulacji i przepisów dotyczących pozostałości pestycydów.



źródło: Pixabay

<sup>1</sup> Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.3.2005, str. 1)

Anna Janasik

## AKTUALNE PRACE NAD NORMAMI HANDLOWYMI EKG/ONZ DLA PRODUKTÓW SUCHYCH I SUSZONYCH

Sekcja Branżowa EKG/ONZ do spraw Standaryzacji Produktów Suchych i Suszonych obradowała na swojej 68. Sesji, w formie online, od 16 do 18 czerwca 2021 r. W spotkaniu wzięło udział prawie 30 przedstawicieli z Francji, Hiszpanii, Kazachstanu, Kirgistanu, Maroko, Niemiec, Polski, Republiki Południowej Afryki, Tadżykistanu, Turcji, Turkmenistanu, USA i Uzbekistanu.

W sesji uczestniczyli przedstawiciele Komisji Europejskiej, Programu ONZ do spraw rozwoju oraz reprezentanci organizacji branżowych z sektora prywatnego.

Sesję prowadził – długoletni przewodniczący Sekcji – Dorian LaFond (USA), który zwrócił uwagę na liczny udział ekspertów w spotkaniu, co w przypadku posiedzeń w formie stacjonarnej było raczej rzadkością.

Uroczystego otwarcia posiedzenia dokonał Dimitry Mariyasin Zastępca Sekretarza Wykonawczego Europejskiej Komisji Gospodarczej. Podkreślił wagę i znaczenie prac prowadzonych nad normami jakości dla produktów suchych i suszonych, szczególnie w kontekście zrównoważonych systemów żywnościowych oraz gospodarki w obiegu zamkniętym.

### **Czy sekcja zakończyła prace nad nowymi normami EKG/ONZ?**

W ramach punktu „Prace nad nowymi normami” zostały omówione dokumenty opisujące parametry jakościowe dla orzechów pekan, pestek moreli, suszonych persymon oraz surowych i prażonych orzeszków ziemnych. Do poszczególnych dokumentów zostały zgłoszone liczne zmiany, które przedyskutowano i zaakceptowano. Przykładem takiego dokumentu była norma na pestki moreli, dla których ostatecznie ustalono, że dopuszczalny poziom wilgotności nie może przekroczyć 6,5%. Dodatkowo przedstawiciel USA zgłosił wniosek z prośbą o przedłużenie obowiązywania dwóch norm na orzechy pekan (w łupinie i bez łupiny) jako zalecenia na kolejny rok, z uwagi na aktualizację krajowych norm, które w dużej mierze opierają się na dokumentach wypracowanych w ramach tej sekcji.

Kolejnym dokumentem omówionym w ramach tego punktu była norma na suszone persymony. Sekcja zwróciła szczególną uwagę na obszary, dla których nie osiągnięto konsensusu i nadal były w nawiasach kwadratowych. Omawiane zmiany dotyczyły: definicji produktu, minimalnych wymagań, poziomu wilgotności, rozmiaru na podstawie określenia sztuk owoców na kilogram oraz tolerancji w zakresie jakości.

Ostatecznie Sekcja zdecydowała, że wszystkie omówione dokumenty, po konsultacjach oraz z uwzględnieniem procedury międzysesyjnego zatwierdzania dokumentów, zostaną przedłożone do zatwierdzenia na WP.7 w listopadzie br. jako zalecenia na okres jednego roku próbnego. Tak więc, zgodnie z procedurą tworzenia dokumentów, za rok dokumenty będą mogły uzyskać status norm EKG/ONZ.

### **Które normy były przedmiotem rewizji?**

Zgodnie z przyjętą procedurą aktualizacja treści dokumentów normalizacyjnych powstających w ramach prac Grupy Roboczej do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (Grupa Robocza WP.7) odbywa się w zależności od potrzeb oraz na zgłoszony wniosek. W tym roku przedmiotem posiedzenia Sekcji były normy na: śliwki, orzechy nerkowca oraz suszone daktyle.

W przypadku normy na śliwki, pozostała do rozstrzygnięcia kwestia, oczekującą na uzgodnienie przez ostatnie dwa lata, były przepisy dotyczące sortowania według wielkości. Delegacja Francji poinformowała o pracach, które zostały wykonane w ciągu ostatniego roku i zaproponowała dodanie tabeli klasyfikacji według wielkości dla śliwek z pestkami oprócz śliwek bez pestek. Ze względu na ograniczenia czasowe, Sekcja podjęła decyzję, że ta kwestia po-

winna być omówiona na spotkaniu uzupełniającym. W przypadku osiągnięcia konsensusu na zaplanowanym spotkaniu konsultacyjnym oraz z uwzględnieniem procedury międzysesyjnego zatwierdzania dokumentów, zmieniony projekt zostanie przedłożony w listopadzie 2021 r. do przyjęcia przez Grupę Roboczą WP.7.

Niestety w przypadku normy na orzechy nerkowca, Sekcja odnotowała, że z powodu trwającej pandemii COVID-19 kraje produkujące ten surowiec nie były w stanie ani przygotować projektu, ani osiągnąć porozumienia w sprawie rewizji normy. Prace nad tym dokumentem zostały odroczone do przyszłej sesji w 2022 r.

Dużą część spotkania poświęcono omówieniu propozycji zmian do nazwy normy EKG/ONZ na suszone daktyle. Delegacja Niemiec zaproponowała usunięcie słowa „suszone” z nazwy normy i określenie jej jako „Norma EKG/ONZ na daktyle” wskazując, że daktyle są sprzedawane w stanie naturalnym i zazwyczaj bez dodatkowego suszenia. Propozycję tę poparła delegacja Turcji. Jednakże przedstawiciel USA wyraził zaniepokojenie, zwracając uwagę na różnicę między daktylami suszonymi a daktylami bez obróbki, wskazując na ich różne etapy dojrzewania i gamę kolorów. Delegacja Niemiec zaproponowała, aby jasno opisać, które etapy dojrzewania zostaną objęte normą, z wyłączeniem bardzo wczesnych. Osiągnięto kompromis w sprawie zmiany sekcji dotyczących definicji produktu i etykietowania, tak aby wyjaśnić kolejne etapy dojrzewania daktyli.

Sekcja Branżowa podjęła decyzję, aby odzwierciedlić proponowane zmiany w zaktualizowanym projekcie i przeprowadzić konsultacje po sesji, zgodnie z procedurą zatwierdzenia dokumentów między sesjami. W przypadku osiągnięcia porozumienia, zaktualizowany projekt zostanie przedłożony jako zmieniona norma do przyjęcia na posiedzeniu Grupy Roboczej WP.7 w listopadzie 2021 r.

### **Kiedy zostanie przyjęty plan pobierania próbek dla produktów suszonych?**

Na sesji w 2019 roku grupa robocza zgodziła się z decyzją sekcji branżowej, aby zademonstrować i dokonać przeglądu proponowanego planu pobierania próbek wraz z wytycznymi do kontroli produktów suchych i suszonych podczas specjalnych warsztatów, które miały odbyć się w Turcji w Izmirze. Z uwagi na trwającą pandemię, planowane warsztaty nie odbyły się ani w 2020, ani w 2021 roku. Delegacja

Turcji, przy poparciu innych państw zaproponowała finalizację dokumentu mając na uwadze obecne i przyszłe ograniczenia związane z Covid-19. Sekcja podjęła decyzję, że po konsultacjach posesyjnych oraz w przypadku uzyskania porozumienia, dokument zostanie przedłożony do przyjęcia na sesji Grupy Roboczej WP.7 w listopadzie 2021 r.

### **Czy podjęto decyzję w sprawie opracowania nowych plakatów interpretacyjnych?**

Podczas posiedzenia Sekcji delegacja Niemiec zwróciła się do państw członkowskich, które zajmują się uprawą/produkcją migdałów z propozycją opracowania plakatu interpretacyjnego dotyczącego tej grupy produktów. Propozycja została przyjęta z uwagi na fakt, że migdały są w dużych ilościach przedmiotem obrotu na rynku międzynarodowym.

Przedstawiciel USA poinformował, że amerykańska branża migdałowa opracowała plakat dla migdałów bez łupin oraz, że materiał może być podstawą do opracowania dokumentu EKG/ONZ. W związku z tym, podjęto decyzję o powołaniu grupy roboczej, której zadaniem będzie opracowanie projektu plakatu interpretacyjnego. Do prac grupy zgłosili się przedstawiciele Niemiec (sprawozdawca), INC, Tadżykistan oraz Stany Zjednoczone. Projekt dokumentu zostanie zaprezentowany na posiedzeniu Sekcji Branżowej w 2022 r.

### **Czy Sekcja podejmie się analizy wpływu norm EKG/ONZ na handel produktami suchymi i suszonymi?**

Zagadnienie dotyczące wpływu norm jakościowych dla produktów rolnych na handel produktami suchymi i suszonymi było jednym z tematów przedstawionych przez Sekretariat WP.7 w ramach punktu porządku obrad dotyczącego przyszłych prac.

W odpowiedzi na zaprezentowane informacje, szczególnie te związane ze zrównoważonymi systemami żywnościowymi oraz gospodarką w obiegu zamkniętym delegaci zwrócili uwagę, że powyższe zagadnienia wykraczają poza zakres udzielonego im mandatu, który dotyczy udziału w opracowywaniu norm jakości. Zauważano ponadto, że mandat Sekcji Branżowej ogranicza się do wspierania zrównoważonej produkcji i zrównoważonego handlu.

W dyskusji podkreślono, że Sekcja jest zaangażowana w inne inicjatywy takie jak FeedUP@UN, który pośrednio stanowi stały wkład Grupy Roboczej WP.7 w kwestie związane ze zrównoważonymi systemami żywności oraz gospodarką w obiegu zamkniętym.

Sekcja Branżowa zgodziła się podjąć działania związane z analizą wpływu norm jakości produktów rolnych na handel produktami suchymi i suszonymi. Uznano, że wspólnie z Międzynarodową Radą Orzechów i Suszonych Owoców (INC) i FAO powinna być przeprowadzona dyskusja na temat gromadzenia odpowiednich danych w celu oceny wpływu norm jakości EKG/ONZ.

Dodatkowo przedstawiciel INC przekazał, że na stronie Rady znajduje się Baza danych statystycznych (ang. Statistics Database), która zawiera ponad 450 000 danych na temat zapasów, produkcji, importu, eksportu i konsumpcji orzechów i suszonych owoców.

### **Co będzie przedmiotem obrad Sekcji w 2022 roku?**

Sekcja postanowiła wprowadzić następujące punkty do porządku obrad na 2022 rok:

- Rewizja normy dotyczącej orzechów nerkowca.
- Opracowanie plakatu interpretacyjnego na temat orzechów nerkowca.
- Opracowanie plakatu interpretacyjnego dotyczącego orzechów migdałowca.

- Dostosowanie istniejących norm do układu norm.
- Warsztaty dotyczące planu pobierania próbek.

### **Podsumowanie**

Pandemia wywołana przez Covid-19 doprowadziła do zmiany podejścia w organizacji posiedzeń sekcji branżowych funkcjonujących w ramach Grupy Roboczej WP.7 EKG/ONZ. Forma wirtualna spotkania zapewniła kontynuację rozpoczętych prac w zakresie nowych norm, czy przeglądu już istniejących dokumentów w celu ich aktualizacji. W tym roku do porządku obrad zostały włączone zagadnienia o charakterze bardziej horyzontalnym, które są powiązane z rozwojem zrównoważonych systemów żywnościowych i gospodarką w obiegu zamkniętym. Czy w tak wyspecjalizowanym gronie ekspertów uda się zrealizować podjęte prace, czy rezultaty działań sekcji będą satysfakcjonujące dla Grupy Roboczej WP.7? Te i inne pytania nasuwają się po spotkaniu – bądźmy dobrej myśli. Zapraszam do śledzenia bieżących informacji o pracach Sekcji Branżowej do spraw Produktów Suchych i Suszonych zamieszczanych na stronie EKG/ONZ.



źródło: Pixabay

# OGÓLNE ZASADY HIGIENY ŻYWNOSCI I HACCP

Magdalena Kowalska

oraz ich wpływ na unijne zalecenia dla systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności

## Ogólne Zasady Higieny Żywności i HACCP<sup>1</sup>

We wrześniu 2020 roku Komisja Kodeksu Żywnościowego zatwierdziła gruntownie zrewidowany tekst jednego z bazowych dokumentów światowego Kodeksu Żywnościowego – Ogólnych zasad higieny żywności.

Kodeks Żywnościowy jest to Program norm dla żywności powołany przez FAO i WHO w 1962 roku. Celem programu jest między innymi zapewnienie ochrony zdrowia publicznego i uczciwych praktyk w handlu żywnością. Normy i inne teksty kodeksowe obejmują szeroki wachlarz zagadnień dotyczących bezpieczeństwa i jakości żywności. W celu opracowania norm powołano Komisję Kodeksu Żywnościowego, a także jej ciała pomocnicze, między innymi Komitet do spraw Higieny Żywności.

W opracowywaniu tekstów kodeksowych biorą udział eksperci w danej dziedzinie reprezentujący większość państw świata, w tym państwa UE, którzy wnoszą swoją wiedzę i doświadczenie. Między innymi dlatego Ogólne zasady higieny żywności miały i mają ogromny wpływ na ustawodawstwo unijne w tym zakresie.

Jest to jeden z pierwszych dokumentów przyjęty przez Komisję Kodeksu Żywnościowego już w 1969 roku. W miarę postępu technologicznego tekst wymagał poprawek. Większe rewizje przeprowadzono w 1997 i 2003 roku.

Ostatnie prace nad aktualizacją ogólnych zasad higieny, zainicjowane przez Finlandię, zaczęły się w 2014 roku podczas sesji Komitetu do spraw Higieny Żywności. Powołano elektroniczną grupę roboczą, pod przewodnictwem Francji, w celu rozpatrzenia w jakim zakresie zasady te wymagają aktualizacji. Grupa wydała rekomendacje, aby uprościć tekst dokumentu, zwiększyć jego użyteczność dla wszystkich rodzajów interesariuszy, a także dodać elastyczność dla małych i średnich przedsiębiorstw lub przedsię-

biorstw opracowujących innowacyjne procesy technologiczne.

Przedstawiciele Unii Europejskiej i jej państw członkowskich UE brali aktywny udział we wszystkich etapach opracowania aktualizacji kodeksowych zasad higieny żywności.

W efekcie kilkuletnich prac nad dokumentem, dokonano daleko idących zmian tekstu polegających głównie na zwiększeniu jego przystępności. Niektóre sekcje, na przykład szkolenia, zostały bardziej rozbudowane. Najważniejszą zmianą strukturalną było uznanie, że dobre praktyki higieniczne i HACCP są jednakowo ważne. W konsekwencji HACCP został przeniesiony z załącznika do głównej części dokumentu jako równorzędny rozdział, obok rozdziału dotyczącego dobrych praktyk higienicznych.

Dodano w dokumencie między innymi:

- zapisy o elastyczności dla małych i średnich przedsiębiorstw,
- odniesienia do ostatnio przyjętych dokumentów kodeksowych,
- nowe pojęcia, takie jak kultura bezpieczeństwa żywności,
- nowe definicje np. kontakt krzyżowy z alergenami,
- nowe załączniki – porównanie środków kontroli (dobre praktyki higieniczne i HACCP) z przykładami, przykład arkusza analizy zagrożeń, przykład arkusza HACCP.

Niestety nie udało się uzgodnić drzewa decyzyjnego dotyczącego identyfikacji krytycznych punktów kontroli. Ten schemat, po jego opracowaniu i zatwierdzeniu, będzie w przyszłości ułatwiał między innymi podejmowanie decyzji, czy w danym przedsiębiorstwie wystarczające jest stosowanie dobrej praktyki higienicznej, czy należy także zastosować podejście oparte o HACCP.

Na stronie internetowej Komisji Kodeksu Żywnościowego aktualne Ogólne zasady higieny żywności i HACCP dostępne są bezpłatnie dla wszystkich zainteresowanych.

<sup>1</sup> Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli

### Ustawodawstwo unijne

Ogólne zasady higieny żywności były sukcesywnie włączane w ustawodawstwo Unii Europejskiej, między innymi w pakiet higieniczny z 2004 roku.

Ponadto, zapisy dokumentu znalazły się w – opracowanych przez Komisję Europejską:

- wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących programy warunków wstępnych i procedury oparte na zasadach HACCP z 30 lipca 2016 roku,
- wytycznych w sprawie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności na potrzeby działalności detalicznej w sektorze spożywczym, w tym darowizn żywności z 12 czerwca 2020 roku.

Rozporządzenie Komisji (UE) 2021/382 z dnia 3 marca 2021 r. zmieniające załączniki do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych w odniesieniu do zarządzania alergenami pokarmowymi, redystrybucji żywności i kultury bezpieczeństwa żywno-

ści włączyło do wymagań ustawodawstwa unijnego ostatnio przyjęty tekst kodeksowych Ogólnych zasad higieny żywności dotyczący kultury bezpieczeństwa żywności. Kultura bezpieczeństwa żywności jest to pakiet działań, który zwiększa bezpieczeństwo żywności poprzez poprawę świadomości i zachowań pracowników w zakładach spożywczych.

Bezpośrednim efektem przyjęcia nowych kodeksowych Ogólnych zasad higieny żywności i HACCP są trwające właśnie unijne prace nad nową wersją wytycznych dla wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, prowadzone w ramach specjalnie powołanej w tym celu Grupy Roboczej Komisji Europejskiej. Aktualizacja wytycznych obejmie między innymi kulturę bezpieczeństwa żywności oraz zarządzanie alergenami, związane z innym dokumentem przyjętym przez Komisję Kodeksu Żywnościowego w 2020 roku. W załączniku II zawarte zostaną szczegółowe wytyczne HACCP. Publikacja dokumentu, po konsultacjach, oczekiwana jest na początku 2022 roku.



źródło: [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)



## 25. SESJA CCRVDF W CIENIU WALKI O ZILPATEROL

Joanna Maryniak-Szpilarska

Tegoroczna 25. sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO do spraw Pozostałości Leków Weterynaryjnych w Żywności (CCRVDF) odbyła się w formie wideokonferencji od 12 do 16 i 20 lipca 2021 roku. Najistotniejszym zagadnieniem, z punktu widzenia interesu Unii Europejskiej i Polski, znajdującym się w agendzie tegorocznego posiedzenia był proponowany projekt najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości (MRLs) dla Zilpaterolu (ZH) w nerkach, wątrobie, mięśniach oraz tłuszczu wołowym.

### Tło historyczne

Zilpaterol zaliczany jest do grupy promotorów wzrostu stosowanych u bydła. Na rynku sprzedawany jest pod nazwą Zilmax® jako dodatek paszowy, który „poprawia naturalną zdolność bydła do przekształcania paszy w chudsza wołowinę”. Celem stosowania Zilpaterolu u zwierząt zdrowych, jest spowodowanie wzrostu masy mięśniowej i tłuszczowej, a tym samym zwiększenie efektywności produkcji.

Temat ustanowienia MRLs dla tej substancji został poddany dyskusji na forum Komitetu po raz pierwszy w 2012 roku, ale od 2016 roku nie było postępu w pracach. Kwestia stosowania Zilpaterolu była przedmiotem szczególnie intensywnej wymiany argumentów i opinii na poprzedniej sesji CCRVDF w 2018 roku. Temat wzbudzał wiele emocji ze względu na kontrowersyjną praktykę stosowania promotorów wzrostu do celów innych niż terapeutyczne. W wielu krajach, w tym wszystkich państwach Unii Europejskiej, takie praktyki są zakazane. Dlatego przyjęcie MRLs dla tej substancji byłoby sygnałem, że stosowanie Zilpaterolu jest dopuszczalne, a nawet mogłoby zostać odebrane jako promowanie tego typu substancji przez Kodeks.

Dodatkowo warto przypomnieć, że normy kodeksowe stanowią ważne odniesienie dla Światowej Organizacji Handlu (WTO) w przypadku sporów dotyczących handlu międzynarodowego. Innym argumentem przytaczanym w dyskusji przeciwko przyjęciu MRLs było zdrowie i dobrostan zwierząt poddawanych takiej terapii.

Należy jednak podkreślić, że oba ostatnie aspekty są zarówno poza zakresem mandatu CCRVDF jak i sa-

mej Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, a czynniki krajowe, regionalne i polityczne nie powinny mieć żadnego wpływu na decyzję Komitetu. Zilpaterol został poddany ocenie naukowej przez Wspólny Komitet Ekspertów FAO/WHO do spraw Dodatków do Żywności (JECFA), która na podstawie dostępnych danych i informacji nie zidentyfikowała żadnych zagrożeń dotyczących bezpieczeństwa związanych ze stosowaniem Zilpaterolu. Powyższe fakty były kluczowymi argumentami przytoczonymi przez państwa będące za przyjęciem najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości dla Zilpaterolu.

JECFA to najważniejsze ciało doradcze dla Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) oraz Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO). Do głównych zadań JECFA należy przeprowadzanie analizy ryzyka, przegląd oraz opiniowanie najnowszych doniesień naukowych, które następnie są udostępniane WHO i FAO, a także formułowanie i publikowanie technicznych rekomendacji.

W świetle tak dużej rozbieżności w opiniach obecnych na sesji państw i braku perspektyw na konsensus, przewodniczący Komitetu – konkludując dyskusję w 2018 roku – poinformował, że należy wstrzymać prace nad przyjęciem projektu. Jednocześnie zaznaczył, że zaistniała sytuacja będzie musiała zostać poddana szczegółowej analizie i dyskusji na sesjach Komitetu Wykonawczego (CCEXEC) oraz KKŻ FAO/WHO, ponieważ brak możliwości

zatwierdzenia normy, bez konkretnych argumentów będących w kompetencji Komitetu czy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, może doprowadzić do uniemożliwienia dalszej pracy CCRVDF.

### 25. sesja CCRVDF

Na tegorocznej sesji państwa nie przedstawiły żadnych nowych danych ani informacji na temat bezpieczeństwa Zilpaterolu. Przytoczono przebieg dyskusji nad zagadnieniem podczas sesji KKŻ FAO/WHO oraz CCEXEC. KKŻ zatwierdziła rekomendację Komitetu Wykonawczego, aby powołać podkomitet, który miałby za zadanie określić jak ułatwić wspólną interpretację i spójne stosowanie deklaracji Zasad dotyczących roli nauki w procesie podejmowania decyzji w Kodeksie (Statements of Principle Concerning the Role of Science) oraz w jakim stopniu mogą być brane pod uwagę inne czynniki. Niestety, co podkreślono na sesji CCRVDF, powyższe prace nie sprowadzają rozwiązania obecnego problemu ani nie dadzą odpowiedzi jak należy w tej konkretnej sytuacji postąpić. Praca podkomitetu została ograniczona do przeglądu obecnych rozwiązań, ale nie przewidziano żadnej rewizji tekstu dokumentu.

Sekretariat KKŻ FAO/WHO podkreślił, że kwestia Zilpaterolu i podobne tematy zajmowały Komisję przez wiele lat, podczas gdy inne normy były z powodzeniem przyjmowane na drodze konsensusu przy współpracy wszystkich zainteresowanych stron. Należałoby się zastanowić czy czas poświęcony temu zagadnieniu jest proporcjonalny do jego znaczenia dla ochrony zdrowia konsumentów i zapewnienia uczciwych praktyk w handlu żywnością.

W toku dyskusji państwa i organizacje członkowskie nie były w stanie wypracować rozwiązania, które zadowoliliby obie strony sporu. Ponownie przytoczono argumenty, które pojawiły się na poprzedniej sesji Komitetu. Delegacje, które były przeciw ustanowieniu MRLs dla Zilpaterolu to Unia Europejska

i jej wszystkie państwa członkowskie, Egipt, Tajlandia, Norwegia, Maroko, Kazachstan (wypowiadający się w imieniu 51 państw Komitetu Koordynacyjnego KKŻ FAO/WHO dla Regionu Europy), Maleszja, Chiny, Indonezja, Rosja oraz Szwajcaria. Delegacje, które wypowiedziały się za ustanowieniem MRLs dla Zilpaterolu to kraje Ameryki Południowej i Łacińskiej, USA, Kanada, Australia, Nowa Zelandia, Japonia, Korea Południowa, Nigeria, Senegal, Uganda i Jamajka.

Ostatecznie Komitet nie zgodził się ani na przesunięcie dokumentu na kolejny stopień procedury i tym samym postęp prac, ani na utrzymanie jego dotychczasowego statusu.

Przewodniczący Komitetu poinformował, że zwrócił się do CCEXEC i KKŻ FAO/WHO o przedstawienie wskazówek dotyczących dalszego postępowania w związku z brakiem konsensusu.

### Dalsze perspektywy

Obecna sytuacja w Komitecie stała się bardzo napięta i trudna do rozwiązania. Jedną z możliwości jest przyjęcie lub odrzucenie MRLs dla Zilpaterolu na drodze głosowania.

Jednak, pomijając techniczne i proceduralne trudności z jego przeprowadzeniem w dobie pandemii wirusa Covid-19 (spotkania kodeksowe odbywają się wyłącznie online), wciąż w pamięci wszystkich członków KKŻ FAO/WHO jest sprawa najwyższych dopuszczalnych pozostałości dla raktopaminy<sup>1</sup>. W 2012 roku różnicą zaledwie dwóch głosów MRLs dla tej substancji zostały przegłosowane i przyjęte, mimo bardzo mocno zarysowanej rozbieżności zdań i braku konsensusu. Powyższa historia pozostawiła duży niesmak i rzuciła cień na proces podejmowania decyzji na forum Kodeksu. Dlatego poszukiwane są inne rozwiązania kwestii Zilpaterolu.

Szczegółowe informacje na temat przebiegu spotkania znajdują się w raporcie.

<sup>1</sup> Raktopamina jest lekiem weterynaryjnym z grupy beta-agonistów stosowanym w hodowli bydła i trzody chlewnej jako promotor wzrostu masy mięśniowej zwierząt. Środek zakazany między innymi w Unii Europejskiej.

# HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (45):

## PIERWSZE POLSKIE PRAWO W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI W XX W.: ROZPORZĄDZENIE Z 1928 R.

### Część IV: Treść rozporządzenia

Rozdział III Rozporządzenia z 1928 r. zawierał postanowienia karne. Była to najobszerniejsza część rozporządzenia, liczyła bowiem aż 22 artykuły (art. 26-47). Penalizowano następujące nieprawidłowości oraz wykroczenia<sup>1</sup>:

- uniemożliwienie przeprowadzenia kontroli: grzywna do 100 zł lub kara pozbawienia wolności do 1 miesiąca,
- produkcja oraz sprzedaż artykułów szkodliwych dla zdrowia: kara pozbawienia wolności do 3 lat lub/i grzywna do 3000 zł,
- produkcja oraz sprzedaż artykułów szkodliwych dla zdrowia, w wyniku których nastąpiło zagrożenie dla życia w większym rozmiarze, lub nastąpił zgon: kara pozbawienia wolności od 1 roku do 10 lat lub/i grzywna do 10 000 zł,
- podrabianie i fałszowanie żywności oraz jej sprzedaż: kara pozbawienia wolności do 6 miesięcy lub/i grzywna do 1000 zł,
- jeżeli sprzedaż żywności podrobionej lub zafałszowanej nastąpiła przez niedbalstwo, lub nieostrożność: kara pozbawienia wolności do 6 tygodni lub/i grzywna do 500 zł,
- niezachowanie warunków sanitarnych przy wyrobie i sprzedaży żywności lub dopuszczenie do tych czynności osoby chorej zakaźnie: kara pozbawienia wolności do 3 miesięcy lub/i grzywna do 500 zł.

Karane było także podżeganie do czynów zabronionych, czyli przykładowo do fałszowania żywności (art. 39), a ponadto dodatkową karą mogło być pozbawienie prawa do prowadzenia określonej działalności przemysłowej lub handlowej (art. 41) i podanie wyroku do publicznej wiadomości (art. 42). Ogólnie kary należy ocenić jako surowe. Praktycznie za każde naruszenie groziła kara pozbawienia wolności. Najwyższe – co zrozumiałe – były kary za zagrożenie dla

tego co współcześnie nazywamy bezpieczeństwem zdrowotnym. Odnoszą te regulacje do obowiązujących obecnie należy zauważyć wyjątkową łagodność współczesnego prawa.

Rozporządzenie z 1928 r. było dwukrotnie zmienione jeszcze przed II wojną światową. Nie były to jednak zmiany daleko idące pod względem merytorycznym, co organizacyjnym. Pierwsza zmiana została przeprowadzona w 1934 r. Polegała ona na połączeniu Państwowych zakładów badania żywności utworzonych na podstawie art. 11 rozporządzenia z Państwowym Zakładem Higieny<sup>2</sup>. Tym samym powstał duży ośrodek o charakterze naukowo-doświadczalnym oraz badawczym (art. 1, ust. 1, pkt c)<sup>3</sup>. Do czasu połączenia z PZH, na mocy rozporządzenia z 1928 r. powstały 4 Państwowe zakłady badania żywności w Warszawie, Łodzi, Krakowie i Poznaniu oraz 2 oddziały państwowych zakładów w Wilnie i Gdyni (art. 1, ust. 6).

Druga zmiana została wprowadzona w 1939 r. Ustawą o publicznej służbie zdrowia, zlikwidowana została Rada do spraw dozoru nad artykułami żywności, jaka istniała przy MSW. Była to konsekwencja połączenia Państwowych zakładów badania żywności z PZH, który to podlegał Ministrowi Opieki Społecznej. W efekcie także organy doradcze (np. Państwowa Naczelna Rada Zdrowia), podlegały temu ministrowi.

<sup>2</sup> Rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 28 grudnia 1934 r. o złączeniu Państwowych Zakładów badania żywności i przedmiotów użytku z Państwowym Zakładem Higieny. Dz.U. 1934 nr 110 poz. 977. Państwowy Zakład Higieny został powołany 21 listopada 1918 roku, jako Państwowy Centralny Zakład Epidemiologiczny. W 1921 roku został przemianowany na Państwowy Zakład Higieny – PZH (Monitor Polski, 1921 r., nr 258). W 1927 r. do PZH przyłączono Państwowy Zakład badania surowic (powołany w 1921 r.) oraz Państwowy Instytut Farmaceutyczny (1922 r.). Rozporządzenie Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 10 czerwca 1927 r. o Państwowym Zakładzie Higieny (Dz.U. 1927 nr 54 poz. 477).

<sup>3</sup> Tamże.

<sup>1</sup> W rozporządzeniu kwalifikowane wręcz jako czyny przestępce.

Rozporządzenie z 1928 r. było zmieniane także po wojnie. Po raz pierwszy w styczniu 1946 r.<sup>4</sup>. Zmiana wynikała z nowej organizacji organów kontrolujących żywność. Podstawowym kierunkiem było „upaństwowienie” systemu kontroli, dlatego zlikwidowano komunalne pracownie badania żywności. Majątek i pracowników zaś przeniesiono do Państwowego Zakładu Higieny (art. 2 i 3).

Druga zmiana została wprowadzona w lipcu 1949 r.<sup>5</sup> i był to dalszy ciąg zmian związanych z nowym podziałem kompetencji w tym przypadku w zakresie sądownictwa. Zgodnie z rozporządzeniem z 1929 r. sprawy zagrożone karą pozbawienia wolności do 6 miesięcy należały do kompetencji sądów powiatowych (sądów pokoju), natomiast pozostałe do sądów okręgowych. Zgodnie z ustawą z 1949 r. sprawy o drobne wykroczenia np. utrudnianie kontroli, podporządkowano powiatowym władzom administracyjnym, te zagrożone karą pozbawienia wolności do lat 2 – sądom grodzkim, pozostałe – sądom okręgowym. Usunięto także artykuły odnoszące się do przepisów kodeksów karnych państw zaborców (art. 43 i 44).

Ogólnie przepisy rozporządzenia z 1928 r. należały, jak na ówczesne warunki oraz możliwości techniczne do nowatorskich. Za taką oceną przemawiają co najmniej następujące względy:

- po pierwsze, jasno zdefiniowane główne kategorie nieprawidłowości, jak zafałszowanie, nieprawidłowe oznakowanie, zepsucie, czyli zagrożenie epidemiologiczne, czy podrabianie,
- po drugie, wyraźne rozróżnienie nieprawidłowości w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego

(zepsucie, podrabianie), jak i ekonomicznego (zafałszowanie, błędne oznakowanie), co nawet współcześnie nie jest takie powszechne,

- po trzecie, ukształtowanie systemu kontroli żywności na wszystkich poziomach organizacji państwa, od centrum do gmin wiejskich,
- po czwarte, spójne ukształtowanie systemu kontroli tak w zakresie wykonawczym (państwowe i komunalne organy kontrolne) jak i analitycznym/laboratoryjnym (Państwowe Zakłady badania żywności, pracownie gminne, koncesjonowane firmy prywatne<sup>6</sup>,
- po piąte, praktycznie uniknięcie subiektywizmu w ocenie czynów zabronionych, które wprowadzone do regulacji w innych krajach, przykładowo w pierwszych wersjach brytyjskiej ustawy o przeciwdziałaniu fałszowaniu żywności, doprowadziło do paraliżu prawa i jego nieskuteczności; odnosi się to do podziału wszelkich czynów zabronionych – jak fałszowanie żywności – na te czynione świadomie i nieumyślnie, ponieważ próby dowodzenia świadomego charakteru prowadziły do całkowitej bezradności organów kontrolnych.

W następstwie mocnych stron regulacji z 1928 r. trudno się dziwić, że rozporządzenie zachowało swoją moc aż do 1970 r., kiedy to zostało uchylone ustawą o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia<sup>7</sup>. Na zakończenie warto dodać, że ustawa z 1970 r. pod wieloma względami w sposób mniej jednoznaczny oraz jasny stanowiła o warunkach produkcji i wprowadzania żywności do obrotu z punktu widzenia jej bezpieczeństwa i jakości, w tym i zafałszowania.

<sup>4</sup> Dekret z dnia 8 stycznia 1946 r. o zmianie rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz.U. 1946 nr 5 poz. 44).

<sup>5</sup> Ustawa z dnia 2 lipca 1949 r. o zmianie rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz.U. 1949 nr 42 poz. 31).

<sup>6</sup> Zgodnie z art. 25 rozporządzenia z 1928 r.

<sup>7</sup> Dz.U. 1970 nr 29 poz. 245.