

# WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 3 (31)/2013

ISSN 1896-9569

**Rynek świeżych  
owoców i warzyw**  
pod szczególnym nadzorem – str. 12

**Historia  
nie tylko  
mlekiem pisana** – str. 9

**Barwienie  
przetworów  
mięsnych** – str. 23



## WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora ..... 1

## WYDARZENIA

Wydarzenia czerwiec–sierpień 2013 ..... 1

## DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

„Jak ryba w wodzie” wyniki kontroli IJHARS  
w zakresie jakości handlowej przetworów rybnych  
w latach 2009–2013  
*Beata Majchrzak* ..... 4

Makaron pod lupą  
*Ewa Konowrocka* ..... 6

Historia nie tylko mlekiem pisana, czyli jakość handlowa  
przetworów mlecznych w latach 2009–2013  
*Katarzyna Kijas* ..... 9

Rynek świeżych owoców i warzyw pod szczególnym  
nadzorem  
*Agnieszka Sudół, Katarzyna Trojnar* ..... 12

Punkt kontaktowy ds. Oszustw żywnościowych w GIJHARS  
*Jowita Prokop* ..... 16

Szlakiem polskich produktów regionalnych  
– województwo podkarpackie  
*Izabella Kamińska* ..... 17

Złoty jubileusz komisji kodeksu żywnościowego FAO/WHO  
*Marzena Chacińska, Magdalena Kowalska* ..... 20

## W NAJBLIŻSZYM CZASIE

Konferencja w Puławach 19–20 września 2013 roku  
„Analizy ryzyka w bezpieczeństwie żywności  
– 50 lat Kodeksu Żywnościowego w regionie Europy”  
*Joanna Maryniak-Szpilarska* ..... 22

## SPECJALISTYCZNE LABORATORIA GIJHARS

Barwienie przetworów mięsnych  
*Adam Kaleta* ..... 23

## CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (14):  
Arthur Hill Hassall (1817–1894)  
Część II: Dorobek naukowy  
*Stanisław Kowalczyk* ..... IV str. okładki

## Autorzy:

### Marzena Chacińska

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

### Adam Kaleta

Absolwent Akademii Rolniczej w Krakowie – Wydział Technologii Żywności. Od 1984 roku inspektor Wydziału Kontroli Gospodarki Zwierzęcej PISiPAR, a od 1998 roku Kierownik Laboratorium. Po włączeniu PISiPAR w struktury GIJHARS Kierownik Laboratorium Specjalistycznego w Kielcach.

### Izabella Kamińska

Absolwentka Międzywydziałowego Studium Ochrony Środowiska w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego oraz podyplomowych studiów praktycznej psychologii społecznej w Szkole Wyższej Psychologii Społecznej. Od 2005 roku pracownik Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w GIJHARS. Od września 2009 roku – naczelnik Wydziału Produktów Regionalnych.

### Katarzyna Kijas

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności (specjalność Biotechnologia Żywności) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów w zakresie Poradnictwa Żywnościowego i Dietetycznego w SGGW. Od października 2012 roku związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

### Ewa Konowrocka

Absolwentka Wydziału Rolnego (obecnie Wydział Rolnictwa i Biologii) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od 2003 r., wcześniej zatrudniona w PISiPAR. Aktualnie pracuje w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

### Stanisław Kowalczyk

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

### Magdalena Kowalska

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

### Beata Majchrzak

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

### Joanna Maryniak-Szpilarska

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

### Jowita Prokop

Absolwentka Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego. Od września 2011 r. związana z GIJHARS jako specjalista w Biurze Orzecznictwa Legislacji i Laboratoriów. Wcześniej pracowała w warszawskich kancelariach prawnych. Od lipca 2013 r. odpowiada za prace Punktu Kontaktowego ds. oszustw żywnościowych, będącego elementem nowoutworzonej grupy roboczej przy Komisji Europejskiej.

### Agnieszka Sudół

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

### Katarzyna Trojnar

Absolwentka Wydziału Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od grudnia 2008 związana z GIJHARS. Obecnie starszy specjalista w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.



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

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

**Zdjęcie na okładce:**  
Fotolia

**Realizacja:**  
Agencja Reklamowo-Wydawnicza A. Grzegorzczak  
www.grzeg.com.pl

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów  
Oddano do druku: 13 września 2013 r.



## SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Za nami kolejne piękne lato – czas wyjazdów wakacyjnych, wypoczynku i relaksu. Okres kiedy na naszych stołach królują przepyszne świeże owoce i warzywa. W upalny dzień nie ma smaczniejszego posiłku niż truskawki ze śmietaną czy też chłodnik ze świeżych ogórków. Czy kupując nasze ulubione owoce i warzywa zwracamy uwagę na to z jakiego kraju pochodzą? Czy obok pięknych soczystych gruszek znajduje się tabliczka z informacją o tym jaka to odmiana? Od 2004 roku, czyli od momentu wstąpienia Polski do UE, rynek świeżych owoców i warzyw w zakresie jakości handlowej sprawuje

IJHARS. Inspekcja prowadzi kontrole na wszystkich etapach obrotu. W latach 2009–2013 inspektorzy skontrolowali 15 451 partii świeżych owoców i warzyw o łącznej masie 4 441 ton. Porównując wyniki kontroli z 4 ostatnich lat można zaobserwować poprawę zgodności świeżych owoców i warzyw z wymaganiami jakości handlowej. Szczegółowe informacje dotyczące kontroli IJHARS w tym zakresie znajdują Państwo w artykule „Rynek świeżych owoców i warzyw pod szczególnym nadzorem”.

W ciągu 4 lat IJHARS przeprowadziła 753 kontrole w zakładach przetwórstwa mlecznego. Jakie nieprawidłowości pojawiły się najczęściej? Jakie chwyt marketingowe stosują producenci, żeby zachęcić nas konsumentów do zakupu właśnie ich serów czy masła? Czy w przetworach mlecznych mogą znajdować się tłuszcze roślinne? Odpowiedzi na te pytania znajdują Państwo w artykule „Historia nie tylko mlekiem pisana, czyli jakość handlowa przetworów mlecznych w latach 2009–2013”.

W dniach 23–26 września w Poznaniu odbędą się najważniejsze targi branży spożywczej w Polsce, czyli Pola-gra Food. Wzorem lat ubiegłych w imprezie będą uczestniczyć także przedstawiciele IJHARS dla których udział w targach jest okazją do spotkania z producentami: zaprezentowania wyników kontroli, czy też omówienia zmian w przepisach.

*Stanisław Kowalczyk*  
Główny Inspektor JHARS

## WYDARZENIA CZERWIEC–SIERPIEŃ 2013

### SPOTKANIE Z WICEMINISTREM ROLNICTWA REPUBLIKI CZESKIEJ

Dnia 3 czerwca w Warszawie odbyło się spotkanie z Panem Jiri Mach – Wiceministrem Rolnictwa Republiki Czeskiej dotyczące współpracy bilateralnej w zakresie bezpieczeństwa żywności i nowej perspektywy Wspólnej Polityki Rolnej. IJHARS reprezentował prof. Stanisław Kowalczyk – Główny Inspektor JHARS. Spotkanie było kontynuacją rozmów z Ministrem Rolnictwa Republiki Czeskiej, jakie

miały miejsce w Pradze w dniu 6 maja b.r. Ze strony IJHARS zaproponowano organizację w IV kwartale 2013 r. warsztatów dla przedstawicieli służb kontrolujących bezpieczeństwo i jakość żywności z terenów przygranicznych Polski i Czech.



### MISJA FVO W POLSCE

W dniach 11–21 czerwca odbyła się wizyta przedstawicieli Biura ds. Żywności i Weterynarii (FVO), dotycząca oceny systemów kontroli w zakresie produkcji mięsa oddzielonego mechanicznie. Inspektorzy

odwiedzili, m. in. zakłady przetwórcze zlokalizowane na terenie województw małopolskiego i mazowieckiego. Działania kontrolne podejmowane przez IJHARS w podmiotach produkujących wyroby mięsne zostały ocenione pozytywnie, bez żadnych zastrzeżeń. Inspektorzy FVO nie kwestionowali sposobu znakowania wędlin zawierających w składzie mięso oddzielone mechanicznie.



## JUBILEUSZ 10-LECIA IJHARS



Dnia 12 czerwca odbyły się uroczyste obchody 10-lecia powstania IJHARS. W spotkaniu uczestniczył Stanisław Kalemba, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a także między innymi: posłowie i senatorowie, przedstawiciele jednostek podległych Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi, byli Główni Inspektorzy ISiPAR, CIS i IJHARS.

Wszystkich przybyłych gości powitał Główny Inspektor JHARS. Profesor Stanisław Kowalczyk przedstawił historię Inspekcji oraz przypomniał, że IJHARS funkcjonuje od 1 stycznia 2003 roku. Powstała na mocy ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w wyniku połą-



czenia Centralnego Inspektoratu Standaryzacji (CIS) oraz Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych (ISiPAR). W ciągu 10 lat wykonano łącznie ponad 750 tysięcy kontroli, a w laboratoriach Inspekcji przebadano 95 tysięcy próbek żywności.

Jubileusz był także okazją do uhonorowania najlepszych pracowników IJHARS. W imieniu Prezydenta Bronisława Komorowskiego odznaczenia za długoletnią służbę wręczył Sekretarz Stanu w Kancelarii Prezydenta PR Dariusz Młotkiewicz.

Odznaki honorowe Zasłużony dla Rolnictwa wręczył Stanisław Kalemba. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi pogratulował wszystkim wyróżnionym pracownikom i podziękował za profesjonalizm oraz zaangażowanie w wykonywaną pracę.



## PATRONAT GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

W dniach 24–26 czerwca w Zdunowie k/Warszawy pod patronatem Głównego Inspektora JHARS odbyła się III Letniej Szkole Prawa Żywnościowego, zorganizowana przez IGI Food Consulting. Dorota Balińska-Hajduk – dyrektor Biura Kontrola Jakości Handlowej wygłosiła prezentację pt. „Kontrola znakowania środków spożywczych prowadzona przez IJHARS”. W spotkaniu wzięli także udział Andrzej Królikowski, Zastępca Głównego Inspektora JHARS.



## KONFERENCJA W SENACIE RP

Dnia 18 lipca w Senacie odbyła się konferencja „Etyka w produkcji i obrocie żywnością”. IJHARS reprezentował prof. Stanisław Kowalczyk – Główny Inspektor JHARS. Senackie spotkanie zorganizowała Komisja Rolnictwa i Rozwoju Wsi we współpracy z Krajową Izbą Gospodarczą „Przemysł Spożywczy”. W gronie ekspertów i polityków podczas konferencji dyskutowano m.in. o etyce biznesu a praktyce we współczesnym przemyśle spożywczym, o etyce w biznesie żywnościowym, o systemach kontroli jakości żywności.



## SPOTKANIE SPRAWOZDAWCÓW W WARSZAWIE



Dnia 4 lipca w Warszawie rozpoczęło się, organizowane przez GIJHARS przy współpracy MRiRW oraz Sekretariatu EKG/ONZ w Genewie, dwudniowe Spotkanie Sprawozdawców w sprawie rewizji normy Europejskiej Komisji Gospodarczej Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ) na mięso wieprzowe. Jest to już trzecie tego typu spotkanie odbywające się w Polsce i organizowane przez GIJHARS. Poprzednie spotkania międzynarodowej grupy ekspertów miały miejsce w 2004 r. (rewizja normy EKG/ONZ na mięso wieprzowe) oraz 2005 r. (opracowanie tekstu normy EKG/ONZ na mięso z indyka). Podczas pierwszego dnia tegorocznej wizyty eksperci m.in. z Australii, Belgii, Chin, USA oraz Polski zapoznali się z zasadami i celowością tworzenia międzynarodowych norm EKG/ONZ oraz dokonali przeglądu i aktualizacji normy EKG/ONZ na mięso wieprzowe.



W drugim dniu spotkania uczestnicy udali się z wizytą techniczną do zakładu uboju i przetwórstwa mięsa wieprzowego „Sokołów” S.A. w Sokołowie Podlaskim.



## WYSZUKIWARKA DECYZJI O ZAFALSZOWANYCH ARTYKUŁACH ROLNO- SPOŻYWCZYCH

IJHARS dążąc do ułatwienia konsumentom oraz wszystkim zainteresowanym uzyskiwanie informacji na temat zafałszowanych artykułów rolno-spożywczych wprowadzanych do obrotu na terenie Polski, na stronie internetowej [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl), w zakładce *Zafałszowane artykuły rolno-spożywcze* zamieściła wyszukiwarkę decyzji. Narzędzie to ułatwi przeglądanie danych pod kątem wybranych kryteriów (nazwa podmiotu, który wprowadził do obrotu zafałszowany artykuł rolno-spożywczy oraz województwo, w którym działa, nazwa zafałszowanego produktu oraz grupa technologiczna, do której należy).

Baza decyzji będzie na bieżąco aktualizowana.



## ŚWIĘTOMIĘS POLSKI

W dniach 10–11 sierpnia w Gdańsku odbył się już po raz trzeci Świętomięs Polski. Podczas konferencji „Branża Mięsna a Media. Wizerunek branży mięsnej w sytuacjach kryzysowych” prezentację „Nowe wyzwania wynikające z nowelizacji przepisów UE o znakowaniu żywności” przedstawiła Dorota Balińska-Hajduk. Spotkanie skierowane było do właścicieli i pracowników zakładów mięsnych z całej Polski, mediów oraz konsumentów zainteresowanych sprawami kryzysu w przemyśle spożywczym.

Patronat nad Świętomięsem Polskim objął Główny Inspektor JHARS.

Beata Majchrzak

## „JAK RYBA W WODZIE” wyniki kontroli IJHARS w zakresie jakości handlowej przetworów rybnych w latach 2009–2013

Spożycie ryb, przetworów rybnych i owoców morza w 2012 r. wyniosło 11,8 kg/mieszkańca i było o 4,0% mniejsze niż rok wcześniej.\*

Zainteresowanie konsumentów rybami z reguły zmienia się sezonowo. Kolacja wigilijna, mimo liberalnego ostatnio podejścia władz kościelnych, jest czasem karpia. Smażony lub w galarecie po żydowsku, niepodzielnie króluje na polskich stołach. Niekiedy wypierany przez łososie lub pstrągi, bo niby „śmierdzi błotem”, ale to przecież łuska z karpia wigilijnego włożona do portfela przynosi pieniądze przez cały rok. Kolejny sezon rybny to wakacje. Punkt obowiązkowy urlopu nad Bałtykiem, to oczywiście smażona ryбка i oczywiście świeżo złowiona. Tyle tylko, że równie świeżą, smażoną rybę zjemy pod Giewontem. Pozostałe miesiące w roku to sporadycznie spożywane śledzie w pomidorach, szprotki wędzone lub tuńczyk sałatkowy. Czasami ktoś, pewnie zupełnie nieświadomie, skonsumuje zmielone mięso z białych ryb, np. morszczuka lub mintaja, udających kraba.

### Wyniki kontroli IJHARS

Mimo niewielkiego spożycia asortyment ryb i przetworów rybnych obecnych w obrocie handlowym jest ogromny. Konserwy, marynaty, pasty, ryby mrożone w glazurze, wędzone i solone. Dzwonka, filety,

kawałki, koreczki, i wiele innych. IJHARS co roku sprawdza jakość handlową oferowanych do sprzedaży przetworów rybnych, na zgodność z obowiązującymi przepisami i deklaracjami producentów. Wyniki kontroli wskazują na stale utrzymującą się wysoką liczbę partii niewłaściwie oznakowanych. Natomiast na podstawie badań laboratoryjnych można stwierdzić, że poprawie uległy parametry fizykochemiczne przetworów rybnych, tj. od 19,2% kwestionowanych partii w 2009 r. do 13,2% w pierwszej połowie 2013 r. (wykres 1)

### Im bardziej złożony etap produkcji tym więcej nieprawidłowości

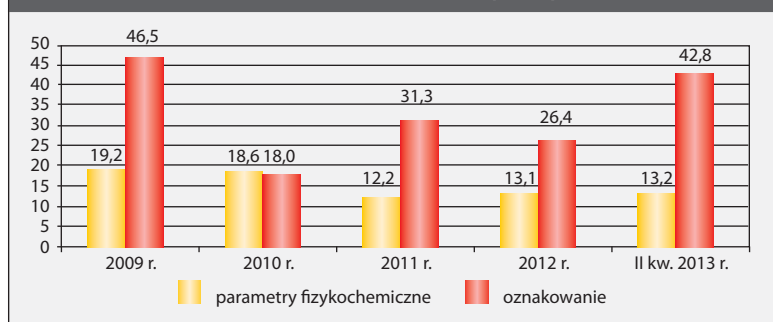
Na podstawie wyników przeprowadzanych kontroli można zauważyć, że producenci najczęściej oszukują na zawartości mięsa ryby. Niezależnie od rodzaju wyrobu.

Ponadto produkty rybne poddane w czasie produkcji złożonym procesom technologicznym, np. marynaty lub konserwy rybne wykazują większy procent nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych w porównaniu do przetworów rybnych, przetworzonych w mniejszym stopniu tak jak ryby wędzone czy mrożone.

Proces technologiczny składający się z kilku etapów, mających na celu przedłużenie trwałości oraz stosowanie różnorodnego surowca, umożliwia mniej uczciwym przedsiębiorcom próby oszustwa i wprowadzenie do obrotu wyrobów zafałszowanych. Grupą asortymentową najczęściej kwestionowaną podczas badań laboratoryjnych są marynaty rybne. Udział partii marynat rybnych kwestionowanych podczas badań laboratoryjnych wynosi od 23,0% w 2009 r. do 14,9% w pierwszej połowie 2013 r.

Kontrolowane w latach 2009–2013 marynaty rybne były niezgodne z deklaracjami producentów głównie z powodu zaniżonej zawartości (nawet do ponad 30 p.p.) składnika najcenniejszego jakim jest mięso ryby oraz dodatków w postaci warzyw. Dodatkowo kwestionowane marynaty rybne posiadały również za-

WYKRES 1. UDZIAŁ LICZBY ZAKWESTIONOWANYCH PARTII PRZETWORÓW RYBNYCH OGÓŁEM W LATACH 2009–2012 I I KWARTALE 2013 R. (W %)



\* IERGIŻ, [www.portalspozywczy.pl](http://www.portalspozywczy.pl)

niżoną masę netto, zawyżoną zawartość zalewy oraz zawyżoną zawartość pH.

Ryby mrożone, przetworzone w mniejszym stopniu posiadają, jeśli w ogóle, zdecydowanie „uboższy wachlarz” nieprawidłowości. Nieprawidłowością stwierdzaną podczas kontroli ryb mrożonych jest głównie mniejsza, w stosunku do deklarowanej, zawartość mięsa ryby. W przypadku ryb mrożonych pokrytych glazurą to mrożona woda stanowi uzupełnienie braków mięsa ryby. Bardzo często stwierdzona zaniżona zawartość mięsa ryby występuje w partiach kwestionowanych z powodu zawyżonej, niezgodnej z deklarowaną, zawartości glazury.

W kontrolowanych przetworach rybnych pozyskiwanych dzięki jednemu z najstarszych metod przedłużania trwałości żywności, czyli wędzeniu i soleniu, stwierdzano najmniej nieprawidłowości, głównie zawyżoną zawartość wody lub soli.

### „Ryba jaka jest ...każdy widzi”

#### – czyli oznakowanie przetworów rybnych

Niepokoić może fakt obecności dużej liczby partii przetworów rybnych niewłaściwie oznakowanych, tj. od 46,5% w 2009 r. do 42,8% w pierwszej połowie 2013 r. Konsument czytający etykiety przetworów rybnych nie zawsze mogą dowiedzieć się z czego dany wyrób był wyprodukowany i co znajduje się w jego składzie. Najczęściej pojawiającą się nieprawidłowością w oznakowaniu przetworów rybnych jest bowiem brak informacji o wszystkich surowcach wykorzystanych w procesie produkcji, m. in. alergenach, soli, cukrze itp. lub podanie takich, których nie użyto do przygotowania danego wyrobu, np. przypraw. Błędem popełnianym przez producentów przetworów rybnych jest również umieszczenie informacji o obecności składnika złożonego bez wskazania jego poszczególnych składników, np. *sos Ekwador* lub *sos słodko-kwaśny*. Często producenci nie określają precyzyjnie rodzaju wyrobu, tj. nie podają informacji o ilościowej zawartości ryby lub składnika charakterystycznego, np. sosu lub warzyw,

o wykorzystaniu marynowanych ryb oraz o przeprowadzonym procesie sterylizacji.

Pewne dane umieszczane na etykietach mogą wprowadzać konsumentów w błąd. Przykładowo, zdziwienie może wzbudzić informacja o pochodzeniu ryby jednocześnie z Polski, Hiszpanii i Turcji oraz śledzik „po wiejsku”, który faktycznie jest mieszaniną ryby i wielu dodatków chemicznych pod postacią gotowych mieszanek i półproduktów.

#### Konkluzja: Jedzmy ryby – mimo wszystko

Ryby i ich przetwory rzadko goszczą na stołach Polaków i czasami są traktowane jak produkty ekskluzywne. Niemniej jednak powinny stanowić stały element diety, bo dostarczają nam wielu cennych składników. Są bogate w łatwo przyswajalne białko, witaminy rozpuszczalne w tłuszczach i z grupy B oraz niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe. Regulują procesy przemiany materii, poprawiają pracę mózgu, zmniejszają ryzyko chorób serca i układu krążenia. Poza tym są smaczne i łatwe do przyrządzenia, a te kupione w puszkach lub w słoikach, nadają się do bezpośredniego spożycia i mogą stanowić podstawę wielu potraw.

Bogactwo gatunków ryb i postaci (świeże, mrożone, wędzone, w konserwach lub marynatach, itp.) pod jakimi są sprzedawane jest obecnie ogromne. Każdego roku kontrole jakości handlowej przetworów rybnych obejmują inny rodzaj asortymentu.

Trudno jest wskazać konkretne tendencje w jakości handlowej przetworów rybnych na przestrzeni ostatnich 5 lat. Prowadzone przez IJHARS każdego roku kontrole wykazują obecność partii przetworów rybnych niewłaściwie oznakowanych. Podkreślić należy jednak, że udział partii ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie parametrów fizykochemicznych, jest z każdym rokiem coraz mniejszy.

Jedzmy więc ryby oraz przetwory z nich przygotowane nie tylko od święta. Pamiętając o ich walorach smakowych i zdrowotnych, zapraszamy je częściej do naszego stołu.



## MAKARON POD LUPĄ

Zmiana uwarunkowań na rynku pracy, wpływa na wzrost aktywności we wszystkich dziedzinach życia. Wszechobecny pośpiech, sprzyja konsumpcji żywności prostej, nie wymagającej długotrwałego i skomplikowanego przyrządzenia. Takie oczekiwania spełnia makaron, należący do grupy produktów, których spożycie w naszym kraju począwszy od lat 90 stopniowo wzrasta.\*

Przyczyn takiego stanu rzeczy jest kilka, społeczeństwo ma coraz mniej czasu na przygotowanie tradycyjnych posiłków. Po drugie produkt ten jest relatywnie tani, daje poczucie sytości i umożliwia zaspokojenie bieżących podstawowych potrzeb żywieniowych. Ponadto jest to produkt atrakcyjny dla konsumenta z uwagi na możliwość przygotowania w zestawieniu z różnymi dodatkami wielu ciekawych pod względem kulinarnym potraw. Z upływem czasu zastosowanie makaronu uległo zmianie, nie jest on już jedynie głównym składnikiem zup, ale jest wykorzystywany do przegotowania przekąsek (sałatek) a także jest podstawowym składnikiem dania głównego. Może być podawany na słodko – z owocami, cynamonem, a także na ostro – z mięsem, warzywami, sosami.

### Rodzaje makaronu

Czynnikami warunkującymi jakość makaronu są: rodzaj surowca użytego do przygotowania ciasta oraz właściwe parametry procesu technologicznego.

W Polsce makaron produkuje się głównie z mąki lub kaszki otrzymanej z przemiału ziarna miękkiej pszenicy zwyczajnej, która z racji uwarunkowań klimatycznych dominuje w zasiewie polskich zbóż. Krajowi producenci do makaronu stosują także mieszanki mąki lub kaszki z pszenicy zwyczajnej z mąką lub kaszką z pszenicy durum.

We Włoszech natomiast, które są głównym producentem pszenicy durum w UE, do produkcji makaronu stosuje się semolinę otrzymaną w wyniku przemiału ziarna tej odmiany pszenicy.

Pszenica durum ma bardzo twarde, szkliste ziarno o bursztynowo-żółtawym bielmie, podczas gdy pszenica zwyczajna ma bielmo białe. Tak więc kaszki

makaronowe otrzymane z odmian pszenicy durum mają wyższy wskaźnik żółtości, z uwagi na wysoką zawartość barwników karotenoidowych i są lepszym surowcem do produkcji makaronów niż kaszki otrzymane z pszenicy zwyczajnej, zawierającej mniej barwników.

Na naszym rynku dominują dwa rodzaje makaronów: bez dodatku jaj lub z dodatkiem jaj. Makarony jajeczne w zależności od liczby użytych jaj w przeliczeniu na 1 kg mąki, mogą być 1 jajeczne, 2 jajeczne, 4 jajeczne a nawet 6 i 8 jajeczne. Warto wiedzieć, że obecnie świeże jaja są zastępowane gotowymi półproduktami, tj. masą jajową pasteryzowaną lub proszkiem jajecznym.

### Jaka jest jakość makaronu?

Udzielając odpowiedzi na to pytanie warto podkreślić, że w przypadku makaronu nie ma obligatoryjnych przepisów, które zawierałyby wymagania w zakresie cech organoleptycznych i parametrów fizykochemicznych. Niektórzy producenci produkują makaron według wymagań zawartych w Polskiej Normie, która jest dokumentem do dobrowolnego stosowania. Jednak odsetek producentów deklarujących jakość makaronu na zgodność z tym dokumentem normalizacyjnym stopniowo zmniejsza się. W 2009 roku zgodność makaronu z Polską Normą deklarowało 46,0% producentów objętych kontrolą IJHARS, w 2010 roku 33,0%, w 2011 roku 26,0%, a w 2013 już tylko 17,0% producentów. Ten malejący trend świadczy o tym, że większość krajowych producentów wytwarza makaron w oparciu o wymagania zawarte w zakładowych dokumentach normalizacyjnych, które niejednokrotnie są mniej restrykcyjne w porównaniu z wymaganiami Polskiej Normy.

Cechy organoleptyczne makaronu przed i po ugotowaniu (tj. wygląd, barwa, zapach i smak), na które konsumenci zwracają uwagę dokonując zakupu

\* Średnie miesięcznie spożycie makaronu na 1 osobę w 2012 roku wyniosło 0,36 kg, podczas gdy w 1998 roku wyniosło 0,31 kg (Źródło: GUS)



danego produktu, były sprawdzane przez IJHARS w 2009 i 2013 roku. Warto zwrócić uwagę, że w analizowanym okresie niewłaściwe cechy organoleptyczne makaronu wykazano zaledwie na poziomie 6,0% skontrolowanych partii. Stwierdzone wady w zakresie niejednorodnej barwy i wyglądu makaronu przed ugotowaniem (liczne pstruczyny i pęknięcia na powierzchni) oraz niewłaściwego wyglądu makaronu po ugotowaniu (liczne pstruczyny, niezachowany kształt i kleista konsystencja) dotyczyły makaronu produkowanego z mąki z pszenicy zwyczajnej.

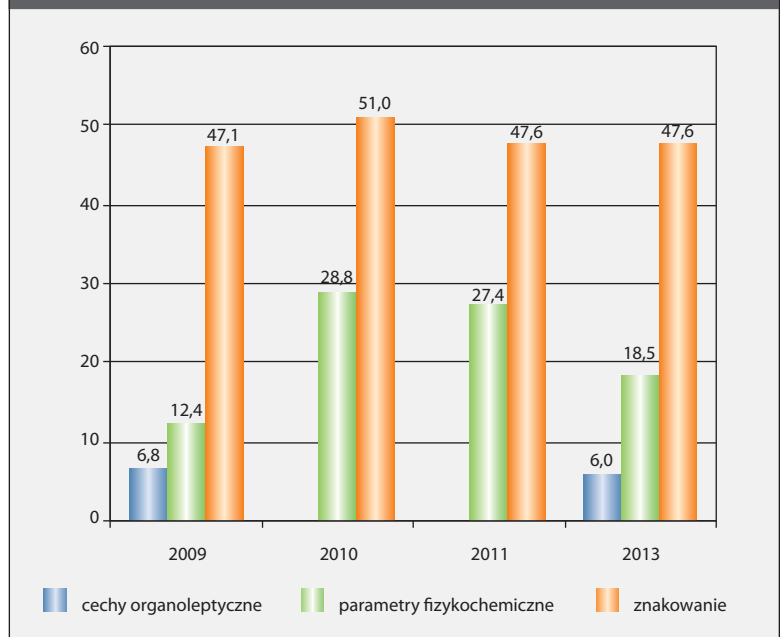
Niewłaściwe cechy organoleptyczne makaronu mogły wynikać z użycia mąki o niskiej jakości lub z nieprawidłowego przebiegu procesu przygotowania, formowania i suszenia ciasta. Widoczne w makaronie przed ugotowaniem i po ugotowaniu pstruczyny (ciemne cząstki okrywy owocowo-nasiennej ziarna zbóż lub chwastów) mogą pochodzić z rozdrobnienia niewydziałonych zanieczyszczeń i świadczą o źle przeprowadzonym procesie technologicznego przemiału ziarna zbóż, z którego otrzymano mąkę.

Nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych makaronu stwierdzone w ramach kontroli IJHARS, przeprowadzonych w latach 2009–2011 oraz w 2013 roku, były najniższe w roku 2009 i stanowiły 12,4% skontrolowanych partii. Podczas gdy w kolejnych latach, tj. 2010 i 2011 wzrosły dwukrotnie osiągając odpowiednio poziom 28,8% i 27,4%. W 2013 roku odsetek partii wykazujących nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych zmalał o 9,0 p.p. osiągając wartość 18,5%.

Parametrem, najczęściej kwestionowanym w makaronie jajecznym, który powtarzał się podczas kolejnych kontroli była zawartość tłuszczu. W 2009 roku zaniżony tłuszcz stwierdzono w 26,3% skontrolowanych partii makaronu jajecznego, w kolejnych latach procent partii wykazujących nieprawidłowość w tym zakresie sukcesywnie wzrastał i w 2013 roku osiągnął wartość 36,4%. Zaniżona zawartość tłuszczu w makaronie jajecznym wskazuje na stosowanie przez producentów mniejszej ilości składnika jajecznego niż deklarowany.

Kolejnym parametrem, który budził zastrzeżenia inspektorów w ramach kontroli przeprowadzonych w latach 2009–2011 oraz w 2013 roku była zawyżona wilgotność makaronu, którą stwierdzono w każdym roku w niespełna 2,0% skontrolowanych partii. Z kolei w pojedynczych partiach makaronu deklarowanego jako otrzymany wyłącznie z mąki z pszenicy durum stwierdzano obecność mąki z pszenicy zwyczajnej.

WYKRES 1. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANEJ LICZBY PARTII MAKARONÓW W LATACH 2009–2013 (W %)



### Jakie błędy w znakowaniu?

Zmiana nawyków żywieniowych społeczeństwa zachęcająca do poszukiwania żywności pozbawionej substancji dodatkowych i produkowanej w sposób tradycyjny, stwarza producentom możliwość podejmowanie różnych działań marketingowych, które nie zawsze są zgodne z przepisami prawa.

Oznakowanie dostępnych na rynku makaronów, które na tle innych produktów żywnościowych mają prosty skład (mąka, woda i ewentualnie dodatek jaj) zachęca nas do zakupu tego a nie innego produktu kolorową i bogatą szatą graficzną nawiązującą do domowej i tradycyjnej metody otrzymywania makaronu. Ponadto opakowania makaronów przyciągają uwagę i kuszą sloganami typu: „świeże jaja”, „wiewski”. Czy są one poprawne, sprawdza to Inspekcja JHARS.

W przepisach prawa żywnościowego, nie są zdefiniowane powyższe określenia ale z ogólnych wymagań dotyczących znakowania żywności wynika, że żaden element oznakowania, którym są przekazywane konsumentowi informacje, np. w postaci napisów, znaków towarowych, elementów graficznych i symboli umieszczone na opakowaniu, etykiecie, ulotce oraz w dokumentach dołączonych do produktu, nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd co do nazwy produktu, jego rodzaju, właściwości, składu, ilości, trwałości, źródła i miejsca pochodzenia oraz metod wytwarzania, a także przypisywać mu działania lub właściwości, których nie posiada (art. 46 ustawy

z dnia 25 sierpnia 2006 r. o *bezpieczeństwie żywności i żywienia*).

Mimo częstych kontroli, zdarzają się niestety przekłamania w zakresie informacji zamieszczonych przez producentów w oznakowaniu makaronu. Potwierdzają to dane IJHARS, z których wynika, że nieprawidłowości w zakresie znakowania, w 2013 roku podobnie jak w latach wcześniejszych, tj. 2009 i 2011, stanowiły 47,0% skontrolowanych partii. W 2010 roku niezgodności w tym zakresie były wyższe o 4 p.p. i wyniosły 51,0%.

Oto jakie informacje, wprowadzające konsumenta w błąd, zamieszczone w oznakowaniu makaronu inspektorzy kwestionowali w ostatnich latach: nadużywanie określenia „domowy”, „wiejski”, „swojski”, „babuni” oraz stosowanie szaty graficznej przedstawiającej, np. „babcię z drewnianym wałkiem do wałkowania ciasta” nawiązującej do tradycji w odniesieniu do makaronu, który był produkowany na skalę przemysłową przy użyciu nowoczesnej linii produkcyjnej z dodatkiem kurkumy i zastosowaniem gotowych półproduktów (masy jajowej pasteryzowanej, proszku jajecznego, substancji wzbogacających-witamin, aromatów), które to składniki nie są stosowane w warunkach domowych.

Ponadto producenci podawali informacje sugerujące specjalne i unikatowe właściwości makaronu, np. „gwarancja doskonałej jakości”, „tradycyjny smak”, „gwarancja jakości potwierdzona wieloletnim doświadczeniem i tradycją”, wyróżniające dany produkt w obrocie handlowym, jednocześnie informacje te nie znalazły potwierdzenia w dokumentacji zakładowej, gdyż makaron był wytwarzany na nowoczesnej linii produkcyjnej w oparciu o nowe receptury.

Wnoszono zastrzeżenia również w zakresie dodatkowych informacji typu „bez konserwantów i barwników” zamieszczanych na opakowaniach makaronów, podczas gdy substancje dodatkowe, w tym barwniki,

nie mogą być stosowane do tego rodzaju produktów. Kolejnym przekłamaniem było podawanie w składzie „świeżych jaj”, „jaj” podczas, gdy użyto gotowych przetworów z jaj, tj. „masy jajowej pasteryzowanej” lub „jaj w proszku”.

Dla odróżnienia makaronów jajecznych od tych, które tego składnika nie zawierają, producenci podkreślają użycie jaj w oznakowaniu makaronu zawierającego ten składnik zarówno w formie graficznej jak i pisemnej. Niejednokrotnie jednak pomijali już informację o procentowej zawartości tego składnika w makaronie.

Kupując dany produkt konsument powinien nie tylko kierować się ogólnym wyglądem produktu w opakowaniu, który jest bardzo ważnym elementem przy podjęciu decyzji o zakupie tego a nie innego wyrobu, ale powinien także zwracać uwagę na całościowe oznakowanie makaronu, w tym jego nazwę oraz skład. Dlaczego oznakowanie jest tak ważne, ponieważ odbiór wizualny nie w pełni oddaje charakter danego produktu, np. żółta barwa makaronu nie zawsze jest wynikiem użycia do produkcji makaronu mąki z pszenicy durum lub też jaj. Coraz częściej intensywną żółtą barwę makarony jajeczne, czy też bez dodatku jaj, produkowane z mąki z pszenicy zwyczajnej z ewentualnym dodatkiem mąki z pszenicy durum zawdzięczają zastosowanej kurkumie, która zawiera w swoim składzie naturalny barwnik – kurkuminę, mającą silne właściwości barwiące.

### Podsumowanie

Jak pokazują wyniki, cechy organoleptyczne makaronu nie budziły większych zastrzeżeń inspektorów. W przypadku parametrów fizykochemicznych, najczęściej kwestionowano zawartość tłuszczu w makaronie jajecznym, jego niska zawartość wskazywała na użycie mniejszej liczby jaj, w odniesieniu do deklarowanej. Niestety wykryte podczas kontroli nieprawidłowości w znakowaniu wskazują, że nie wszyscy producenci przykładają należyłą staranność do tego zagadnienia. Niektórzy przedsiębiorcy wykorzystują trendy rynkowe propagujące wśród konsumentów zdrowy styl życia poprzez spożywanie żywności nisko przetworzonej, bez dodatków oraz produkowanej w sposób tradycyjny i podają informacje chwytliwe pod względem marketingowym, które nie zawsze są jednak zgodne z przepisami prawa lub stanem faktycznym. Przy zakupie makaronu należy zwracać uwagę na ogólny wygląd produktu w opakowaniu, np. czy ma jednolitą barwę, nie jest pokruszony, ale przede wszystkim należy czytać etykiety.



# HISTORIA NIE TYLKO MLEKIEM PISANA, czyli jakość handlowa przetworów mlecznych w latach 2009–2013

Mleko jest pierwszym pokarmem człowieka i przez żywieniowców uznawane jest za niezbędny i bardzo wartościowy składnik pożywienia. Mleko i jego przetwory to podstawowe składniki goszczące od wieków na polskich stołach. Producenci w dzisiejszych czasach, aby zaistnieć na rynku, muszą dbać o szeroki asortyment oferowanych do sprzedaży produktów oraz o wysoką jakość swoich wyrobów.

Mleko i jego przetwory stanowią stałą część jadłospisu większości osób. Ludzie bardzo chętnie sięgają po te produkty, ze względu na ich liczne zalety. Doceniane są m.in. za stosunkowo niską cenę, szeroki asortyment produktów, dobrą jakość, ich smakowość jak również korzystny wpływ na zdrowie. Oferowana żywność powinna zaspokajać potrzeby dotyczące wartości odżywczej, cech sensorycznych oraz wygody, czy oszczędności czasu podczas przygotowywania. Wzrasta też zapotrzebowanie na produkty o długim okresie przydatności do spożycia. Zwiększająca się konkurencja powoduje, że na rynku dostępne są coraz to nowe produkty.

Mając na uwadze bezpieczeństwo ekonomiczne konsumentów Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych systematycznie kontroluje jakość handlową mleka i przetworów mlecznych. W latach 2009–2013 przeprowadzono 753 kontrole planowe w zakładach przetwórstwa mlecznego. Kontrola jakości handlowej artykułów żywnościowych obejmuje zarówno technologię produkcji, jak również ocenę organoleptyczną, parametry fizykochemiczne, prawidłowość oznakowania oraz w przypadku mlecznych napojów fermentowanych, takich jak np. jogurt – parametry mikrobiologiczne. Inspekcja IJHARS kontroluje czy artykuły rolno – spożywcze spełniają wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach oraz zadeklarowane przez producenta. Jakość handlową mleka i jego przetworów określona jest nie tylko za pomocą deklaracji na opakowaniu czy w dokumentach zakładowych, ale przede wszystkim regulują ją przepisy unijne, co nie pozwala producentom na tzw. „samowolkę”.

Wśród kontrolowanego przez IJHARS asortymentu w ciągu ostatnich pięciu lat znalazły się, m.in.: mleko, śmietany, śmietanki, tłuszcze mleczne, sery podpuszczkowe, sery twarogowe, sery topione, mleczne napoje fermentowane oraz serki smakowe.

Przeanalizujemy więc jak zmieniła się jakość handlowa mleka i przetworów mlecznych na przestrzeni ostatnich lat...

## **„Niech mi każdy powie szczerze, Skąd się wzięły dziury w serze?”**

Cechy organoleptyczne mleka i jego przetworów to nie tylko smak czy wygląd, którym się kierujemy podczas wyboru produktów, to także zapach, barwa, konsystencja oraz oczka w przypadku serów żółtych. Wszystko to wpływa na jakość wyrobów gotowych. Nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych w latach 2009–2013 utrzymywały się na stosunkowo niskim poziomie, tj. poniżej 4 % skontrolowanych partii. Najczęściej stwierdzano niewłaściwą konsystencję i wygląd (sery podpuszczkowe, śmietany), nieprawidłowy stopień wygniecenia i obecność licznych kropelek wody wolnej na powierzchni (masło), czy też nieprawidłowe oczkowanie (sery podpuszczkowe). Sporadycznie zdarzały się rozbieżności dotyczące barwy czy smaku (sery podpuszczkowe, sery twarogowe, masło, śmietany) w odniesieniu do deklaracji producenta. Niewłaściwy stopień wygniecenia masła oraz pojawienie się wolnych kropelek wody na przekroju świadczą o niedokładnym odciekaniu masła po procesie płukania i źle prowadzonym procesie wygniatania produktu. Najczęstszą przyczyną

wad wyglądu i konsystencji przetworów mlecznych, jak również nieprawidłowego oczkowania serów podpuszczkowych, może być niska jakość przerabianego surowca oraz nieprzestrzeganie parametrów technologicznych procesu produkcji lub źle prowadzony proces technologiczny. Niewłaściwe cechy organoleptyczne przetworów mlecznych są jednak rzadko stwierdzane podczas kontroli tej grupy produktów.

### **Ilość czy jakość – przetwory mleczne pod nadzorem**

Inspekcja IJHARS systematycznie kontroluje także parametry fizykochemiczne przetworów mlecznych. Producenci zdają sobie sprawę, że o klienta trzeba dziś walczyć, dlatego też prześcigają się w nowościach i oferują coraz szerszy asortyment swoich produktów. Ale czy ilość idzie w parze z jakością? Na rynku w dalszym ciągu zdarzają się produkty, których parametry fizykochemiczne nie odpowiadają deklaracji producenta, jednak z roku na rok jest ich coraz mniej. Na przestrzeni 5 lat procent nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych zmalał o ok. 4 p.p., w odniesieniu do 2009 roku. Najczęściej powtarzającymi się błędami były nieprawidłowości w zakresie deklarowanej: zawartości tłuszczu (sery podpuszczkowe, sery twarogowe, śmietany, śmietanki, tłuszcze mleczne), masy netto (masło, sery podpuszczkowe), kwasowości (śmietana, śmietanka, mleczne napoje fermentowane, sery twarogowe), zawartości wody (masło, serki, mleko, sery podpuszczkowe), zawartości soli (sery podpuszczkowe), oraz np. obecność mleka krowiego w produktach deklarowanych jako owcze/kozie czy obecność tłuszczu obcych (sery twarogowe, sery topione).

Nieprawidłowości te mogą być efektem niewłaściwie prowadzonego procesu technologicznego lub brakiem sprawowania właściwego nadzoru nad jakością handlową produkowanych wyrobów. Mogą być także świadomym działaniem producenta w celu obniżania kosztów produkcji i dowodzić fałszowania mleka i jego przetworów. Błędy te nie kwalifikują jednak produktu, jako „niezdatnego do spożycia”. Jednocześnie niemal 90 % skontrolowanych przetworów mlecznych posiadało odpowiednie parametry fizykochemiczne.

Jakość mleka i jego przetworów określona jest w deklaracjach producentów oraz uregulowana w przepisach unijnych, dlatego też wszyscy wytwórcy są zobowiązani do produkcji wyrobów zgodnie z tymi przepisami. Inspekcja IJHARS z każdym rokiem wal-

czy z nieuczciwymi producentami, tak aby konsument kupując m.in. mleko, ser czy masło, otrzymał właśnie te produkty. W mleku i jego przetworach nie powinniśmy znaleźć przede wszystkim tłuszczu roślinnych oraz innych dodatków, które są zbędne dla wytworzenia przetworu mlecznego (wyjątek stanowią dodatki smakowe). Uregulowania te są dużym plusem, gdyż odkąd Polskie Normy przestały być obligatoryjne, brak jest szczegółowych przepisów prawnych w przypadku wielu grup asortymentowych, z czego producenci chętnie korzystają tworząc nowe, nie zawsze lepsze wyroby. Mając na uwadze przetwory mleczne, brak PN jest szczególnie odczuwalny na przykładzie serów podpuszczkowych.

IJHARS weryfikuje również zasadność stosowania przez producentów tzw. nazw zwyczajowych, kojarzonych przez konsumentów od lat z danym produktem, jak np. Rolada Ustrzycka – dla sera podpuszczkowego, który przeszedł proces parzenia masy serowej. Jednak na rynku możemy spotkać wiele serów, różniących się od siebie ceną, procesem produkcji, jakością deklarowaną przez producenta pod tymi samymi nazwami, jak np. Gouda, Edamski, Podlaski. Czasami są to dzisiejsze klony, dawnych serów, które miały swoje parametry uregulowane w PN. Producenci prześcigają się w ilości oferowanych przetworów mlecznych oraz ich cenach. Duża konkurencja na rynku wymusza więc produkcję nowych, tańszych i nie zawsze lepszych wyrobów. Nie oznacza to jednak, że należałoby zaprzestać konsumpcji przetworów mlecznych czy serów, powinniśmy natomiast wybierać produkty zgodne z naszymi wymaganiami. Jakość przetworów mlecznych jest stale monitorowana przez IJHARS, aby konsumenci kupując dowolny produkt mieli pewność, iż np. ser jest serem. Zdecydowana większość producentów także dokłada starań, by ich wyroby były zgodne zarówno z przepisami prawa jak i deklaracją. Dzięki tym działaniom kwestionowanych wyrobów jest na naszym rynku coraz mniej, a polskie produkty mleczne cieszą się dużą popularnością.

**„Dobre mleczko, smaczne mleczko...  
Na te słowa mleko zbladło,  
Przestraszyło się i zsiadło”**

Idąc dalej szlakiem kontroli IJHARS, weźmy pod lupę parametry mikrobiologiczne. W tym zakresie kontroli podlegają jedynie mleczne napoje fermentowane, jak np. jogurt, gdzie sprawdzana jest zawartość mikroflory charakterystycznej dla danego rodzaju

wyrobu. Inspektorzy badają także czy produkt „zawiera żywe kultury bakterii”, jeżeli taką deklarację podał na opakowaniu producent. Nieprawidłowości w tym zakresie ostatni raz stwierdzono w 2012 roku w przypadku 6,7% kontrolowanych partii produktów. Także w tym obszarze obserwujemy tendencję malejącą, w porównaniu z rokiem 2009, kiedy inspektorzy zakwestionowali 9,7% partii. Najmniejszy procent nieprawidłowości odnotowano w roku 2011, tj. 2%. Kwestionowano zarówno brak aktywnej mikroflory, jak również zaniżoną liczbę mikroflory charakterystycznej, w stosunku do deklaracji producenta. Błędy te mogą być wynikiem użycia szczepionki o niewłaściwej jakości, bądź też pomyłek popełnianych w trakcie procesu technologicznego.

**„Jest w Warszawie, proszę dzieci,  
taka krowa, która świeci...  
Po tym mleku, proszę dzieci,  
każdy tak jak neon świeci...”**

Czy rzeczywiście powinniśmy obawiać się o jakość handlową mleka i przetworów mlecznych, w tym oznakowanie tych produktów? Na sklepowych półkach możemy znaleźć szeroki wachlarz produktów, które kuszą klientów kolorowymi opakowaniami, chwytliwymi reklamami, czy promocjami. Zastanówmy się, czy konsumenci mogą spokojnie sięgać po produkty mleczne oraz czy treści zawarte na opakowaniach są rzetelną informacją o produkcie, czy tylko bezwartościowym chwytym marketingowym, mającym na celu zwabienie naiwnych konsumentów.

Odpowiednio dobrane opakowanie w produkcji mleczarskiej decyduje o jakości żywności i coraz częściej decyduje o sukcesie rynkowym produktu. Jest bardzo efektywnym narzędziem promocji i formą komunikacji marketingowej, zwłaszcza w warunkach nasilającej się konkurencji. Jest czynnikiem wyróżniającym dany produkt z grupy podobnych, czy identycznych produktów. Zachęca do zakupu, budzi pozytywne nastawienie konsumenta i kreuje wizerunek produktu. Spełnia wiele funkcji zarówno ochronnych, informacyjnych jak i ekologicznych. Dla konsumenta jest ono podstawowym źródłem informacji o produkcie, dlatego też tak ważne jest prawidłowe oznakowanie wyrobów dostępnych w sprzedaży.

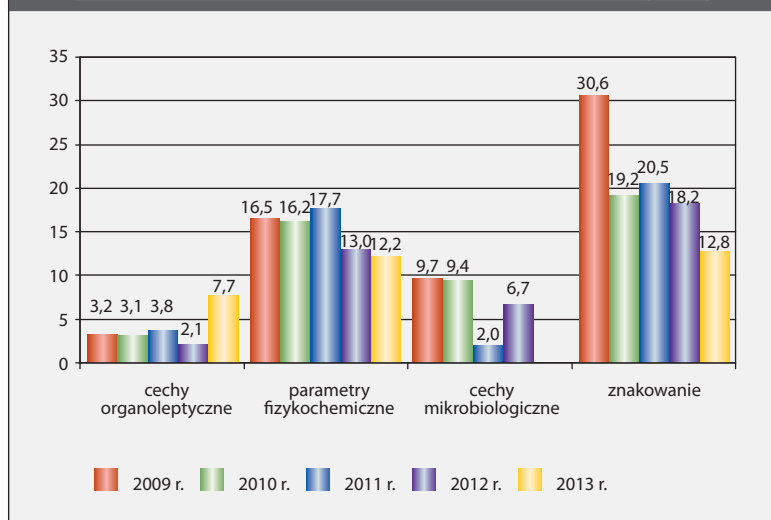
Analizując wyniki kontroli możemy zauważyć, że producenci najczęściej nie podawali wszystkich składników wykorzystanych do produkcji środka spożywczego, bądź wykazywali składniki, których

rzeczywiście nie dodawali. Nie każdy producent „chwalił się” także ilościową zawartością składników charakterystycznych, których obecność sprytnie podkreślał jedynie za pomocą nazwy lub grafiki (np. „serek truskawkowy” z wizerunkiem truskawek). Inspektorzy na przestrzeni lat zakwestionowali wiele produktów, których nazwy sugerowały szczególne cechy danego wyrobu, podczas gdy wszystkie tego rodzaju produkty miały takie same właściwości. Przykładowo na opakowaniu przetworu mlecznego umieszczono informacje „naturalny” sugerującą, że produkt wytworzony został jedynie z naturalnych składników (tj. z mleka), podczas gdy dodano do niego substancje konserwujące. Modnym hasłem „bio”, zarezerwowanym dla produktów ekologicznych, promowane były wyroby konwencjonalne. Kolejnym chwytym marketingowym stosowanym przez producentów, było określenie „nie zawiera konserwantów” dla produktu, do którego dodatek konserwantów jest zabroniony. Stwierdzenie te można stosować jedynie dla wyrobu, do którego producent nie dodał substancji konserwujących pomimo, iż mógł to zrobić. Charakterystyka mleka jako „świeże” powinna dotyczyć mleka surowego lub poddanego np. pasteryzacji, w którym występuje dodatnia reakcja w badaniu na obecność laktoperoksydazy, tymczasem określenie te pojawiało się również w produktach poddanych sterylizacji. Powtarzającą się nieprawidłowością była też informacja dotycząca zawartości tłuszczu w wyrobie gotowym, tj. określenie jego zawartości z tolerancją (np. „nie mniej niż X%”, zamiast podanie konkretnej wartości).

Producenci „zapominali” również poinformować konsumentów o procesach technologicznych, jakim poddawali produkty (np. pasteryzacji, homogenizacji). Często popełnianym błędem był brak lub niewłaściwe określenie funkcji technologicznych dozwolonych substancji dodatkowych.

W latach 2009–2013 najwięcej nieprawidłowości dotyczyło właśnie oznakowania przetworów mlecznych. Stwierdzony odsetek nieprawidłowości w tym zakresie wynosił w 2013 roku 12,8%. Jednak w porównaniu do lat poprzednich jest on zdecydowanie niższy, np. w 2009 roku zakwestionowano niemal 1/3 skontrolowanych przetworów mlecznych. Zjawisko spadku liczby partii nieprawidłowo oznakowanych jest efektem systematycznie prowadzonych przez IJHARS kontroli mleka i przetworów mlecznych w tym kierunku. Regularne działania służb kontro-

**WYKRES 1. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANEJ LICZBY PARTII WYROBÓW MLECZNYCH W LATACH 2009–2013 (W %)**



nych wpływają na wzrost świadomości i znajomości przepisów prawa wśród producentów, co przekłada się na poprawę oznakowania produktów.

**„ale wiem, że pod neonem  
zawsze w nocy jest ogonek  
i że pół Warszawy czeka  
na kropelkę tego mleka.”**

Wszystko wskazuje na to, iż jakość mleka i przetworów mlecznych z roku na rok jest coraz lepsza. Zjawi-

sko spadku liczby partii z nieprawidłowościami, obserwujemy praktycznie w każdym badanym obszarze (wykres 1). Analizując wyniki kontroli przeprowadzone w latach 2009–2013, możemy mówić o poprawie jakości handlowej przetworów mlecznych.

Mleko i jego przetwory są doskonałym uzupełnieniem każdej diety. Szczególnie cenne w mleku jest białko, które jest podstawowym składnikiem budulcowym komórek i tkanek oraz wapń, którego rola w rozwoju kośćca jest nie do przecenienia. Produkty te są potrzebne do prawidłowego rozwoju i funkcjonowania ludzi w każdym wieku, dlatego też powinny być spożywane.

Inspekcja IJHARS będzie kontynuować kontrole przetworów mlecznych, tak aby ich jakość handlowa była jeszcze lepsza oraz aby nie dopuścić do pogorszenia sytuacji w tym względzie. Powinniśmy także w trosce o swoje interesy ekonomiczne nie pozwolić wciągnąć się w wir szalonych zakupów, czy „wodzić za nos” producentom, którzy zachęcają nas kolorowymi opakowaniami i zapadającymi w pamięć reklamami. Musimy zatem dokonywać świadomych i przemyślnych zakupów, i przed włożeniem do koszyka „ulubionych” produktów mlecznych, dokładnie czytać ich etykiety.

Agnieszka Sudof  
Katarzyna Trojnar

## RYNEK ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW POD SZCZEGÓLNYM NADZOREM

Rynek świeżych owoców i warzyw został szczegółowo uregulowany w przepisach Unii Europejskiej. Prawo dość obszernie określa wymagania dotyczące jakości handlowej dla świeżych owoców i warzyw, jak również zasady kontroli w tym zakresie. Polskie produkty omawianego sektora powinny spełniać wymagania określone w normach handlowych, które w identycznym brzmieniu obowiązują na terenie całej Unii Europejskiej. Stosowanie norm handlowych ma na celu utrzymanie odpowiedniego poziomu jakości świeżych owoców i warzyw na rynku unijnym.

Przepisy przyjęte w ramach Unii Europejskiej są wynikiem współpracy ekspertów z poszczególnych Państw Członkowskich, którzy na bieżąco czuwają nad aktualizacją obowiązującego prawa. Warto wspomnieć, że w ramach prowadzonych nowelizacji norm handlowych, trwają równocześnie prace na forum Europejskiej Komisji Gospodarczej Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ). Jest to istotne ze względu na fakt korzystania z norm EKG/ONZ w toku tworzenia przepisów powszechnie obowiązujących w UE.

Pozostaje również wspomnieć o pracach prowadzonych w ramach Organizacji Współpracy Gospodarczej i Rozwoju (OECD), których celem jest ujednoczenie sposobu interpretacji norm handlowych dla świeżych owoców i warzyw oraz harmonizacja systemów kontroli przyjętych przez poszczególne kraje.

Możliwość współpracy państw należących do Unii Europejskiej z EKG/ONZ oraz OECD odgrywa kluczową rolę w tworzeniu prawa, norm handlowych oraz wytycznych i interpretacji. Przyjęty sposób prowadzenia działań na rynku świeżych owoców i warzyw pozwala na pełną harmonizację w zakresie spraw dotyczących jakości handlowej tych produktów. Ponadto, ujednoczeniu ulegają zasady dotyczące przeprowadzania kontroli świeżych owoców i warzyw w obrębie Europy, włączając w to kraje pozaeuropejskie, zainteresowane handlem w tym rejonie świata.

Wielokierunkowe podejście pozwala na tworzenie przepisów, które dają gwarancję odpowiedniej jakości oraz nie stanowią barier w handlu świeżymi owocami i warzywami na wszystkich etapach obrotu, tj. wewnątrz UE, w przypadku eksportu do krajów trzecich oraz importu z tych krajów.

### Bieżące zmiany

Mając na uwadze ostatnie zmiany norm EKG/ONZ jak i kryzys związany z zakażeniami bakterią *E. coli* oparty na utrudnieniach wynikających z braku możliwości identyfikacji partii, Komisja Europejska w czerwcu br. opublikowała kolejną aktualizację<sup>1</sup> do rozporządzenia nr 543/2011<sup>2</sup>. Znowelizowane przepisy będą stosowane od dnia 1 października br.

Jedną z istotniejszych zmian jest rozszerzenie wymagań odnoszących się do znakowania produktów objętych ogólną normą handlową (czyli większości gatunków świeżych owoców, warzyw oraz grzybów hodowlanych), poprzez wprowadzenie wymogu podawania nazwy i adresu pakującego lub wysyłającego, co ułatwi identyfikację poszczególnych partii.

Dotychczas wyłącznie szczegółowe normy handlowe (ustanowione dla 10 wybranych gatunków mających

największe znaczenie handlowe dla państw należących do UE), zobowiązywały handlowców świeżych owoców i warzyw do podawania wspomnianych danych identyfikacyjnych.

Pozostałe aktualizacje dotyczą między innymi kwestii znakowania oraz list odmian jabłek i gruszek stanowiących załącznik do norm handlowych dla tych gatunków, przepisów w zakresie dojrzałości i znakowania owoców cytrusowych, a także przepisów odnoszących się do klasyfikacji i wielkości brzoskwiń i nektaryn.

### Gwarancja jakości

Zgodnie z przyjętym prawem, owoce i warzywa przeznaczone do sprzedaży konsumentowi jako produkty świeże mogą być wprowadzane do obrotu jedynie, jeśli są solidnej i właściwej jakości, odpowiadającej wytycznym zawartym w normach handlowych. Normy handlowe określają wymagania minimalne dotyczące jakości, dojrzałości oraz tolerancji w zakresie jakości. Szczegółowe normy handlowe ustanawiają dodatkowo klasy jakości, przepisy dotyczące wielkości oraz dopuszczalne w tym zakresie tolerancje, a także przepisy dotyczące prezentacji.

Ponadto, w celu zagwarantowania pełnej informacji o produkcie, świeże owoce i warzywa muszą być oznakowane, w tym przede wszystkim powinny wskazywać na kraj pochodzenia. W przypadku produktów objętych szczegółowymi normami handlowymi na opakowaniu podaje się również klasę jakości i wielkość (jeżeli sortowano wg wielkości) oraz w zależności od postanowień normy odmian (np. dla jabłek i gruszek) lub typ handlowy (np. dla pomidorów) lub inne określenia (np. „bezpestkowe” dla klementynek bezpestkowych, barwa miąższu w przypadku brzoskwiń). Ponadto, na opakowaniach owoców i warzyw objętych szczegółowymi normami handlowymi (a od dnia 1 października br. również objętych ogólną normą handlową<sup>3</sup>), należy zamieścić odpowiednie dane pakującego lub wysyłającego.

Wymagane jest również aby informacje dotyczące świeżych owoców i warzyw, w tym państwo pochodzenia oraz w odpowiednich przypadkach klasa jakości, odmiana lub typ handlowy, zostały zamieszczone na etapie sprzedaży detalicznej. Informacje te należy podać w pobliżu produktu, w sposób widoczny, czytelny i nie wprowadzający w błąd.

<sup>1</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) NR 594/2013 z dnia 21 czerwca 2013 roku zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 543/2011 w odniesieniu do norm handlowych w sektorze owoców i warzyw oraz w sprawie sprostowania wymienionego rozporządzenia wykonawczego (Dz.U. L 170 z 22.6.2013, str. 43–59)

<sup>2</sup> Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) NR 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 roku ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworów owoców i warzyw (Dz. Urz. UE L 157 z 15.6.2011, str. 1, z późn. zm.)

<sup>3</sup> Obecnie, w przypadku owoców i warzyw objętych wymaganiami ogólnej normy handlowej należy wskazać dane identyfikujące producenta, co wynika z przepisów prawa krajowego.

Jednocześnie faktury i dokumenty towarzyszące, z wyjątkiem rachunków przeznaczonych dla konsumentów, powinny wskazywać państwo pochodzenia produktu oraz, o ile jest to przewidziane w szczególowej normie handlowej, klasę, odmianę lub typ handlowy.

Jak widać, szereg wymagań w zakresie jakości handlowej, ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień dotyczących znakowania, ma na celu zagwarantowanie by konsument otrzymał towar spełniający międzynarodowe standardy. Od momentu wstąpienia Polski do UE, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych nadzoruje rynek świeżych owoców i warzyw w zakresie jakości handlowej. Kontrole prowadzone są na wszystkich etapach obrotu, tj. na rynku krajowym i w obrocie z państwami trzecimi.

**Wyniki przeprowadzonych kontroli**

W latach 2009–2013, podczas planowych kontroli zgodności świeżych owoców i warzyw prowadzonych na rynku krajowym Inspekcja JHARS skontrolowała 15 451 partii o łącznej masie 4 441 ton. W toku kontroli sprawdzano, czy świeże owoce i warzywa objęte wymaganiami norm handlowych są zgodne z wymaganiami tych norm oraz pozostałymi przepisami, w których zawarto postanowienia odnoszące się do jakości handlowej świeżych owoców i warzyw. Inspektorzy WIJHARS skontrolowali łącznie 1 603 handlowców świeżymi owocami i warzywami. Kontrole prowadzono na wszystkich etapach obrotu handlowego,

w tym przede wszystkim w marketach sieciowych, hurtowniach, centrach dystrybucyjnych oraz małych, średnich i dużych sklepach detalicznych.

Analizując wyniki przedmiotowych kontroli obserwuje się poprawę zgodności świeżych owoców i warzyw z wymaganiami jakości handlowej.

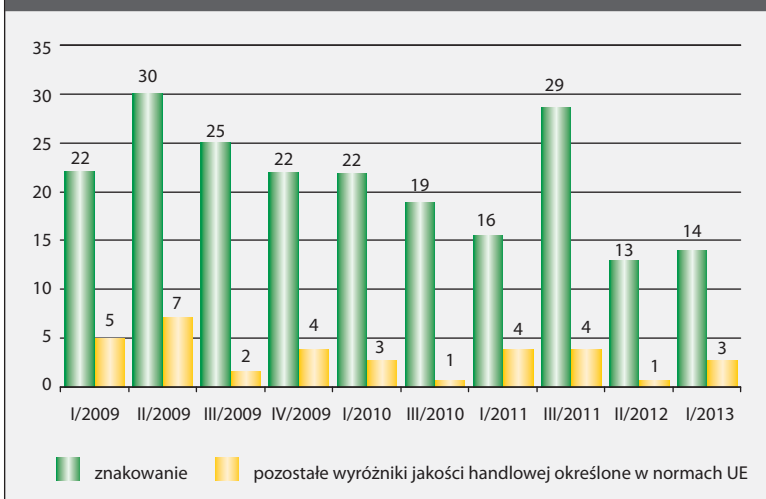
W latach 2009–2013 nastąpił spadek procentowego udziału nieprawidłowości, zarówno w zakresie znakowania jak i pozostałych wymagań określonych w normach handlowych. Procentowy udział partii kwestionowanych ze względu na niewłaściwe oznakowanie był najwyższy w roku 2009 i wynosił od 30% do 22%, natomiast w latach późniejszych odnotowano spadek nieprawidłowości w tym zakresie nawet do 13% liczby partii. Natomiast, pozostałych wyróżników jakości handlowej nie spełniało od 7% do 1% skontrolowanych partii. Najwięcej nieprawidłowości stwierdzono w II kwartale 2009 roku oraz III kwartale 2011 roku, natomiast od III kwartału 2009 roku do I kwartału 2013 roku obserwowano znaczny spadek nieprawidłowości, zwłaszcza w zakresie znakowania (wykres 1). Zmienny poziom jakości handlowej obserwowany w poszczególnych kwartałach wiąże się z sezonowością, rodzajem kontrolowanych produktów oraz rodzajem kontrolowanych podmiotów.

W toku kontroli prowadzonych w minionych latach, stwierdzano również coraz mniej nieprawidłowości w zakresie dokumentacji towarzyszącej. Poprawiające się wyniki kontroli dokumentacji wskazują na większą świadomość handlowców co do znaczenia kwestii identyfikowalności produktów. Coraz więcej handlowców dba o zapewnienie dokumentacji towarzyszącej zawierającej dokładne informacje o partiach znajdujących się w obrocie handlowym, ze szczególnym uwzględnieniem informacji o kraju pochodzenia.

Oceniając jakość sprzedawanych na polskim rynku świeżych owoców i warzyw przez pryzmat wyników wieloletnich kontroli Inspekcji JHARS, warto zwrócić uwagę na wzrastający poziom jakości gatunków priorytetowych, mających duże znaczenie w handlu. Na przykładzie jabłek, gruszek, owoców cytrusowych, papryki słodkiej, sałaty i pomidorów obserwuje się wzrost poziomu jakości handlowej w kolejnych latach 2009–2013 (wykres 2 i wykres 3).

Szczególnie istotny jest spadek liczby nieprawidłowości w przypadku świeżych jabłek, które w roku 2009

**WYKRES 1. UDZIAŁ LICZBY PARTII ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW NIESPEŁNIAJĄCYCH WYMAGAŃ JAKOŚCI HANDLOWEJ W STOSUNKU DO WSZYSTKICH SKONTROLOWANYCH W LATACH 2009–2013, Z PODZIAŁEM NA KWARTAŁY (W %)**





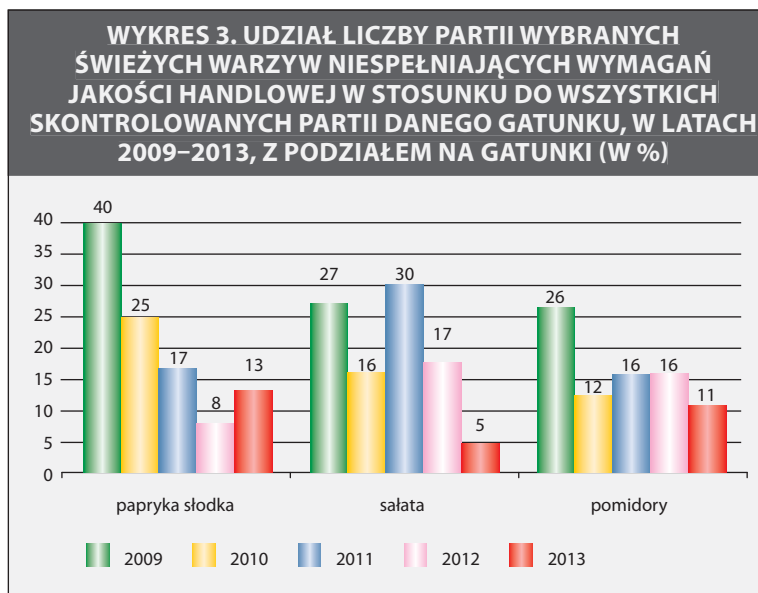
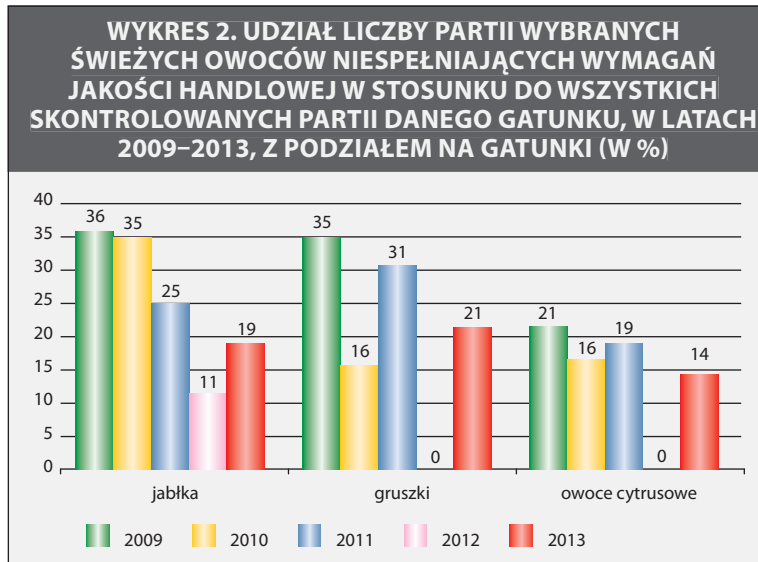
kwestionowano w odniesieniu do 36% liczby partii, zaś w roku 2013 w odniesieniu do 19% liczby partii. Główne nieprawidłowości w przypadku jabłek dotyczyły ich oznakowania, a w szczególności braku informacji wymaganych obowiązkowo na opakowaniu lub tabliczce przy produkcie, tj. klasy jakości, nazwy odmiany, kraju pochodzenia i kalibrażu. Zachowanie wysokiego poziomu jakości handlowej jabłek zależy przede wszystkim od większej staranności dysponenta towaru podczas ich sprzedaży, w tym zwróceniu uwagi na właściwą prezentację produktu oraz jednolitość odmianową sprzedawanych partii.

Podobną zależność stwierdzono w przypadku świeżych warzyw takich jak papryka, sałata i pomidory, w których udział nieprawidłowości na przestrzeni lat zmniejszył się odpowiednio o 27, 22 i 15 punktów procentowych. W przypadku tych produktów, to przede wszystkim niewłaściwe oznakowanie, przyczyniło się do niższego poziomu ich jakości handlowej w latach wcześniejszych.

### Dążenie do perfekcji

Obserwowany wzrost poziomu jakości sprzedawanych na terenie Polski świeżych owoców i warzyw wiąże się między innymi ze wzrostem świadomości handlowców na temat wymogów określonych w normach handlowych.

Analiza stwierdzanych przez inspektorów WIJHARS nieprawidłowości wskazuje jednak na potrzebę dalszych sukcesywnych kontroli. Kontrole te powinny być skupione na wyeliminowaniu najczęściej występujących nieprawidłowości oraz na rzetelności przekazywania przez handlowców informacji o produktach. W szczególności należy mieć na uwadze przestrzeganie przepisów w zakresie znakowania świeżych owoców i warzyw oraz posiadanie odpowiedniej dokumentacji pozwalającej na identyfikację wprowadzanych do obrotu produktów. Handlowcy powinni dołożyć wszelkich starań by oznakowanie świeżych owoców i warzyw spełniało wszystkie wymagania określone w przepisach o jakości handlowej, pamiętając o unikaniu takich nieprawidłowości jak: podawanie błędnych informacji lub brak informacji o kraju pochodzenia



(na opakowaniu lub na wywieszce przy produkcie), brak informacji o klasie jakości, nazwie odmiany, wielkości bądź podawanie błędnych informacji w tym zakresie.

W odniesieniu do wyróżników jakości innych niż znakowanie, handlowcy powinni zwrócić szczególną uwagę na sprzedaż produktów spełniających zarówno wymagania minimalne jak i wymagania deklarowanej przez nich klasy jakości, wielkości, a także wymagania dotyczące odpowiedniej prezentacji produktów.

Jowita Prokop

## PUNKT KONTAKTOWY DS. OSZUSTW ŻYWNOŚCIOWYCH W GIJHARS

Jednym z celów Unii Europejskiej jest zapewnienie wysokiego poziomu ochrony zdrowia i życia obywateli Państw Członkowskich. Z związku z powyższym Rada Unii Europejskiej uznała, że jednym z priorytetów na lata 2014–2017 w zakresie walki z zorganizowaną przestępczością jest dążenie do wyeliminowania produkcji oraz dystrybucji zafałszowanych produktów niezgodnych z regulacjami prawa żywnościowego oraz ochrony zdrowia.

W kwietniu 2013 r. Komisja wspólnie z Państwami Członkowskimi zdecydowała o utworzeniu na podstawie tytułu IV rozporządzenia nr 882/2004 grupy roboczej przy Komisji Europejskiej składającej się z krajowych Punktów Kontaktowych ds. oszustw związanych z żywnością, które utworzą Sieć ds. oszustw związanych z żywnością.

Decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 24 czerwca 2013 r. Punkt Kontaktowy ds. oszustw związanych z żywnością dla Polski został utworzony w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Arty-



kułów Rolno – Spożywczych. Punkt odpowiada za koordynację stanowiska Polski w sprawach związanych z pracami grupy roboczej przy Komisji Europejskiej na poziomie krajowym. GIJHARS współpracuje w powyższym zakresie z przedstawicielami Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Ministerstwa Rolnictwa.

Pierwsze spotkanie Punktów Kontaktowych ds. oszustw związanych z żywnością odbyło się 8 lipca 2013 r. w Brukseli. Na spotkaniu zostały omówione cele Sieci ds. oszustw związanych z żywnością, podstawy prawne jej funkcjonowania oraz możliwe do podjęcia działania.

Prace Sieci mają na celu wyeliminowanie przestępstw gospodarczych związanych z żywnością poprzez udostępnianie odpowiednich danych z kontroli urzędowych w zakresie żywności i pasz organom ścigania, wzmocnienie współpracy między krajami członkowskimi poprzez wymianę doświadczeń i dobrych praktyk w zakresie kontroli oraz metod analitycznych, opracowanie nowych metod analitycznych oraz utworzenie platformy wymiany informacji na temat stwierdzonych oszustw związanych z żywnością na wzór systemu RASFF.

Projektowany system wymiany informacji ma zostać udostępniony nie tylko właściwym służbom kontrolnym Państw Członkowskich, ale również Europołowi oraz urzędowi OLAF.

W związku z powyższym w dniu 23 sierpnia 2013 r. w siedzibie Głównego Inspektoratu Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych odbyło się spotkanie przedstawicieli GIJHARS z pracownikami Komendy Głównej Policji, którego celem było m.in. zacieśnienie dotychczasowej współpracy między Inspekcją a organami ścigania na szczeblu krajowym.

# SZLAKIEM POLSKICH PRODUKTÓW REGIONALNYCH – WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE

Na południowo-wschodnich krańcach Polski w sąsiedztwie ze Słowacją i Ukrainą, leży województwo podkarpackie. Region ten przyciąga korzystnym mikroklimatem, źródłami wód mineralnych o właściwościach leczniczych, przyrodą, bogactwem kultury przejawiającym się w obyczajach, architekturze i niezwykłą kuchnią.

Przemierzając podkarpackie drogi zasmakować trzeba zarówno tradycyjnych wyrobów, których przygotowanie i spożywanie łączy się z obyczajami i historią regionu, jak i tego co daje tu natura. A natura na Podkarpaciu nie szczędzi swego bogactwa. Mieszkańcy tego regionu doskonale wiedzą co znaczy jej siła. Z jednej strony zachwyca swoim pięknem, kiedy wiosną wzgórze Bieszczad pokrywają się zielenią i różnobarwnymi kwiatami, z drugiej zatrważa niszczycielską siłą podczas licznych powodzi w kotlinach podkarpackich. Ale to właśnie naturalne środowisko w połączeniu z wiedzą i umiejętnościami ludzi sprawiły, że na Podkarpaciu znajdziemy wyjątkowe produkty, których wartość została doceniana poprzez wpisanie produktów pochodzących stąd do elitarnego rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych. Produktami, których nazwa jest chroniona w Europie są: fasola wrzawska (ChNP) i podkarpacki miód spadziowy (ChNP).

## **Fasola wrzawska – chroniona nazwa pochodzenia z północnej części Kotliny Sandomierskiej**



Kilkanaście kilometrów od Sandomierza w Kotlinie Sandomierskiej położonej u ujścia Sanu do Wisły znajduje się miejscowość – Wrzawy, skąd pochodzi

znana w Europie – fasola wrzawska, zarejestrowana jako ChNP w 2012 roku.

Wyjątkowość fasoli wrzawskiej wynika z warunków klimatyczno-glebowych jakie wytworzyły się na tym obszarze geograficznym, które sprzyjają uprawie fasoli tycznej „Piękny Jaś”. Fasola jest rośliną ciepłolubną. Wymaga dużego nasłonecznienia i osłonięcia od wiatru, a także żyznej gleby. Te wymagania doskonale spełnia obszar położony w widłach Sanu i Wisły. Specyficzny mikroklimat związany z bliskością dwóch dużych rzek oraz wyższa temperatura od temperatury terenów przylegających, a także bardzo dobre madowe gleby, pozwalają uzyskać prawidłowy wzrost roślin oraz duże plony o dobrej jakości. Te doskonałe warunki były wykorzystywane przez producentów rolnych od wielu lat, podczas których udoskonali proces uprawy fasoli. Mieszkańcy Wrzaw i okolicznych wsi to ludzie od wieków zaprawieni w ciężkiej pracy, a uprawa fasoli właśnie takiej pracy wymaga. Cały proces uprawy fasoli jest procesem skomplikowanym i wymaga od producentów dużej cierpliwości, umiejętności i wiedzy, która przekazywana jest z pokolenia na pokolenie.

Każdy etap produkcji fasoli wrzawskiej ma znaczenie i wymaga profesjonalnego podejścia. Na początku trzeba wiedzieć jak przygotować podpory, czyli tyczki, a proces ten wymaga wiedzy, czasu i koncentracji, bo w przypadku niewłaściwego doboru tyczek, może nastąpić zniszczenie fasoli w wyniku złamania się tyczki w czasie silnych wiatrów. Uprawa fasoli wymaga pracy człowieka od momentu przygotowania podpór (tyczek) i wysiewu, poprzez prowadzenie rozmaitych zabiegów w trakcie jej wzrostu, aż po tyczenie, zbiór, sortowanie. Do specyficznych umiejętności miejscowych producentów należy sposób oceny przydatności strąków do łuskania po ich wysuszeniu. Strąki są oceniane indywidualnie przez producentów, którzy sami podejmują decyzję o terminie rozpoczęcia tego procesu. Samo łuskanie odbywa się przy pomocy łuskarki mechanicznej, zazwyczaj konstruowanej przez samych

rolników. Wymłócone nasiona przebiera się ręcznie. Każde nasiono fasoli jest oceniane, co również wymaga odpowiednich umiejętności i znajomości tego produktu.

Połączenie naturalnych czynników Kotliny Sandomierskiej z umiejętnościami ludzkimi pozwala uzyskać produkt o cienkiej okrywie nasiennej oraz odpowiedniej strukturze i konsystencji nasion. Naturalny sposób suszenia zapewnia wysoką zdolność pochłaniania wody przez nasiono fasoli, jego delikatną strukturę i konsystencję, co w konsekwencji skraca czas gotowania o około 10 minut w stosunku do fasoli wielkokwiatowej, spoza tego obszaru. Ponadto, wydłużony okres wegetacyjny, podczas którego przeważają dni słoneczne pozwala na uzyskanie specyficznego, słodkiego smaku.

### **Podkarpacki miód spadziowy nie do podrobienia**



Podkarpacki miód spadziowy został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako chroniona nazwa pochodzenia w 2010 roku. Od tej pory jest strzeżony przed jego fałszowaniem, a za próby podrobienia tego wyrobu grożą surowe kary. Decyzja o rejestracji podkarpackiego miodu spadziowego świadczy o tym, że produkt ten jest wyjątkowo cenny i wyróżnia się spośród innych miódów dobrą jakością i bogatym smakiem.

Pierwsze źródłowe wzmianki związane z bartnictwem na tym terenie pochodzą z XV wieku. Podkarpacie jest naturalnym zagłębieniem lasów iglastych z przeważającym udziałem jodły. Dzięki temu jest tu ogromny potencjał do produkcji spadzi zbieranej przez pszczoły. Dlatego też miód spadziowy to element podkarpackiej tradycji. Dzięki długiej tradycji pszczelarstwa na Podkarpaciu wykształcił się wysoki poziom umiejętności lokalnych pszczelarzy. Umiejętności te związane są zarówno z wyborem lokalizacji pasieki, uzależnionej od zmienności poziomu

występowania spadzi i ukształtowania terenu, jak i sposobem pozyskiwania miodu, odwirowywaniem, przechowywaniem i rozlewaniem.

Efektom nakładających się czynników naturalnych i ludzkich jest podkarpacki miód spadziowy, który wyróżnia się wysoką zawartością ważnych dla zdrowia mikroelementów jak magnez, mangan, żelazo, miedź, kobalt, wapń, fosfor i inne. Ta cecha charakterystyczna produktu również wynika z jego pochodzenia. Gleby na których rośnie drzewostan jodłowy są bogate w sole mineralne, które wraz z wodą są pobierane przez rośliny a następnie, wydzielane przez owady wytwarzające spadź, przedostają się do miodu.

Charakterystyczną ciemną barwę podkarpacki miód spadziowy zawdzięcza zielenicom związanym z drzewostanem jodłowym występującym na opisywanym obszarze. Miód ten charakteryzuje wyższa od normalnej zawartość cukrów prostych redukujących, co w połączeniu z umiarkowaną kwasowością, poprawia bukiet smakowy miodu i ogranicza odczuwanie słodkiego smaku.

Mieszkańcy Podkarpacia nie mają wątpliwości, że ich miód spadziowy to wielki skarb. Od 2004 roku, wszyscy pszczelarze i miłośnicy miodu świętują wspólnie na podkarpackim święcie miodu. Wydarzenie to jest świetną okazją do tego, żeby pszczelarze mogli wymienić swoje spostrzeżenia, wiedzę i doświadczenia w zakresie hodowli pszczół i produkcji miodu. Dla innych zaś to dzień, w którym mogą skosztować różnych rodzajów miodu, a w szczególności tego, który Unia Europejska uznała jako chronioną nazwę pochodzenia – podkarpackiego miodu spadziowego.

### **Podkarpackie bogactwo kulinarnej tradycji**

#### ***Pilzno dla smakoszy potraw mięsnych***

Podkarpacie może poszczycić się wieloma produktami i potrawami wpisanymi przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na Listę Produktów Tradycyjnych. Wśród nich na szczególną uwagę zasługują wyroby mięsne. Na wspomnianej liście znajdziemy aż 40 produktów mięsnych pochodzących z województwa podkarpackiego. Miejscem, które obfituje w smakowite wędliny jest Pilzno. W tej cichej i uroczej miejscowości na smakoszy wyrobów mięsnych czekają

tradycyjne kielbasy, golonka podkarpacka, szynka biesiadna, salceson wiejski, czyli prawdziwa mięsna uczta. Wszystkie wyroby przygotowywane są przez masarzy, którzy fachu uczyli się od swoich ojców i dziadków z poszanowaniem tradycji. Umiejętności masarskie są tu przekazywane z pokolenia na pokolenie. Pilzneńskim wytwórcom zależy na tym, żeby ich wyroby były najwyższej jakości, żeby smakowały jak kiedyś, kiedy jeszcze wędliny nie były ulepszone chemicznymi substancjami.

### **Beskid Niski i Bieszczady dla smakoszy serów**

Typowym dla Podkarpacia serem jest ser wołoski, którego tradycja wytwarzania wiąże się z kolonizacją wołoską trwającą od XIII do XVI wieku na terenie Karpat. Ludność, która przywędrowała w tym czasie trudniła się głównie pasterstwem i wyrobem serów oraz pozyskiwaniem skór. Metody produkcji serów poznano z ustnych przekazów i demonstracji starszych mężczyzn miejscowych, zajmujących się wytwarzaniem serów na wypasach. Kolonizacja wołoska otworzyła przed wielką własnością ziemską możliwości eksploataowania terenów górzystych, dotychczas ekonomicznie nieproduktywnych. Do dziś na Podkarpaciu utrzymała się tradycja wytwarzania serów wołoskich. Dumą regionu jest wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych ser kozi „wołoski”, który występuje w dwóch odmianach: biały i wędzony.

Równie cenionym w tych okolicach serem jest bryndza kozia. Produkt ten wytwarzany był w Beskidzie Niskim już pięć wieków temu. Metoda produkcji bryndzy koziej nie uległa zmianom. Surowcem jest bundz kozii wytworzony z mleka od kóz rasy karpackiej, dobrze przystosowanych do surowych warunków klimatycznych. Charakterystyczny bogaty smak mleka i jego przetworów wynika z ekstensywnie użytkowanych łąk i pastwisk, na których gospodaruje się metodami ekologicznymi. Latem kozy pasą się swobodnie na dużych przestrzeniach łąk bogatych w zioła ze stałym dostępem do wodopoju i miejsc ocienionych. Zimą żywione są sianem pochodzącym z tych łąk, które są za-

równo bogate w zioła jak i inne gatunki traw charakterystyczne dla Beskidu Niskiego. Kozy doi się w pomieszczeniach przewiewnych suchych lub pod gołym niebem. Mleko przechowuje się i przetwarza w tradycyjnych drewnianych naczyniach. Dzięki tradycyjnym metodom produkcji, niezmiennym od lat, sery podkarpackie smakują tak samo jak setki lat temu. I tak jak dawniej, tak i teraz mają rzesze swoich wielbicieli.

### **Kotlina Krzeszowska dla smakoszy słodkich przetworów owocowych**

Na słonecznych stokach krzeszowskiego wzgórza pokrytego urodzajnymi glebami jesienią dojrzewają znakomite owoce. Szczególnie sławne są śliwki węgierki, z których od wieków wyrabia się wysmienite powidła, cieszące się niegdyś powodzeniem na rynkach Warszawy, Torunia i Lwowa. Powidła smażyło się w specjalnych miedzianych kotłach, przez wiele godzin, ciągle mieszając drewnianymi kopyściami nie dopuszczając do zrobienia się „kocura” na dnie kotła. Była to ciężka i żmudna praca wymagająca wprawy i siły. Zajmowali się tym mężczyźni wspólnie z kobietami. Powidła krzeszowskie znane są z tego, że wysmażano je bez cukru, a trwałość swoją zachowywały przez kilkanaście lat. Tradycja wytwarzania powideł przechodziła z pokolenia na pokolenie i przetrwała do dzisiaj. Od kilku lat smażeniu powideł towarzyszy uroczystość pod nazwą „Powidlaki”, czyli podkarpackie śliwkowe święto.

Podkarpacie to niezwykle region. Urzekająca Kotlina Sandomierska, łagodne Pogórze Karpackie, malowniczy Beskid Niski i Bieszczady, przyciągają nieskałaną przyrodą, ciszą i pięknem. To także wyjątkowe miejsce dla smakoszy tradycyjnej kuchni. Jej bogactwo i różnorodność powoduje, że każdy znajdzie coś dla siebie. Jedno nie ulega wątpliwości, tu – na Podkarpaciu – z tradycją nie można się minąć.

W następnym artykule tego cyklu przemierzane będą ziemie kieleckie skąd pochodzi śliwka szydlowska zarejestrowana przez Komisję Europejską jako chronione oznaczenie geograficzne.

Marzena Chacińska  
Magdalena Kowalska

## ZŁOTY JUBILEUSZ KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO

W dniach 1–5 lipca br. w Rzymie odbyła się 36. sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Było to szczególne posiedzenie Komisji z uwagi na obchodzoną w tym roku 50. rocznicę jej powołania przez FAO i WHO w ramach Wspólnego Programu dla Żywności. W jubileuszowej sesji udział wzięło 620 delegatów ze 128 państw członkowskich oraz 41 międzynarodowych rządowych i pozarządowych organizacji.

Agenda tegorocznej sesji wzbogacona była o oficjalne przemówienia Dyrektorów Generalnych FAO i WHO, ministrów rolnictwa oraz wysokich przedstawicieli rządów wybranych państw członkowskich Kodeksu tj. Regionalnych Koordynatorów: Kostaryki, Indii, Papui Nowej Gwinei, Libanu, Japonii i Polski, jak również Włoch goszczących sesję i Turkmenistanu jako nowego państwa członkowskiego Kodeksu.

W imieniu naszego kraju przemówienie okolicznościowe wygłosił Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, prof. Stanisław Kowalczyk. W przemówieniu nawiązał do korzeni Komisji Kodeksu Żywnościowego sięgających Europy XIX wieku, kiedy to tworzony był Codex Alimentarius Austriacus, a następnie Codex Alimentarius Europaeus przy aktywnym udziale wybitnego polskiego naukowca prof. Stanisława Krauze. Przypomniał również, że obok FAO i WHO założycielem Komisji Kodeksu Żywnościowego była Europejska Komisja Gospodarcza ONZ. Podkreślił znaczenie norm kodeksowych dla ochrony zdrowia konsumentów i zapewnienia uczciwych praktyk w handlu żywnością, w tym szczególne znaczenie kamieni milowych, jakimi są *Ogólne zasady higieny żywności* i *Ogólna norma dla znakowania żywności paczkowanej*. Główny Inspektor wspominał o rosnącym znaczeniu norm kodeksowych, którego miarą może być rozwój tej organizacji, do której tylko w Regionie Europy przystąpiło 10 nowych państw w ciągu 10 ostatnich lat. Zwrócił również uwagę na szczególne znaczenie porozumienia SPS/WTO, na podstawie którego normy kodeksowe stały się odniesieniem w przypadku międzynarodowych sporów w zakresie bezpieczeństwa żywności. Zauważył, że po 1995 r. jeden z celów Kodeksu, jakim jest „zapewnienie uczci-

wych praktyk w handlu żywnością”, który w zamyśle służy kwestiom jakości żywności i ochronie konsumentów, bywa coraz częściej źle interpretowany jako po prostu „zapewnienie handlu żywnością”.

W nawiązaniu do ostatnich doświadczeń (tj. głosowania nad raktopaminą) Minister Kowalczyk zaapelował również o podjęcie dyskusji nad procedurami prac KKŻ FAO/WHO, w których z jednej strony kluczowe znaczenie w podejmowaniu decyzji ma konsensus; z drugiej strony zaś procedury te umożliwiają przyjęcie światowej normy na podstawie głosowania, nawet przewagą tylko jednego głosu.

Podczas posiedzenia w Rzymie zatwierdzono *Plan Strategiczny dla Kodeksu na lata 2014–2019*, w którym podkreślono fundamentalną rolę Komisji Kodeksu Żywnościowego w tworzeniu norm międzynarodowych w celu ochrony zdrowia konsumentów i zapewnienia uczciwych praktyk w handlu żywnością. W dokumencie wskazano także cztery podstawowe wartości Kodeksu t.j. współpracę, inkluzywność, konsensus i przejrzystość, które umożliwią realizację strategicznych celów organizacji w przyszłości.



Ponadto Komisja Kodeksu Żywnościowego m.in. zatwierdziła zrewidowaną, przez Kodeksowy Region Europy pod przewodnictwem Polski, regionalną normę na kurki (pieprznik jadalny) oraz powołała, na wniosek Indii, nowy Komitet ds. Przypraw i Ziół Kulinarnych, który rozpocznie pracę w przyszłym roku. Nowym Koordynatorem Regionalnym dla Europy, po czteroletniej kadencji Polski, została Holandia.

Warto w tym miejscu zauważyć fakt, że Polska została wysoko oceniona na forum międzynarodowym w związku z pełnieniem funkcji Koordynatora. Między innymi na ręce Głównego Inspektora JHARS wpłynęło pismo gratulacyjne od Pana Bernarda Van Goethem, Dyrektora ds. Weterynarii i Współpracy Międzynarodowej w Dyrekcji Generalnej Komisji Europejskiej ds. Zdrowia i Konsumentów (DG SANCO), w którym został podkreślony szczególnie wkład Polski w zacieśnianie stosunków pomiędzy krajami w całym regionie obejmującym 50 państw, jak również w promocję i obronę europejskich wartości dotyczących bezpieczeństwa żywności.

Szeroką dyskusję podczas tegorocznej sesji wywołała indyjska propozycja rozpoczęcia nowych prac nad normą dla ziemniaka jadalnego. Wiele państw, w szczególności z Ameryki Południowej poparło rozpoczęcie nowych prac. Wiele państw, w tym UE była temu przeciwna z powodu ograniczonego handlu na skalę światową tym towarem oraz z uwagi na fakt, że do tej pory nie wzięto pod uwagę zdania największych producentów i eksporterów ziemniaków. Ostatecznie uzgodniono, że na kolejnej sesji KKŻ zostaną przedstawione zrewidowane założenia do projektu normy.

Z ważniejszych innych dokumentów zatwierdzonych podczas sesji wymienić należy:

- normę dla ryb wędzonych, aromatyzowanych koncentratem dymu wędzarniczego oraz dla ryb suszonych-wędzonych;
- rewizję Wytycznych dla żywności uzupełniającej dietę starszych niemowląt i młodszych dzieci;
- wytyczne stosowania oceny ryzyka w paszach;
- przewodnik ustalania listy priorytetowych czynników zagrożeń w zakresie pasz.



- zasady i wytyczne krajowych systemów kontroli żywności;
- normę dla oliwy z oliwek;
- zasady i wytyczne dla ustalenia i stosowania kryteriów mikrobiologicznych.

Z okazji złotego jubileuszu Kodeksu podczas sesji zorganizowano w Rzymie szereg wydarzeń towarzyszących, których celem było podsumowanie dotychczasowego dorobku Kodeksu Żywnościowego, dyskusja nad wyzwaniem na przyszłość z perspektywy globalnej i regionalnej, a także uhonorowanie wybitnych osobowości Kodeksu w tym m.in. byłych oraz obecnych przewodniczących i wiceprzewodniczących organizacji. Na ręce polskiej delegacji przekazano pamiątkowy certyfikat dla Pana Zenona Żaczekiewicza, który będąc zastępcą Prezesa Polskiego Komitetu Normalizacyjnego, w latach 1963–1964 pełnił funkcję wiceprzewodniczącego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

Na okoliczność rocznicy utworzenia została specjalna strona internetowa, na której znaleźć można szereg informacji o samych obchodach, jak również archiwalne zdjęcia i materiały tematycznie związane z pracą Komisji Kodeksu Żywnościowego w przeszłości, w tym wkład Polski i regionu CCEURO przygotowany przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Zachęcamy do odwiedzenia strony <http://www.codexalimentarius.org/50th-anniversary>.

Oficjalny raport z 36. sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego dostępny jest na stronie [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org).

Joanna  
Maryniak-Szpilarska

## KONFERENCJA W PUŁAWACH 19–20 WRZEŚNIA 2013 ROKU

### „Analizy ryzyka w bezpieczeństwie żywności – 50 lat Kodeksu Żywnościowego w regionie Europy”

Podczas obrad 36. sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (1–5 lipca 2013 roku; Rzym, Włochy) Polska zakończyła sprawowanie funkcji Regionalnego Koordynatora FAO/WHO dla Europy, przekazując Holandii swoje obowiązki.

Przez ostatnie cztery lata (I kadencja: lata 2009–2011 oraz II kadencja: lata 2011–2013) Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych jako Punkt Kontaktowy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO) realizował zadania wynikające z pełnienia tej prestiżowej funkcji. Sposób pełnienia przez Polskę powierzonych obowiązków został wysoko oceniony przez pozostałe państwa regionu szeroko rozumianej Europy. W szczególności podkreślano rolę naszego kraju w aktywizacji państw w okresie transformacji, a także w pogłębianiu integracji całego regionu Europy w ramach współpracy na forum KKŻ FAO/WHO.

Odbywająca się w dniach 19–20 września 2013 roku w Puławach, międzynarodowa konferencja na temat *Analizy Ryzyka w Bezpieczeństwie Żywności – 50 lat Kodeksu Żywnościowego w regionie Europy*, będzie zwieńczeniem dotychczasowych prac Polski na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz uczciwego międzynarodowego handlu żywnością, zwłaszcza w kontekście potrzeb i problemów regionu. Konfe-

rencja poprzedzona będzie jednodniowymi regionalnymi konsultacjami na temat możliwości dalszego zacieśniania współpracy w regionie.

Oba wydarzenia organizowane są wspólnie przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy przy wsparciu Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO). Adresowane są do przedstawicieli wszystkich 51 państw członkowskich szeroko rozumianego regionu Europy.

Głównym celem konferencji jest wymiana informacji oraz doświadczeń pomiędzy przedstawicielami organizacji międzynarodowych, administracji państwowej oraz instytutów naukowo-badawczych państw regionu. Promowanie stosowania zasad analizy ryzyka w bezpieczeństwie żywności jak i spójności w tym zakresie są niezwykle istotne, gdyż przyczynią się do poprawy skuteczności zastosowania ww. zasad na szczeblu krajowym oraz regionalnym, a w konsekwencji podniesienia poziomu bezpieczeństwa zdrowia konsumentów.

Szczegółowe informacje oraz materiały dotyczące powyższych spotkań dostępne są na stronie internetowej [www.cceuro.pl](http://www.cceuro.pl).





# BARWIENIE PRZETWORÓW MIĘSNYCH

Adam Kaleta

Barwniki należy zaliczyć do substancji dodatkowych mających największe spektrum zastosowań. Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,\* barwniki można stosować do produkcji większości artykułów żywnościowych, z wyjątkiem żywności nieprzetworzonej, przetworów mleczarskich, miodu, makaronu, mąki i mięsa.

Barwniki mogą być stosowane w celu:

- przywrócenia pierwotnego wyglądu zewnętrznego żywności, której barwa uległa zmianie w wyniku przetwarzania, przechowywania, pakowania i dystrybucji,
- uatrakcyjnienia wyglądu żywności.

Stosowanie barwników, podobnie jak wszystkich innych substancji dodatkowych, musi być bezpieczne, technologicznie uzasadnione oraz nie może wprowadzać konsumentów w błąd. Ponadto na opakowaniu artykułu rolno-spożywczego musi być informacja o użytym barwniku.

Wprowadzanie w błąd to nie tylko nieinformowanie konsumenta o zastosowanym barwniku, ale także użycie barwnika w celu np. zasugerowania, że produkt został poddany określonym procesom technologicznym, których efektem jest zmiana barwy. To również sugerowanie charakteru, świeżości, jakości użytych składników, naturalności produktu lub procesu produkcji.

W przetworach mięsnych barwniki są stosowane do barwienia powierzchni wyrobów i osłonek w celu nadania im pożądanego przez konsumentów wyglądu. Uzyskanie określonej barwy kiełbasy można osiągnąć poprzez obróbkę termiczną – wędzenie, pieczenie. Wiąże się to jednak z ubytkiem masy produktu, co z punktu widzenia producenta jest zjawiskiem niekorzystnym. Taki sam lub bardzo zbliżony efekt wizualny można osiągnąć przy zastosowaniu barwienia osłonki i krótkotrwałej obróbki termicznej.

Barwiony jest także farsz do produkcji kiełbas. Ma to miejsce szczególnie w przypadku produktów zawierających stosunkowo mało mięsa lub zawierających mięso oddzielone mechanicznie, błonnik, skrobię



Fot 1. Kielbasa „firmowa” wędzona, pieczona. Do zabarwienia osłonki zastosowano barwnik – karmel E150 d



Fot 2. Kielbasa wiejska bez dodatku barwników, widoczne szare zabarwienie na środku przekroju świadczące o zastosowaniu mięsa niepeklowanego

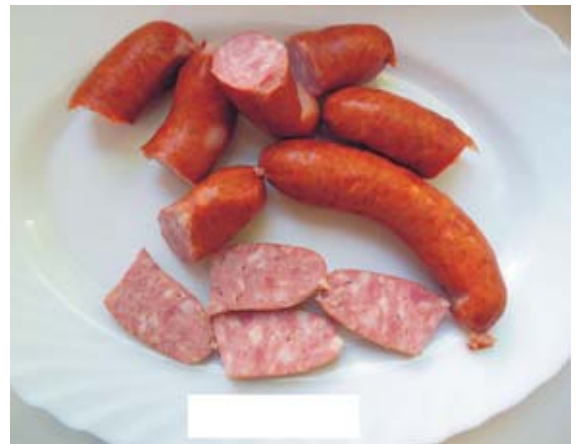
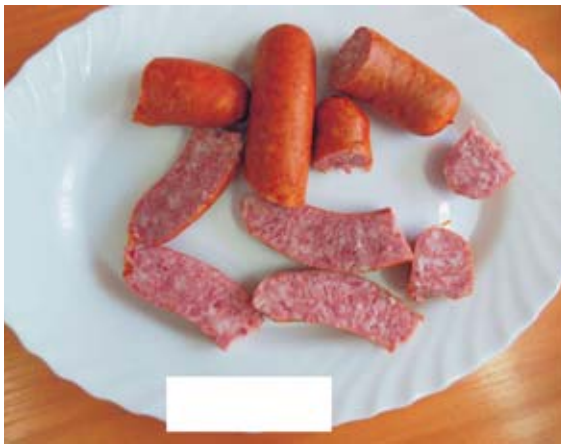
i inne „wypełniacze”. Zabarwienie w tym przypadku jest konieczne do nadania produktowi atrakcyjniejszego wyglądu.

Próbki przedstawione na *fotografiach 1–4* były badane w Laboratorium Specjalistycznym GIJHARS w Kielcach. Obrazują, jak poprzez zastosowanie barwników można zmienić charakter produktu, pomijając lub ograniczając znacznie obróbkę termiczną.

W próbkach przedstawionych na *fotografiach 3 i 4* ilość surowców mięsnych była znacznie niższa od ilości, które zawierają próbki przedstawione na *fotografiach 1 i 2*.

Konsument podejmuje decyzję o zakupie kiełbasy głównie w oparciu o jej wygląd zewnętrzny. Prawdopodobnie w ocenie konsumenckiej, kiełbasy

\* Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s. 16 z późniejszymi zmianami)



Fot. 3 i 4. Próbkę kielbasy zwyczajnej i kielbasy śląskiej ze stwierdzonym dodatkiem barwnika annato (E 160b) do zabarwienia osłonki oraz koszenili (E 120) do zabarwienia farszu

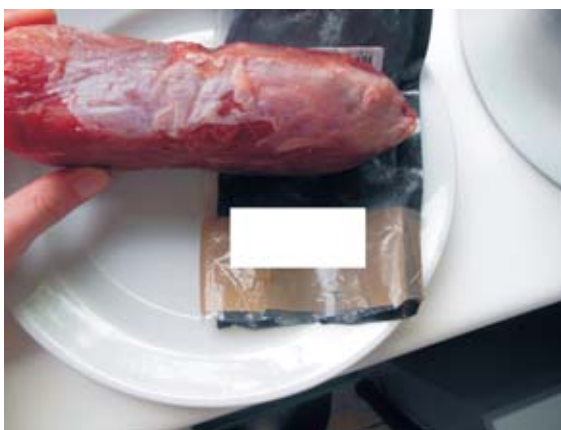
przedstawione na *fotografiach 3 i 4* będą preferowane mimo, że zawartość mięsa w tych próbkach jest znacznie niższa od kielbas przedstawionych na *fotografiach 1 i 2* oraz zastosowano w nich również inne surowce – białko roślinne, skrobię a także większą ilość substancji dodatkowych, w tym zwiększających wodochłonność mięsa.

Przedstawione przykłady wskazują jak ważne jest rzetelne przedstawianie przez producenta danych o składzie produktu oraz zawartości substancji dodatkowych. Niemniej ważną czynnością jest uważne czytanie przez konsumentów informacji zawartych na etykiecie.

Jak już zaznaczono wyżej zgodnie z obowiązującymi przepisami niedozwolone jest, stosowanie barwni-

ków do mięsa surowego\*. *Fotografie 5 i 6* przedstawiają próbki schabu bez kości zabarwionego mieszaniną czterech barwników (E102 – tartrazyna, E110 – żółcień pomarańczowa, E122 – azorubina, E120 – koszenila), który oferowano do sprzedaży jako polędwicę wołową.

Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Kielcach wykonuje badania w celu wykrycia obecności i identyfikacji barwników w próbkach, w których nie zadeklarowano ich zastosowania. W roku bieżącym w ponad 70% przebadanych w tym kierunku próbek mięsa i przetworów mięsnych stwierdzono zastosowanie barwników niezadeklarowanych przez producenta w oznakowaniu.



Fot. 5 „Polędwica wołowa” wygląd ogólny



Fot. 6 „Polędwica wołowa” widok na przekroju

nadto, co było bezpośrednią przyczyną ataków na samego Hassall'a, jak i czasopismo *The Lancet*, „nazwiska oraz adresy wielu sprzedawców, producentów i handlarzy od których zakupiono badane artykuły”.

Drugim dziełem A.H.Hassall'a na temat żywności i jej fałszowania jest praca z 1857 r. pt: *Wykryte zafałszowania albo proste instrukcje dla odkrycia oszustw w żywności i lekach (Adulterations detected; or plain instructions for the discovery of frauds in food and medicine)*<sup>5</sup>. Drugie wydanie tej pracy ukazało się w 1861 r., a trzecie rozszerzone i pod zmienionym tytułem: *Żywność: jej fałszowanie oraz metody ich wykrywania (Food: its adulterations, and the methods their detection)* w 1876 r.<sup>6</sup>

Te dwie prace, a głównie *Food and its adulterations* spotkały się z niezwykle szerokim odzewem brytyjskiej opinii konsumenckiej połowy XIX w. Fakty oraz zjawiska opisane w nich wzbudziły oburzenie, emocje i dyskusje. W redakcyjnym omówieniu pracy Hassall'a, jakie ukazało się w *The Eclectic Review* w listopadzie 1855 r. napisano wręcz, że „od czasu (pracy – przypis S.K.) *Accum'a* 'Śmierć w garnku', żadna książka na temat fałszowania żywności nie wywołała tyle sensacji”<sup>7</sup>. Warto przypomnieć, że praca *Accum'a* ukazała się w 1820 r., tak więc przez 35 lat nic godnego uwagi w zakresie fałszowania żywności nie opublikowano<sup>8</sup>. Natomiast *The British and Foreign Medico-Chirurgical Review* w wydaniu kwietniowym z 1855 r. donosił, że „tak wyczerpująca praca na temat fałszowania żywności nie ukazała się prawdopodobnie w żadnym języku”<sup>9</sup>.

Badanie niektórych towarów Hassall powtarzał nawet kilkakrotnie, co znalazło swoje odzwierciedlenie w ilości raportów i odpowiadających im publikacji. Najwięcej dotyczyło: kawy – 6 raportów, chleba i mąki – 4, cykorii, kakao, octu i tytoniu – po 3. Takie produkty jak: marenta, woda, herbata, mleko, konserwy, piwo, wyroby cukiernicze oraz cygara i tabaka badał 2 razy, pozostałe natomiast w tym m.in. cukier, pieprz, płatki owsiane, żelatynę, pikle, smalec, poszczególne przyprawy (imbir, kurkuma, cynamon i inne) oraz masło czy gin – 1 raz. Zbiorcze wyniki prowadzonych badań opublikował w 1855 r. w pracy pt. *Food and its adulterations...* W latach 1855–1856 Hassall przebadał jeszcze ponad 600 próbek żywności i wyniki wszystkich badań prowadzonych od 1851 r. opublikował w pracy pt.: *Adulterations detected*.

Ogólny poziom fałszowania żywności w Anglii połowy XIX w. był przerażający, wynosił bowiem przeciętnie 2/3, czyli na trzy partie żywności dwie były zafałszowane. Średni poziom zafałszowania żywności badanej przez Hassall'a wyniósł 68,3%.

Fałszowanie żywności Hassall analizuje w trzech wymiarach: sanitarnym, pieniężnym (fiskalnym) i moralnym (etycznym)<sup>10</sup>. Aspekt sanitarny, jest rzecz jasna najważniejszy dla konsumentów. Jego istota polega na tym, że znacząca część substancji wykorzystywanych do fałszowania żywności była szkodliwa lub wręcz niebezpieczna dla zdrowia i życia ludzi. Powszechnie wykorzystywane do fałszowania związki miedzi, arsenu, chromu, rtęci i ołowiu, były zwykłymi truciznami.

Drugi aspekt fałszowania żywności związany jest z dochodami państwa. Jednak rozumienie tego faktu jest dosyć oryginalne. Według Hassall'a państwo jest zmuszone ustanawiać cały system ceł i akcyzy przeciwdziałających napływowi z importu żywności zafałszowanej, jak i fałszowanej w danym kraju. Według niego prawie każdy towar podlegający ocenie lub obowiązkowi akcyzowemu jest w sposób skandaliczny i haniebny zafałszowany (*adulteration is scandalously and disgracefully prevalent in nearly every duty-paying article*). Sam system egzekwowania tych opłat jest natomiast nieskuteczny i nieefektywny, między innymi z uwagi na nieformalne relacje, jakie powstają między celnikami, a przedsiębiorcami.

Trzeci wreszcie aspekt fałszowania żywności to aspekt moralny, etyczny tego zjawiska. Nie można bowiem według Hassall'a być fałszerzem żywności, a jednocześnie poważanym i szanowanym obywatelem. Rodzi to nieufność konsumentów do żywności i skutkuje spadkiem wielkości zakupów. Podejrzenia przenoszą się także na uczciwych i rzetelnych przedsiębiorców i sprzedawców. Generalnie, fałszerstwa żywnościowe czynią ludzi niemoralnymi i podejrzliwymi we wzajemnych kontaktach, a ostatecznie prowadzą do osłabienia ekonomicznego (handlowego) nastawienia społeczeństwa

A.H.Hassall nie poprzestał w swojej pracy na ukazaniu fałszowania żywności. Starał się także wskazać sposoby oraz rozwiązania przeciwdziałające temu zjawisku. Swoje propozycje przeciwdziałania fałszowaniu żywności przedstawiał na wielu forach. Jednym z nich był parlament brytyjski, a właściwie Parlamentarny Komitet ds. Fałszowania Żywności. Tam też stopniowo zaczęła umacniać się idea i przeświadczenie o konieczności ustanowienia prawnego systemu przeciwdziałającego temu zjawisku. Hassall przyznaje, że stało się to tylko dzięki zrozumieniu tych problemów oraz wsparciu kilku parlamentarzystów w tym przewodniczącego Komitetu William'a Scholefield'a<sup>11</sup>. Tak przygotowano i uchwalono *Act* z 1860 r. – pierwsze prawo wprowadzające pełną kontrolę żywności, chociaż w początkowym okresie obowiązywania „martwe” i nie mające praktycznie wpływu na rynek żywności. Ale to już oddzielny problem. Pierwszy krok został uczyniony.

Stanisław Kowalczyk

# HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (14): ARTHUR HILL HASSALL (1817–1894) Część II: Dorobek naukowy

A.H. Hassall był niezwykle płodnym autorem. Na jego dorobek naukowy składa się około 280 książek\*, artykułów, doniesień, raportów, szkiców i komentarzy<sup>1</sup>. Do tego należy dodać serię 66 raportów publikowanych w latach 1851–1854 w czasopiśmie *The Lancet*, na temat fałszowania żywności, napojów i leków, które to przyniosły mu ogromny rozgłos i popularność. Były także genezą uchwalenia pierwszego Aktu o przeciwdziałaniu fałszowania żywności z 1860 r.

Pierwsze publikacje ukazały się na początku lat czterdziestych XIX w., gdy A.H.Hassall miał niewiele ponad dwadzieścia lat. Poświęcone były głównie zagadnieniom z dziedziny biologii (koralowcom, pyłkom kwiatowym). Głównym miejscem publikacji było czasopismo *The Annals and Magazine of Natural History*. W latach 1841–1844 ukazało się łącznie 28 artykułów. Poza tematami wymienionymi wyżej, poświęcone były one takim problemom jak: rozkład (psucie) owoców, zwłaszcza jabłek i brzoskwiń (w tym przez grzyby), naczynia spiralne w dyni, reprodukcja oraz anatomia alg, czy choroby wywoływane przez grzyby w uprawie sałaty i innych warzyw.

Począwszy od 1845 r. zaczynają dominować publikacje w *The Lancet*. Pierwszy artykuł ukazał się 15 lutego 1845 r. i poświęcony był problematyce medycznej, a konkretnie aparatom do tamowania krwotoków u kobiet. Najwięcej publikacji ukazało się w latach 1857–1858 (20), 1864–1865 (10) i 1878–1879 (12). Ostatni ukazał się 27 lipca 1889 r. i poświęcony był gruźlicy. Zakres publikacji był bardzo szeroki i dotyczył biologii, higieny, medycyny, chemii oraz żywności. Łącznie na łamach *The Lancet* w latach 1845–1889 ukazało się 114 publikacji Hassall'a.

Czasopismem, które było także ważnym publikatorem prac A.H.Hassall'a był *The Times*. Współpracę z tym czasopismem Hassall rozpoczął w 1850 r. od publikacji artykułu na temat fałszowania kawy. Łącznie na łamach tego periodyku ukazało się 25 artykułów. Najwięcej w latach 1873–1875.

\* Wg obliczeń autora.

<sup>1</sup> Redakcja na wniosek osób zainteresowanych bibliografią do artykułu przesyła drogą mailową.

W dorobku A. H. Hassall'a znajdują się jednak nie tylko artykuły, lecz także prace zwarte – książki. Hassall jest autorem około dziesięciu książek. Część z nich miała po dwa, a nawet trzy wydania. Pierwszą znaczącą pracą A.H.Hassall'a była dwutomowa praca pt.: *Historia brytyjskich alg słodkowodnych*<sup>2</sup>. Hassall w pierwszym tomie, liczącym prawie 500 stron, opisał kilkaset gatunków alg (głonów) słodkowodnych. W drugim tomie znajduje się ponad 100 rysunków o oraz ilustracji alg.

Kolejnym liczącym się dziełem A.H. Hassall'a była także dwutomowa praca zatytułowana: *Mikroskopowa anatomia ludzkiego ciała w zdrowiu i chorobie*<sup>3</sup>. Była to jak wynika z tytułu anatomia mikroskopowa bowiem Hassall – podobnie jak i wielu naukowców XIX w. doceniał znaczenie mikroskopu w medycynie i biologii. Podkreśla to zresztą we wstępie do pierwszego tomu, zaznaczając jednocześnie, że oryginalne prace w tym obszarze powstają w innym krajach, głównie Francji i w Niemczech, podczas gdy Anglia „nie ma jeszcze znaczącego i ważnego dzieła w zakresie anatomii ogólnej”. Jak należy rozumieć lukę tę wypełniała właśnie jego dwutomowa praca.

Jednak prace, które przeszły do historii i zapewniły A.H. Hassall'owi dzisiejszą pozycję w nauce dotyczyły innego obszaru. Były one związane z jego badaniami nad fałszowaniem wyrobów, głównie żywności, lecz także i leków. Stały się – jak pisałem – przyczyną uchwalenia stosownego prawodawstwa zwalczającego żywnościowe oszustwa. Hassall jest autorem dwóch prac w powyższym obszarze. Pierwsza jest zbiorem jego raportów jakie ukazywały się w *The Lancet* w latach 1851–1854. Praca ukazała się w 1855 r. pod tytułem: *Żywność i jej fałszowanie: zbiór raportów Analitycznej Komisji Sanitarnej czasopisma "The Lancet" z lat 1851–1854 (Food and its adulterations: comprising the reports of the Analytical Sanitary Commission of "The Lancet" for the years 1851 to 1854 inclusive)*<sup>4</sup>. W pracy – jak zaznaczono na stronie tytułowej – przedstawiono „wyniki tysięcy analiz mikroskopowych i chemicznych artykułów i napojów spożywanych przez wszystkie klasy społeczeństwa”. Po-