

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 1 (38)/2015

ISSN 1896-9569

Produkty domowe
– czyli jakie? – str. 21

Działalność
laboratoriów
GIHARS
w 2014 r. – str. 22

Ciśnienie
na mięso – str. 17



WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora 1

WYDARZENIA

Wydarzenia styczeń–marzec 2015 1

KALENDARIUM 2014

Najważniejsze wydarzenia w 2014 roku 3

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Jakich obowiązkowych informacji na temat żywności może oczekiwać konsument
Antonina Kowalczyk 9

Informacja o wartości odżywczej obowiązkowa od 13 grudnia 2016 r.
Małgorzata Stańczuk 11

Kraj pochodzenia – oznakowanie
Aneta Ościłowska 14

Ciśnienie na mięso, czyli znakowanie mięsa oddzielanego mechanicznie i produktów podobnych
Jowita Prokop 17

Produkty domowe – czyli jakie? – wyrok NSA
Laura Piwowarczyk 21

Działalność laboratoriów GIJHARS w 2014 roku
Aleksandra Józefowicz 22

Produkty regionalne i tradycyjne – podsumowanie statystyczne
Izabella Kamińska 24

Zmiany przepisów dotyczących rolnictwa ekologicznego
Małgorzata Waszewska 26

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (20):
Les Falsifications Des Denrées Alimentaires
(Francja, 1905), czyli francuska batalia o czystą żywność.
Część II. Nowe prawo żywnościowe
Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Aleksandra Józefowicz

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

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.

Antonina Kowalczyk

Absolwentka Wydziału Zootechnicznego Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowych studiów w zakresie prawa administracyjnego na Wydziale Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego. Związana z GIJHARS od powstania Inspekcji. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Stanisław Kowalczyk

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

Jowita Prokop

Absolwentka Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego. Obroniła pracę magisterską z zakresu prawa żywnościowego u prof. Małgorzaty Korzyckiej-Iwanow. 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.

Aneta Ościłowska

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

Laura Piwowarczyk

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

Małgorzata Stańczuk

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

Małgorzata Waszewska

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



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

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

Zdjęcie na okładce:
Fotolia

Realizacja:
Agencja Reklamowo-Wydawnicza A. Grzegorzcyk
www.grzegorzcyk.com.pl

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów
Oddano do druku: 25 marca 2015 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Polscy konsumenci są coraz bardziej wymagającymi i świadomymi klientami, zwracającymi uwagę na to jakiej jakości są produkty spożywcze, które kupują. Coraz więcej osób zanim włoży do koszyka ulubioną kiełbasę, jogurt czy też serek czyta etykietę, dokładnie ogląda opakowanie. Producenci żywności chcąc zwrócić naszą uwagę właśnie na ich produkty, a nie konkurencji, umieszczają na nich np. określenie *domowy*. Czy wiemy kiedy dany produkt może być nazwany *domowym*? Zachęcam do lektury artykułu „Produkty domowe, czyli jakie? Wyrok NAS”.

W numerze dużo miejsca poświęcamy zagadnieniom związanym z rozporządzeniem (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które obowiązuje od 13 grudnia 2014 r. W artykule „Kraj pochodzenia – oznakowanie” autorka dokładnie wyjaśnia: kiedy wymagane jest podanie na produkcie informacji o kraju pochodzenia oraz jak prawidłowo znakować np. świeże, schłodzone lub zamrożone mięso ze świń, owiec, kóz czy drobiu.

Z artykułu „Ciśnienie na mięso, czyli znakowanie mięsa oddzielonego mechanicznie i produktów podobnych” dowiemy się jaka jest definicja MOM-u i co odróżnia go od mięsa, a także dlaczego te dwa składniki produktów spożywczych muszą być osobno wyszczególnione na etykiecie.

Od dnia 13 grudnia 2016 r. obowiązkowe będzie umieszczanie na wszystkich opakowaniach środków spożywczych informacji o wartości odżywczej. Warto już teraz dowiedzieć się: jak obliczyć i przedstawić wartość odżywczą, kiedy można wskazać witaminy i składniki mineralne. Producenci powinni wiedzieć, że jeśli już teraz chcą podawać na swoich produktach informacje o wartości odżywczej, to muszą to robić zgodnie z wytycznymi rozporządzenia 1169/2011. Polecam gorąco artykuł „Wartość odżywcza”.

Serdecznie zapraszam także do lektury „Najważniejszych wydarzeń 2014 roku” oraz do systematycznego odwiedzania strony internetowej www.ijhars.gov.pl, na której znajdują się wszystkie bieżące informacje o działaniach Inspekcji.

Szanowni Państwo!

W tym niezwykłym czasie pragnę życzyć wszystkim Pracownikom i Sympatykom IJHARS, aby Święta Wielkanocne obudziły w Państwu uśpione marzenia, a czas spędzony w gronie najbliższych obfitował w wiarę, miłość i nadzieję.

Stanisław Kowalczyk
Główny Inspektor JHARS

WYDARZENIA STYCZEŃ–MARZEC 2015

SPOTKANIE W STOWARZYSZENIU MŁYNARZY RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

W dniu 15 stycznia w Warszawie odbyło się spotkanie zorganizowane przez Stowarzyszenie Młynarzy Rzeczypospolitej Polskiej, na którym dyskutowano m.in. o aktualnej sytuacji na światowym,

unijnym i polskim rynku zbóż oraz o wymaganiach w zakresie znakowania przetworów zbożowych. W spotkaniu wzięła udział Ewa Konowrocka z Biura Kontroli Jakości Handlowej w GIJHARS, która przedstawiła prezentację pt. „Znakowanie przetworów zbożowych na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011”.



POSIEDZENIE GRUPY ROBOCZEJ RADY UE DS. CODEX ALIMENTARIUS

W dniu 21 stycznia w Brukseli odbyło się posiedzenie Grupy Roboczej Rady UE ds. Codex Alimentarius. Spotkanie miało na celu przygotowanie państw członkowskich do 24. Sesji Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Tłuszczów i Olejów (zaplanowanej w dniach 9-13 lutego 2015 roku w Melace (Malezja). W spotkaniu wzięła udział Urszula Wieteska z Biura Kontroli Jakości Handlowej w GIJHARS.



SPOTKANIE W GIJHARS DOTYCZĄCE ROZPORZĄDZENIA 1169/2011

W dniu 22 stycznia w GIJHARS odbyło się spotkanie w sprawie podejścia organów kontroli do informacji zawartych w przewodniku do rozporządzenia oraz w samym rozporządzeniu (UE) 1169/2011. W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele: MRiRW, UOKiK, Głównego Urzędu Miar, Głównego Inspektoratu Sanitarnego, Głównego Inspektoratu Weterynarii oraz GIJHARS.



WIZYTA DELEGACJI UKRAIŃSKIEJ

W dniu 30 stycznia w siedzibie MRiRW odbyło się spotkanie z delegacją ukraińską. GIJHARS reprezentowała Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej, która wygłosiła prezentację na temat systemu urzędowej kontroli żywności w Polsce oraz zadań IJHARS.



PATRONAT GŁÓWNEGO INSPEKTORA IJHARS



W dniach 15–17 marca w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie odbył się II Kongres „Bezpieczeństwo żywności – zarządzanie ryzykiem w łańcuchu dostaw”. Konferencja została zorganizowana przez Katedrę Ekonomiki i Organizacji Przedsiębiorstw Wydziału Nauk Ekonomicznych SGGW, Klaster Innowacji w Agrobiznesie i Biuro Promocji Jakości, we współpracy z Międzynarodowym Centrum Łańcucha Żywnościowego (FoodNetCenter Bonn) przy Uniwersytecie w Bonn. W kongresie uczestniczyli przedstawiciele: nauki, urzędów kontrolujących żywność, handlu detalicznego i hurtowego oraz producenci i przetwórcy żywności.

W konferencji wzięł udział Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor IJHARS, który przedstawił prezentację pt. „Nowe zadania i kompetencje IJHARS wynikające z ustawy o JHARS”.



NAJWAŻNIEJSZE WYDARZENIA W 2014 ROKU

STYCZEŃ

79. Międzynarodowe Targi Żywności „Zielony Tydzień” w Berlinie

W dniach 16–18 stycznia w Berlinie odbyły się jedno z największych na świecie targów, rolnictwa, żywności i ogrodnictwa, w których wzięło udział ponad 1600 wystawców z 70 krajów. Podczas „Zielonego Tygodnia” możliwość spotkań i rozmów mają producenci i przetwórcy żywności z całego świata. Targom oprócz bogatej oferty wystawienniczej towarzyszyło wiele spotkań, prelekcji i seminariów branżowych.

W „Zielonym Tygodniu” wzięli udział Dorota Krzyżanowska, Zastępca Głównego Inspektora JHARS oraz Artur Siedlarek, Dyrektor Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w GIJHARS.

Seminarium spółdzielni „Samopomoc Chłopska”

Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w dniach 29–31 stycznia w Warszawie zorganizowała seminarium „Uczymy się promocji mięsa wieprzowego i jego przetworów w teorii i praktyce”. Celem seminarium był wzrost kompetencji osób zajmujących się produkcją i sprzedażą mięsa wieprzowego. W spotkaniu uczestniczyła Dorota Krzyżanowska, Zastępca Głównego Inspektora JHARS, która przedstawiła prezentację pt. „Znakowanie mięsa i jego przetworów ze szczególnym uwzględnieniem zmian w przepisach prawnych w tym zakresie”.

LUTY

Debata w PAP

W dniu 7 lutego w Polskiej Agencji Prasowej odbyła się debata pt. „Jakość żywności gwarantowana Systemami QAFP i QMP, w której uczestniczył Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS. Celem debaty było omówienie funkcjonowania systemu gwarantowanej jakości żywności QAFP i systemu jakości wołowiny QMP oraz rozważenie czy producentowi opłaca się ponosić koszty na uzyskanie takiego znaku.

W debacie wzięli także udział, między innymi: Wiesław Różański, Prezes Zarządu Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego; Jerzy Wierzbicki, Prezes Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego; Maciej Mielczarski, Doradca Prezesa Za-

ządu Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarstwa RP oraz Rajmund Paczkowski, Prezes Zarządu Krajowej Rady Drobiarstwa – Izby Gospodarczej.

Seminarium spółdzielni „Samopomoc Chłopska”

W dniach 12–14 lutego odbyło się seminarium „Promocja pieczywa poprzez jakość i wiedzę” zorganizowane przez spółdzielnię „Samopomoc Chłopska”. Podczas spotkania Dorota Krzyżanowska, Zastępca Głównego Inspektora JHARS, przedstawiła prezentację pt. „Etykietowanie pieczywa oraz wyrobów cukierniczych”.

Pozytywny wynik audytu re-certyfikacyjnego w Inspekcji JHARS

W dniach 27 lutego – 7 marca w Inspekcji JHARS odbył się audyt re-certyfikujący, przeprowadzony przez jednostkę certyfikującą BSI Group Polska Sp. z o.o., który potwierdził, że system zarządzania jakością funkcjonujący w całej Inspekcji działa zgodnie z wymaganiami międzynarodowej normy ISO 9001:2008 w zakresie: *Nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych i środków produkcji, w tym wywożonych i sprowadzanych z zagranicy oraz wykonywanie zadań wynikających z polityki rolnej państwa. Przeciwdziałanie zagrożeniom korupcyjnym w IJHARS.*

Pierwsza certyfikacja systemu zarządzania jakością funkcjonującego w Inspekcji JHARS, opartego na wymaganiach normy ISO 9001, miała miejsce w 2005 r.

MARZEC

Targi AGROTECH 2014

W dniach 7–9 marca w Kielcach odbyły się XX Międzynarodowe Targi Techniki Rolniczej AGROTECH 2014. W wydarzeniu tym uczestniczyło ponad 600 wystawców z całego świata, którzy zaprezentowali najnowocześniejszy sprzęt niezbędny w gospodarstwach rolnych. Wystawie AGROTECH 2014 towarzyszyło wiele ogólnopolskich wydarzeń. Wśród nich między innymi: Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz XXXII edycja Krajowego Finału Olimpiady Młodych Producentów Rolnych. Nagrody wyróżnionym producentom wręczyła Zofia Szalczyk, Podsekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



W targach AGROTECH wziął udział Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.

Spotkanie z producentami serów górskich ChNP

W dniu 20 marca w WIJHARS w Krakowie odbyło się spotkanie poświęcone kontroli zgodności procesu produkcji serów górskich ChNP ze specyfikacją, która przeprowadzana jest przez WIJHARS w Krakowie i Katowicach.

W spotkaniu uczestniczyli przedstawiciele: producentów serów górskich ChNP, Regionalnego Związku Hodowców Owiec i Kóz, MRiRW oraz IJHARS.

KWIECIEŃ



„Wielkanoc – Mięjne Święta”

Dnia 7 kwietnia w siedzibie PAP w Warszawie odbyła się konferencja prasowa zorganizowana przez Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP oraz Związek Rzemiosła Polskiego. W spotkaniu wzięli udział: Marek Sawicki, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi; Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS; Jarosław Naze, Zastępca Głównego Lekarza Weterynarii oraz Marek Posobkiewicz, Główny Inspektor Sanitarny.

Zaproszeni goście rozmawiali o bieżącej sytuacji w branży mięsnej i wszyscy zgodnie podkreślali, że polskie produkty są najwyższej jakości.

Konferencja „Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności”

Dnia 10 kwietnia Wydział Prawa i Administracji Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie reprezentowany przez Katedrę Kryminologii i Polityki Kryminalnej we współpracy z Wyższą Szkołą Policji w Szczytnie zorganizowali konferencję naukową pt. „Przeciwdziałanie patologiom na rynku żywności”. Spotkanie to było kontynuacją konferencji z 2013 r. pt. „Nielegalny rynek żywności – skala zjawiska i możliwości przeciwdziałania”.

W spotkaniu wzięli udział: Andrzej Królikowski, Zastępca Głównego Inspektora JHARS oraz Dorota Bocheńska, Dyrektor Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów, która przedstawiła prezentację pt. „Fałszowanie żywności”.

Patronat honorowy nad konferencjami objął Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.



X Warsztaty dla mediów

Dnia 7 maja w GIJHARS odbyły się kolejne warsztaty dla mediów, w których uczestniczyli dziennikarze z prasy ogólnopolskiej oraz branżowej. Tematem spotkania było „Znakowanie żywności w przeddzień stosowania rozporządzenia 1169/2011”.

Gospodarzem warsztatów był Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.



MAJ

Konferencja „Doskonalenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności”

W dniach 11–13 maja w Zakopanem odbyła się konferencja „Doskonalenie systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Aktualny stan bezpieczeństwa żywności produkowanej z Polsce i UE”. Patronat nad spotkaniem objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W konferencji uczestniczył Stanisław Kowalczyk, który przedstawił prezentację pt. „Zwalczanie zafałszowań żywności w Polsce i Unii Europejskiej – stan obecny i przewidywane zmiany”.

Patronat Głównego Inspektora JHARS

W dniach 12–13 maja w Białymstoku odbyła się II edycja konferencji „Współpraca – kluczowym czynnikiem do wysokiej jakości i bezpieczeństwa produktów mleczarskich” zorganizowana przez Polską Izbę Mleka.

Uczestnikami spotkania byli przedstawiciele zakładów mleczarskich oraz przedstawiciele urzędów kontrolujących żywność. Wśród gości znaleźli się także przedstawiciele GIJHARS: Dorota Krzyżanowska, Zastępca Głównego Inspektora oraz Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Spotkanie Szefów Krajowych Służb Kontrolnych



W dniach 20–23 maja w Warszawie odbyło się Spotkanie Szefów Krajowych Służb Kontrolnych w ramach Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw. Organizatorem spotkania był Główny Inspektorat JHARS. Część oficjalną w dniu 21 maja otworzył Pan Marek Sawicki, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele: państw należących do Systemu OECD Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw, organizacji międzynarodowych takich jak: OECD, Europejska

Komisja Gospodarcza ONZ oraz Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

Patronat Głównego Inspektora JHARS

W dniach 26–28 maja w Zdunowie k. Warszawy pod patronatem Głównego Inspektora JHARS odbyła się IV Letnia Szkoła Prawa Żywnościowego, zorganizowana przez IGI Food Consulting. Dorota Balińska-Hajduk Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej wygłosiła prezentację pt. „Przewodnik po znakowaniu, czyli na co zwrócić uwagę przygotowując etykiety”. W spotkaniu wzięli także udział Andrzej Królikowski, Zastępca Głównego Inspektora JHARS.

CZERWIEC

Konferencja „Aktualne problemy branży mięsnej”

Dnia 2 czerwca w Warszawie odbyła się konferencja zorganizowana przez Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP. Podczas spotkania omówiono sytuację związaną z ASF i działaniami podjętymi w tym zakresie, a także zaprezentowano zmiany w ustawodawstwie UE w zakresie dodatków oraz znakowania gotowych produktów IJHARS reprezentował Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor oraz Beata Majchrzak, Naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego.

Seminarium „Znakowanie środków spożywczych – zmiany ustawodawstwa unijnego oraz krajowego”

POLBISCO Stowarzyszenie Polskich Producentów Wyrobów Czekoladowych i Cukierniczych było organizatorem spotkania, które odbyło się w dniu 26 czerwca w Warszawie. Celem seminarium było przekazanie informacji na temat wymagań jakim będą musieli sprostać producenci żywności, w związku z obowiązkiem stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. GIJHARS reprezentowała Dorota Balińska-Hajduk oraz Karolina Kaszewska-Romańczuk z Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Seminarium „Znakowanie produktów spożywczych – nowe wymagania unijne od grudnia 2014”

W dniu 30 czerwca w Warszawie odbyło się spotkanie organizowane przez Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców. W konfe-

rencji wzięli udział przedstawiciele przedsiębiorstw spożywczych z całej Polski, reprezentujących różne branże. IJHARS reprezentowała Dorota Balińska-Hajduk, która w swoim wykładzie omówiła „Zasady znakowania żywności na podstawie rozporządzenia 1169/2011” oraz Karolina Kaszewska-Romańczuk, która wygłosiła prezentację pt. „Przewodnik po znakowaniu – czyli na co zwrócić uwagę przygotowując etykietę”.

LIPIEC

Wybory przewodniczącego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO

Najważniejszym wydarzeniem 37. sesji KKŻ FAO/WHO (Genewa, 14–18 lipca) były wybory przewodniczącego i wiceprzewodniczących tej organizacji. W wyniku głosowania państw członkowskich, ze znaczną przewagą głosów (109-55), przewodniczącą została Szwajcarka Awilo Ochieng-Pernet. Na wiceprzewodniczących wybrano Yayoi Tsujiyama z Japonii, Guilherme Antonio da Costa Jr. z Brazylii oraz Mahamadou Sako z Mali.

SIERPIEŃ

Szkolenie dla pracowników IJHARS

W dniach 5–6 sierpnia pracownicy IJHARS wzięli udział w szkoleniu pt. „Wpływ procesów technologicznych w przetwórstwie mięsa i mleka na jakość produktu” zorganizowanym przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie oddział w Radomiu. Szkolenie prowadzili: prof. dr hab. Andrzej Pisula oraz dr hab. Antoni Pluta, prof. SGGW.

Cebularz lubelski

Dnia 5 sierpnia cebularz lubelski został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako chronione oznaczenie geograficzne (rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 844/2014 z dn. 23.07.2014). Cebularz lubelski to 37. polski produkt zarejestrowany w UE.

Spotkanie z producentami cebularza lubelskiego

W dniu 21 sierpnia w siedzibie wojewódzkiego inspektoratu JHARS w Lublinie odbyło się spotkanie z producentami cebularza lubelskiego zrzeszonymi w Stowarzyszeniu „Partnerstwo Producentów Cebularza Lubelskiego”. Gospodarzem spotkania był Marian Jaworski, Lubelski Wojewódzki Inspektor

JHARS. Izabella Kamińska, Naczelnik Wydziału Produktów Regionalnych i Tradycyjnych w GIJHARS omówiła zasady przeprowadzania kontroli zgodności ze specyfikacją cebularza lubelskiego (ChOG) oraz jej znaczenie w systemie żywności wysokiej jakości.

WRZESIEŃ

Senatorowie Republiki Czeskiej w GIJHARS

W dniu 22 września w siedzibie GIJHARS odbyło się spotkanie robocze z przedstawicielami Komisji Senatu Republiki Czeskiej ds. Rolnictwa i Rozwoju Wsi na temat kontroli jakości żywności w Polsce. W spotkaniu udział wzięli Andrzej Królikowski – Zastępca Głównego Inspektora JHARS, pracownicy Biura Kontroli Jakości oraz Biura Współpracy Międzynarodowej. Podczas wizyty zostały przedstawione zagadnienia związane z ustawowymi kompetencjami Inspekcji JHARS.

Przedstawiciele Senatu wyrazili chęć współpracy w zakresie ujednoczenia zasad kontroli artykułów rolno-spożywczych w ramach Unii Europejskiej.



Polska przewodniczy pracom specjalnej grupy roboczej ds. norm dla mięsa

Szczególnie ważną decyzją dla Polski, podjętą podczas 23. Sesji Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Mięsa Grupy Roboczej EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (WP.7), która odbyła się w dniach 29–30 września w Genewie, było powołanie specjalnej elektronicznej grupy roboczej ds. prac nad zagadnieniami uzupełniającymi obecne normy oraz nad systemami oceny jakości. Powyższej grupie przewodniczyć będzie Polska przy współpracy ekspertów z Argentyny, Australii, Francji, Irlandii, USA, Urugwaju oraz Wielkiej Brytanii. Za koordynację prac grupy odpowiedzialny będzie GIJHARS (polski sekretariat WP.7 EKG/ONZ) przy bliskiej współpracy z Polskim Zrzeszeniem Producentów Bydła Mięsnego.

Targi Polagra Food

W dniach 28 września – 2 października odbyły się największe polskie targi branży spożywczej Polagra Food. W Poznaniu spotkali się producenci, dystrybutorzy, sprzedawcy, handlowcy, technolodzy żywności, urzędnicy – wszyscy związani z branżą spożywczą.

W spotkaniach i konferencjach odbywających się na Polagrze Food wzięli udział także przedstawiciele kierownictwa IJHARS: Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor oraz Dorota Krzyżanowska, Zastępca Głównego Inspektora.

PAŹDZIERNIK

Warsztaty IGI Food Consulting

W dniu 20 października w Warszawie IGI Food Consulting zorganizowało warsztaty pt. „Informowanie o żywności – znakowanie, prezentacja i reklama wg rozporządzenia 1169/2011, kontrola (w przeddzień stosowania rozporządzenia)”. Podczas spotkania omawiano bieżące problemy interpretacyjne dotyczące przepisów rozporządzenia 1169/2011 oraz podejście Komisji Europejskiej do wybranych kwestii. GIJHARS reprezentowała Dorota Balińska-Hajduk, która wygłosiła prezentację pt. „Kontrola znakowania żywności – w świetle wymagań rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011”.

Seminarium „Zagadnienia kontrolne w systemach jakości żywności”

W dniu 23 października MRiRW we współpracy z GIJHARS zorganizowało seminarium skierowane do WIJHARS oraz jednostek certyfikujących upoważnionych do kontroli produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG lub GTS. Seminarium umożliwiło wymianę doświadczeń w zakresie kontroli, przedstawienie zmian w regulacjach prawnych oraz wynikających z nich nowych zasad i zadań w zakresie systemu jakości ChNP, ChOG, GTS.

Konferencja „Służba Celna w służbie Biznesu 2014+”

Spotkanie zorganizowane przez Ministerstwo Finansów odbyło się w dniu 29 października w Warszawie i poświęcone było zagadnieniom związanym z ułatwieniami jakie Służba Celna wprowadziła w 2014 r. w pracy organów państwowych biorących udział w obsłudze obrotu towarowego z zagranicą. W konferencji wzięli udział przedstawiciele Służby Celnej, Ministerstwa Gospodarki, Głównego Inspektoratu Ochrony

Roslin i Nasiennictwa, Głównego Inspektoratu Weterynarii, Głównego Inspektoratu JHARS oraz Głównego Inspektoratu Sanitarnego IJHARS reprezentowała Dorota Krzyżanowska, Zastępca Głównego Inspektora JHARS oraz Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej.

LISTOPAD

Wiceprzewodnicząca Grupy Roboczej EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Producentów Rolnych (WP. 7) z Polski

W dniach 3–5 listopada w Genewie odbyła się 70. Sesja Grupy Roboczej EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (WP.7). Celem spotkania było zatwierdzenie prac poszczególnych grup roboczych (tj. ds. świeżych owoców i warzyw, produktów suchych i suszonych, sadzianek ziemniaka oraz mięsa) wykonanych w ostatnim roku. W ramach spotkania dokonano wyboru nowego wiceprzewodniczącego Grupy Roboczej, którym została przedstawicielka z Polski, Agnieszka Sudoł, Główny Specjalista z Biura Kontroli Jakości Handlowej w GIJHARS.

I Spotkanie Grupy Roboczej do spraw Strat/Marnowania Żywności

Spotkanie odbyło się 7 listopada w Brukseli. Zostało zorganizowane przez Dyрекcję Generalną ds. Zdrowia i Konsumentów (DG SANCO) Komisji Europejskiej. Polskę reprezentowała Urszula Wieteska z Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS. Podczas spotkania omawiano priorytetowe dla Unii Europejskiej obszary, w których podjęcie działań spowodowałoby ograniczenie poziomu marnowania żywności. Zastanawiano się także nad sposobami upraszczania i promowania lepszego rozumienia unijnych zasad dotyczących znakowania datą minimalnej trwałości lub terminem przydatności do spożycia. Ponadto dyskutowano o sposobach wspierania wzrostu świadomości i zaangażowania w zapobieganie marnowaniu żywności, promowania dobrych praktyk oraz ułatwiania przekazywania nadwyżek żywności bankom żywności.

Konferencja poświęcona roli Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO

Dnia 13 listopada w Warszawie odbyła się konferencja poświęcona roli Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności oraz uczciwych praktyk w międzynarodowo-



wym handlu żywności, objęta honorowym patronatem Pana Marka Sawickiego Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W wydarzeniu wzięło udział blisko 80 przedstawicieli instytucji rządowych i pozarządowych w tym: służb urzędowej kontroli żywności, instytutów naukowo-badawczych, środowisk akademickich związanych z rolnictwem i żywnością, organizacji oraz stowarzyszeń branżowych i konsumenckich. Prelegenci w swoich wystąpieniach zaprezentowali informacje na temat struktury i zadań Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, roli analizy ryzyka w kontekście prac kodeksowych, a także znaczenia dokumentów opracowywanych na forum Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla prawa Unii Europejskiej oraz w kontekście porozumień Światowej Organizacji Handlu (WTO).

Warsztaty Nowoczesnej Firmy

W dniu 17 listopada w Warszawie odbyły się warsztaty pt. „Znakowanie żywności w świetle rozporządzenia 1169/2011” organizowane przez Nowoczesną Firmę. Głównym tematem spotkania było prawidłowe oznakowanie produktów spożywczych zgodnie z wymaganiami prawa żywnościowego. GIJHARS reprezentowały: Anna Dominiak oraz Karolina Kaszewska-Romańczuk, która wygłosiła prezentację pt. „Zasady znakowania żywności na podstawie rozporządzenia 1169/2011.

Szkolenie BPJ

W dniu 19 listopada odbyło się szkolenie pt. „Znakowanie mięsa i ryb w świetle rozporządzenia 1169/2011”, którego organizatorem było Biuro Promocji Jakości. Szkolenie przeprowadziła Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontrola Jakości Handlowej, która omówiła znakowanie przetworów mięsnych i rybnych na podstawie przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011.

Podpisanie umowy między GIJHARS a ARR

W dniu 20 listopada między GIJHARS a ARR zawarta została umowa dotycząca realizacji zadań w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014–2020. Laboratoria GIJHARS będą wykonywały badania laboratoryjne próbek artykułów spożywczych zgodnie z wymaganiami jakościowymi dla artykułów spożywczych w ramach wyżej wymienionego programu.

GRUDZIEŃ

Seminarium w MRiRW

W dniu 4 grudnia MRiRW zorganizowało seminarium skierowane do producentów posiadających zarejestrowane nazwy ChNP, ChOG lub GTS. Izabella Kamińska, Naczelnik Wydziału Produktów Regionalnych i Tradycyjnych w GIJHARS, przedstawiła prezentację pt. „Doświadczenia w nadzorze nad rynkiem produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChoG, GTS”.

JAKICH OBOWIĄZKOWYCH INFORMACJI NA TEMAT ŻYWNOSCI MOŻE OCZEKIWAĆ KONSUMENT

Współczesny konsument ma dostęp do wielu informacji o nabywanych środkach spożywczych. Do jednego z najważniejszych źródeł wiedzy w tym przypadku należy zaliczyć oznakowanie na opakowaniach jednostkowych i w miejscu sprzedaży detalicznej.

Duża część informacji w oznakowaniu dostarczana jest konsumentom obowiązkowo, gdyż prawo dość szczegółowo to reguluje.

Przedsiębiorcy mogą dobrowolnie rozszerzyć zakres przekazywanych informacji o żywności, lecz również w tym przypadku muszą dostosować się do określonych reguł prawnych.

Wymagania dotyczące obowiązkowych danych określonych dla opakowanych środków spożywczych

Dane obowiązkowe uregulowane w art. 9 rozporządzenia 1169/2011

Zgodnie z przepisami rozporządzenia, obowiązkowe jest podanie m.in. następujących danych szczególnych dotyczących:

- nazwy żywności,
- wykazu składników,
- wszelkich składników lub substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym (nawet, jeżeli ich forma uległa zmianie),
- ilości określonych składników,
- ilości netto żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- specjalnych warunków przechowywania lub warunków użycia,
- instrukcji użycia,
- danych identyfikujących podmiot odpowiedzialny za przekazywanie informacji na temat żywności,
- informacji o wartości odżywczej,
- w przypadku napojów o zawartości alkoholu większej niż 1,2% objętościowo wymagany jest wskazanie informacji o rzeczywistej zawartości objętościowej alkoholu.

Wyżej wymienione dane powinny umożliwić konsumentom identyfikację i właściwe wykorzystanie danego środka spożywczego oraz dokonywanie wyborów zaspokajających ich indywidualne potrzeby żywieniowe.

Obowiązek wskazywania **warunków specjalnego przechowywania** lub użycia, ustawodawca przewidział w szczególności dla żywności, w której zachodzą mikrobiologiczne zmiany niewidoczne gołym okiem, np. dla soków czy napojów na bazie soków owocowych. W związku z powyższym, koniecznym jest wskazanie warunków przechowywania gwarantujących, że środek spożywczy przechowywany w takich warunkach zachowa swoje szczególne właściwości. Informacje o specjalnych warunkach przechowywania mogą dotyczyć:

- temperatury,
- unikania ekspozycji na słońce,
- informacji typu „przechowywać w suchym i chłodnym miejscu”, „nie zamrażać” itp.

Instrukcja użycia jest wymagana w każdym przypadku, gdy jej brak uniemożliwiłby właściwe użycie danego środka spożywczego. I tak przykładowo, powyższa informacja jest konieczna dla:

- produktów w proszku wymagających obróbki termicznej przed spożyciem, tj.: dania typu instant, zupy i sosy w proszku, kisiel,
- wyrobów mrożonych, jak np.: frytki, pierogi, kluski.

Dodatkowe obowiązkowe informacje wymagane na mocy art. 10 rozporządzenia 1169/2011

Poza obowiązkowymi danymi szczegółowymi, które zostały wyszczególnione w art. 9 ust. 1 rozporządzenia 1169/2011, ustawodawca przewidział także konieczność wskazywania w oznakowaniu **dodatkowych obowiązkowych danych szczególnych** w odniesieniu do szczególnych rodzajów lub kategorii żywności. I tak wyróżnione zostały m.in.:

- środki spożywcze zawierające substancje słodzące i/lub dodatek cukru,
- środki spożywcze zawierające kwas glicyryzynowy lub jego sól,
- zamrożone mięso, surowe wyroby mięsne i nieprzetworzone produkty rybołówstwa.

W stosunku do wyszczególnionych kategorii środków spożywczych ustawodawca wskazał obowiązek podawania w oznakowaniu odpowiednich komunikatów informujących o zawartości poszczególnych substancji lub też zastosowanej technologii produkcji, np. „zawiera lukrecję”, „zawiera substancje/ę słodzące/ą”, „pakowana/y w atmosferze ochronnej” itp.

Odstępstwa od obowiązkowych wymagań

Pominięcie w oznakowaniu żywności niektórych obowiązkowych danych szczegółowych zostało uregulowane w art. 16 rozporządzenia 1169/2011 i dotyczy następujących grup środków spożywczych:

- napojów alkoholowych o zawartości alkoholu większej niż 1,2% obj., w których nie są wymagane obowiązkowe dane dotyczące wartości odżywczej oraz wykazu składników,
- produktów (skatalogowanych w załączniku V rozporządzenia 1169/2011) w stosunku do których nie istnieje obowiązek wskazywania informacji o wartości odżywczej, w tym m.in.: słodziki stołowe, zioła, przyprawy i ich mieszanki, żywność w opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 25 cm²,
- produktów, w przypadku których nie istnieje obowiązek wskazywania wykazu składników (art. 19 ust. 1), m.in.: świeże owoce i warzywa, w tym ziemniaki, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane, woda gazowana, której opis wskazuje, że została nasycona dwutlenkiem węgla.

Pominięcie w oznakowaniu żywności dotyczy także:

- trwale oznakowanych szklanych butelek przeznaczonych do ponownego użycia, gdzie obowiązkowe dane szczegółowe zostały ograniczone do: nazwy żywności, informacji o użytych składnikach, w tym składnikach lub substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, ilości netto, daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia oraz informacji o wartości odżywczej,
- opakowań lub pojemników, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 10 cm². W tym przypadku obowiązkowe jest zamieszczenie na opakowaniu lub etykiecie danych dotyczących nazwy żywności, informacji o użytych składnikach

lub substancjach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, ilości netto oraz daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia. Wykaz składników powinien być podany za pośrednictwem nowoczesnych środków przekazu lub udostępniany na życzenie konsumenta.

Gdzie powinny być podane obowiązkowe dane szczegółowe?

Obowiązkowe informacje na temat żywności muszą być umieszczone **bezpośrednio na opakowaniu lub załączonej do niego etykiecie**.

Zamieszczanie obowiązkowych danych szczegółowych w dokumentach handlowych odnoszących się do środka spożywczego, dozwolone jest na etapie przed sprzedażą konsumentowi finalnemu bądź w przypadku, gdy żywność opakowana jest sprzedawana do zakładów żywienia zbiorowego (art. 8 ust. 7).

Dodatkowo należy zaznaczyć, iż w przypadku sprzedaży na etapie poprzedzającym sprzedaż konsumentowi finalnemu (np. do hurtowni) środków spożywczych w opakowaniach zbiorczych, wymagane jest podanie na tym opakowaniu:

- nazwy żywności,
- daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- specjalnych warunków przechowywania lub użycia,
- nazwy lub firmy i adresu podmiotu odpowiedzialnego za informację na temat żywności.

Uwzględniając postęp technologiczny oraz nowe formy oferowania środków spożywczych (np. przez Internet) w rozporządzeniu zawarto także przepisy ustanawiające wymogi informacyjne dla żywności opakowanej oferowanej do sprzedaży za pośrednictwem środków porozumiewania się na odległość. W przypadku takiej sprzedaży, obowiązkowe informacje na temat żywności (z wyjątkiem daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia) muszą być dostępne przed ostatecznym dokonaniem zakupu i muszą się znajdować w materiałach towarzyszących sprzedaży na odległość lub być dostarczane z użyciem innych właściwych wyraźnie określonych środków.

Wymagania dotyczące obowiązkowych danych w przypadku żywności sprzedawanej bez opakowania

Na mocy rozporządzenia 1169/2011 (art. 44 ust. 1) w przypadku środków spożywczych sprzedawanych konsumentom finalnym lub zakładom żywienia

zbiorowego bez opakowania lub pakowanych w miejscu sprzedaży, obowiązkowym jest podanie jedynie danych szczegółowych dotyczących składników lub substancji pomocniczych w przetwórstwie **powodujących alergię lub reakcje nietolerancji**, użytych przy wytworzeniu danego środka spożywczego.

Niemniej jednak należy zaznaczyć, że kwestie związane z oznakowaniem żywności wprowadzanej do obrotu bez opakowania jednostkowego zostały uregulowane w przepisach krajowych.

Zgodnie z art. 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie *znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych* (Dz.U. z 2015 r., poz. 29) stanowiącym rozszerzenie wymagań określonych w art. 44 rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 w przypadku środków spożywczych oferowanych do sprzedaży konsumentowi finalnemu lub zakładom żywienia zbiorowego bez opakowania lub w pakowanych w miejscu sprzedaży, obowiązkowym jest wskazanie:

- nazwy środka spożywczego,
- nazwy albo imienia i nazwiska producenta,
- wykazu składników,

- klasy jakości handlowej albo innego wyróżnika jakości handlowej w przypadku, gdy zostały one ustalone w przepisach prawa.

W przypadku produktów **rybołówstwa mrożonych i glazurowanych** ustawodawca krajowy wprowadził również obowiązek podawania dodatkowo informacji dotyczącej ilościowej zawartości glazury lub ryby albo owoców morza w tych produktach.

Ponadto, w przypadku **pieczywa** należy wskazać dodatkowo: masę jednostkową oraz informację „pieczywo produkowane z ciasta mrożonego” albo „pieczywo produkowane z ciasta głęboko mrożonego” w sytuacji, gdy został zastosowany taki proces technologiczny.

Gdzie powinny być podane obowiązkowe dane szczegółowe?

Wymagane informacje, dotyczące środków spożywczych sprzedawanych bez opakowania muszą być dostępne w miejscu sprzedaży na wywieszce dotyczącej danego środka spożywczego lub w inny sposób, w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu.

INFORMACJA O WARTOŚCI ODŻYWCZEJ OBOWIĄZKOWA OD 13 GRUDNIA 2016 R.

Małgorzata Stańczuk

Celem wprowadzenia obowiązkowej informacji o wartości odżywczej w oznakowaniu artykułów rolno-spożywczych jest wspieranie polityki zdrowia publicznego, poprzez między innymi ułatwienie konsumentom dokonywania świadomych wyborów żywności.

Panuje przekonanie, że przeciętny konsument jest odpowiednio poinformowany, spostrzegawczy i ostrożny a także orientuje się w grupach produktów, które dostarczają organizmowi głównych, niezbędnych składników odżywczych. Niemniej jednak, w ostatnich latach nastąpił intensywny rozwój technologii w przemyśle spożywczym. Na rynku spożywczym występuje bogata oferta artykułów różniących

się między sobą cenami, metodą produkcji i źródłem pochodzenia surowca, w związku z tym coraz trudniej jest dokonywać świadomych wyborów produktów odpowiadających indywidualnym potrzebom żywieniowym.

Umieszczenie na etykiecie produktów danych odnośnie ich wartości odżywczej ma pomóc w informo-

waniu konsumentów o ich przydatności żywieniowej, a także umożliwić porównywanie podobnych do siebie produktów.

Obowiązek informowania o wartości odżywczej wprowadza rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/200.

Od dnia 13 grudnia 2016 r. informacja o wartości odżywczej na wszystkich opakowanych środkach spożywczych będzie obowiązkowa (z wyjątkami określonymi w rozporządzeniu), przed tą datą informacja o wartości odżywczej może być podawana na zasadzie dobrowolności, jednak zgodnie z wytycznymi rozporządzenia 1169/2011.

Wartość odżywcza – czy są wyjątki?

Przepisy dotyczące informacji o wartości odżywczej określone w rozporządzeniu nie mają zastosowania do suplementów diety, naturalnych wód mineralnych oraz żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego, do których stosuje się właściwe dla nich przepisy w zakresie etykietowania.

Ponadto z obowiązku przedstawiania informacji o wartości odżywczej, z wyjątkiem przypadków, w których złożono oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne, zwolnione zostały produkty wskazane w załączniku V, między innymi:

- produkty nieprzetworzone, które zawierają pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię,
- produkty przetworzone, w przypadku których jedynym procesem przetwarzania jakim je poddano, jest dojrzewanie, i które obejmują pojedynczy składnik lub pojedynczą kategorię,
- żywność, w tym żywność wytwarzana ręcznie, dostarczana bezpośrednio przez wytwórcę małych ilości produktów konsumentowi finalnemu lub miejscowym placówkom handlu detalicznego bezpośrednio zaopatrującym konsumenta finalnego.

Co obowiązkowe a co dobrowolne w wartości odżywczej?

Informacja o wartości odżywczej stanowi zamkniętą listę, która ogranicza się do wartości energetycznej i składników odżywczych i nie można jej uzupełniać żadną dodatkową informacją żywieniową.

Do elementów, które obowiązkowo będą musiały znaleźć się na etykiecie, należą: wartość energetyczna, a także ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka, oraz soli.

Wartość odżywcza może być uzupełniona informacją o ilości jednego lub kilku składników, tj.: kwasów tłuszczowych jednonienasyconych, kwasów tłuszczowych wielonienasyconych, alkoholi wielowodorotlenowych, skrobi, błonnika, witamin i składników mineralnych.

Jak obliczyć i wyrazić wartość odżywczą?

Obliczanie wartości energetycznej i odżywczej może być oparte na analizie żywności dokonanej przez producenta, obliczeniach na podstawie znanych lub rzeczywistych wartości średnich użytych składników lub obliczeniach na podstawie ogólnie dostępnych i zaakceptowanych danych.

W etykietowaniu podaje się „wartość średnią”, rozumianą jako wartość, która najlepiej przedstawia ilość składnika odżywczego w danym środku spożywczym i która obejmuje naturalną różnorodność środków spożywczych, wahania sezonowe, strukturę konsumpcji i inne czynniki mogące spowodować zmiany rzeczywistej wartości.

Aby ułatwić konsumentowi porównywanie produktów w opakowaniach różnej wielkości, rozporządzenie utrzymuje obowiązek podawania informacji o wartości odżywczej w przeliczeniu na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego w postaci dostępnej w sprzedaży.

W niektórych przypadkach wartość odżywcza może odnosić się do żywności „po przygotowaniu” (np. zupy i sosy w proszku, galaretki, budynie, czy kisiele) pod warunkiem podania wystarczająco dokładnych instrukcji użycia.

Dodatkowo, na zasadzie dobrowolności informacje o wartości odżywczej mogą być podawane w przeli-

czeniu na porcję produktu lub jednostkową ilość danego środka spożywczego.

Podanie informacji o wartości odżywczej w przeliczeniu na porcję, z pewnością lepiej przemówi do konsumenta. Należy jednak pamiętać, że porcja lub jednostkowa ilość żywności musi być łatwo rozpoznawalna, ponadto na etykiecie należy ją określić ilościowo bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej, a także podać liczbę porcji lub jednostkowych ilości w opakowaniu.

W przypadku chleba pakowanego krojonego, decydując się na zamieszczenie takiej informacji, producent powinien wskazać, ile kromek stanowi porcję i ile takich porcji znajduje się w opakowaniu.

Wybrane elementy obowiązkowej informacji żywieniowej mogą zostać również powtórzone w głównym polu widzenia (zwanym powszechnie „przodem opakowania”), pod warunkiem zastosowania jednego z następujących formatów: wartość energetyczna lub wartość energetyczna wraz z: ilością tłuszczu, kwasami tłuszczowymi nasyconymi, cukrami oraz solą.

Wartość energetyczną oraz ilość tłuszczu, nasyconych kwasów tłuszczowych, cukrów, białka i soli można dodatkowo wyrazić jako wartość procentową referencyjnych wartości spożycia dla osoby dorosłej na 100 g lub na 100 ml określonych w części B załącznika XIII.

W takich przypadkach informacja o wartości odżywczej powinna zawierać następujący komunikat, którego nie można modyfikować: „Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)”.

Jak przedstawić wartość odżywczą?

Aby przekazywane informacje żywieniowe służyły celowi informacyjnemu, w którym je wprowadzono, powinny być proste, czytelne i zrozumiałe dla przeciętnego konsumenta.

Do informacji o wartości odżywczej zastosowanie mają zasady dotyczące minimalnego rozmiaru czcionki: jest to co najmniej 1,2 mm, z wyjątkiem opakowań lub pojemników, których najmniejsza powierzchnia ma pole mniejsze niż 80 cm², w tych przypadkach minimalna wysokość x rozmiar czcionki wynosi 0,9 mm. Producenci żywności w opakowaniach lub pojemnikach, których największa powierzchnia jest mniejsza niż 25 cm² są zwolnieni z tego obowiązku.

Informację o wartości odżywczej należy przedstawić w formie tabeli z uszeregowanymi wartościami liczbowymi, natomiast format liniowy jest dopuszczalny w przypadkach gdy dostępne miejsce nie pozwala na przekazanie informacji w formie tabeli.

Stosuje się kolejność i jednostki miary, które przywołuje załącznik XV do rozporządzenia, np. wartość energetyczna podawana jest zawsze w kJ (kilodżulach) oraz kcal (kilokaloriach), przy czym jako pierwszą należy podać wartość w kilodżulach, a następnie wartość w kilokaloriach.

W przypadku gdy wartość energetyczna lub ilość składnika odżywczego w produkcie jest znikoma, informacje dotyczące tych elementów można zastąpić komunikatem: „Zawiera znikome ilości...”, który umieszcza się bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej.

Kiedy można wskazywać witaminy i składniki mineralne?

Rozporządzenie porządkuje również kwestie wskazywania w oznakowaniu produktów obecności witamin i składników mineralnych.

Następujące witaminy i składniki mineralne, mogą być podane w wartości odżywczej: witaminy A, D, E, K, C, tiamina, ryboflawina, niacyna, B6, B12, kwas pantotenowy, kwas foliowy, biotyna oraz składniki mineralne takie jak potas, chlor, wapń, fosfor, magnez, żelazo, cynk, miedź, mangan, fluor, selen, chrom, molibden, jod.

Każdą z witamin lub każdy ze składników mineralnych można deklarować, pod warunkiem ich obecności w znaczącej ilości.

Rozporządzenie definiuje znaczącą ilość jako:

- 15% referencyjnych wartości spożycia, zawarte w 100 g lub 100 ml, w przypadku produktów innych niż napoje;
- 7,5% referencyjnych wartości spożycia, zawarte w 100 ml, w przypadku napojów; lub;
- 15% referencyjnych wartości spożycia, w przeliczeniu na porcję, jeżeli dane opakowanie zawiera wyłącznie jedną porcję.

Referencyjne wartości spożycia dla witamin i składników mineralnych dla osób dorosłych określa tabela zawarta w Części A Załącznika XIII.

Aneta Ościłowska

KRAJ POCHODZENIA – OZNAKOWANIE

Informacje takie jak: nazwa, firma lub adres podmiotu działającego na rynku spożywczym umieszczone na etykietce nie stanowią oznaczenia kraju ani miejsca pochodzenia żywności. Zatem co należy rozumieć pod pojęciem kraju pochodzenia?

Kraj pochodzenia – co to takiego?

Odpowiedzi na to pytanie trzeba szukać w regulacjach prawnych zawartych w art. 23-26 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2913/92 ustanawiającego Wspólny Kodeks Celny.

Zgodnie z powyższym rozporządzeniem, towarami pochodzącymi z danego kraju, są towary całkowicie uzyskane lub wyprodukowane w tym kraju. Oznacza to m.in. produkty roślinne zebrane w tym kraju, zwierzęta tam urodzone i wyhodowane oraz produkty z nich uzyskane i wytworzone w tym kraju, produkty rybołówstwa morskiego i inne produkty wydobyte z mórz znajdujących się poza morzem terytorialnym tego kraju, przez statki w nim zarejestrowane i płynące pod jego banderą. Określenie „kraj” obejmuje również jego morze terytorialne.

W przypadku gdy w produkcję zaangażowany jest więcej niż jeden kraj, produkt uznawany jest za pochodzący z kraju, w którym podlega ostatniej, istotnej, ekonomicznie uzasadnionej obróbce lub przetworzeniu w przedsiębiorstwie wyposażonym do tego celu, co daje w efekcie wytworzenie nowego produktu lub stanowi istotny etap produkcji.

Kiedy jest wymagane podanie informacji o kraju pochodzenia?

Zgodnie z wymaganiami rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 podanie kraju pochodzenia jest obowiązkowe w przypadku, gdy brak takiej informacji mógłby wprowadzić konsumenta w błąd co do rzeczywistego kraju pochodzenia środka spożywczego. W szczególności podanie kraju pochodzenia jest konieczne, gdy informacje towarzyszące produktowi lub etykieta jako całość sugerują, że ten środek spożywczy pochodzi z innego kraju niż w rzeczywistości.

Podanie kraju pochodzenia jest również obowiązkowe na mocy rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w przypadku świeżego, schłodzonego lub zamrożonego mięsa ze świń, mięsa z owiec lub kóz oraz mięsa z drobiu.

Informacje o kraju pochodzenia wymagane są także zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 w odniesieniu do podstawowego składnika, w przypadku gdy jest on różny od kraju pochodzenia środka spożywczego, a informacja o kraju pochodzenia środka spożywczego została zamieszczona w oznakowaniu. Wymóg ten będzie spełniony również, gdy zostanie podana informacja, iż kraj pochodzenia podstawowego składnika jest inny niż kraj pochodzenia środka spożywczego. Należy jednak dodać, że Komisja Europejska planuje przyjęcie aktów wykonawczych w tym zakresie.

Wskazanie kraju pochodzenia środka spożywczego może również wynikać ze szczegółowych aktów prawnych. I tak dla przykładu, regulacje związane z określeniem miejsca pochodzenia zostały wprowadzone w odniesieniu do wołowiny i produktów z wołowiny rozporządzeniem (WE) nr 1760/2000 *ustanawiającym system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczącym etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny*.

Dla oliwy z oliwek mają zastosowanie wymagania rozporządzenia (UE) nr 29/2012 *w sprawie norm handlowych w odniesieniu do oliwy z oliwek*. Dla miodu wymagania dyrektywy 2001/110/WE *odnoszącej się do miodu*, a do produktów rybołówstwa rozporządzenia (UE) nr 1379/2013 *w sprawie wspólnej organizacji rynków produktów rybołówstwa i akwakultury*. W przypadku świeżych owoców i warzyw – informacje dotyczące państwa pochodzenia wymagane są na mocy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011.

W tym miejscu należy również wspomnieć, iż przepisy w zakresie kraju i miejsca pochodzenia, o których mowa w rozporządzeniu (UE) nr 1169/2011 stosuje się bez uszczerbku dla przepisów dotyczących produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami oraz przepisów odnoszących się do ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

Komisja Europejska może także podjąć decyzje o obowiązkowej informacji o kraju pochodzenia w stosunku do innych grup towarowych – rozważania także trwają m.in. w zakresie mleka.

Jak znakować?

Regulacje dotyczące sposobu podawania kraju lub miejsca pochodzenia wymaganego na podstawie przepisów rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 wymagają przyjęcia w tym zakresie aktów wykonawczych.

Z dniem 1 kwietnia 2015 r. zacznie obowiązywać rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. *ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu.*

Zgodnie z powyższym rozporządzeniem, na etykiecie mięsa przeznaczonego dla konsumenta finalnego lub do zakładu żywienia zbiorowego, obowiązkowe jest podanie **miejsca chowu**, czyli państwa w którym odbywał się chów – przez wskazanie „Miejsca chowu: (nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego)”, **miejsca uboju** czyli państwa, w którym zwierzę zostało poddane ubojowi – przez wskazanie „Miejsce uboju: (nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego)” oraz **kodu partii identyfikującej mięso**.

Miejsce chowu dla mięsa pochodzącego ze świń stosownie do wymagań rozporządzenia nr 1337/2013 uzależnione jest od wieku zwierzęcia oraz w przypadku gdy wiek nie przekracza 6 miesięcy – dodatkowo od masy ciała żywego zwierzęcia. Zatem gdy wiek zwierzęcia poddawane ubojowi przekracza 6 miesięcy, należy podać państwo członkowskie lub państwo trzecie, w którym miał miejsce ostatni etap chowu wynoszący co najmniej cztery miesiące.

W sytuacji gdy wiek zwierzęcia poddawane ubojowi nie przekracza 6 miesięcy podanie odpowiedniego państwa uzależnione jest od masy ciała żywego zwierzęcia. I tak, jeśli masa wynosi co najmniej 80 kg podaje się państwo członkowskie lub państwo trzecie, w którym miał miejsce etap chowu po uzyskaniu przez zwierzę masy 30 kg, natomiast gdy zwierzę ma mniej niż 80 kg – państwo członkowskie lub państwo trzecie, w którym miał miejsce cały chów.

Jeżeli nie osiągnięto wymaganej długości etapu chowu w żadnym państwie członkowskim lub państwie trzecim, w którym odbywał się chów zwierzęcia – określenie miejsca chowu zastępuje się odpowiednio wskazaniem: „Miejsce chowu: kilka państw UE”; „Miejsce chowu: kilka państw spoza UE” lub „Miejsce chowu: kilka państw UE i spoza UE”. Dopuszczalne jest również podanie „Miejsce chowu: (wykaz państw członkowskich lub państw trzecich, w których odbywał się chów zwierzęcia)”, pod warunkiem, że podmiot działający na rynku spożywczym w zadowolający sposób udowodni właściwemu organowi, że chów zwierzęcia odbywał się w tych państwach członkowskich lub państwach trzecich.

Podając miejsce chowu dla mięsa pochodzącego z owiec lub kóz należy wskazać zgodnie z rozporządzeniem nr 1337/2013 państwo członkowskie lub państwo trzecie, w którym miał miejsce ostatni etap chowu wynoszący co najmniej sześć miesięcy lub – jeżeli wiek zwierzęcia poddawane ubojowi nie przekracza sześciu miesięcy – państwo członkowskie lub państwo trzecie, w którym miał miejsce cały chów.

Dla mięsa z drobiu określając miejsce chowu według przepisów rozporządzenia nr 1337/2013 podaje się państwo członkowskie lub państwo trzecie, w którym miał miejsce ostatni etap chowu wynoszący co najmniej jeden miesiąc lub – jeżeli wiek zwierzęcia poddawane ubojowi nie przekracza jednego miesiąca – państwo członkowskie lub państwo trzecie, w którym miał miejsce cały chów od momentu rozpoczęcia tuczu zwierzęcia.

Wskazanie miejsca chowu i miejsca uboju można zastąpić wskazaniem: „Pochodzenie: (nazwa państwa członkowskiego lub państwa trzeciego)”, pod warunkiem, że podmiot działający na rynku spożywczym w zadowolający sposób udowodni właściwemu organowi, że mięso uzyskano ze zwierząt urodzonych,

chowanych i poddanych ubojowi w jednym państwie członkowskim lub państwie trzecim.

Rozporządzenie nr 1337/2013 przewiduje również odstępstwa dla mięsa pochodzącego z państw trzecich oraz mięsa mielonego i mięsa drobnego.

Na podstawie odstępstwa etykieta mięsa świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, mięsa z owiec lub kóz oraz mięsa z drobiu, które jest przywożone w celu wprowadzenia do obrotu w Unii i w przypadku, którego informacje o miejscu chowu nie są dostępne – zawiera wskazanie „Miejsce chowu: poza UE” oraz „Miejsce uboju: (nazwa państwa trzeciego, w którym zwierzę zostało poddane ubojowi)”.

W odniesieniu do mięsa mielonego i mięsa drobnego można stosować następujące wskazania:

- „Pochodzenie: UE”, jeżeli mięso mielone lub mięso drobne zostało wyprodukowane wyłącznie z mięsa uzyskanego ze zwierząt urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi w różnych państwach członkowskich;
- „Miejsce chowu i uboju: UE”, jeżeli mięso mielone lub mięso drobne zostało wyprodukowane wyłącznie z mięsa uzyskanego ze zwierząt chowanych i poddanych ubojowi w różnych państwach członkowskich;
- „Miejsce chowu i uboju: poza UE”, jeżeli mięso mielone lub mięso drobne zostało wyprodukowane wyłącznie z mięsa przywiezionego do Unii;
- „Miejsce chowu: poza UE” i „Miejsce uboju: UE”, jeżeli mięso mielone lub mięso drobne zostało wyprodukowane wyłącznie z mięsa uzyskanego ze zwierząt przywiezionych do Unii jako zwierzęta przeznaczone do uboju i poddanych ubojowi w jednym państwie członkowskim lub w różnych państwach członkowskich;
- „Miejsce chowu i uboju: UE i poza UE”, jeżeli mięso mielone lub mięso drobne zostało wyprodukowane z mięsa uzyskanego ze zwierząt chowanych i poddanych ubojowi w jednym państwie członkowskim lub w różnych państwach członkowskich i z mięsa przywiezionego do Unii, lub mięsa uzyskanego ze zwierząt przywiezionych do Unii i poddanych ubojowi w jednym państwie członkowskim lub w różnych państwach członkowskich.

Sprawozdanie Komisji dla Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące obowiązkowego podawania kraju lub miejsca pochodzenia mięsa wykorzystywanego jako składnik.

W grudniu 2013 r. Komisja Europejska przedstawiła sprawozdanie *dotyczące obowiązkowego podawania kraju lub miejsca pochodzenia mięsa wykorzystywanego jako składnik*, z którego wynika, że zainteresowanie konsumentów określeniem miejsca pochodzenia w przypadku składników mięsnych jest dość duże, niemniej jednak występują znaczne różnice między państwami członkowskimi w odniesieniu do preferencji konsumentów i zrozumienia przez nich informacji o pochodzeniu. Do celów sprawozdania Komisja założyła i poddała ocenie trzy scenariusze:

- 1) utrzymanie określania miejsca pochodzenia na zasadzie dobrowolności,
- 2) wprowadzenie obowiązkowego określania miejsca pochodzenia na zasadzie: państwo UE/państwo nienależące do UE, lub państwo UE/państwo trzecie,
- 3) wprowadzenie obowiązkowego określania miejsca pochodzenia z podaniem państwa członkowskiego lub państwa trzeciego.

Zdaniem Komisji wszystkie możliwe scenariusze mają zarówno zalety jak i wady, które muszą być przedmiotem szeroko zakrojonej dyskusji w Radzie i Parlamencie Europejskim. Na podstawie tych dyskusji Komisja rozważy, czy i jakie dalsze kroki należy podjąć.



CIŚNIENIE NA MIĘSO, czyli znakowanie mięsa oddzielanego mechanicznie i produktów podobnych

Wprowadzenie

Według danych GUS spożycie mięsa w Polsce spada. Spożycie to rosło do 2007 r., by od roku 2008 zanotować tendencję malejącą¹ (tabela 1).

Społeczeństwa Zachodu wydają się coraz zamożniejsze, co widać również w zmieniającej się strukturze wydatków gospodarstw domowych na środki spożywcze. Czy jest to jednak uzasadniony wniosek? Z jednej strony nominalny dochód w przeliczeniu na mieszkańca stale rośnie. Z drugiej strony zarówno podmioty działające na rynku spożywczym, jak i konsumenci wywierają presję, by dostać więcej za mniej.

W sprostaniu powyższym wymaganiom w kontekście przetworów mięsnych pomocne jest obniżanie kosztów produkcji, w tym przede wszystkim surowców. MOM, czyli mięso oddzielane mechanicznie, idealnie nadaje się do powyższych celów.

Prawna definicja MOM-u

Do dnia 13 grudnia 2014 r. w polskim porządku prawnym obowiązywała definicja mięsa zawarta w § 8 ust. 2 *rozporządzenia w sprawie znakowania środków spożywczych*²: *Mięśnie szkieletowe ssaków i ptaków gatunków uznanych za zdatne do spożycia przez ludzi wraz z przeponą i żwaczem, z wyłączeniem serca, języka, mięśni głowy innych niż żwacze, mięśni nadgarstka, stępu i ogona, wraz z naturalnie zawartą lub przynależną tkanką (mięso ssaków i ptaków), z wyłączeniem mięsa oddzielonego mechanicznie, stanowiące składnik środka spożywczego, podaje się w wykazie składników poprzez użycie określenia „mięso”, z podaniem nazwy wskazującej na gatunek zwierzęcia, z którego ono pochodzi, je-*

**TABELA 1. ROCZNE SPOŻYCIE MIĘSA I PODROBÓW
NA 1 MIESZKAŃCA POLSKI (W KG)**

Wyszczególnienie	Lata										
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Mięso i podroby,	66,1	66,6	69,5	72,1	71,8	71,2	74,3	77,6	75,3	75,0	74,3
w tym mięso:	62,0	62,5	65,3	67,7	67,3	66,8	70,0	72,7	71,2	70,8	70,5
- wołowe	7,1	5,6	5,2	5,8	5,3	3,9	4,5	4,0	3,8	3,6	2,4
- wieprzowe	38,6	38,6	39,2	41,2	39,1	39,0	41,4	43,6	42,7	42,4	42,6
- drobiowe	14,7	17,2	19,8	19,7	22,2	23,4	23,7	24,0	24,1	24,0	24,8
Tłuszcze zwierzęce	6,7	6,7	6,7	6,9	6,6	6,6	6,1	6,5	6,4	6,0	6,3

Źródło: [Rocznik Statystyczny GUS 2005, s. 400; 2007, s. 396; 2010, s. 312; Rynek mięsa 2011, s. 44]

żeli zawartość tłuszczu i tkanki łącznej w tym mięsie nie przekracza:

- 1) 25% tłuszczu i 25% tkanki łącznej – w przypadku mięsa ssaków innych niż króliki i świnię oraz mieszanek mięsa z przewagą mięsa ssaków;
- 2) 30% tłuszczu i 25% tkanki łącznej – w przypadku mięsa świń;
- 3) 15% tłuszczu i 10% tkanki łącznej – w przypadku mięsa ptaków i królików.

Od 13 grudnia 2014 r., tj. wraz z momentem, kiedy przepisy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.³ zaczęły obowiązywać, na obszarze Unii Europejskiej obowiązuje ujednolicona definicja mięsa.

Zgodnie z załącznikiem VII część B pkt 17 ww. rozporządzenia nazwą mięso mogą być oznaczane składniki, które są mięśniami szkieletowymi gatunków ssaków i ptaków uznanymi za odpowiednie

³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. UE L 304 z dnia 22 listopada 2011 r., str. 18-63, z późn. zm.).

¹ Zgodnie z Rocznikiem Statystycznym GUS.

² Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. z 2014 r., poz. 774), uchylone z dniem 9 stycznia 2015 r.

Gatunek	Zawartość tłuszczu	Stosunek: kolagen/białko mięsa
- Ssaki (inne niż króliki i świnię) i mieszaniny gatunków z przewagą ssaków	25%	25%
- Świnie	30%	25%
- Ptaki i króliki	15%	10%

do spożycia przez ludzi, z naturalnie zawartą lub przynależną tkanką, gdzie całkowita zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie przekracza wartości wskazanych powyżej, oraz w przypadku gdy mięso stanowi składnik innego środka spożywczego.

Rozporządzenie nr 1169/2011 w art. 2 ust. 1 lit. f w zakresie definicji mięsa oddzielanego mechanicznie odsyła do pkt 1.14 załącznika I do rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

Zgodnie z ww. rozporządzeniem MOM został zdefiniowany jako *produkt uzyskany przez usunięcie mięsa z tkanek przylegających do kości po odłączeniu od nich tuszy, lub z tusz drobiowych, za pomocą środków mechanicznych, co prowadzi do utraty lub modyfikacji struktury włókien mięśniowych.*

Metoda pozyskiwania tego rodzaju mięsa powoduje, iż taki surowiec zawiera znaczące ilości wapnia. Powyższe jest przyczyną, dla której na poziomie europejskim został ustanowiony dopuszczalny limit dla zawartości wapnia w MOM-ie.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w załączniku VII część B wskazuje, iż mięso oddzielone mechanicznie stanowiące składnik środka spożywczego, podaje się w wykazie składników przez użycie określenia „mięso oddzielone mechanicznie”, z podaniem nazwy gatunku zwierzęcia, z którego ono pochodzi⁵.

Z powyższych przepisów wynika jasno, iż mięso i mięso oddzielane mechanicznie są, z prawnego punktu widzenia, odmiennymi składnikami produktów spożywczych i muszą być na etykiecie wyszczególniane osobno.

⁴ Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r., str. 55).

⁵ Powyższy przepis zastąpił § 8 ust. 5 uchylonego rozporządzenia w sprawie znakowania środków spożywczych.

Powyższe powoduje, że precyzyjne rozdzielenie zakresu definicji „mięsa” i „MOM” jest konieczne dla prawidłowego sformułowania etykiety i jest warunkiem niezbędnym, by podmioty działające na rynku spożywczym, obracające przetworami mięsnymi nie naraziły się na odpowiedzialność administracyjno-prawną za naruszenie przepisów prawa żywnościowego.

Technologia pozyskiwania MOM-u

Elementem odróżniającym mięso oddzielane mechanicznie od typowego mięsa jest sposób jego pozyskiwania. Mięso oddzielone mechanicznie, jak wskazuje nazwa, otrzymywane jest przez mechaniczne przeciskanie szkieletów, na których znajdują się resztki mięsa niemożliwe do odkrojenia w tradycyjny sposób. Najpierw zatem producent wykraja z tuszy np. drobiowej elementy takie jak pierś, udka itp., następnie szkielet z niewielką ilością mięsa, którego nie udało się wykroić przeciskany jest przez cylindryczne sita pod ciśnieniem. Te „odzyskane” ze szkieletu resztki stanowią właśnie mięso oddzielane mechanicznie, w skrócie MOM.

MOM, z uwagi na proces pozyskiwania, zawiera znacznie więcej tłuszczu niż zwykłe mięso. Jest też znacznie bardziej podatne na utlenianie, co powoduje konieczność stosowania przeciwutleniaczy. MOM, przechowywany i przetwarzany w nieodpowiednich warunkach, stanowi pewne potencjalne zagrożenie zdrowotne, dlatego wymagane jest jego szczególne traktowanie podczas całego procesu pozyskiwania i przetwarzania, a także stosowanie szczególnych norm higienicznych, np. schładzanie po jednej godzinie od pozyskania do temperatury 2°C, a po upływie 12 godzin głębokie zamrażanie (w tej formie może być przechowywane nie dłużej niż 3 miesiące)⁶.

Należy również podkreślić, iż MOM jest około 10 razy tańszy niż czysta tkanka mięśniowa, co dodatkowo przemawia za uznaniem, że konieczne jest prawidłowe informowanie konsumentów o zawartości w produkcie MOM zastępującego mięso, w celu ochrony ich interesów ekonomicznych.

⁶ Remigiusz Pomykała, Mirosław Michalski, *Jakość mikrobiologiczna mięsa drobiowego oddzielanego mechanicznie*, w: *Acta Scientiarum Polonorum. Medicina Veterinaria*, nr 7(4)/2008, ss. 43-49.

Praktyka rynku a interpretacje urzędowe

Istotne problemy ze stosowaniem przywołanych w pkt 2 przepisów przysporzyło pojawienie się na rynku mięsa typu „bader”.

Jak zostało to wcześniej wyjaśnione, mięso oddzielone mechanicznie pozyskiwane jest za pomocą metody tłoczenia, polegającej na przeciskaniu masy (surowej lub obgotowanej) przez cylindrycznie ukształtowane sita (oczko np. 1 mm), w których zatrzymuje się większych rozmiarów tkanka kostna, a miękką masę mięsno-tłuszczową przechodzi do dalszej obróbki.

Separatory (odkostniarki) są urządzeniami przeznaczonymi do przemysłowej produkcji MOM. Umożliwiają mechaniczne oddzielenie od kości resztek mięsa drobiowego, wieprzowego lub wołowego uprzednio rozdrobnionych na krajarki do kości. Mielone kości, razem z mięsem są przenoszone (wytlączone) w sita, gdzie dochodzi do separowania tkanki: mięsnej i kostnej.

Mięso typu „bader” produkowane jest w analogiczny sposób, a różni się jedynie wielkością oczek sita służącego do produkcji. W przypadku „baderu”, mięso wytłaczane jest w sita o średnicy 3 mm, zamiast 1 mm, jak ma to miejsce w przypadku typowego mięsa oddzielanego mechanicznie.

Wielu producentów znakuje zatem pozyskiwane w ten sposób rozdrobnione mięso jako „mięso”, a nie jako „mięso oddzielone mechanicznie”. Dla ochrony interesów konsumentów oraz ochrony uczciwej konkurencji między producentami mięsa i przetworów mięsnych konieczne jest zatem ustalenie czy taka kwalifikacja prawna jest prawidłowa.

Należy wskazać, iż w tirecie 20 preambuły rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady unijny ustawodawca stanowi, iż: *Definicja mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM) powinna być ogólna i obejmować wszystkie metody mechanicznego odkostnienia. Szybki rozwój technologiczny w przedmiotowej dziedzinie oznacza stosowność nadania tej definicji charakteru elastycznego. Jednakże wymagania techniczne dla MOM powinny być różne, w zależności od oceny ryzyka dla produktu powstałego w wyniku zastosowania różnych metod.*

Zgodnie z załącznikiem IV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2074/2005: *Zawartość wapnia w mięsie*

odkostnionym mechanicznie określona w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004:

- 1) *nie przekracza 0,1% (= 100 mg/100 g lub 1 000 ppm) świeżego produktu;*
- 2) *jest ustalana za pomocą znormalizowanej metody międzynarodowej.*

*Z powyższych regulacji wynika, iż MOM to każde mięso, które jest pozyskiwane poprzez odłączanie mięsa od kości za pomocą środków mechanicznych. Podstawowym zatem elementem definicji jest sposób pozyskiwania mięsa, a nie jego skład. Metoda pozyskiwania tego rodzaju mięsa nie pozostaje jednak bez wpływu na skład chemiczny tak uzyskanego produktu. Główną konsekwencją zastosowanej metody jest bowiem wysoka zawartość wapnia (gdyż resztki niewykrojonego mięsa są **oddzielane od kości**). Na powyższe wskazuje ustanowiony w załączniku IV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 2074/2005 limit maksymalnej dopuszczalnej przez prawo zawartości wapnia w MOM-ie.*

Występują dwa rodzaje technik odzyskiwania mięsa od kości:

- metoda niskociśnieniowa bez naruszenia struktury kości, gdzie uzyskiwany produkt jest zbliżony wyglądem do mięsa mielonego i zawiera nie więcej niż 0,1% wapnia (powstaje mięso typu „bader”),
- metoda wysokociśnieniowa powodująca naruszenie struktury kości – może zawierać powyżej 0,1% wapnia (typowe mięso oddzielone mechanicznie).

Pojawia się zatem pytanie czy separacja mięsa od kości metodą niskociśnieniową pozwala na zakwalifikowanie takiego produktu do mięsa, a nie do mięsa oddzielanego mechanicznie?

Pomocny przy ustaleniu odpowiedzi na powyższe pytanie jest Komunikat Komisji skierowany do Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie przyszłego zapotrzebowania na mięso odkostnione mechanicznie i jego wykorzystywania w Unii Europejskiej, w tym polityki informacyjnej wobec konsumentów z dnia 2 grudnia 2010 r. (KOM(2010) 704). W przedmiotowym dokumencie zawarte zostały następujące stwierdzenia:

- w punkcie 6.3. *Stosowanie definicji MOM ...dzięki dużemu postępowi technologicznemu w tej dziedzinie, niektóre technologie pozwalają uzyskać mięso oddzielone mechanicznie, które jako produkt końcowy ma właściwości zbliżone lub podobne do*

mięsa mielonego. Komisja uważa, że zgodnie z aktualnie obowiązującym prawodawstwem produkt taki mieści się w definicji MOM, w związku z czym musi być stosownie do tego etykietowany.

- w punkcie 7 stanowisko Komisji

Komisja uważa, że należy utrzymać obowiązek umieszczenia na etykiecie informacji o zastosowaniu MOM, aby konsument był ogólnie poinformowany o wykorzystaniu MOM. Ponadto Komisja nie popiera różnicowania przepisów w zakresie etykietowania odnośnie do odpowiednio, MOM uzyskiwanego w procesie nisko- i wysokociśnieniowym. Dlatego też Komisja jest zdania, że aktualnie obowiązujące przepisy w dziedzinie etykietowania są odpowiednie i tym samym nie należy ich zmieniać.

W kwietniu 2013 r. Komisja Europejska udzielając odpowiedzi na interpelację europosłanki Lindy McAvan z 5 marca 2013 r. (E-002530-13) potwierdziła stanowisko odnośnie kwalifikowania surowca pozyskanego niskociśnieniową metodą oddzielania od kości (tzw. bader) jako mięsa oddzielonego mechanicznie. KE w tym stanowisku stwierdziła, że jest to surowiec spełniający wszystkie wymagania określone dla MOM w cytowanym wcześniej rozporządzeniu 853/2004.

Niezależnie zatem, czy producent nazwie w swojej recepturze użyty surowiec określeniem „bader”, czy „MOM”, istotne jest jedynie, iż oba te surowce powinny być oznaczane jako MOM.

Powyższe stanowisko zostało potwierdzone przez Trybunał Sprawiedliwości w wyroku z dnia 16 października 2014 r., w sprawie Newby Foods Ltd przeciwko Food Standards Agency, w sprawie C-453/13.

W odpowiedzi na zadane pytanie prejudycjalne Trybunał stwierdził, iż definicja mięsa oddzielonego mechanicznie zawarta w pkt 1.14 załącznika I do rozporządzenia nr 853/2004 opiera się na trzech przesłankach, które należy rozpatrywać łącznie. Dany środek spożywczy jest mięsem oddzielanym mechanicznie, gdy:

- w produkcji wykorzystywane są kości, od których zostały już odcięte całe mięśnie lub tusze drobiowe, do których pozostają przyczepione resztki mięsa,
- zastosowano metody mechanicznego odkostnienia w celu odzyskania tego mięsa,
- struktura włókien mięśniowych została utracona lub zmodyfikowana.

Zdaniem Trybunału każdy produkt spełniający powyższe kryteria należy zaliczyć do mięsa oddzielanego mechanicznie.

Spółka Newby Foods Ltd w toku procesu sądowego podkreślała, że opracowana przez nią innowacyjna technika pozyskiwania mięsa bez miażdżenia kości lub upłynniania resztek tkanek, pozwala uzyskać mięso, które swoim wyglądem i strukturą (jedynie w niewielkim stopniu zmodyfikowaną) przypomina raczej mięso mielone niż mięso oddzielane mechanicznie. Maszyna opracowana przez przedmiotową spółkę działa zasadniczo przez tarcie i różni się od innych maszyn wysokociśnieniowych, które przekształcają resztki tkanek w kleistą masę.

W odpowiedzi na powyższe zarzuty Trybunał podkreślił, że stopień modyfikacji struktury włókien nie jest istotny dla spełnienia przez produkt definicji MOM. Każda modyfikacja struktury włókien, przy spełnieniu innych warunków powoduje, iż produkt taki wchodzi w zakres definicji MOM. Rozróżnienie na dwa podtypy mięsa oddzielanego mechanicznie zawarte w pkt 3 i pkt 4 rozporządzenia nr 853/2004, ma znaczenie jedynie dla celów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego dla konsumentów, a nie wpływa na obowiązki informacyjne podmiotów działających na rynku spożywczym.

Podsumowanie

Stanowisko zarówno Komisji Europejskiej, jak i Trybunału Sprawiedliwości nie pozostawia wątpliwości, iż stosowane przez producentów innowacyjne techniki mechanicznego odkostnienia, jakkolwiek pozwalają na uzyskanie mniej rozdrobnionego surowca, pozostają bez wpływu na znakowanie środków spożywczych. W każdym bowiem przypadku, gdy produkt spełnia definicję zawartą w pkt 1.14 załącznika I do rozporządzenia nr 853/2004, należy go oznaczać jako mięso oddzielone mechanicznie.

Takie stanowisko jest słuszne, przede wszystkim ze względu na prawo konsumenta do informacji, którego podstawowym celem jest ochrona interesów ekonomicznych kupujących.

PRODUKTY DOMOWE – CZYLI JAKIE?

– wyrok NSA

Laura Piwowarczyk

W dobie pośpiechu, rozwoju nowych technologii, zmęczeni wszechobecnością przetworzonej żywności typu fast-food, jako świadomi konsumenci coraz chętniej poszukujemy żywności ekologicznej, organicznej, tej, która jest postrzegana jako bardziej wartościowa.

Oczy konsumentów bardzo często również zwracają się ku produktom żywnościowym opatrzonym określeniem *domowy*, *domowe* z uwagi na fakt, iż sformułowanie to również wyróżnia takie produkty spośród innych obecnych na rynku spożywczym.

Domowy kojarzy nam się z produktem przygotowywanym samodzielnie, w domu, a więc bez udziału szeregu substancji dodatkowych, które chociaż dopuszczone do stosowania w żywności, nadal budzą kontrowersje i sprzeciw niektórych konsumentów.

W dniu 16.12.2014 r. Naczelny Sąd Administracyjny wyrokiem o sygnaturze: II GSK 2033/13, oddalił skargę jednego z producentów na decyzję Głównego Inspektora JHARS kwestionującą zasadność stosowania określenia *domowy smak* w odniesieniu do produktów zawierających w swoim składzie substancje dodatkowe.

Główny Inspektor JHARS kwestionował tego typu oświadczenia na produktach zawierających w swoim składzie dodatki do żywności twierdząc, iż **oznakowanie takie wprowadza konsumenta w błąd, sugerując specjalne właściwości środków spożywczych.**

Jak zaznaczył w uzasadnieniu wyroku NSA: „Przepisy prawa krajowego, jak i wspólnotowego jednoznacznie sprzeciwiają się każdej praktyce mogącej w jakikolwiek sposób wprowadzać konsumentów w błąd. (...) Informacje na opakowaniu wprowadzonych do obrotu artykułów nie odpowiadały prawdzie. Oznakowanie sugerowało bowiem konsumentowi, że artykuł jest wyprodukowany *metodą domową*,

gdy tymczasem do jego składu dodano substancje zagęszczające, które zmieniają zarówno konsystencję jak i smak produktu spożywczego. **Oznakowanie na opakowaniu powinno odzwierciedlać w sposób rzetelny deklarowany przez producenta skład artykułu spożywczego i nie pozostawiać żadnych wątpliwości co do jego właściwości”.**

Tym samym NSA potwierdził stanowisko Głównego Inspektora JHARS, zgodnie z którym określenie *domowy* w przypadku produktów zawierających substancje dodatkowe stanowi naruszenie prawa żywnościowego.



DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIÓW GIJHARS W 2014 ROKU

W 2014 r. Laboratoria Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych zostały poddane ocenie w nadzorze przez
Polskie Centrum Akredytacji.

W wyniku przeprowadzonych ocen, audytorzy PCA potwierdzili kompetencje techniczne laboratoriów w zakresie zarządzania elastycznym zakresem akredytacji jak również spełnienie wymagań akredytacyjnych właściwych dla zakresu ich działalności.

W 2014 r. laboratoria GIJHARS w trakcie ocen prowadzonych przez PCA:

- rozszerzyły zakres akredytacji o kolejne 156 metod badawczych,
- uaktualniły wydania procedur badawczych, norm i aktów prawnych opisujących metody badawcze,
- uaktualniły zakresy akredytacji z uwagi na przeniesienie niektórych metod badawczych z zakresu stałego do elastycznego.

Podczas ocen w 2014 r. audytorzy PCA nie stwierdzili żadnych niezgodności. Wdrożony w 2013 r. i utrzymywany skonsolidowany system zarządzania, zapewnia wysoką jakość wyników badań oraz potwierdza kwalifikacje personelu laboratoriów. Laboratoria dysponują odpowiednim potencjałem analitycznym i szerokim zakresem wykonywanych analiz, co umożliwia realizację zadań wynikających z szeregu ustaw i przepisów wykonawczych.

Bazę laboratoryjną Głównego Inspektoratu JHARS w 2014 r. stanowiło 6 laboratoriów – Centralne Laboratorium w Poznaniu oraz 5 laboratoriów specjalistycznych: w Białymstoku, Gdyni, Kielcach, Lublinie i Szczecinie.

Laboratoria GIJHARS sukcesywnie poszerzają możliwości analityczne oraz zakres metodyk objętych akredytacją, które są niezbędne do realizacji ustawowych zadań, natomiast biegłość analityczną weryfikują poprzez udział w badaniach międzylaboratoryjnych, zarówno krajowych, jak i zagranicznych.

Strategia rozwoju bazy laboratoryjnej GIJHARS zmierza w kierunku zwiększenia potencjału analitycznego oraz wdrażania nowych metod badawczych, a w szczególności wykrywania zafałszowań w artykułach rolno-spożywczych.

Laboratorium Specjalistyczne w Lublinie w 2014 r., rozszerzając specjalizację w zakresie badania przetworów mięsnych, wdrożyło metodę identyfikacji surowca pochodzenia zwierzęcego i obecności białka sojowego metodą immunoenzymatyczną przy użyciu testów ELISA oraz wykrywanie związków barwiących metodami chromatograficznymi.

Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach wdrożyło metodę oznaczania WWA (wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych) w przetworach mięsnych.

Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni w 2014 r. wdrożyło 33 nowe oznaczenia pestycydów. Aktualnie laboratorium posiada gotowość analityczną w zakresie oznaczania 127 związków ochrony roślin w produktach niskotłuszczowych pochodzenia roślinnego. Ponadto laboratorium rozszerzyło zakres identyfikacji gatunkowej ryb metodą ogniskowania izoelektrycznego o kolejne gatunki. Łącznie laboratorium identyfikuje 30 gatunków ryb. Metoda ogniskowania izoelektrycznego ma zastosowanie do identyfikacji gatunków ryb świeżych i mrożonych. W celu identyfikacji gatunków ryb w przetworach rybnych, Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni wdrożyło metodę wykrywania i identyfikacji 50 gatunków ryb techniką PCR. Laboratorium wdrożyło również technikę PCR do identyfikacji 9 gatunków mięsa oraz do wykrywania zafałszowań przetworów mlecznych i przetworów mięsnych niedeklarowanym dodatkiem białka sojowego.

Centralne Laboratorium w Poznaniu, rozszerzając specjalizację w zakresie badania przetworów mle-

czarskich, wdrożyło między innymi metodę wykrywania obecności skrobi i karagenów oraz zawartości słodzików i konserwantów.

W 2014 r. laboratoria GIJHARS zbadały ogółem – 5007 próbek, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 4593 próbki,
- w ramach oceny jakości handlowej – 391 próbek,
- w ramach zadań delegowanych przez Agencję Rynku Rolnego – 23 próbki.

Wykonano ogółem – 31 010 oznaczeń, w tym :

- w ramach urzędowej kontroli – 29 766 oznaczeń,
- w ramach oceny jakości handlowej – 1187 oznaczeń,
- w ramach zadań delegowanych przez Agencję Rynku Rolnego – 57 oznaczeń.

TABELA 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2014 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ DELEGOWANYCH

	liczba zbadanych próbek	%	liczba wykonanych oznaczeń	%
ogółem, w tym:	5007	100	31 010	100
urzędowa kontrola	4593	91,7	29 766	96,0
ocena jakości handlowej	391	7,8	1 187	3,8
zadania delegowane	23	0,5	57	0,2

Udział procentowy oznaczeń wykonanych przez laboratoria GIJHARS w 2014 r. w ramach urzędowej kontroli, oceny jakości handlowej i zadań delegowanych przez Agencję Rynku Rolnego z podziałem na rodzaj wykonywanych badań, kształtował się następująco:

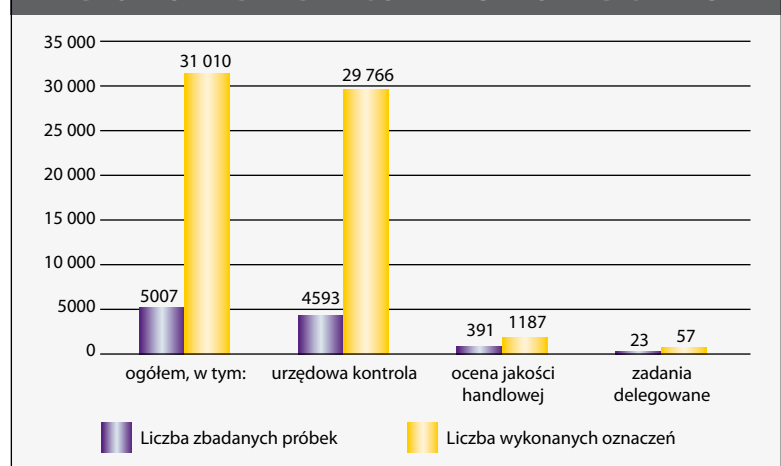
- oznaczenia organoleptyczne – **10,2%**,
- oznaczenia fizykochemiczne – **88,3%**,
- oznaczenia mikrobiologiczne – **1,4%**,
- oznaczenia sensoryczne – **0,1%**.

W 2014 r. procentowy udział próbek o jakości niezgodnej z przepisem lub deklaracją producenta stanowił 12,7% wszystkich próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli.

Wśród próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli, 85 próbek sprawdzono w zakresie obecności organizmów zmodyfikowanych genetycznie (GMO), w których nie stwierdzono obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych.

Ponadto Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach w ramach realizacji działań wynikających z Decyzji Wykonawczej Komisji z dnia 27 marca 2014 r. w odniesieniu do wkładu finansowego Unii na rzecz skoordynowanego planu kontroli w celu ustalenia skali występowania oszukańczych praktyk przy wprowadzaniu do obrotu określonych rodzajów żywności, zbadało 79 próbek wyrobów mięsnych zawierających mięso wołowe w zakresie identyfikacji surowców mięsnych na podstawie analizy DNA (pod kątem zawartości niedeklarowanego mięsa końskiego). W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych nie stwierdzono obecności niedeklarowanego surowca pochodzenia końskiego.

RYSUNEK 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2014 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ DELEGOWANYCH – UKŁAD GRAFICZNY



Izabella Kamińska

PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE – podsumowanie statystyczne

Polscy producenci produktów regionalnych i tradycyjnych uczestniczą w systemie jakości żywności chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności od 2007 roku, kiedy to została zarejestrowana pierwsza polska nazwa - bryndza podhalańska (ChNP).

Od tej pory trwa systematyczny wzrost zainteresowania udziałem w unijnym systemie. Przyczyną tego jest zapewne zagwarantowanie ochrony przed bezprawnym wykorzystywaniem zarejestrowanych nazw, jak również możliwość promocji produktów i zwiększanie popytu na produkty wysokiej jakości.

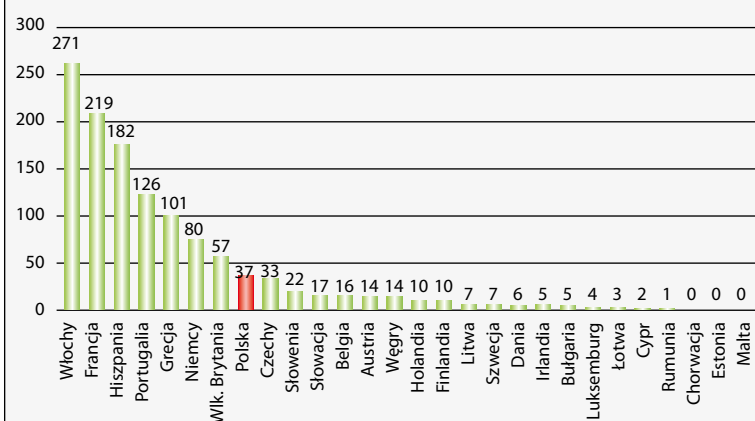
System chronionych nazw i oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności pozwala na wyróżnienie produktów, których jakość związana jest z obszarem, gdzie są wytwarzane (ChNP i ChOG) lub, które wytwarzane są w tradycyjny sposób (GTS).

Wzrost zainteresowania polskich producentów systemem ChNP, ChOG, GTS świadczy, że in-

strument ten skutecznie wspiera produkcję wymagającą większego nakładu pracy. Produkty ChNP, ChOG, GTS coraz częściej poszukiwane są przez konsumentów. Dowodem na to jest wzrost produkcji, który można traktować jako reakcję na zapotrzebowanie rynku. Z danych gromadzonych przez GIJHARS wynika, że wielkość produkcji niektórych produktów, dzięki rejestracji nazwy i związanej z nią promocji, znacznie wzrosła (np. miód pitny „trójniak”, rogal świętomarciński – ChOG). Oczywiście wielkość produkcji nie jest jedynym wyznacznikiem sukcesu. Niektóre z zarejestrowanych produktów, ze względu na dostępność surowców albo charakter produkcji, zawsze pozostaną produktami lokalnymi (np. miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich – ChOG, pieriekaczewnik – GTS). Takie produkty stanowią bezcenną wartość regionu, z którego pochodzą. Dlatego, najlepiej udać się w miejsce wytwarzania oryginalnego produktu ChNP/ChOG/GTS i nabyć go bezpośrednio od producenta zwiedzając przy okazji region, którego środowisko, kultura i tradycja umożliwiły osiągnięcie wyjątkowych cech tego wyrobu.

Z roku na rok, zwiększa się liczba polskich produktów ChNP/ChOG/GTS. Obecnie już 37 nazw produktów rolnych i środków spożywczych zarejestrowanych jest w systemie ChNP, ChOG, GTS. Wśród nich jest 9 chronionych nazw pochodzenia, 19 chronionych oznaczeń geograficznych i 9 gwarantowanych tradycyjnych specjalności. W 2014 roku, do chronionych oznaczeń geograficznych dołączył cebularz lubelski.

WYKRES 1. LICZBA POLSKICH NAZW ZAREJESTROWANYCH JAKO ChNP, ChOG, GIS NA TLE INNYCH PAŃSTW UE (STAN NA 16.03.2015)



Polskie nazwy produktów rolnych i środków spożywczych zarejestrowane jako ChNP, ChOG lub GTS:



Chroniona Nazwa Pochodzenia:

- bryndza podhalańska
- oscypek
- redykołka
- wiśnia nadwiślanka
- podkarpacki miód spadziowy
- karp zatorski
- fasola („Piękny Jaś”) z Doliny Dunajca
- fasola wrzawska
- miód z Sejneńszczyzny/z Łódzieszczyzny



Chronione Oznaczenie Geograficzne:

- miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich
- rogal świętomarciński
- wielkopolski ser smażony
- andruty kaliskie
- truskawka kaszubska (kaszebskô malëna)
- fasola korczyńska
- miód kurpiowski
- suska sechlońska
- kiełbasa lisecka
- śliwka szydlowska
- obwarzanek krakowski
- jabłka łąckie
- chleb prądnicki
- miód drahimski
- kołacz śląski
- jabłka grójeckie
- ser koryciński swojski
- jagnięcina podhalańska
- cebularz lubelski



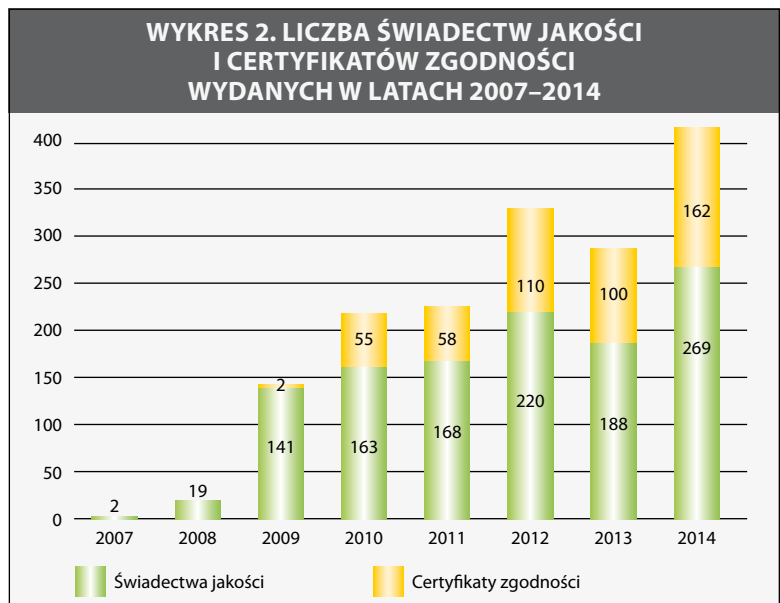
Gwarantowana Tradycyjna Specjalność:

- staropolski miód „półtorak”
- staropolski miód „dwójniak”
- staropolski miód „trójniak”

- staropolski miód „czwórniak”
- olej rydzowy
- pieriekaczewnik (nazwa zastrzeżona)
- kiełbasa jałowcowa
- kiełbasa myśliwska
- kabanosy

W lutym 2015 roku do Komisji Europejskiej został złożony kolejny wniosek o rejestrację. Tym razem o chronione oznaczenie geograficzne starają się krupnioki śląskie, wędliny podrobowe, które zyskały renomę, dzięki szczególnym umiejętnościom lokalnych wytwórców przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Ponadto, nastąpił znaczny wzrost zainteresowania certyfikacją w grupie producentów jabłek grójeckich ChOG (w 2014 roku wydano 37 certyfikatów zgodności, a liczba ta, zgodnie z przewidywaniami Stowarzyszenia Sady Grójeckie, będzie jeszcze wzrastać).

W 2014 roku było 431 ważnych świadectw jakości i certyfikatów zgodności, dokumentów, które uprawniają producentów do znakowania produktów zarejestrowanymi nazwami i stosowania unijnych symboli ChNP, ChOG lub GTS. Stanowi to ponad 10% wzrost w stosunku do roku 2013 (szczegółowe dane na temat liczby świadectw jakości i certyfikatów zgodności znajdują się na wykresie 2).



Na tle innych państw Unii Europejskiej, pod względem liczby zarejestrowanych nazw w systemie jakości żywności ChNP/ChOG/GTS, Polska plasuje się na 8. miejscu. Jest to dobra pozycja biorąc pod uwagę fakt, że system ten jest w Polsce znacznie młodszy niż w krajach południowej Europy, takich jak Włochy, Francja, Hiszpania, Portugalia czy Grecja.

ZMIANY PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO

W dniu 13 stycznia 2015 r. została opublikowana ustawa z dnia 5 grudnia 2014 r. o zmianie ustawy o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. z dnia 13 stycznia 2015 r. poz. 55). Ustawa ta (z pewnymi wyjątkami) weszła w życie w dniu 28 stycznia 2015 r.

Zmiany ustawy dotyczą przede wszystkim organizacji systemu kontroli i nie wprowadzają dodatkowych obowiązków dla producentów ekologicznych. Ustawa nie wprowadza także zmian w zasadach produkcji ekologicznej, te jak dotychczas są uregulowane w unijnych przepisach prawa.

Ustawa w pierwotnym brzmieniu weszła w życie w sierpniu 2009 r. Wraz z rozwojem rolnictwa ekologicznego, wystąpiła konieczność dalszego dostosowania krajowych przepisów prawa do zmieniającej się sytuacji w sektorze rolnictwa ekologicznego. Celem wprowadzonej nowelizacji było przede wszystkim wprowadzenie ułatwień dla rolników ekologicznych, powiązanie systemu kontroli rolnictwa ekologicznego z systemem dopłat do produkcji ekologicznej oraz usprawnienie nadzoru nad jednostkami certyfikującymi. Ponadto zmieniona ustawa zawiera nowe rozwiązania dotyczące egzaminów na inspektorów rolnictwa ekologicznego oraz szczegółowo precyzuje tryb postępowania w przypadku utraty upoważnienia przez jednostkę certyfikującą. Zmianie uległ także zakres niektórych danych przekazywanych przez jednostki certyfikujące Głównemu Inspektorowi JHARS.

Przepisy prawa dotyczące rolnictwa ekologicznego

Przepisy Unii Europejskiej

Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 (Dz.Urz. UE L 189 z 20.07.2007 r., ze zm.).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) Nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania pro-

duktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli (Dz.Urz. WE Nr L 250 z 18.9.2008 r., ze zm.).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1235/2008 z dnia 8 grudnia 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) Nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich (Dz.Urz. WE Nr L 334, z 12.12.2008 r., ze zm.).

Przepisy krajowe

Ustawa z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. Nr 116, poz. 975, ze zm.).
Rozporządzenia MRiRW.

Zmiany ustawy o rolnictwie ekologicznym

Główne obszary zmian:

1. Rozszerzenie zakresu danych w wykazie producentów przekazywanym przez jednostki raz na miesiąc.
2. Zasady postępowania z dokumentacją producentów, w przypadku cofnięcia upoważnienia jednostce certyfikującej.
3. Wzmocnienie nadzoru GIJHARS nad jednostkami certyfikującymi.
4. Wymiana informacji w przypadku zmiany jednostki certyfikującej przez producenta ekologicznego.
5. Wprowadzenie możliwości określenia ogólnych odstępstw od warunków produkcji ekologicznej.
6. Zmiany w zakresie wykazu, na potrzeby realizacji wniosków o przyznanie płatności rolnośrodowiskowych w zakresie rolnictwa ekologicznego.
7. Utworzenie jednostkom oraz Głównemu Inspektorowi JHARS dostępu do bazy danych ARiMR.
8. Wyznaczenie laboratoriów urzędowych i referencyjnych.
9. Zasady przeprowadzania egzaminu na inspektora rolnictwa ekologicznego.

1. Zmiana w zakresie wykazu producentów przekazywanym Głównemu Inspektorowi JHARS przez jednostki certyfikujące do dnia 10 każdego miesiąca, wg stanu za poprzedni miesiąc (art. 4)

Oprócz dotychczas wymaganych danych tj. informacji o producentach, którzy dokonali pierwszego zgłoszenia działalności w zakresie rolnictwa ekologicznego, dokonali zmian w prowadzonej działalności lub zostali wyłączeni z kontroli prowadzonej przez jednostkę, wykaz został rozszerzony o informacje dotyczące producentów ekologicznych, u których jednostka certyfikująca stwierdziła nieprawidłowości w prowadzeniu produkcji ekologicznej (które nie miały wpływu na ekologiczny status produktu) lub którym odmówiła wydania certyfikatu.

Informacje o nieprawidłowościach, które miały wpływ na ekologiczny status produktu są przekazywane przez jednostkę w terminie do 14 dni na podstawie innego przepisu prawa.

Ponadto, ustawa wprowadziła możliwość określenia przez Głównego Inspektora JHARS, które dane w wykazie producentów ekologicznych, w zakresie producentów, którzy dokonali zmian w prowadzonej działalności, nie są obowiązkowe do przekazywania przez jednostki certyfikujące.

2. Zmiany w przypadku cofnięcia upoważnienia jednostce certyfikującej (art. 6)

W przypadku utraty przez jednostkę certyfikującą upoważnienia do działania w rolnictwie ekologicznym, Główny Inspektor JHARS przejmuje od niej dokumentację dotyczącą producentów ekologicznych, którzy byli pod jej kontrolą oraz informacje zawarte w wykazie przekazywanym m.in. Prezesowi ARiMR na potrzeby realizacji wniosków o przyznanie płatności rolnośrodowiskowych w zakresie rolnictwa ekologicznego (za okres 5 lat wstecz). Dokumentacja ta zostanie przekazana do nowych jednostek certyfikujących po ich wybraniu przez producentów ekologicznych.

Termin, w którym producenci ekologiczni powinni zmienić jednostkę został wydłużony z 60 do 90 dni. W tym czasie uprawnienia jednostki certyfikującej w zakresie kontroli producentów ekologicznych i wydanych im certyfikatów wykonuje IJHARS.

3. Wzmocnienie nadzoru nad jednostkami certyfikującymi (art. 8)

W przypadku, gdy w ramach nadzoru Główny Inspektor JHARS stwierdzi, że jednostka certyfikująca nie wykonuje odpowiednio przekazanych jej zadań może, w drodze decyzji, zakazać (w odpowiednim terminie i zakresie) tej jednostce przyjmowania zgłoszeń podjęcia działalności w zakresie rolnictwa ekologicznego, od nowych producentów ekologicznych. Zakaz może zostać zniesiony po wykonaniu przez jednostkę certyfikującą nakazu odpowiednich działań naprawczych.

W przypadku gdy jednostka certyfikująca nie wykona w terminie odpowiednich działań naprawczych Główny Inspektor JHARS wystąpi do ministra właściwego ds. rolnictwa z wnioskiem o wycofanie upoważnienia dla tej jednostki.

4. Wymiana informacji w przypadku zmiany jednostki certyfikującej przez producenta ekologicznego (art. 9)

W przypadku zmiany jednostki certyfikującej przez producenta ekologicznego, poprzednia jednostka certyfikująca przekazuje na wniosek nowej jednostki certyfikującej istotne elementy dokumentacji dotyczącej kontroli tego producenta oraz informacje zawarte w wykazie, o którym mowa w art. 17 ust. 1 pkt 1 ustawy o rolnictwie ekologicznym (wykaz do ARiMR), dotyczące działalności tego producenta (za okres 5 lat poprzedzających zmianę jednostki certyfikującej). Informacje są przekazywane w terminie do 14 dni.

5. Zmiany w zakresie odstępstw od warunków produkcji ekologicznej (art. 11)

Ustawa wprowadza możliwość wydania przez ministra właściwego ds. rolnictwa rozporządzenia określającego ogólne odstępstwa, które nie wymagają zgody IJHARS na ich zastosowanie. Możliwość zastosowania ogólnych odstępstw od warunków produkcji ekologicznej, jest dozwolona przez UE, jeżeli jest to niezbędne do rozpoczęcia lub utrzymania produkcji ekologicznej przez producentów ekologicznych.

Będzie to znaczne ułatwienie dla producentów ekologicznych, którzy nie będą musieli składać wniosków do IJHARS o wydanie zgody odstępstwa w przypadkach określonych w rozporządzeniu. Aktualnie trwają prace nad projektem rozporządzenia dotyczącego

ogólnego odstępstwa dopuszczającego trzymanie bydła ekologicznego na uwięzi, po spełnieniu określonych warunków.

6. Zmiany dotyczące przekazywania wykazu, na potrzeby realizacji wniosków o przyznanie płatności rolnośrodowiskowych w zakresie rolnictwa ekologicznego (art. 17)

Wykaz producentów ekologicznych, którzy spełnili wymagania określone w przepisach dotyczących rolnictwa ekologicznego, będzie przekazywany przez jednostki certyfikujące, nie tylko jak dotychczas ministrowi właściwemu ds. rolnictwa oraz Prezesowi ARiMR, ale także Głównemu Inspektorowi JHARS. Zmianie uległ też termin przekazania wykazu z 31 października na 30 listopada każdego roku.

7. Dostęp do bazy danych ARiMR (art. 17a)

Ustawa wprowadziła możliwość uzyskania przez jednostki certyfikujące oraz przez Głównego Inspektora JHARS dostępu do administrowanych przez ARiMR danych o producentach ekologicznych, zgromadzonych w systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności. Dane będą udostępniane w drodze zawartych porozumień, w zakresie niezbędnym do prawidłowego funkcjonowania systemu nadzoru i kontroli w rolnictwie ekologicznym.



8. Laboratoria urzędowe (art. 19 a)

Jednostki certyfikujące będą mogły zlecić wykonanie badań laboratoryjnych próbek pobranych u producentów ekologicznych w laboratoriach urzędowych. Lista laboratoriów urzędowych zostanie określona w rozporządzeniu ministra właściwego ds. rolnictwa. Wyniki oraz dane dotyczące wyników analiz będą przekazywane przez laboratoria urzędowe i referencyjne do Głównego Inspektora JHARS, który je gromadzi oraz przetwarza.

9. Zmiany w zakresie egzaminu na inspektorów rolnictwa ekologicznego (art. 21)

Nowelizacja ustawy zniósła obowiązek odnawiania uprawnień inspektora rolnictwa ekologicznego po upływie 3 lat od zdania poprzedniego egzaminu. W zamian inspektor rolnictwa ekologicznego jest zobowiązany do podnoszenia wiedzy z zakresu rolnictwa ekologicznego. Obowiązek podnoszenia wiedzy będzie wypełniany przez udział w szkoleniach organizowanych przez jednostkę certyfikującą lub przeprowadzenie odpowiedniej liczby kontroli. Jednostka certyfikująca jest obowiązana do przechowywania i udostępniania Głównemu Inspektorowi JHARS dokumentacji potwierdzającej odbycie szkoleń lub przeprowadzenie odpowiedniej liczby kontroli przez inspektora rolnictwa ekologicznego.

Szczegółowe zasady dotyczące egzaminu oraz organizacji szkoleń przez jednostki certyfikujące zostaną określone w rozporządzeniu ministra właściwego ds. rolnictwa.

W związku ze zmianą ustawy o rolnictwie ekologicznym, w celu pełnego wdrożenia zmienionych przepisów prawa, minister właściwy do spraw rolnictwa, w drodze rozporządzenia:

- wyznaczy laboratoria urzędowe i referencyjne
- określi szczegółowe warunki i tryb gromadzenia, przetwarzania i przekazywania danych dotyczących wyników przeprowadzonych analiz
- określi wymagania dotyczące wykonywanych analiz i stosowanych metod badawczych jakie powinny spełniać laboratoria urzędowe i referencyjne
- określi ogólne odstępstwa od warunków produkcji ekologicznej, mając na względzie zakres tych odstępstw i warunki ich zastosowania przy zachowaniu celów i zasad produkcji ekologicznej określonych w tych przepisach
- określi szczegółowe wymagania dla szkoleń oraz zasady przeprowadzania egzaminu na inspektora rolnictwa ekologicznego.

Nowe rozwiązania w ustawie z 1905 r.

Ustawa z 1905 r. wprowadziła szereg nowych rozwiązań w stosunku do wcześniejszych regulacji zawartych w kodeksie oraz ustawie z 1851 r. i z 1855 r. Przede wszystkim *Code pénal* przewidywał kary za przewinienia przeciwko naturze towarów żywnościowych. Ustawa z 1905 r. precyzowała, że penalizacji podlegają nieprawidłowości w zakresie „właściwości, struktury, zawartości i składu” produktów. Jednak w pewnych przypadkach opis szczegółowych sytuacji podlegających karze usuwała, wprowadzając w to miejsce ogólne stwierdzenia typu *Kto fałszuje..., kto oferuje...*

Ponadto o ile poprzednie regulacje stawiały głównie np. na karanie za fałszowanie ilości sprzedawanych towarów, to ustawa z 1905 r. odnosiła się raczej do składu, pochodzenia produktu itd. Wprowadzała także nowy rodzaj przewinienia, związany ze sprzedażą produktów szkodliwych dla zdrowia i życia ludzi (toksycznych).

Ustawa z 1905 r. zastrzyła istotnie kary za przewinienia przeciwko żywności w stosunku do aktu z 1851 r. (i 1855 r.). Grzywna mogła wynosić nawet 10,0 tys. franków, a kara pozbawienia wolności 2 lata. Dolna granica została podniesiona z 50 do 100 franków. Wprowadzono także szczególne kary za artykuły szkodliwe dla zdrowia i życia ludzi.

Generalnie ustawa z 1905 r. w sposób bardziej kompleksowy regulowała problem penalizacji fałszerstw żywnościowych. Akty z 1851 r. i 1855 r. odnosiły bowiem tylko pewne sytuacje związane z fałszowaniem żywności i leków do przepisów kodeksu karnego, nie zawierając własnych ustawowych kompetencji w tym zakresie. Ponadto nowa regulacja rozszerzała zakres oddziaływania oraz wprowadzała szereg nowych rozwiązań zwiększających skuteczność prawa.

Akty wykonawcze do ustawy z 1905 r.

Ustawa o przeciwdziałaniu fałszerstwom żywnościowym z 1905 r. zawierała delegacje do wydania szczegółowych przepisów w tym względzie. Do ważniejszych aktów wykonawczych należy zaliczyć dekret z 31 lipca 1906 r. w sprawie wdrożenia ustawy z 1 sierpnia 1905 r. Dekret ten zawierał szczegółowe przepisy w sprawie trzech delegacji jakie opisano w artykule 11 ustawy z 1905 r. Dotyczyły one takich zagadnień jak: pobieranie próbek żywności, wybór metod analizy żywności oraz organów właściwych do kontroli i ustalania naruszeń ustawy.

Był to podstawowy akt wykonawczy do ustawy z 1905 r. Jednak jak ważne było – i jest także dzisiaj – pobieranie i badanie laboratoryjne żywności dla wykrycia zafałszowań, świadczy i to, że w sprawie pobierania próbek poszczególnych artykułów żywnościowych, wydane zostało oddzielne rozporządzenie ministra rolnictwa, w którym poza ogólnymi zasadami, określono szczegółowo sposób pobierania próbek 47 podstawowych artykułów żywnościowych. Było to rozporządzenie z 1 sierpnia 1906 r.

Francuskie prawo żywnościowe na progu XX w.

Ustawa o zapobieganiu fałszerstwom żywnościowym nie była jednak jedynym ówczesnym aktem prawnym odnoszącym się do tego obszaru (tj. żywności). Istniało bowiem prawodawstwo odnoszące się do wybranych szczegółowych zagadnień. Jak przystało na Francję było ono wyjątkowo rozbudowane w zakresie produkcji i handlu winami oraz produktami pochodnymi. Obowiązywała wówczas podstawowa ustawa o winach z 14 sierpnia 1889 r., która definiowała główne kanony tej działalności w tym zawierała definicje wina. Ponadto obowiązywały takie ustawy jak: o dodawaniu rodzynek (z 26 lipca 1890 r.), o dodawaniu siarczanu potasu (z 11 lipca 1891 r.), o fermentacji i dodawaniu wody (z 24 lipca 1894 r.), o dodawaniu cukru (z 28 stycznia 1903 r.), o zakazie dodawania glukozy (z 31 marca 1903 r.), o certyfikatach wymaganych w handlu winem (z 18 lipca 1904 r.), o dosładzaniu wina (z 29 czerwca 1907 r.). Do tego obowiązywało jeszcze prawodawstwo wspólne dla win i innych napojów alkoholowych, jak chociażby ustawa o podatkach z 6 sierpnia 1905 r. A także ustawa o nazwach i markach z 28 lipca 1824 r., o podrabianiu znaków towarowych z 23 czerwca 1857 r., czy wreszcie o produkcji masła i margaryny z 16 kwietnia 1897 r. Razem akty te stanowiły zbiór prawa żywnościowego Francji przełomu XIX w. i XX w. W tym zbiorze kluczowym składnikiem w walce z fałszerzami żywności pozostawała jednak ustawa z 1905 r.

Regulacje ustawy z 1905 r. okazały się na tyle trwałe, że ostatecznie została ona uchylona dopiero aktem nr 93-949 z dnia 26 lipca 1993 r. w sprawie kodeksu konsumentów (artykuł 4), a więc prawie po 90 latach².

²Loi n° 93-949 du 26 juillet 1993 relative au code de la consommation (partie Législative) NOR: ECOX9300016L. www.legifrance.gouv.fr

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (20):

LES FALSIFICATIONS DES DENRÉES ALIMENTAIRES (FRANCJA, 1905), CZYLI FRANCUSKA BATALIA O CZYSTĄ ŻYWNOŚĆ

Część II. Nowe prawo żywnościowe

Treść ustawy z 1905 r.

Pełny tytuł ustawy z 1905 r. brzmiał: Ustawa o zwalczaniu nadużyć w sprzedaży towarów i fałszowania produktów żywnościowych i rolnych (*Loi sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles*)¹. Cały akt składał się z 16 artykułów. Koncentrował się na określaniu czynów zabronionych oraz kar przewidzianych za ich popełnienie.

Artykuł 1 definiował podstawowy zakres nieprawidłowości w zakresie oszustw żywnościowych. Tak więc karze pozbawienia wolności od trzech miesięcy do jednego roku oraz grzywnie w wysokości od 100 franków do 5,0 tys. franków (lub jednej z tych kar), podlegał ten kto oszukał lub usiłował oszukać kontrahenta (klienta) co do gatunku, składu, ilości, zawartości lub pochodzenia towaru. Kara pozbawienia wolności przewidziana za powyższe przestępstwa mogła być zwiększona do dwóch lat, gdy przewinienie związane było z użyciem fałszywych miar, wag oraz innych narzędzi lub podobnych środków, ewentualnie ze składaniem fałszywych oświadczeń (artykuł 2).

Kolejny, trzeci artykuł odnosił się wprost do zjawiska fałszowania żywności oraz innych towarów, bowiem dotyczył żywności, karmy dla zwierząt, leków, napojów oraz produktów rolnych. Za fałszowanie i podrabianie tych grup produktów lub powodowanie ich szkodliwości dla zdrowia ludzi i zwierząt kary były surowsze, niż za wcześniejsze przewinienia. Obowiązywała bowiem kara pozbawienia wolności od trzech miesięcy do dwóch lat oraz kara grzywny od 500 franków do 10 tys. franków (artykuł 3). Co ciekawe przewinienia te (fałszowanie żywności

i leków), były karane nawet wówczas, gdy kupujący wiedział lub mógł wiedzieć, że nabywa produkt za fałszowany lub szkodliwy.

Ustawa z 1905 r. wprowadza do ówczesnego prawa żywnościowego instytucję recydywy (artykuł 5). Jeżeli bowiem ktokolwiek w ciągu pięciu lat od uprawomocnienia się wyroku otrzymanego na podstawie niniejszej ustawy lub innych ustaw o zwalczaniu oszustw w handlu został ponownie skazany, to traktowane to było właśnie jak recydywa. Recydywa oznaczała oczywiście zaostrenie kolejnego wyroku.

Ustawa z 1905 r. była dosyć restrykcyjna bowiem przewidywała konfiskatę wszystkich urządzeń i sprzętu wykorzystywanego do fałszowania żywności oraz leków w tym wag i innych urządzeń mierniczych. Swoistą dodatkową karą przewidzianą ustawą z 1905 r. było podanie do publicznej wiadomości – na koszt skazanego – wyroku sądowego (artykuł 7). Wyrok taki ukazywał się w całości lub fragmencie we wskazanej przez sąd gazecie. Sąd mógł nakazać umieszczenie wyroku także w innych miejscach np. na drzwiach domu, sklepu lub zakładu sprawcy fałszerstwa. W takich sytuacjach sąd określał wielkość plakatu z wyrokiem, rodzaj czcionki oraz czas przez jaki afisz miał wisieć w miejscu publicznym. Czas ten nie mógł przekraczać jednak siedmiu dni. Gdyby sprawca (skazany) plakat taki usunął, zniszczył lub w jakikolwiek sposób zasłonił, był karany grzywną w wysokości nie mniej niż 50 franków i nie więcej niż 1,0 tys. franków.

W celu dowiedzenia nieprawidłowości (zafalszowania) można było pobierać próbki żywności do badania. Jeżeli jednak okazało się, że część z nich była prawidłowa, wartość uznanych próbek była zwracana zgodnie z ich ceną w dniu pobrania.

¹ *Journal Officiel de la République Française*, Trente-septième années – No 210, Samedi 5 Août 1905, www.gallica.bnf.fr.