

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 1 (62)/2021

ISSN 1896-9569

**Podsumowanie
roku 2020**
str. 5–10

**Jakość żywności
dla niemowląt
i małych dzieci**
str. 14–16

**Produkty
tradycyjne
i regionalne**
str. 17–20

**Brexit
to już historia**
str. 28–31



WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora JIHARS 1

WYDARZENIA

Wydarzenia styczeń – marzec 2021 2

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Narodowa jakość handlowa, czyli wyniki kontroli z 2020 r.
Anna Dominiak 5

Podsumowanie działalności IJHARS w 2020 r.
Jarosław Doliński, Anna Wolska 8

Działalność laboratoriów GIJHARS w 2020 r.
Aleksandra Józefowicz 11

Dodatkowe wymagania przy eksporcie polskich jabłek do Indii
Katarzyna Trojnar, Agnieszka Sudoł 13

Niemowlę i dziecko czyli konsumenci o wysokich wymaganiach
– kilka słów o jakości żywności dla dzieci
Katarzyna Ostrowska 14

Ochrona oznaczeń geograficznych i gwarantowanych
tradycyjnych specjalności
Izabella Kamińska 17

Ocena pracownika
Magdalena Świdarska 21

Komunikacja empatyczna
Żaneta Wisińska-Kuchta 23

Word – w poszukiwaniu odstępów między wierszami
Paweł Badowski 25

WSPÓŁPRACA MIĘDZYNARODOWA

Brexit to już historia – nowe relacje między Unią Europejską
a Zjednoczonym Królestwem
Anna Janasik 28

Komitety techniczne Kodeksu ponownie rozpoczynają pracę
– 32. Sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego
do Spraw Zasad Ogólnych
Magdalena Kowalska 31

DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIÓW GIJHARS

Zastosowanie analizy stosunków stabilnych izotopów
w wykrywaniu zafałszowań żywności
Hanna Szymaniak, Szymon Jasiński 33

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (43):
Pierwsze polskie prawo w zakresie bezpieczeństwa żywności
w XX w.: Rozporządzenie z 1928 r.
Część II: Sytuacja prawna po 1918 r.
Stanisław Kowalczyk 37

Autorzy:

Paweł Badowski

Informatyk, absolwent Wojskowej Akademii Technicznej, od 15 lat związany z jednostkami administracji samorządowej i rządowej. Od 2016 r. pracuje w Wydziale Informatyki w Biurze Administracji w GIJHARS.

Jarosław Doliński

W 1999 r. rozpoczął pracę w Głównym Inspektoracie Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych. Od stycznia 2012 r. pracownik Biura Kontroli Wewnętrznej w GIJHARS, na stanowisku głównego specjalisty.

Anna Dominiak

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

Anna Janasik

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

Szymon Jasiński

Absolwent Wydziału Chemii na Uniwersytecie im. Adama Mickiewicza w Poznaniu. Od lipca 2018 r. pracownik laboratorium UOKiK w Poznaniu, obecnie specjalista w Centralnym Laboratorium GIJHARS w Poznaniu.

Aleksandra Józefowicz

Absolwentka Chemii Spożywczej i Biotechnologii Politechniki Łódzkiej. Z GIJHARS związana od 2007 r. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Izabella Kamińska

Absolwentka Międzywydziałowego Studium Ochrony Środowiska w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego oraz poddyplomowych studiów praktycznej psychologii społecznej w Szkole Wyższej Psychologii Społecznej. Od 2005 r. pracownik Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w GIJHARS, obecnie naczelnik Wydziału Nadzoru nad Jednostkami Certyfikującymi i Produkcją.

Stanisław Kowalczyk

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

Magdalena Kowalska

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

Żaneta Wisińska-Kuchta

Absolwentka Wydziału Strategiczno-Obronno Akademii Obrony Narodowej w zakresie gospodarowania zasobami pracy i kapitału. Ukończyła studia poddyplomowe „Ekonomiczna analiza danych w programie Microsoft Excel i języku programowania VBA”. Od września 2019 r. pracownik Biura Kadr i Szkoleń.

Katarzyna Ostrowska

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

Agnieszka Sudoł

Ukończyła Wydział Ogrodnictwa Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz poddyplomowe studia w zakresie prawa Unii Europejskiej. W GIJHARS od 2004 r. w Biurze Kontroli Jakości Handlowej, od 2017 r. naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Roślinnego.

Hanna Szymaniak

Absolwentka Wydziału Technologii i Inżynierii Chemicznej, kierunku ochrona środowiska Politechniki Szczecińskiej. Od sierpnia 2020 r. pracownik GIJHARS, Centralnego Laboratorium w Poznaniu.

Magdalena Świdarska

Absolwentka Akademii Medycznej w Poznaniu, Wydziału Farmacji, Oddziału Analityki Medycznej. Z IJHARS związana od 1998 r. Z dniem 15 lipca 2016 r. powołana na stanowisko Zastępcy Głównego Inspektora JIHARS. Od czerwca 2005 r. do lipca 2016 r. Kierownik Centralnego Laboratorium GIJHARS w Poznaniu. Magdalena Świdarska posiada 18-letnie doświadczenie w pracy laboratoryjnej.

Katarzyna Trojnar

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

Anna Wolska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz studiów poddyplomowych w Wyższej Szkole Zarządzania i Marketingu w Warszawie. Z GIJHARS związana od 2003 r., wcześniej zatrudniona w CIS.



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

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

Zdjęcie na okładce:
Pixabay

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

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



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Tradycyjnie już w pierwszym numerze podsumowujemy naszą działalność w poprzednim roku. Dlatego chciałbym przypomnieć, że od lipca 2020 r. IJHARS przejęła zadania UOKiK i kontroluje jakość handlową zarówno u producentów jak i w sklepach. Nasza baza laboratoryjna zwiększyła się i obecnie w strukturach GIJHARS funkcjonuje 9 laboratoriów, które są podstawą naszego działania. Także od 1 lipca 2020 r. IJHARS przestała być organem właściwym w zakresie nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu nawozów, nawozów oznaczonych znakiem „NAWÓZ WE” i środków wspomagających uprawę roślin. Kompetencje te przejęła Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

A teraz rok 2020 w liczbach. Nasi inspektorzy przeprowadzili ogółem 67 350 czynności kontrolnych, w tym: 58 379 kontrole urzędowe w obrocie z zagranicą, 5567 kontrole urzędowych na rynku krajowym oraz 3404 czynności kontrolne wykonanych na wniosek przedsiębiorcy. Inspektorzy JHARS ze względu na cechy organoleptyczne zakwestionowali 1,4% skontrolowanych partii (w 2019 r. 1,4%), niewłaściwe parametry fizykochemiczne stwierdziliśmy w przypadku aż 14,4% (w 2019 r. 14,5%), natomiast 21,9% (w 2017 r. 20,3%) partii była niewłaściwie oznakowana.

W 2020 roku nasze laboratoria zbadały 4737 próbek artykułów rolno-spożywczych wykonały 28 055 oznaczeń. Zachęcam Państwo do lektury artykułów w całości poświęconych podsumowaniu minionego roku (str. 5–12).

W numerze piszemy także o: dodatkowych wymaganiach przy eksporcie polskich jabłek do Indii, jakości żywności dla dzieci, produktach tradycyjnych i regionalnych, współpracy międzynarodowej, działalności naszych laboratoriów oraz o ocenie pracownika, komunikacji empatycznej i wymaganiach WCAS 2.1 dotyczących odstępów między wierszami. Jestem przekonany, że każdy z Państwa znajdzie coś ciekawego dla siebie. Przyjemnej lektury!

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS

Z okazji Świąt Wielkanocnych życzymy Państwu radosnego przeżywania tego szczególnego czasu, chwil wypełnionych spokojem, uważności w byciu z bliskimi oraz ufego spoglądania w przyszłość, mimo wszelkich trudności.

Kierownictwo IJHARS



Źródło: Pixabay

WYDARZENIA STYCZEŃ – MARZEC 2021

WARSZTATY OLIWNE

27 stycznia Komisja Europejska zorganizowała czwarte warsztaty dotyczące kontroli zgodności w sektorze oliwy z oliwek. Po raz pierwszy odbyły się one w trybie online. W spotkaniu uczestniczyli przedstawiciele 26 państw członkowskich UE. Z ramienia Polski w warsztatach wziął udział pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej w GIJHARS – Urszula Wieteska.

Celem organizowanych warsztatów jest wymiana doświadczeń i dobrych praktyk w zakresie prowadzonych kontroli dotyczących oliwy z oliwek.



32. SESJA KOMITETU KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO DO SPRAW ZASAD OGÓLNYCH

Sesja Komitetu KKŻ do spraw Zasad Ogólnych odbyła się w dniach 8, 9, 11, 12, 15 i 17 lutego. Do udziału w sesji zarejestrowało się ponad 480 przedstawicieli 94 państw członkowskich, jednej organizacji członkowskiej (UE) oraz organizacji rządowych, pozarządowych i agencji ONZ o statusie obserwatora. Szczegółowe informacje o sesji na stronie 31–32 w sekcji „Współpraca Międzynarodowa”.



MIĘDZYNARODOWY DZIEŃ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI 2021

18 lutego oficjalnie wystartowała kampania związana z obchodami Międzynarodowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności. Tego dnia ogłoszono również hasło przewodnie promujące ten ważny dla Organizacji Narodów Zjednoczonych dzień: *Bezpieczna żywność dziś dla zdrowego jutra (Safe food now for a healthy tomorrow)*. Do udziału w wydarzeniu zaproszono gości z całego świata reprezentujących różne środowiska:

naukowe, sektor publiczny oraz prywatny, a także szkoły. Na stronie internetowej Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO udostępnione zostały informacje na temat szczegółowych celów powyższego wydarzenia, przewodnik, materiały promocyjne, a także pomysły na zaangażowanie się w obchody. Tegoroczny Międzynarodowy Dzień Bezpieczeństwa Żywności będzie obchodzony 7 czerwca już po raz trzeci.



AUDYT KE W POLSCE

W dniach 1–19 marca odbywał się w Polsce audyt Komisji Europejskiej dotyczący bezpieczeństwa mleka i przetworów mlecznych. W spotkaniu otwierającym i zamykającym misję kontrolną uczestniczyła Urszula Wieteska, główny specjalista z Biura Kontroli Jakości Handlowej w GIJHARS.



WEBINAR AMBASADY WŁOCH

W dniu 4 marca odbyło się webinarium organizowane przez Ambasadę Włoch w Warszawie na temat „Przyszłość tradycyjnego modelu żywienia: edukacja konsumentów poprzez systemy etykietowania żywności”. W spotkaniu z ambasadorem Włoch, przedstawicielem Uniwersytetu Campus Biomedico w Rzymie oraz kierownikiem Departamentu Bezpieczeństwa Żywności Istituto Superiore di Sanità w Rzymie wzięli udział przedstawiciele Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS: Beata Bakalarska – Naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego, Karolina Kaszewska-Romańczuk – główny specjalista oraz Magdalena Kowalska – główny specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej. Zagadnienia omawiane dotyczyły głównie trwających obecnie prac na poziomie UE, jak również na forum Komisji Kodeksu Żywnościowego, dotyczących harmonizacji znakowania frontu opakowania dodatkową wartością odżywczą. Głównym celem webinaru było przedstawianie stanowiska Włoch w tej sprawie.



SPOTKANIE GRUPY ROBOCZEJ DO SPRAW KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO

8 marca odbyło się spotkanie online Grupy Roboczej Rady UE do spraw Kodeksu Żywnościowego, mające na celu przygotowanie państw członkowskich Unii Europejskiej do 52. Sesji Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Pozostałości Pesticydów zaplanowane od 26 do 31 lipca 2021 roku. Spotkanie było prowadzone przez aktualnie sprawującą Prezydencję UE – Portugalię. W posiedzeniu wzięli udział przedstawiciele Sekretariatu Generalnego Rady UE, Komisji Europejskiej, Europejskiego Urzędu do spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz eksperci z 22 państw członkowskich UE. Polska była reprezentowana przez przedstawiciela Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO, który znajduje się w Biurze Współpracy Międzynarodowej GIJHARS. Podczas spotkania państwa członkowskie omówiły projekty stanowisk UE do wybranych punktów porządku obrad. Głównym zagadnieniem, które zdominowało posiedzenie było ustalenie projektu oraz proponowanych projektów najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności oraz środkach żywienia zwierząt na 7. i 4. stopniu procedury. Kolejne spotkanie grupy roboczej zostało zaplanowane na czerwiec.



NOWY HARMONOGRAM KONTROLI GRANICZNYCH OGŁOSZONY PRZEZ RZĄD ZJEDNOCZONEGO KRÓLESTWA

Rząd Zjednoczonego Królestwa Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej, 11 marca 2021 roku, opublikował komunikat na temat zmian terminów wprowadzania kontroli granicznych.

Komunikat zawiera nowy harmonogram wdrażania poszczególnych etapów kontroli granicznych oraz wymagań dla produktów pochodzenia zwierzęcego (ang. Products of Animal Origin – POAO), niektórych produktów ubocznych pochodzenia zwierzę-

cego (ang. animal by-products – ABP), produktów wysokiego ryzyka niebędących pochodzenia zwierzęcego (ang. High Risk Food Not Of Animal Origin – HRFNAO), żywych zwierząt, roślin i produktów roślinnych.

Pełny tekst komunikatu dostępny jest na stronie Parlamentu Zjednoczonego Królestwa.



33. MIĘDZYNARODOWE SPOTKANIE DOTYCZĄCE KONTROLI JAKOŚCI OWOCÓW I WARZYW

Od 16 do 18 marca w formie wideokonferencji odbyło się 33. Międzynarodowe spotkanie dotyczące kontroli jakości owoców i warzyw. Spotkanie zorganizowane zostało przez niemiecki Federalny Urząd do spraw Rolnictwa i Żywności z siedzibą w Bonn. W spotkaniu udział wzięło niemal 500 uczestników z ponad 30 państw oraz organizacji międzynarodowych. Polska była reprezentowana przez 16 przedstawicieli z WIJHARS Wrocław, WIJHARS Olsztyn, WIJHARS Lublin, WIJHARS Kielce, WIJHARS Kraków oraz GIJHARS z Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz Biura Współpracy Międzynarodowej.

Głównym celem konferencji było szerzenie informacji na temat zharmonizowanego stosowania norm handlowych i metod kontroli oraz na temat wybranych produktów i jakości produkcji.

Tegoroczny program spotkania online obejmował między innymi informacje na temat: Międzynarodowego Roku Owoców i Warzyw, Aplikacji FeedUp@UN oraz Kodeksu dobrej praktyki w handlu owocami i warzywami. Uczestnicy spotkania w ramach zagadnienia – Normy handlowe – błogosławieństwo czy przekleństwo dla rynku owoców i warzyw? – mieli okazję omówić kwestie związane z wpływem ustanowionych norm dla owoców i warzyw na marnowanie żywności. Kolejnym istotnym zagadnieniem z punktu widzenia europejskich uczestników spotkania były informacje na temat zmian w prowadzeniu kontroli jakości owoców i warzyw po wyjściu Zjednoczonego Królestwa z Unii Europejskiej. Strona holenderska podzieliła się doświadczeniami w tym zakresie. Ponadto, podczas spotkania zaprezentowano zasady produkcji owoców granatu w Turcji, normy handlowe dla granatów, zasady produkcji śliwek w Chile oraz normę handlową EKG/ONZ dla śliwek. Przeprowadzono

również wirtualną ocenę próbek dla omawianych produktów. Organizatorzy i prelegenci na bieżąco odpowiadali na pytania uczestników spotkania w zakresie prezentowanych zagadnień.



SESJA SEKCJI BRANŻOWEJ DO SPRAW STANDARYZACJI SADZENIAKÓW ZIEMNIAKA

Od 18 do 19 marca, w formie online, odbyła się 48. sesja Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Sadzeniaków Ziemiaka funkcjonującej w ramach Grupy Roboczej EKG/ONZ do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (GE.6/WP.7). W posiedzeniu wzięło udział ponad 30 przedstawicieli państw członkowskich ONZ. Przedmiotem prac sekcji GE.6/WP.7 była rewizja normy dla sadzeniaków ziemniaka, omówienie zmian do projektu przewodnika dotyczącego produkcji mini bulw, zapoznanie się z proponowanymi zmianami do projektu ankiety na temat metod badania sadzeniaków ziemniaka pod kątem obecności bakterii.



PASZPORTYZACJA POLSKIEJ ŻYWNOŚCI

Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS – Dorota Balińska-Hajduk brała udział w cyklicznych warsztatach dedykowanych pilotażowemu projektowi roboczo nazwanemu „Paszportyzacja Polskiej Żywności”. Spotkania organizowane były przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa wspólnie z GovTech Polska. Podczas warsztatów omawiano konstrukcję, działanie i zakres informacyjny prototypu systemu oraz przedstawiono założenia organizacyjne, technologiczne i procesowe projektowanych działań pilotażowych na rynku ziemniaka, wołowiny i wieprzowiny.



WIJHARS W OLSZTYNIE

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom producentów oraz uwzględniając rosnące zainteresowanie

konsumentów tematyką jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych WIJHARS w Olsztynie przeprowadził 23 marca szkolenie pt. „Jakość handlowa świeżych owoców, warzyw i ziemniaków ze szczególnym uwzględnieniem znakowania tych produktów”. Dostosowując się do obecnie panującej sytuacji wywołanej epidemią COVID-19 szkolenie zostało przeprowadzone w formie online. Webinarium skierowane było do wszystkich podmiotów wprowadzających do obrotu świeże owoce i warzywa oraz ziemniaki, w tym: przedsiębiorców, rolników, podmiotów paczkujących, podmiotów prowadzących sprzedaż hurtową i detaliczną. Wzbudziło ono również zainteresowanie wśród kadry pedagogicznej, uczniów szkół średnich o profilu rolniczym i gastronomicznym, a także urzędników zajmujących się obszarem związanym z rynkiem owoców, warzyw i ziemniaków tj. Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa. Podczas szkolenia przekazano uczestnikom niezbędną wiedzę mającą zastosowanie w zapewnieniu właściwej jakości handlowej oraz prawidłowego oznakowania świeżych owoców, warzyw i ziemniaków na każdym etapie obrotu.



AUDYCJA RADIOWA „JEDZENIE POD LUPĄ”

Angażując się w propagowanie wiedzy w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych Warmińsko-Mazurski WIJHARS od kilku lat współpracuje w roli eksperckiej przy realizacji programu radiowego emitowanego w Radiu Olsztyn pt. „Jedzenie pod lupą” prowadzonego przez redaktor Dorotę Grzymską. W trakcie programu pracownicy inspektoratu omawiają zagadnienia związane z jakością handlową poszczególnych grup artykułów rolno-spożywczych podkreślając wagę czytania informacji na temat żywności zawartych w oznakowaniu produktów. W 2020 roku Rada Programowa Radia Olsztyn uhonorowała Dorotę Grzymską nagrodą imienia Maryny Okęckiej-Bromkowej za prowadzenie cyklicznych audycji na temat zdrowia oraz profilaktyki zdrowotnej, w tym również za prowadzenie audycji radiowej „Jedzenie pod lupą”. Rada doceniła jej kunszt dziennikarski oraz wysoki poziom merytoryczny tworzonych przez nią programów.

NARODOWA JAKOŚĆ HANDLOWA, CZYLI WYNIKI KONTROLI Z 2020 R.

Pod specjalnym nadzorem

Rok 2020 był pełen nowych wyzwań nie tylko dla zwykłego „Kowalskiego”, ale też dla przedsiębiorców i organów urzędowej kontroli. Pandemia COVID-19 i wynikające z niej obostrzenia dały nam wszystkim „w kość”. Działania Inspekcji JHARS nie zostały jednak wstrzymane, bo konsumenci zawsze muszą mieć pewność, że wybierana przez nich żywność nie jest zafałszowana i spełnia wymogi wynikające z obowiązujących przepisów. Dzięki zaangażowaniu wszystkich pracowników (w tym przede wszystkim inspektorów przeprowadzających kontrole) oraz reorganizacji sposobu działania (np. poprzez wprowadzenie kontroli w trybie zdalnym), udało się zrealizować wszystkie zaplanowane kontrole.

Można się nawet pokusić o stwierdzenie, że wykonano 150% normy, bo kontrole prowadzone w drugim półroczu rozszerzono o weryfikację jakości żywności oferowanej w obrocie detalicznym. Dla Inspekcji JHARS ubiegły rok upłynął bowiem nie tylko pod znakiem koronawirusa, ale także nowych kompetencji. Od 1 lipca 2020 r. przestała być organem sprawującym nadzór nad nawozami, ale jednocześnie od Inspekcji Handlowej przejęła zadania dotyczące m.in. weryfikacji jakości żywności i paszy dla zwierząt domowych w obrocie detalicznym oraz kontroli prawidłowości wprowadzania do obrotu i oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Dodatkowo musiała się zmierzyć np. z nadzorem nad znakowaniem wolne od GMO czy sprawdzaniem deklaracji pochodzenia w zakresie podawania pochodzenia podstawowego składnika i prezentowania flagi kraju pochodzenia w przypadku nieopakowanego mięsa.

Wizyty kontrolne

W ramach kontroli planowych Inspekcja JHARS skontrolowała ponad 1700 podmiotów działających na krajowym rynku spożywczym, w tym producentów, sklepy i punkty gastronomiczne. Zakres tematyczny kontroli ustalono na podstawie analizy prawdopodobieństwa naruszenia prawa, która obejmowała wyniki dotychczasowych kontroli i stwier-

dzane nieprawidłowości, udział poszczególnych grup produktów w rynku (w tym wielkość spożycia i znaczenie w diecie) oraz propozycje zgłoszone przez inne instytucje.

Sprawdzono jakość handlową pieczywa, przetworów warzywnych, napojów bezalkoholowych, tłuszczów do smarowania, piwa, jaj, mięsa i jego przetworów, wyrobów ciastkarskich i cukierniczych, wina, wyrobów garmażeryjnych, olejów roślinnych (w tym oliwy z oliwek), ziół i przypraw, przetworów zbożowych, przetworów rybnych, przetworów mlecznych, miodu, fermentowanych napojów winiarskich, dań dla dzieci, a także świeżych owoców i warzyw (w tym ziemniaków). Ponadto zweryfikowano oznakowanie soków i nektarów, syropów owocowych, cukru, wyrobów mlekopodobnych i słonych przekąsek.

Zrealizowane kontrole, podobnie jak w latach wcześniejszych, skoncentrowane były przede wszystkim na wykrywaniu zafałszowań artykułów rolno-spożywczych w oparciu o wyniki badań laboratoryjnych oraz poprzez sprawdzenie prawidłowości ich oznakowania.

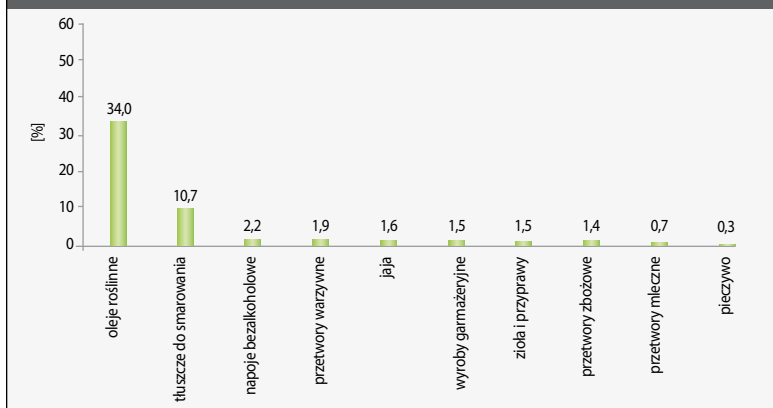
Objawy zewnętrzne

Deklarowanym cechom organoleptycznym nie odpowiadało 1,4%¹ wszystkich partii poddanych kontroli. Udział partii z nieprawidłowościami w poszczególnych branżach wahał się między 0,3% a 34,0% – rysunek 1. Był też zróżnicowany w zależności od etapu kontroli, tj. w lokalach gastronomicznych nie stwierdzono uchybień, podczas gdy u producentów zakwestionowano 1,7% partii, a w sklepach – 0,6%.

Najczęściej stwierdzano niewłaściwy smak, zapach i wygląd. Ale zdarzały się też poważniejsze przewinienia, takie jak obecność pleśni, ciał obcych (np. drobnych cząstek nie pochodzących od deklarowanych składników dania gotowego) czy dominujących

¹ Udział partii zakwestionowanych w zakresie cech organoleptycznych (kontrole planowe): 2020 r. – 1,4%, 2019 r. – 1,4%, 2018 r. – 1,9%, 2017 r. – 2,5%, 2016 r. – 1,2%, 2015 r. – 0,9%, 2014 r. – 1,2%, 2013 r. – 1,5%, 2012 r. – 1,4%, 2011 r. – 1,3%

RYСУNEK 1. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W WYNIKU OCENY CECH ORGANOLEPTYCZNYCH W 2020 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)



części innych roślin w przyprawie oferowanej pod nazwą „oregano”. „Szczęście w nieszczęściu”, że były to tylko jednostkowe przypadki. Niechlubny wyjątek – pod kątem ilościowym (34,0% zakwestionowanych partii) i jakościowym (wady niedozwolone w najwyższej kategorii oliwy z oliwek) – stanowią niestety oleje roślinne (w tym przede wszystkim oliwa z oliwek). Jakość handlowa świeżych owoców i warzyw oraz ziemniaków w zakresie cech fizycznych była z kolei na wysokim poziomie. Zakwestionowano jedynie 0,6% partii świeżych owoców i warzyw (niezgodności dotyczyły m.in. wielkości i deklarowanej klasy jakości, uszkodzeń i wad), a wszystkie sprawdzone partie ziemniaków spełniały obowiązujące wymagania jakościowe.

W porównaniu do wyników poprzednich kontroli planowych udział partii z nieprawidłowościami w zakresie cech organoleptycznych wzrósł w przypadku m.in. olejów roślinnych i tłuszczów do smarowania,

a zmniejszył się np. w przypadku ziół i przypraw oraz miodu. Zastrzeżeń nie wniesiono do jakości mięsa i jego przetworów, przetworów rybnych, wyrobów ciastkarskich i cukierniczych, dań gotowych dla dzieci, miodu, piwa, wina oraz fermentowanych napojów winiarskich.

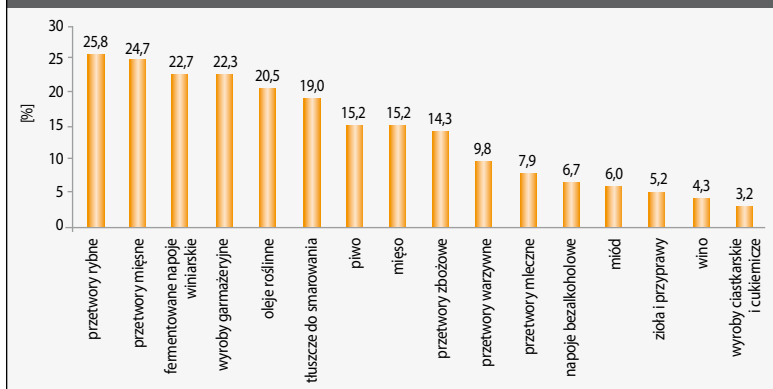
Badania okresowe

Średnio 14,4% partii wyrobów zbadanych laboratoryjnie posiadało parametry fizykochemiczne niezgodne z przepisami o jakości handlowej lub z deklaracją producenta. Niepokojący jest utrzymujący się stosunkowo wysoki odsetek nieprawidłowości² oraz fakt, że stwierdzane są one praktycznie w każdej kontrolowanej grupie produktów (w ubiegłym roku wyjątkiem były jedynie dania gotowe dla dzieci i pieczywo) – rysunek 2. U producentów i w punktach gastronomicznych udział zakwestionowanych partii odnotowano na podobnym poziomie (tj. odpowiednio 15,8% i 15,2%), podczas gdy w sklepach był on nieco niższy (11,4%).

Wzrost odsetka zakwestionowanych partii stwierdzono w przypadku m.in. fermentowanych napojów winiarskich, olejów roślinnych, napojów bezalkoholowych, tłuszczów do smarowania i przetworów rybnych. Mniejszy udział nieprawidłowości odnotowano z kolei w odniesieniu do np. wina, ziół i przypraw, przetworów mięsnych, wyrobów garmazeryjnych i przetworów warzywnych.

Najwięcej wykrytych niezgodności dotyczyło poziomu podstawowych parametrów jakościowych, takich jak zawartość cukru, ekstraktu, tłuszczu, wody, soli i alkoholu, kwasowość, masa czy dane w tabeli wartości odżywczej. Przeprowadzone badania laboratoryjne ujawniły również poważniejsze nieprawidłowości świadczące o fałszowaniu produktów. Przykładem może być wykrycie obecności niedeklarowanych składników (surowców mięsnych, dodatków) w przetworach mięsnych i wyrobach garmazeryjnych czy stigmastadienów³ w oleju deklarowanym jako tłoczony na zimno oraz w oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, a także niepotwierdzenie tożsamości gatunkowej przypraw. Ponadto, w co piątej partii miodu poddanej analizie pyłkowej stwier-

RYСУNEK 2. UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W WYNIKU BADAŃ PARAMETRÓW FIZYKOCHEMICZNYCH W 2020 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)



² Udział partii zakwestionowanych w zakresie parametrów fizykochemicznych (kontrole planowe): 2020 r. – 14,4%, 2019 r. – 14,5%, 2018 r. – 17,9%, 2017 r. – 14,4%, 2016 r. – 12,7%, 2015 r. – 11,9%, 2014 r. – 16,1%, 2013 r. – 17,0%, 2012 r. – 14,5%, 2011 r. – 15,0%

³ związki powstające w wysokich temperaturach

dzono obecność pyłków, które wskazywały na inną (niż deklarowana) odmianę i pochodzenie geograficzne. Badania potwierdziły natomiast stosowanie w procesie produkcji pieczywa naturalnego zakwasu oraz obecność mikroflory charakterystycznej w przetworach mlecznych.

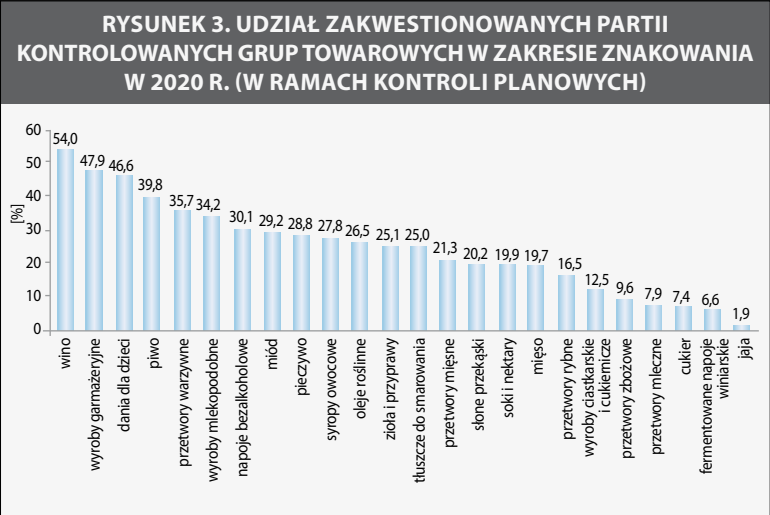
Czarno na białym

Wyniki kontroli jednoznacznie wskazują, że podmioty działające na krajowym rynku spożywczym cały czas nie radzą sobie z właściwym oznakowaniem oferowanych produktów. Od wielu lat to ich „pięta achillesowa”, bo odsetek kwestionowanych partii cały czas utrzymuje się na wysokim poziomie⁴, a uchybienia ujawniane są w każdej kontrolowanej grupie produktów. W 2020 r. nieprawidłowości stwierdzono w 21,9% partii. Ich udział był jednak mocno zróżnicowany zarówno w poszczególnych grupach asortymentowych (od 1,9% do rekordowych 54,0%), jak i na różnych etapach kontroli (u producentów zakwestionowano 21,8% partii, w sklepach – 19,4%, a w lokalach gastronomicznych aż 65%⁵) – rysunek 3.

W porównaniu do poprzednich kontroli planowych mniej nieprawidłowości stwierdzono w przypadku m.in. przetworów mięsnych i rybnych, ziół i przypraw, wyrobów ciastkarskich i cukierniczych oraz soków i nektarów, a więcej w odniesieniu do np. przetworów warzywnych, wina czy napojów bezalkoholowych.

Niewłaściwie oznakowanych było 13,0% skontrolowanych partii świeżych owoców i warzyw (wzrost o 2,1 p.p. w porównaniu do kontroli z 2019 r.) oraz co dziesiąta partia ziemniaków (spadek o 21,5 p.p. w stosunku do 2019 r.). Kwestionowano całkowity brak oznakowania lub poszczególnych obowiązkowych informacji (np. nazwy, pochodzenia czy danych podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze).

Stosowana nazwa powinna być zgodna ze szczegółowymi przepisami (o ile mają zastosowanie – tak jak np. w przypadku mięsa drobiowego czy miodu), zawierać obowiązkowe elementy (np. informację o zastosowanych procesach technologicznych)



oraz precyzyjnie wskazywać rodzaj produktu (widząc określenie „chleb śniadaniowy” czy „... trunek z mniszka” trudno stwierdzić z jakim wyrobem tak naprawdę mamy do czynienia). Musi ona jednocześnie korespondować ze składem wyrobu gotowego, bo w „rogalu maślanym” spodziewamy się masła (a nie margaryny), a w „ciastkach z nadzieniem budyniowym” budyń powinien być składnikiem nadzienia. Skład z kolei podaje się poprzez wyszczególnienie we właściwej kolejności użytych składników (pamiętając o ich właściwym nazewnictwie), a tam gdzie to niezbędne wskazanie także ich ilości (np. mąki żytniej razowej i słonecznika w „chlebie razowym ze słonecznikiem”). Ważne jest też, aby nazwa produktu, jego skład i inne (dodatkowe) informacje umieszczane na opakowaniu wzajemnie się nie wykluczały, bo piwo jest „świeże” albo „pasteryzowane”, a tradycyjna receptura kojarzy się z domowym wyrobem produkowanym bez dodatków i przetworzonych składników przez „staropolską babcinę” lub „pradziada ze wsi”. Ponadto, niedopuszczalne jest podawanie „oczywistych oczywistości”, takich jak podkreślanie naturalności przypraw i miodów czy deklaracja braku dodatku wody, konserwantów i cukru w sokach (bo wszystkie takie produkty mają takie same cechy). Wszystkie te zasady znakowania wydają się „jasne jak słońce”, ale jak widać po wynikach kontroli niestety jeszcze nie dla wszystkich. Dlatego też ich nieprzestrzeganie będzie „ścigane z urzędu” przez Inspekcję JHARS na różnych etapach łańcucha żywnościowego, bo nie tylko producenci żywności „mają swoje za uszami”. Prezentacja produktów (np. stosowanie na wywieszce sklepowej nazwy „wino ... 12% ...” dla aromatyzowanego napoju winnego owocowego czy „serek” dla wyrobu seropodobnego, który dodatkowo umieszczono na półce obok przetworów

⁴ Udział partii zakwestionowanych w zakresie znakowania (kontrole planowe): 2020 r. – 21,9%, 2019 r. – 20,3%, 2018 r. – 24,1%, 2017 r. – 25,1%, 2016 r. – 21,3%, 2015 r. – 25,7%, 2014 r. – 23,8%, 2013 r. – 25,1%, 2012 r. – 25,9%, 2011 r. – 27,7%

⁵ Trzeba jednak mieć na uwadze, że na tym etapie przeprowadzono kontrolę tylko jednej grupy produktów (wyrobów garmażeryjnych).

mlecznych) oraz podawanie informacji o składzie wyrobów oferowanych do sprzedaży bez opakowania w sklepach i w lokalach gastronomicznych również pozostawia wiele do życzenia.

Recepta na sukces

Mimo pandemicznych utrudnień z jakimi przyszło nam wszystkim się zmierzyć w 2020 r., Inspekcja JHARS dzielnie stawiała czoła przeciwnościom i nowym zadaniom. W myśl zasady „co nas nie zabije, to nas wzmocni” kontrole realizowane były pełną parą przez cały rok, tak aby konsumenci nie byli oszukiwani i mogli bez obaw sięgać po ulubione produkty.

Wyniki kontroli pokazują, że jest jeszcze wiele do zrobienia w zakresie poprawy jakości handlowej. Stare powiedzenie mówi, że „człowiek uczy się na błędach”. Jest więc duża szansa, że ujawnione w ubiegłym roku nie-

prawidłowości i wynikające z nich sankcje zadziałają jak swego rodzaju antidotum, które definitywnie zapobiegnie nawrotom „przewlekłej choroby” trapiącej rodzime przedsiębiorstwa spożywcze, jaką niestety jest brak skutecznego nadzoru nad procesem produkcyjnym oraz (mniej lub bardziej świadome) nieprzestrzeganie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.

Nad całym „procesem leczenia” oraz bieżącym poziomem jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych będzie czuwać Inspekcja JHARS. Wszyscy przedsiębiorcy działający w branży spożywczej (już nie tylko producenci żywności, ale też podmioty prowadzące sklepy i lokale gastronomiczne) muszą się więc mieć na baczności, a konsumenci mogą spać spokojnie, bo nic nie umknie uwadze czujnych inspektorów prowadzących kontrole „od pola do stołu” w myśl zasady, że lepiej zapobiegać niż leczyć...

Jarosław Doliński
Anna Wolska

PODSUMOWANIE DZIAŁALNOŚCI IJHARS W 2020 R.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) realizuje zadania określone w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz innych ustawach i rozporządzeniach krajowych i unijnych. Od 1 lipca 2020 r. IJHARS przejęła od Inspekcji Handlowej zadania związane z: nadzorem nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych w obrocie detalicznym, nadzorem nad obrotem detalicznym paszami przeznaczonymi dla zwierząt domowych, kontrolą prawidłowości wprowadzania do obrotu i oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, kontrolą oznakowania żywności GMO oraz wprowadzanych do obrotu produktów GMO oraz kontrolą używania języka polskiego w oznakowaniu artykułów rolno-spożywczych. W realizację ustawowych zadań kontrolnych w ubiegłym roku zaangażowanych było 622 pracowników, w tym 158 osób zatrudnionych w 10 laboratoriach GIJHARS.

W 2020 r. IJHARS przeprowadziła ogółem 67 350 czynności kontrolnych, w tym: 58 379 kontroli urzędowych w obrocie z zagranicą, 5567 kontroli urzędowych na rynku krajowym oraz 3404 czynności kontrolne wykonane na wniosek przedsiębiorcy. W porównaniu do 2019 r. liczba przeprowadzonych kontroli ogółem zmniejszyła się o 8215 (10,9%), głównie w odniesieniu do kontroli w obrocie z zagranicą (o 11,5%), czynności wykonywanych na wniosek przedsiębiorcy (o 7,0%), jak również w przypadku kontroli krajowych (o 5,5%) (rysunek 1).

Liczba urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym obejmowała kontrole prowadzone w trybie planowym i doraźnym, w tym kontrole w ramach roz-

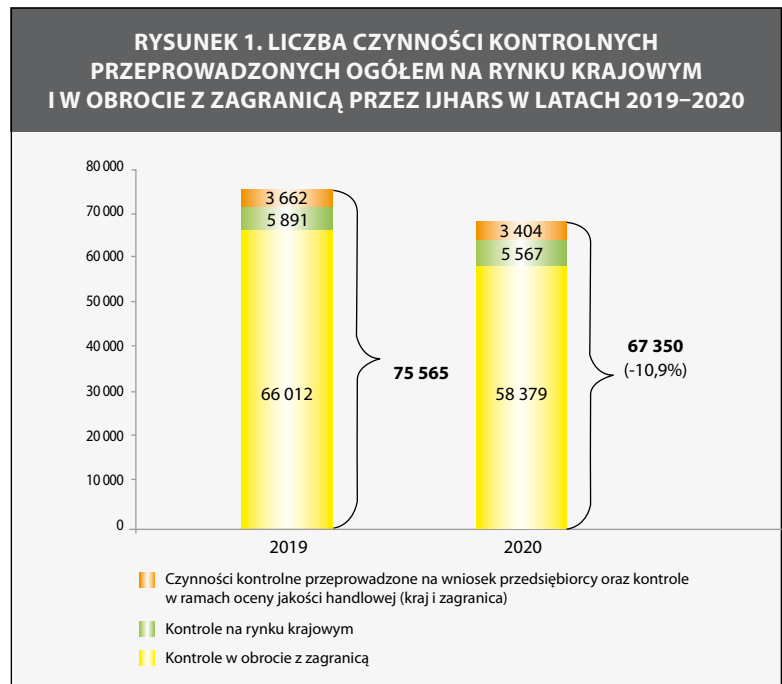
patrzenia wniosków oraz kontrole doraźne produktów wycofanych z rynku na wniosek KOWR (rysunek 2).

Zakres kontroli planowych dotyczył jakości handlowej: dań gotowych dla niemowląt i dzieci, jaj spożywczych, mięsa i przetworów mięsnych, miodu, olejów roślinnych, w tym oliwy z oliwek, tłuszczów do smarowania, pieczywa, w tym pieczywa półcukierniczego, przetworów zbożowych, ryb i przetworów rybnych, przetworów mlecznych, świeżych owoców i warzyw, ziemniaków, przetworów warzywnych, napojów bezalkoholowych, piwa, wina z winogron z upraw własnych, fermentowanych napojów winiarskich, wyrobów ciastkarskich cukierniczych, wyrobów gar-

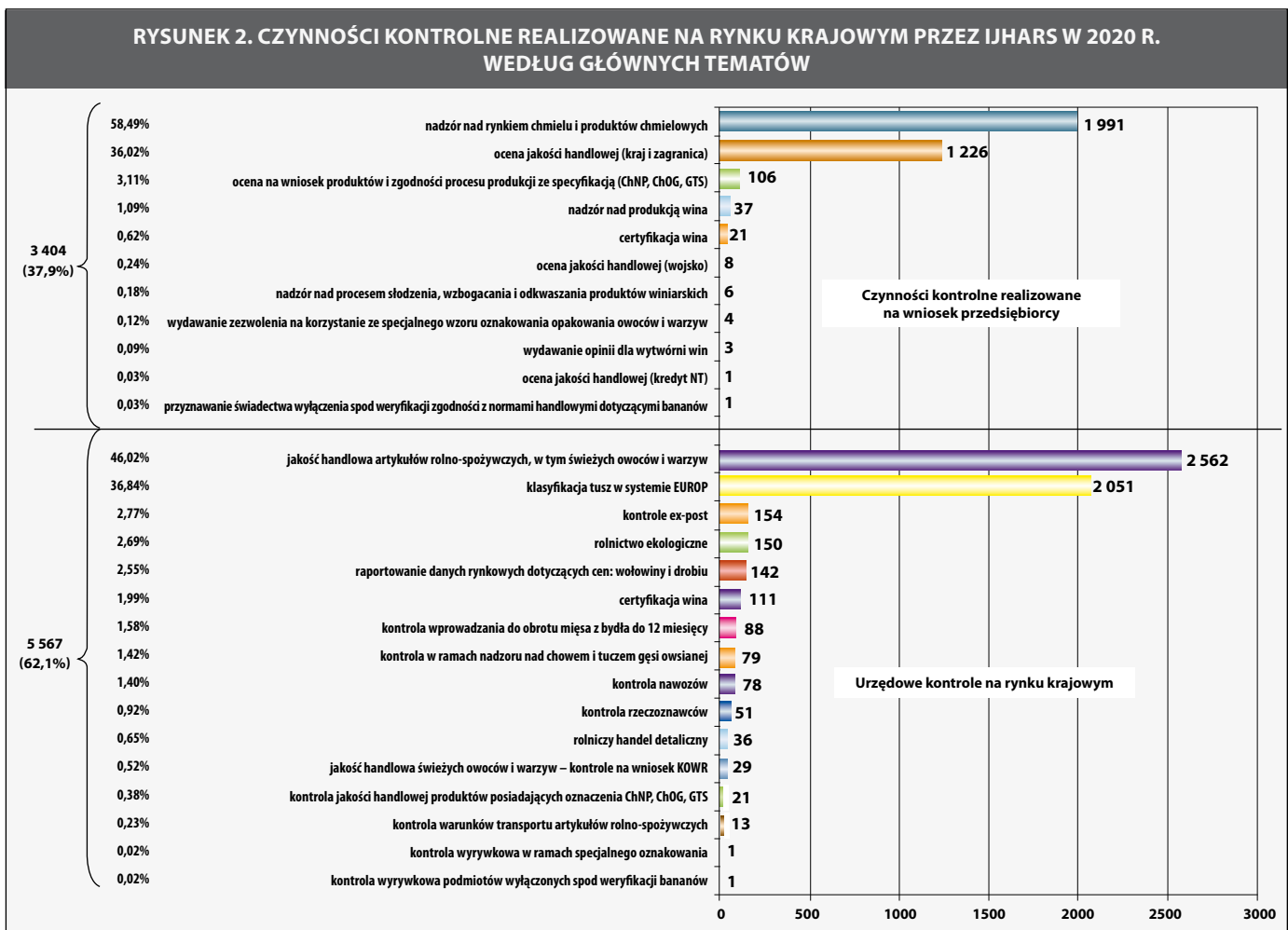
mażeryjnych, ziół i przypraw. Sprawdzano również prawidłowość znakowania soków i nektarów, syropów owocowych, cukru oraz słonych przekąsek.

W ubiegłym roku podejmowano także działania doraźne z inicjatywy Głównego Inspektora i wojewódzkich inspektorów IJHARS oraz działania w celu skontrołowania produktów wskazanych przez inne instytucje: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Głównego Lekarza Weterynarii, UOKiK, producentów żywności i konsumentów. Przeprowadzono również 27 kontroli na wniosek administracji innego państwa UE, w ramach Krajowego Punktu Kontaktowego ds. oszustw żywnościowych oraz 8 kontroli na wniosek innego państwa członkowskiego, w tym 5 kontroli w zakresie oznakowania mięsa drobiowego (informacja z Niemiec) i 3 kontrole w zakresie jakości handlowej papryki (informacja z Holandii).

Ustalenia z urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym wykazały, że jakość handlową artykułów rolno-spożywczych kwestionowano najczęściej z powodu nieprawidłowego oznakowania produktów, co stwierdzono w przy-



padku 21,9% skontrołowanych partii artykułów rolno-spożywczych, 10,7% ziemniaków oraz 13,0% skontrołowanych partii świeżych owoców i warzyw. Najczęściej kwestionowano oznakowanie: wina, wyrobów garmażeryjnych oraz dań dla dzieci.



W porównaniu do 2019 r. udział partii nieprawidłowo oznakowanych zwiększył się nieznacznie, tj. o 1,6 punktu procentowego, w przypadku świeżych owoców i warzyw o 2,1 punktu, natomiast w odniesieniu do ziemniaków zaobserwowano znaczący spadek, tj. o 21,5 punktu procentowego.

W przypadku badań laboratoryjnych próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym stwierdzono, że 14,4% skontrolowanych partii artykułów było niezgodnych z przepisami lub deklaracją producenta pod względem parametrów fizykochemicznych. Najwięcej zastrzeżeń w tym zakresie dotyczyło: przetworów rybnych i mięsnych oraz fermentowanych napojów winiarskich.

W porównaniu do 2019 r. udział partii o nieprawidłowych parametrach fizykochemicznych kształtował się na podobnym poziomie i obniżył się zaledwie o 0,1 punktu procentowego.

Powodem zakwestionowania jakości handlowej wyrobów były również ich niewłaściwe cechy organoleptyczne, co stwierdzono w odniesieniu do 1,4% skontrolowanych partii. Pogorszenie cech organoleptycznych dotyczyło głównie: olejów roślinnych, w tym oliwy z oliwek, tłuszczów do smarowania oraz napojów bezalkoholowych.

W porównaniu do 2019 r. udział partii nieodpowiadających określonym cechom organoleptycznym pozostał na tym samym poziomie.

Artykuły rolno-spożywcze niespełniające wymagań jakościowych określonych w przepisach lub deklarowanych przez producenta były podstawą wydania przez organy IJHARS 1222 decyzji administracyjnych, w tym: 836 nakładających kary pieniężne na kwotę ogółem 1631,0 tys. zł oraz 386 obejmujących artykuły rolno-spożywcze o jakości niezgodnej z wymaganiami lub deklaracją producenta. Ponadto, 663 przedsiębiorcom przekazano zalecenia pokontrolne obligujące do wyeliminowania w określonym terminie nieprawidłowości związanych z procesem produkcji lub oznakowaniem produktu, a na 285 przedsiębiorców naruszających formalno-prawne aspekty działalności gospodarczej nałożono grzywny w drodze mandatu karnego na kwotę 54,2 tys. zł.

W wyniku 3404 czynności kontrolnych przeprowadzonych na wniosek producenta wydano:

- 1191 *decyzji administracyjnych*: w sprawie nadania numeru identyfikacyjnego każdej partii wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany

winorośli (593), zezwalających lub odmawiających zastosowania odstępstw od warunków produkcji ekologicznej (535), zwalniających podmiot z obowiązku znakowania jaj przeznaczonych bezpośrednio do produkcji (50), zezwalających na korzystanie ze specjalnego oznakowania opakowań świeżych owoców i warzyw (10), odmawiających udzielenia zgody na zmianę sposobu zabezpieczenia (3),

- 1275 świadectw jakości handlowej, potwierdzających spełnienie wymagań jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych; posiadanie świadectwa jakości handlowej ułatwia eksport polskich wyrobów na rynki zagraniczne oraz ich obrót na rynku krajowym,
- 1750 *certyfikatów* na chmiel lub produkty chmielowe, potwierdzających spełnienie określonych wymagań jakościowych; posiadanie *certyfikatu* jest warunkiem wprowadzenia chmielu lub jego produktów do obrotu handlowego,
- 231 *świadectw jakości* dla produktów rolnych i środków spożywczych posiadających Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chronioną Nazwę Pochodzenia lub będących Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością.

W 2020 r. kontroli IJHARS podlegało ogółem 1646,8 tys. t importowanych artykułów rolno-spożywczych (głównie: nasiona roślin oleistych, przetwory z owoców i warzyw, ryby i ich przetwory, zboża i ich przetwory, kawa, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, herbata i herbatki, mięso drobiowe i jego przetwory, przyprawy), 117,9 tys. hl importowanych napojów alkoholowych, wina i piwa, 94,7 tys. hl importowanych soków owocowych, warzywnych i napojów bezalkoholowych oraz 58,3 tys. hl olejów roślinnych.

W wyniku kontroli urzędowych zakwestionowano 127 partii artykułów rolno-spożywczych przywożonych do Polski. Urzędową kontrolą zgodności z normami handlowymi objęto również 464,0 tys. t importowanych i eksportowanych świeżych owoców i warzyw. W wyniku urzędowych kontroli świeżych owoców i warzyw wywożonych z kraju nie stwierdzono nieprawidłowości, natomiast w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw przywożonych do kraju stwierdzono niewłaściwą jakość w przypadku 11 partii.

Więcej informacji o realizacji zadań ustawowych zawartych zostanie w „Sprawozdaniu z działalności IJHARS” za 2020 r., które będzie dostępne na stronie www.ijhars.gov.pl → aktualności → opracowania i publikacje.

DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIÓW GIJHARS W 2020 R.

Z dniem 1 lipca 2020 roku baza laboratoryjna Głównego Inspektoratu JHARS powiększyła się o 5 nowych laboratoriów będących do tej pory laboratoriami Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

Zostały one włączone w struktury Głównego Inspektoratu JHARS na mocy ustawy z dnia 23 stycznia 2020 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz niektórych innych ustaw. Aktualnie bazę laboratoryjną stanowi 9 laboratoriów – Centralne Laboratorium w Poznaniu oraz 8 laboratoriów specjalistycznych: w Białymstoku, Gdyni, Katowicach, Lublinie, Olsztynie, Warszawie oraz 2 w Kielcach.

W 2020 r. laboratoria GIJHARS zbadały ogółem – 4737 próbek:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 4380 próbek, w tym:
 - 774 próbki w ramach urzędowej kontroli w detalu,
 - 44 próbki w ramach urzędowej kontroli w gastronomii,
 - 3562 próbki w ramach urzędowej kontroli u producentów,
- w ramach oceny jakości handlowej – 130 próbek,
- w ramach zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze – 227 próbek.

Wykonano ogółem – 28 055 oznaczeń:

- w ramach urzędowej kontroli – 26 897 oznaczeń, w tym:
 - 5383 oznaczenia w ramach urzędowej kontroli w detalu,
 - 203 oznaczenia w ramach urzędowej kontroli w gastronomii,
 - 21 311 oznaczeń w ramach urzędowej kontroli u producentów,
- w ramach oceny jakości handlowej – 561 oznaczeń,
- w ramach zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze – 597 oznaczeń.

Udział procentowy oznaczeń wykonanych przez laboratoria GIJHARS w 2020 r. w ramach urzędowej kontroli, oceny jakości handlowej i zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze z podziałem na rodzaj wykonywanych badań, kształtował się następująco:

- oznaczenia organoleptyczne – 16,3%,

- oznaczenia fizykochemiczne – 83,1%,
- oznaczenia mikrobiologiczne – 0,4%,
- oznaczenia sensoryczne – 0,2%.

W 2020 roku udział procentowy próbek o jakości niezgodnej z przepisem lub deklaracją stanowił 11,3% wszystkich próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli (16,5% bez uwzględniania próbek chmielu). W zakresie nadzoru Inspekcji JHARS nad certyfikacją chmielu i produktów chmielowych laboratoria GIJHARS w 2020 roku zbadały 1600 próbek chmielu.

W 2020 r. wszystkie laboratoria Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zostały poddane ocenie w nadzorze przez Polskie Centrum Akredytacji, wg normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02. W wyniku przeprowadzonych ocen, audytorzy PCA potwierdzili kompetencje techniczne laboratoriów, w tym w zakresie zarządzania elastycznym zakresem akredytacji, jak również spełnienie wymagań akredytacyjnych właściwych dla zakresu ich działalności.

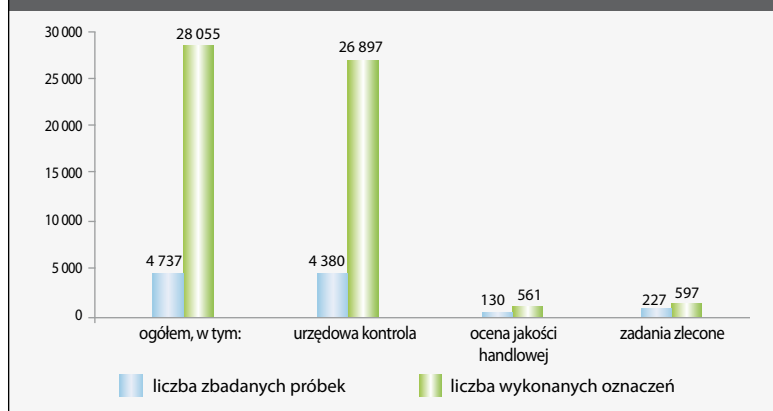
W 2020 r. laboratoria GIJHARS w trakcie ocen prowadzonych przez PCA:

- rozszerzyły zakresy akredytacji o kolejne metodyki badawcze,
- uaktualniły zakresy pomiarowe metod badawczych,

TABELA 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2020 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ ZLECONYCH PRZEZ AGENCJE PŁATNICZO-WYKONAWCZE

	liczba zbadanych próbek	%	liczba wykonanych oznaczeń	%
ogółem, w tym:	4 737	100	28 055	100
urzędowa kontrola	4 380	92,5	26 897	95,9
ocena jakości handlowej	130	2,7	561	2,0
zadania zlecone przez agencje płatniczo-wykonawcze	227	4,8	597	2,1

RYСУNEK 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2020 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ ZLECONYCH PRZEZ AGENCJE PŁATNICZO-WYKONAWCZE – UKŁAD GRAFICZNY



- 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 i z elastycznego do stałego.

Zgodnie z wymaganiami zawartymi w normie PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 oraz dokumentach PCA, laboratoria GIJHARS monitorowały swoje działania poprzez porównania z wynikami innych laboratoriów uczestnicząc w porównaniach międzylaboratoryjnych ILC, zarówno krajowych, jak i zagranicznych oraz w licznych badaniach biegłości PT. W 2020 roku w ramach badań PT i ILC 98,9% wyników uzyskanych przez laboratoria GIJHARS zakwalifikowanych zostało jako pozytywne.

Centralne Laboratorium w Poznaniu, zgodnie z ustalonym planem, rozszerzyło zakres analityczny dla grupy towarowej mrożonki o 8 nowych parametrów, w grupie towarowej fermentowane napoje winiarskie w tym miody pitne rozszerzono zakres analityczny o 10 parametrów oraz o 5 parametrów w musztardzie.

Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku w 2020 roku wdrożyło parametr oznaczania sztucznych barwników dwoma metodami, za pomocą chromatografii cieczowej oraz chromatografii cienkowarstwowej w dwóch grupach towarowych (napoje bezalkoholowe i wyroby cukiernicze). Ponadto, rozszerzyło zakres analityczny o 2 nowe parametry (zawartość skrobi i skuteczność pasteryzacji) w grupie mleko w proszku.

Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni rozszerzyło w 2020 roku zakres analityczny o 4 nowe parametry

w grupie towarowej piwo. Wdrożono również metodę oznaczania obecności specyficznego DNA dla danego rodzaju surowca mięsnego (kurzego, indyjskiego, kaczego, gęsiego, wołowego, wieprzowego, jagnięcego, końskiego) w grupie towarowej wyroby garmażeryjne niemięsne, w tym produkty dla wegetarian.

Ponadto, laboratorium w wyniku bieżących potrzeb, za zgodą Najwyższego Kierownictwa, wdrożyło w 4 nowych grupach towarowych badania określające cechy organoleptyczne metodą prostego testu opisowego.

Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach (LK) w 2020 roku wdrożyło metody oznaczania pozostałości środków ochrony roślin w zbożach i przetworach zbożowych oraz zawartość białka sojowego w przetworach mięsnych. W metodzie identyfikacji gatunku mięsnego rozszerzono zakres analityczny o 4 nowe gatunki (gęś, kaczka, sarna, jelen). Dodatkowo, laboratorium wdrożyło oznaczanie enzymu transglutaminazy w przetworach mlecznych i mięsnych oraz oznaczanie zawartości polioli – pochodnych cukrów prostych w artykułach rolno-spożywczych. To samo oznaczenie zawartości polioli (ksylitol, maltitol, mannitol, sorbitol) w artykułach żywnościowych wdrożyło również drugie Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach (LKI) metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej. Ponadto, laboratorium wdrożyło w grupie towarowej mięso surowe i filety drobiowe parametry umożliwiające wykrywanie ich fałszowania (zawartość wody dodanej, pozorna zawartość mięsa, całkowita zawartość wody oraz współczynniki masy wody do masy białka).

Laboratorium Specjalistyczne w Lublinie w 2020 r. rozszerzyło metody mikroskopowego określania tożsamości ziół o kolejne zafałszowania dla oregano i pieprzu czarnego oraz wdrożyło dla oregano wykrywanie obecności obcych roślin metodą chromatografii cienkowarstwowej. Ponadto, laboratorium jest w trakcie wdrażania metody wykrywania obecności i ilości GMO w soi i kukurydzy.

Laboratorium Specjalistyczne w Olsztynie wdrożyło metodę identyfikacji gatunkowej roślin metodą PCR-RFLP w suszach warzywnych, przyprawach, ziołach i herbatkach ziołowych. Laboratorium Specjalistyczne w Katowicach rozszerzyło swój zakres analityczny o 8 nowych parametrów w grupie towarowej przetwory mleczne oraz po 2 parametry w grupie pieczywo i mąki.

DODATKOWE WYMAGANIA PRZY EKSPORCIE POLSKICH JABŁEK DO INDII

Katarzyna Trojnar
Agnieszka Sudol

Wymagania strony indyjskiej

Od 1 marca 2021 roku obowiązuje wymóg strony indyjskiej, który dotyczy posiadania zaświadczenia o braku GMO dla wybranych produktów spożywczych importowanych do Indii.

Lista produktów zawiera między innymi owoce i warzywa objęte normami UE: jabłka, śliwki, ananasy, fasolę, cykorię, bakłażany, melony, papaję, dynię, paprykę słodką, pomidory.

W praktyce wymóg posiadania zaświadczenia o braku GMO w produkcji będzie dotyczył przede wszystkim polskich jabłek eksportowanych do Indii.

Indyjski organ kontrolny, tj.: Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) będzie żądać od eksporterów okazania dokumentów, które będą zaświadczały o braku GMO.

Zgodnie z żądaniami strony indyjskiej stosowne zaświadczenie powinno zawierać między innymi: szczegółowe informacje o eksportowanych partiach, w tym o ich pochodzeniu, informacje o eksporterze, producencie i odbiorcy tych partii, a także dane dotyczące miejsc wysyłki i załadunku.

W Polsce „Zaświadczenie o braku GMO w produkcji” wydawane jest w ramach granicznej kontroli jakości handlowej, przez Wojewódzkich Inspektorów Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Zaświadczenie o braku GMO w produkcji

W związku z tym, że kwestie uzyskania zaświadczenia dotyczą przede wszystkim polskich jabłek wysyłanych do Indii, należy podkreślić, że aktualnie w rejestrze genetycznie zmodyfikowanej żywności i pasz wprowadzanych do obrotu w UE dopuszczone są wyłącznie modyfikacje: kukurydzy, rzepaku, soi, bawełny, buraka cukrowego.

W Unii Europejskiej nie dopuszcza się modyfikacji dla owoców takich jak np. jabłka, gruszki, śliwki. Nie ma więc zagrożenia wystąpienia modyfikacji genetycznych w partiach jabłek uprawianych w Polsce.

Dodatkowe wymagania dla podmiotów eksportujących jabłka do Indii

„Zaświadczenia o braku GMO w produkcji” wydawane są:

- przez Wojewódzkie Inspektoraty JHARS,
- na wniosek eksporterów,

- na partie wybranych gatunków owoców wysyłanych z Polski do Indii (przede wszystkim: jabłka, śliwki),
- na owoce, które były uprawiane w Polsce,
- w ramach granicznej kontroli jakości handlowej (kontroli na zgodność z normami UE).

Eksporterzy w celu uzyskania „Zaświadczenia o potwierdzeniu braku GMO w produkcji” zobowiązani są do złożenia, do właściwego WIJHARS (na udostępnionych formularzach):

- „Wniosku eksportera o wydanie zaświadczenia o braku GMO w owocach wysyłanych do Indii”,
- „Oświadczenia eksportera o braku GMO w owocach wysyłanych do Indii”,

oraz dokonania opłaty za wydanie zaświadczenia w wysokości 17,00 zł, zgodnie ustawą z dnia 16 listopada 2006 r. o opłacie skarbowej (Dz.U. z 2020 r. poz. 1546, ze zm.).

Uzyskanie „Zaświadczenia o braku GMO w produkcji” nie zwalnia eksporterów wysyłających owoce do Indii z obowiązków wynikających ze standardowej procedury kontroli zgodności owoców z normami handlowymi UE.

Warunki otrzymania „Zaświadczenia o braku GMO w produkcji”:

- wywóz do Indii świeżych owoców objętych wymaganiami norm handlowych UE, dla których strona indyjska określiła wymóg posiadania zaświadczenia, tj.: świeże jabłka, świeże śliwki,
- wysyłane owoce pochodzą wyłącznie z upraw polskich, czyli były uprawiane i zebrane w Polsce,
- eksporter przekazał do WIJHARS odpowiednio uzupełnione i podpisane dokumenty, w tym: wniosek i oświadczenie,
- eksporter uiszczył opłatę skarbową za wydanie zaświadczenia,
- wysyłane partie objęto kontrolą jakości handlowej i wydano „Świadectwo zgodności z normami handlowymi Unii Europejskiej dla świeżych owoców i warzyw”.

Wzory dokumentów

Wzory dokumentów, które zobowiązany jest uzupełnić eksporter są dostępne na stronie internetowej IJHARS: www.ijhars.gov.pl → co robimy → wzory dokumentów

Katarzyna Ostrowska

NIEMOWLĘ I DZIECKO CZYLI KONSUMENCI O WYSOKICH WYMAGANIACH

– kilka słów o jakości żywności dla dzieci

Sposób odżywiania dziecka przez pierwszy tysiąc dni życia ma priorytetowy wpływ na jego późniejsze nawyki żywieniowe. Choć niemowlęta i małe dzieci są zwykle pozbawione możliwości wyboru produktów bezpośrednio z półki sklepowej to jednak z pewnością należą do grona pełnoprawnych konsumentów. Konieczność właściwego odżywiania niemowląt i małych dzieci związana jest z ich szczególnymi wymaganiami pokarmowymi, szczególnie niemowląt, których wzrost i rozwój w pierwszym roku życia jest bardzo intensywny. Żywność dla niemowląt i małych dzieci powinna dostarczać im odpowiednich składników pokarmowych podczas okresu odstawiania od karmienia piersią oraz ich stopniowego przystosowywania do standardowego, dorosłego pożywienia.

W związku z tym musi charakteryzować się dostosowaną do ich potrzeb wiekowych wartością odżywczą oraz wysoką jakością handlową i zdrowotną.

Do przygotowania żywności dla dzieci dopuszczalne jest zastosowanie wszystkich składników i materiałów używanych w produkcji żywności, znanych i powszechnie spożywanych, włączając w to również przyprawy. Niemniej w produktach tych ogranicza się dodatek cukru zwłaszcza sacharozy, soli i substancji dodatkowych.

Wszystkie składniki zastosowane w produkcji zgodnie z recepturą powinny być czyste, dobrej jakości, pozbawione nadmiaru włókna pokarmowego, a surowce rybne, mięso i drób praktycznie wolne od cząstek ości, czy kości. Zarówno produkt jak i surowce użyte w jego przygotowaniu nie mogą zostać poddane promieniowaniu jonizującemu.

Substancje dodatkowe mogą być stosowane w produkcji żywności dla dzieci zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008¹. Niemniej przepisy te nie dopuszczają do stosowania m.in. substancji kon-

serwujących, barwników czy wzmacniaczy smaku. Wyłączną metodą utrwalania żywności dla dzieci jest odpowiedni proces termiczny: pasteryzacja lub sterylizacja. Obróbka cieplna ma tu za zadanie zapobiec zepsuciu produktu oraz zapewnić jego bezpieczeństwo zdrowotne.

Pasteryzacja to fizyczna metoda utrwalania żywności, która polega na niszczeniu form wegetatywnych drobnoustrojów poprzez łagodne ogrzewanie produktów żywnościowych do temperatury nieprzekraczającej 100°C (zwykle 65-85°C). Proces ten pozwala na uzyskanie pełnej trwałości mikrobiologicznej, w szczególności w przypadku żywności kwaśnej o pH poniżej 4,5 i dotyczy głównie przetworów owocowych typu masy owocowe, czy owocowo-warzywne.

Sterylizację natomiast stosuje się do produktów mało kwaśnych o bardziej zasadowym pH typu dania z warzyw z dodatkiem mięsa, ryb i zbóż. Zastosowanie podczas sterylizacji temperatury w granicach 100-121°C jest czynnikiem wyjąłwiającym prowadzącym do usunięcia lub zabicia wszystkich mikroorganizmów, również przetrwalników.

Przepisy normalizujące wprowadzanie na rynek żywności dla niemowląt i małych dzieci zostały określone w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013².

Rozporządzenie podaje definicję „niemowlęcia”, które oznacza dziecko poniżej dwunastego miesiąca życia, z kolei „małe dziecko” oznacza dziecko w wieku od jednego roku do trzech lat.

Kategoria „żywność dla dzieci” oznacza żywność przeznaczoną do spełnienia szczególnych potrzeb zdrowych niemowląt odstawianych od piersi oraz

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U.UE.L.2008.354.16)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylene dyrektywy Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzeń Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009 (Dz.U.UE.L.2013.181.35 z dnia 2013.06.29)

zdrowych małych dzieci, stosowaną jako suplement ich diety lub w celu ich stopniowego przystosowania się do zwykłej żywności, z wyłączeniem:

- a) produktów zbożowych przetworzonych oraz
- b) napojów na bazie mleka i podobnych produktów przeznaczonych dla małych dzieci.

Rozporządzenie nr 609/2013 wyłączyło z pojęcia „żywności dla dzieci” nie tylko produkty zbożowe przetworzone, ale także napoje na bazie mleka i podobne produkty przeznaczone dla małych dzieci. Pojęcie „napoje na bazie mleka i podobne produkty” nie zostało jednak zdefiniowane w rozporządzeniu. Natomiast „produkty zbożowe przetworzone” oznaczają żywność:

- przeznaczoną do zaspokajania szczególnych potrzeb zdrowych niemowląt odstawianych od piersi oraz zdrowych małych dzieci, stosowaną jako suplement ich diety lub stosowaną w celu ich stopniowego przystosowania się do zwykłej żywności;
- która należy do jednej z czterech kategorii:
 - a) proste produkty zbożowe, które są lub muszą być przygotowane do spożycia przez dodanie mleka lub innych odpowiednio odżywczych płynów,
 - b) produkty zbożowe z dodatkiem składników wysokobiałkowych, które są lub muszą być przygotowane do spożycia przez dodanie wody lub innego płynu niezawierającego białka,
 - c) makarony stosowane w żywieniu po ugotowaniu w wodzie lub innych odpowiednich płynach,
 - d) sucharki i biszkopty, które mogą być stosowane zarówno do bezpośredniego spożycia, jak i po rozdrobnieniu, z dodatkiem wody, mleka lub innego stosownego płynu (art. 2 ust. 2 lit. e rozporządzenia nr 609/2013).

Zgodnie z rozporządzeniem 609/2013 żywność dla dzieci może być dopuszczona do sprzedaży detalicznej wyłącznie w formie opakowanej. Wprowadzenie na rynek żywności dla dzieci wiąże się ze spełnieniem przez taką żywność wszelkich wymogów prawnych UE dotyczących żywności kierowanej do ogółu konsumentów, w tym przede wszystkim rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011³.

³ Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, str. 18 z późn. zm.)

Niemniej rozporządzenie 609/2013 nakłada dodatkowe obowiązki na producentów żywności dla dzieci m.in. w zakresie składu surowcowego, który powinien umożliwiać właściwe zaspokojenie wymogów żywieniowych dzieci, zgodnie z ogólnie przyjętymi danymi naukowymi. Żywność dla dzieci nie może zawierać żadnych substancji w ilości stanowiącej zagrożenie dla zdrowia. Natomiast dopuszcza się dodatek substancji umieszczonych w wykazie unijnym zawartym w załączniku do rozporządzenia 609/2013 tj. dodatek niżej wymienionych składników:

- a) witaminy: A, D, E, K, C, B₁, B₂, PP, B₆, folian, B₁₂, biotyna, kwas pantotenowy,
- b) minerały: potas, wapń, magnez, żelazo, cynk, miedź, mangan, fluorki, selen, chrom, molibden, jod, sód, bor,
- c) aminokwasy,
- d) karnityna, tauryna,
- e) nukleotydy,
- f) cholina i inozytol.

Znakowanie, prezentacja czy reklama żywności dla dzieci powinny przekazywać informacje pozwalające na właściwe stosowanie takiej żywności i nie mogą wprowadzać w błąd ani przypisywać takiej żywności właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia czy też odwoływać się do takich właściwości.

Żywność dla dzieci dostępna w obrocie handlowym oferowana jest zwykle w postaci gotowych posiłków do bezpośredniego spożycia, ewentualnie do podania po podgrzaniu.

Konsystencja żywności dla dzieci może być homogeniczna lub o różnym stopniu rozdrobnienia.

Forma rozdrobnienia dań dla dzieci jest szczególnie skorelowana z ich potrzebami i rozwojem związanym z wiekiem.

Postać jednorodna w formie przecieru jest przeznaczona dla dzieci młodszych, których rozwój nie pozwala na pełne zaangażowanie narządu żucia przed połknięciem porcji. Posiłki w postaci tzw. „junior” charakteryzuje obecność wyczuwalnych kawałków, cząsteczek składników, które zachęcają starsze niemowlęta oraz dzieci do wykorzystania pierwszych ząbków do nauki aktywnego przeżuwania.

„Żywność dla dzieci” ze względu na swój optymalny skład jak i sposób przygotowania wyraźnie różni się od produktów kierowanych do innych grup konsumentów. Są to produkty o szczególnym przeznaczeniu żywieniowym, a obowiązujące przepisy wymuszają na producentach realizację szeregu wymagań w zakresie jakości zarówno tej zdrowotnej jak i handlowej w zakresie technologii produkcji czy

właściwego oznakowania. Należy przy tym zwrócić uwagę, że wysokie wymagania, jakie musi spełnić ta żywność są niezbędne aby zapewnić dziecku pokarm bezpieczny o najwyższej jakości.

Źródła:

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylene dyrektywy Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/

WE i 2006/141/WE, dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzeń Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009 (Dz.U.U.E.L.2013.181.35 z dnia 2013.06.29)

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U.U.E.L.2008.354.16)

CODEX ALIMENTARIUS International Food Standard – STANDARD FOR CANNED BABY FOODS CXS 73-1981, dokument przyjęty w 1981, zmieniony w 1983, 1985, 1987, 1989, 2017

Ogólna technologia żywności wydanie ósme uaktualnione
E. Pijanowski, M. Dłużewski, Anna Dłużewska, Andrzej Jarczyk



Źródło: Pixabay

OCHRONA OZNACZEŃ GEOGRAFICZNYCH I GWARANTOWANYCH TRADYCYJNYCH SPECJALNOŚCI

Izabella Kamińska



Pierwszorzędnym celem wpisywania nazw produktów rolnych i środków spożywczych do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych lub rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności jest ich ochrona przed wykorzystaniem prowadzącym do nieuczciwego czerpania korzyści z renomy zarejestrowanych nazw, które spełniają specyficzne wymogi jakościowe. Prawna ochrona zarejestrowanych nazw prowadzona przez organy kontrolne i jednostki certyfikujące zapewnia uczciwą konkurencję i gwarantuje, że produkty oznaczone unijnymi symbolami są autentyczne i posiadają wyjątkowe cechy jakościowe.

Zasady ochrony nazw zarejestrowanych jako ChNP, ChOG lub GTS

Do unijnego rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych (ChNP i ChOG) lub rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS) wpisywane są nazwy produktów, które mają specyficzne cechy jakościowe wynikające z obszaru, na którym są wytwarzane (ChNP, ChOG) lub z tradycyjnych metod produkcji czy tradycyjnego składu (GTS).

Procedura rejestracyjna jest wnikliwa i wieloetapowa, odbywa się zarówno na szczeblu krajowym, jak i unijnym. W wyniku tak złożonego procesu, do rejestru wpisywane są produkty, które faktycznie posiadają wyjątkową, specyficzną jakość, i dzięki temu uzyskują prawną ochronę przed nieuczciwym wykorzystaniem ich renomy.

Aby zapewnić, realną ochronę zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG, GTS, unijne przepisy określają szeroki zakres praktyk, które są niedozwolone. Nazwy chronione nie mogą być wykorzystywane w celach komercyjnych, w sposób bezpośredni i pośredni, w odniesieniu do produktów nieobjętych re-

jestacją, jeśli produkty te są porównywalne do produktów zarejestrowanych pod tą nazwą lub jeśli jej stosowanie stanowi wykorzystywanie renomy chronionej nazwy, w tym również w sytuacji, gdy produkty te są wykorzystywane jako składnik.

Wykorzystywanie renomy zarejestrowanej nazwy jest jedną z najbardziej powszechnych praktyk naruszających zakres ochrony. Jednocześnie tego typu czyny są często trudne do wychwycenia przez organy kontrolne, ponieważ są niejednoznaczne, a ich ocena zależy od subiektywnego poglądu. Ta praktyka stosowana jest w przypadku produktów powszechnie znanych o znaczącej renomie, takich jak np. grecki ser Feta zarejestrowany jako chroniona nazwa pochodzenia. Jest on często fałszowany lub jego renoma jest bezprawnie wykorzystywana. Nawet internetowa encyklopedia „Wikipedia” podaje, że Feta jest serem bardzo chętnie podrabianym. Jak podaje to źródło, według danych greckiego ministerstwa rolnictwa światowy rynek sprzedaży sera Feta osiąga 400–500 tysięcy ton, podczas gdy Grecja eksportowała w roku 2003 jedynie 89 tysięcy ton. Przykładem wykorzystywania zarejestrowanej nazwy jest oferowanie produktu w sposób sugerujący konsumentowi, że jest on wytworzony tak samo jak produkt zarejestrowany, przy jednoczesnym nieużywaniu wprost chronionej nazwy np. „ser tak dobry jak prawdziwa Feta”.

Ponadto, zarejestrowane nazwy są chronione przed wszelkiego rodzaju niewłaściwym stosowaniem, imitacją lub przywołaniem, nawet jeśli podano prawdziwe pochodzenie produktów lub usług lub jeśli chroniona nazwa została przetłumaczona lub towarzyszą jej określenia takie jak: „styl”, „typ”, „metoda”, „zgodnie z recepturą stosowaną”, „imitacja” i tym podobne, w tym jeśli produkty te są wykorzystywane jako składnik. Oznacza to, że produkt, który nie spełnia wymagań specyfikacji nie może

być nazwany np. „ser w stylu oscypka” (użycie słowa „w stylu”), „wyprodukowany tak jak oscypek” (nawiązanie do metod i receptury produkcji) czy też „oscypek znad morza” (użycie chronionej nazwy z podaniem prawdziwego pochodzenia produktu). Dodatkowo, naruszenie zasad ochrony zarejestrowanych nazw może nastąpić poprzez użycie oznaczeń graficznych (a nie tylko elementu słownego), które może przywołać konsumentowi na myśl produkty objęte tą nazwą. Pojęcie „przywołania” uwzględnia sytuację, w której wyrażenie zastosowane do oznaczenia produktu zawiera część zarejestrowanej nazwy, powodując, że gdy konsument zetknie się z nazwą tego produktu, w jego umyśle powstanie wyobrażenie produktu, którego nazwa podlega ochronie, uwzględniając w danym wypadku zawarcie w kwestionowanej nazwie części chronionego oznaczenia geograficznego, fonetyczne lub wizualne podobieństwo tej nazwy z tym oznaczeniem lub też „bliskość konceptualną” między wspomnianą nazwą a wspomnianym oznaczeniem. A zatem, oznaczenia graficzne mogą bezpośrednio przywołać na myśl konsumentowi wyobrażenie produktów oznaczonych zarejestrowaną nazwą ze względu na ich bliskość konceptualną z taką nazwą¹.

Zakres ochrony obejmuje również wszelkie inne fałszywe lub mylące wskazania odnoszące się do pochodzenia, charakteru lub podstawowych właściwości produktu, które są podane na opakowaniu wewnętrznym lub zewnętrznym, w materiale reklamowym lub dokumentach odnoszących się do danego produktu oraz opakowaniem produktu w pojemnik mogący przekazać fałszywe wrażenie co do jego pochodzenia. Zarejestrowane nazwy są również chronione przed wszelkimi innymi praktykami mogącymi wprowadzić konsumentów w błąd co do prawdziwego pochodzenia produktu. Do takich praktyk można zaliczyć wykorzystywanie charakterystycznego wyglądu produktu, który kojarzy się z produktem ChNP, ChOG, GTS.

¹ Wyrok Trybunału z dnia 7 czerwca 2018 r. Odesłanie prejudycjalne – Ochrona oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych – Rozporządzenie (WE) nr 110/2008 – Artykuł 16 lit. a)–c) – Załącznik III – Zarejestrowane oznaczenie geograficzne „Scotch Whisky” – Whisky produkowana w Niemczech i sprzedawana pod nazwą „Glen Buchenbach” W sprawie C-44/17 mającej za przedmiot wnioski o wydanie, na podstawie art. 267 TFUE, orzeczenia w trybie prejudycjalnym, złożony przez Landgericht Hamburg (sąd okręgowy w Hamburgu, Niemcy) postanowieniem z dnia 19 stycznia 2017 r., które wpłynęło do Trybunału w dniu 27 stycznia 2017 r., w postępowaniu: Scotch Whisky Association przeciwko Michaelowi Klotzowi

Dobrym przykładem jest tutaj stosowanie kształtu typowego dla oscypka (ChNP) w odniesieniu do serów, które nie są wytworzone zgodnie ze specyfikacją i nie posiadają certyfikatu zgodności lub świadectwa jakości. Stosowanie typowego dla produktów posiadających zarejestrowane nazwy kształtu w produktach innych niż ChNP może być mylące i wprowadzać konsumentów w błąd. Ta praktyka jest szczególnie myląca, gdy stosowana jest w regionie górskim, gdzie powszechnie wyrabiane, a następnie luzem sprzedawane są oscypki. Konsument spodziewa się, że kupując ser w kształcie oscypka, w regionie gdzie jest wytwarzany, otrzymuje produkt oryginalny.



Fot. Izabella Kamniska

Charakterystyczny kształt oscypka

Warto wspomnieć, że do grudnia 2020 roku, kwestia wykorzystywania wyglądu lub kształtu produktu posiadającego zarejestrowaną nazwę, jako praktyki bezprawnej, była sporna i podważana, ponieważ ochrona co do zasady dotyczy nazwy a nie wyglądu. Jednak w grudniu 2020 Trybunał Sprawiedliwości wydał wyrok w sprawie wykorzystywania wyglądu charakterystycznego dla produktu objętego rejestracją, francuskiego sera „Morbier” ChNP². „Morbier” jest to ser z surowego mleka krowiego, prasowany, nietgotowany, o kształcie płaskiego walca, o płaskich ścianach bocznych i lekko wypukłym spodzie. Ser ten posiada czarny, przebiegający środkiem, poziomy pasek, przylegający do masy i ciągnący się przez cały plaster.

² Wyrok Trybunału z dnia 17 grudnia 2020 r.(*) Odesłanie prejudycjalne – Rolnictwo – Ochrona oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych – Rozporządzenie (WE) nr 510/2006 – Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 – Artykuł 13 ust. 1 lit. d) – Praktyka mogąca wprowadzać konsumenta w błąd co do prawdziwego pochodzenia produktu – Powielenie kształtu lub wyglądu charakterystycznego produktu, którego nazwa jest chroniona – Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) „Morbier”. W sprawie C-490/19 mającej za przedmiot wnioski o wydanie, na podstawie art. 267 TFUE, orzeczenia w trybie prejudycjalnym, złożony przez Cour de cassation (sąd kasacyjny, Francja) postanowieniem z dnia 19 czerwca 2019 r., które wpłynęło do Trybunału w dniu 26 czerwca 2019 r., w postępowaniu: Syndicat interprofessionnel de défense du fromage Morbier przeciwko Société Fromagère du Livradois SAS

Chodziło w tym przypadku o to, że ser nieodpowiadający specyfikacji, miał wygląd sera posiadającego chronioną nazwę pochodzenia (w szczególności posiadał charakterystyczny czarny poziomy pasek przebiegający środkiem), co mogło być mylące dla konsumenta oraz powodowało nieuprawnione czerpanie korzyści z renomy ChNP.

Co się tyczy kwestii, czy powielanie kształtu lub wyglądu produktu objętego zarejestrowaną nazwą może stanowić praktykę zakazaną, należy zauważyć, że faktycznie, ochrona przewidziana w przepisach dotyczy zarejestrowanej nazwy, a nie produktu objętego tą nazwą. Wynika z tego, że ochrona ta nie ma na celu zakazania stosowania technik produkcji lub powielania jednej lub wielu z cech wskazanych w specyfikacji produktu objętego zarejestrowaną nazwą, ze względu na to, że zostały one wymienione w specyfikacji, w celu wytworzenia innego produktu nieobjętego rejestracją. Niemniej jednak, zważywszy na niewyczerpujący charakter wyrażenia „wszelkie inne praktyki” zawartego w art. 13 ust. 1 lit. d) rozporządzenia nr 1151/2012, nie można wykluczyć, że powielenie kształtu lub wyglądu produktu objętego zarejestrowaną nazwą, która to nazwa nie widnieje ani na danym produkcie, ani na jego opakowaniu, może wchodzić w zakres stosowania tych przepisów. Będzie to miało miejsce, w przypadku gdy to powielenie może wprowadzić konsumentów w błąd co do prawdziwego pochodzenia rozpatrywanego produktu. Aby ocenić, czy ma to miejsce, należy, po pierwsze, przyjąć za punkt odniesienia sposób postrzegania przeciętnego konsumenta europejskiego, właściwie poinformowanego oraz dostatecznie uważnego i rozsądnego, i po drugie, uwzględnić wszystkie czynniki mające znaczenie w niniejszym przypadku, w tym sposób prezentacji i sprzedaży rozpatrywanego produktu klientom oraz kontekst faktyczny sprawy.

Przy rozpatrywaniu tego typu spraw, należy w szczególności dokonać oceny, czy element kształtu lub wyglądu stanowi cechę charakterystyczną dla tego produktu i szczególnie odróżniającą, tak że jego powielenie może, w połączeniu ze wszystkimi istotnymi w danej sprawie czynnikami, doprowadzić konsumenta do przekonania, że produkt charakteryzujący się tą powieloną cechą jest produktem objętym tą zarejestrowaną nazwą.

Produkty posiadające chronione nazwy jako składniki produktów niezarejestrowanych w systemie chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności

Produkty ChNP, ChOG, GTS można wykorzystywać jako składniki innych produktów i wówczas także możliwe jest stosowanie zarejestrowanej nazwy, w następujący sposób:

- w wykazie składników środka spożywczego, a także
- w ramach lub w pobliżu nazwy handlowej danego środka spożywczego zawierającego produkty z zarejestrowaną nazwą, oraz przy etykietowaniu, prezentacji i reklamie tego środka spożywczego, pod warunkiem że spełnione są następujące warunki:
 - przedmiotowy środek spożywczy nie zawiera żadnego innego „porównywalnego składnika”, czyli żadnego innego składnika, który całkowicie lub częściowo zastępuje składnik posiadający ChNP lub ChOG,
 - procentowa ilość składnika posiadającego ChNP lub ChOG w produkcie, jest wskazana w ramach lub w pobliżu nazwy tego produktu, a jeśli nie, to przynajmniej w wykazie składników obok nazwy danego składnika,
 - składnik posiadający ChNP lub ChOG używany jest w ilości wystarczającej do nadania środkowi spożywczemu podstawowej cechy charakterystycznej.

Jeśli powyższe założenia są spełnione, wówczas unijne zapisy („chroniona nazwa pochodzenia”, „chronione oznaczenie geograficzne”), skróty (ChNP, ChOG) lub symbole towarzyszące zarejestrowanej nazwie powinny być wykorzystywane przy etykietowaniu, w ramach lub w pobliżu nazwy handlowej, lub w wykazie składników danego środka spożywczego jedynie wtedy, gdy jest oczywiste, że ten środek spożywczy nie jest sam w sobie ChNP lub ChOG. W przeciwnym razie mielibyśmy do czynienia z nieodpowiednim wykorzystaniem renomy tej ChNP lub ChOG oraz z wprowadzeniem konsumenta w błąd.

Przy znakowaniu produktów należy również wziąć pod uwagę, że jeśli składnik porównywalny ze składnikiem posiadającym ChNP lub ChOG został zawarty w środku spożywczym, nazwa zarejestrowana jako ChNP lub ChOG powinna występować jedynie w wykazie składników, zgodnie z zasadami podobny-

mi do tych, które obowiązują w stosunku do pozostałych składników, które są tam wymienione. W szczególności należy stosować jednakowe znaki (czcionka, rozmiar, kolor itd.).

Rola grup producentów w ochronie zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG lub GTS

Istotną rolę w zapewnianiu ochrony zarejestrowanych nazw może pełnić grupa producentów danego produktu. Przepisy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1151/2012 dają grupom podstawę prawną do działań, których celem jest zapewnienie gwarancji jakości, renomy i autentyczności produktów danej grupy na rynku, poprzez monitorowanie stosowania nazw w handlu oraz – tam gdzie to konieczne – poprzez informowanie właściwych organów kontrolnych i jednostek certyfikujących. Grupy producentów mogą podejmować działania, których celem jest zapewnienie odpowiedniej ochrony prawnej chronionej nazwie pochodzenia lub chronionemu oznaczeniu geograficznemu i intelektualnym prawom własności, które są z nimi bezpośrednio związane. Ponadto, grupa może podejmować inicjatywy których celem jest przekazywanie konsumentom wiedzy o cechach produktów stanowiących ich wartość dodaną, takie jak np. przygotowywanie działań informacyjnych i promocyjnych.

Działania IJHARS na rzecz ochrony zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG lub GTS

Za egzekwowanie ochrony zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG lub GTS odpowiedzialna jest Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W celu zapewnienia ochrony zarejestrowanym nazwom organy IJHARS przeprowadzają planowe i doraźne kontrole mające na celu wyeliminowanie z rynku produktów oznakowanych w sposób naruszający przepisy o ochronie zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG lub GTS. Dla zwiększenia skuteczności w identyfikowaniu bezprawnych praktyk pracownicy GIJHARS prowadzą stały monitoring wykorzystywania zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG, GTS

w odniesieniu do produktów wprowadzanych na rynek. Ponadto, GIJHARS obsługuje skrzynkę e-mail: ochronaoznaczen@ijhars.gov.pl, na którą każdy może zgłosić zaobserwowane nielegalne działania na rynku (lub ich podejrzenie), co bezpośrednio przyczynia się do skuteczniejszego eliminowania bezprawnych praktyk i ochrony produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG lub GTS przed zafałszowaniami. Zgłaszać można wszelkie naruszenia oraz podejrzenia naruszenia przepisów dotyczących ochrony produktów ChNP, ChOG oraz GTS, zidentyfikowane na wszystkich etapach produkcji, a także w obrocie detalicznym i hurtowym, w sklepach stacjonarnych, internetowych, czy na targowiskach. Zgłoszenie podejrzenia naruszenia ułatwia dostępny na stronie internetowej IJHARS formularz, dzięki któremu w prosty sposób można opisać zaobserwowane naruszenia. Do formularza można dołączyć wszelkie materiały mogące pomóc w postępowaniu wyjaśniającym, tj. zdjęcia produktu, etykiety, zrzuty ekranu, screenshoty itp.

Dzięki zgłoszeniom naruszeń, w bardziej efektywny sposób Inspekcja JHARS będzie mogła przyczynić się do osiągnięcia priorytetowych celów systemu jakości żywności, którymi są:

- wzmocnienie mechanizmu zapobiegania oszustwom w łańcuchu dystrybucji, monitorowania rynku i zgłaszania nadużyć odpowiednim służbom monitorowania i kontroli,
- zapewnienie jednolitej ochrony nazw zarejestrowanych jako ChNP, ChOG lub GTS,
- zagwarantowanie uczciwej konkurencji,
- ochrona konsumentów przed nieuczciwymi praktykami handlowymi.

W celu sprawdzenia, czy produkt oznakowany jako ChNP, ChOG lub GTS wytwarzany jest przez uprawnionego producenta można skorzystać z wykazu producentów produktów ChNP, ChOG, GTS posiadających aktualne certyfikaty zgodności lub świadectwa jakości. Wykaz ten aktualizowany jest raz w miesiącu. Znaleźć go można na stronie internetowej IJHARS w zakładce „Wykaz producentów ChNP, ChOG, GTS”.

OCENA PRACOWNIKA

Magdalena
Świdarska

Użyteczne narzędzie czy zbędny obowiązek? Źródło wiedzy czy źródło stresu?
Rozmowa z przełożonym czy monolog przełożonego?

Każdy, kto był poddawany ocenie pracownika ma swoje własne doświadczenia z nią związane. Ten artykuł nie będzie o formalnościach związanych z oceną, ale o innych aspektach oceny, które powodują, że mamy właśnie tak różne doświadczenia.

Obowiązek, który nie jest zbędny

Ustawa z dnia 21 listopada 2008 r. o służbie cywilnej nakłada obowiązek przeprowadzania ocen. Urzędnik służby cywilnej oraz pracownik służby cywilnej zatrudniony na podstawie umowy o pracę na czas nieokreślony podlega ocenie okresowej dokonywanej przez bezpośredniego przełożonego. Ocenę okresową sporządza się co 24 miesiące. Większość osób podejmujących po raz pierwszy pracę w służbie cywilnej podlega tzw. pierwszej ocenie, która dokonywana jest nie wcześniej niż po upływie 8 miesięcy od nawiązania stosunku pracy i nie później niż miesiąc przed upływem okresu, na który została zawarta umowa o pracę ocenianego.

Warunki i sposób dokonywania pierwszej i okresowej oceny regulują odpowiednio rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 23 lipca 2015 r.¹ oraz z dnia 4 kwietnia 2016 r.²

Tyle o formalnościach, o których wiedzę można pogłębić czytając wymienione wyżej akty prawne.

Narzędzie, użyteczne pod kilkoma warunkami

Ocena jako narzędzie może wnieść wiele korzyści. Pracownik w wyniku oceny może dowiedzieć się między innymi jakie są względem niego oczekiwania, przewidzieć konsekwencje swojego działania, zainspirować się do samokształcenia i podnoszenia jakości pracy, dowiedzieć się, co wymaga poprawy i jakiej pomocy w związku z tym może oczekiwać, zaplanować ścieżkę rozwoju oraz podzielić się z przełożonymi swoimi spostrzeżeniami na temat firmy, zespołu (nie, tu nie chodzi o plotki) czy własnych oczekiwań.

Podobne informacje odnoszące się do elementów poprawy czy rozwoju pracownika uzyskuje z ocen przełożony. Dodatkowo może uporządkować także swoje informacje o poziomie i stylu pracy podwładnych w zespole, którym zarządza oraz poznać preferencje pracowników np. odnoszące się do rozwoju i wykonywanych zadań.

Ocena pracownika może także służyć wizerunkowi firmy, jako wspierającej rozwój i potencjał pracowników. W skali całej organizacji ocena może być narzędziem do systematycznego przeglądu kadr i kompetencji, ich optymalnego wykorzystania zgodnego z potrzebami instytucji. Prowadzenie ocen przyczynić się może do bardziej precyzyjnego planowania działań rozwojowych czy trafniejszego wyboru szkoleń. Jest też ona źródłem wiedzy o firmie i może poprawić komunikację między przełożonymi a pracownikami.

Jednak aby ocena pracownika jako narzędzie zadziałała, powinna być sprawiedliwa, realizowana z zaangażowaniem wszystkich stron, przekonaniem, że jest potrzebna, a jej wyniki powinny przekładać się na wymierne działania doskonalące, rozwojowe czy szkoleniowe.

Jeśli pracownicy i kadra zarządzająca podchodzą do oceny jak do zbędnego, formalnego procesu, który realizują „bo tak trzeba” nie wyniknie z niej nic i dla nikogo.

Ocena, czyli źródło wiedzy

Oceniani jesteśmy codziennie. Oceniamy się sami analizując swój wygląd, zachowania, działania czy myśli. Oceniają nas ludzie, choćby przechodnie na ulicy, współpracownicy czy przełożeni. I o ile własnych ocen jesteśmy świadomi, nie zawsze znamy opinie innych ludzi. Nie zawsze chcemy je poznać.

W przypadku obowiązkowej oceny pracownika warto jednak zwrócić uwagę na jeden aspekt – oceniana

¹ Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 23 lipca 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu dokonywania pierwszej oceny w służbie cywilnej

² Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 4 kwietnia 2016 r. w sprawie warunków i sposobu przeprowadzania ocen okresowych urzędników służby cywilnej i pracowników służby cywilnej

jest nasza praca, a nie my, jako ludzie. To kluczowy element, na który powinni zwrócić uwagę przede wszystkim przełożeni dokonujący ocen.

Co więcej, aby ocena była użytecznym narzędziem zarówno dla przełożonego jak i pracownika, powinna być procesem, a nie jednorazową czynnością, dokonywaną po wyznaczonym przez ustawodawcę czasie. Jest to szczególnie ważne w ocenie okresowej, przeprowadzanej po upływie 24 miesięcy. To długi czas, który może być dodatkowo wydłużony np. przez nieobecność pracownika. Z tego powodu bardzo istotna jest obserwacja bieżącej pracy przez oceniającego, ale i przez ocenianego, tak aby podczas rozmowy móc podsumować wiedzę i fakty odnoszące się do danego kryterium oceny w całym okresie, którego ocena dotyczy.

Rozmowa czyli... godność

W procesie oceny pracownika należy zadbać o jego godność. Cytując Donnę Hicks „Godność jest naszą nieodłączną wartością i wartością jako istot ludzkich. Wszyscy się z tym rodzą”.

Jak zadbać o godność kiedy oceniamy?

Poprzez rozmowę, dialog, nie zaś monolog przełożonego.

Rozmowa oceniająca to działanie, w którym powinniśmy wziąć szczególną odpowiedzialność za swoje słowa. Stąd przygotowanie się do rozmowy jest bardzo istotnym elementem procesu oceny. Przełożony, ale też pracownik, powinni przed rozmową poświęcić czas na przypomnienie sobie kryteriów oceny i ich definicji oraz przeanalizowanie swojego stanowiska w odniesieniu do każdego kryterium, które będzie oceniane. Istotne są fakty i konkretne zdarzenia czy postawy.

Jak już wspomniano ocena to proces. Nie należy opierać oceny poszczególnych kryteriów na doświadczeniach i obserwacjach z ostatnich tygodni czy miesięcy. Jest to jeden z największych błędów przeprowadzania oceny pracownika. Ważne jest odniesienie się do całego okresu objętego oceną, niezależnie jak długi on jest.

Skupmy się na ocenie pracy pracownika, nie na ocenie pracownika jako człowieka.

Pomoże w tym akceptacja osoby, z którą rozmawiamy. W tym przypadku przez akceptację należy rozumieć postawę – nieoceniającą, pozwalającą na przy-

jęcie do wiadomości faktów na temat np. osoby czy zdarzenia.

Godność zapewnimy także poprzez traktowanie z szacunkiem, otwartością, zaufaniem i sprawiedliwie, na równi z innymi.

Zauważmy zasoby, w tym talenty, wkład pracy, zaangażowanie czy chęć udzielania pomocy przez pracownika. Jeśli musimy przekazać krytyczną ocenę w odniesieniu do któregoś z kryteriów, niech opiera się ona na faktach, nie na emocjach czy interpretacjach faktów.

Zapewnijmy też bezpieczeństwo i mniejszy stres przez właściwe warunki do przeprowadzenia rozmowy. Istotne jest miejsce, które zapewni komfort komunikowania się, w spokoju, bez osób postronnych. Wyciszmy telefony, nie czytamy pism czy maili w międzyczasie. Skupmy swoją uwagę na drugim człowieku i meritum, które stanowi omówienie wyników oceny w oparciu o ustalone kryteria. Rozmowa oceniająca to nie miejsce na swobodną konwersację i poruszanie tematów obocznych takich jak np. pozyskiwanie informacji o innych pracownikach. Nie oceniamy w pośpiechu, zdawkowo, sprawiając wrażenie np. lekceważenia. Aby uniknąć presji czasu można uzgodnić z wyprzedzeniem termin rozmowy oraz przybliżony czas jej trwania, a następnie wpisać w kalendarz i trzymać się ustaleń.

Zbudujmy kontakt z rozmówcą, co pozwoli nam na lepsze jego poznanie i zrozumienie. Czasami niezbędne jest spojrzenie na omawiane kryterium, zagadnienie, z perspektywy pracownika.

Zrozumienie rozmówcy może nam także ułatwić empatyczna komunikacja. Ale o tym w niniejszym biuletynie, w osobnym artykule, którego lekturę polecam.

Podsumowując, ocena pracownika wydaje się być formalnym obowiązkiem. Jednak aby właściwie dopełnić tej formalności, aby była użyteczna i wносиła wiedzę, konieczne jest wiele więcej, niż tylko wypełnienie arkusza oceny.

Źródła:

Grzegorz Filipowicz „Zarządzanie kompetencjami. Perspektywa firmowa i osobista”

Donna Hicks „Leading with dignity”

mgr Agnieszka Wołyńska – Materiały ze studiów podyplomowych UEP

www.apa.org

KOMUNIKACJA EMPATYCZNA

Żaneta
Wisińska-Kuchta

Komunikacja odgrywa fundamentalną rolę w życiu każdego z nas. Ma ona ogromny wpływ na nasze relacje w życiu prywatnym jak i zawodowym. Tym samym przekłada się na skuteczną współpracę i na motywację do działania.

Empatia

Jaką rolę pełni komunikacja empatyczna? Czym jest w ogóle empatia?

Słowo „empatia” pochodzi od greckiego słowa „em-pathēs” i oznacza „wczuwanie się”, „wzruszanie” lub „doznawanie”. Z kolei pojęcie „empatia” oznacza zdolność trafnego wczuwania się w niepowtarzalny świat rozmówcy¹. Jest poziomem naszej wrażliwości na drugiego człowieka.

Zjawiska blokujące empatię

Można odnieść wrażenie, że komunikowanie się w sposób empatyczny to nic trudnego. Wystarczy wysłuchać drugiego człowieka i postarać się wczuć w jego (przeżywaną) sytuację, zrozumieć ją. Nic bardziej mylnego. Często niestety tylko nam się wydaje, że naprawdę słyszymy to, co komunikuje drugi człowiek, że potrafimy rzeczywiście wsłuchać się w to, co mówi i zrozumieć jego wewnętrzny świat. Dlaczego? Otóż istnieje kilka zjawisk, które mocno ograniczają naszą zdolność rozumienia tego, co drugi człowiek chce nam o sobie zakomunikować.

O tych zjawiskach pisał w swojej książce „Sztuka rozmawiania” F. Schulz von Thun. Po pierwsze, powinniśmy zawsze pamiętać, że ludzie nie są tacy jak my, nie są też do nas podobni. Każdy jest inny, każdy przeżył swoje życie inaczej, różnią nas doświadczenia, a tym samym poglądy na świat. Po drugie, nawet przy założeniu, że mamy świadomość, że inni nie są do nas podobni i że inaczej interpretują i przeżywają wszystko, nie powinniśmy się ludzić, iż potrafimy domyślić się tego, co dzieje się w ich wnętrzu. Tzn. możemy się starać współodczuwać czyjeś emocje, ale prawdopodobnie nie damy rady poczuć w 100% tego, co dana osoba.

Jak wspierać rozwój umiejętności słuchania i rozumienia?

Co zatem możemy zrobić, by słuchać empatycznie, by wzmocnić naszą zdolność słuchania empatycznego?

Pomocne okazują się słowa Marshalla Rosenberga (1934-2015), amerykańskiego psychologa, który empatię tłumaczy w następujący sposób: *Empatia to taki sposób towarzyszenia, pełnej skupienia obecności oraz słuchania drugiej osoby, aby za jej słowami, niezależnie od ich treści, odnajdywać jej uczucia i stojące za nimi ważne dla niej potrzeby.*

Ważne w tej definicji są słowa „towarzyszenia” i „ważne potrzeby”. Czyli nie tyle stawiamy się na miejscu drugiej osoby, ile towarzyszymy jej w tych emocjach i odnajdujemy stojące za nimi potrzeby. Marshall Rosenberg opracował metodę NVC (Nonviolent Communication), w polskim znaczeniu Porozumienie bez Przemocy (PBP), mówiącą o tym, jak się komunikować, by zachować dobre relacje z innymi. Teoria ta mówi o tym, że potrzeby mamy wszyscy te same. Czyli każdy z nas ma np. potrzebę bezpieczeństwa, niezależności lub szacunku, ale każdy w inny sposób zaspokaja te potrzeby.

„Kiedy ludzie zaczynają mówić o tym czego potrzebują, zamiast nawzajem wytykać sobie błędy, wtedy dużo łatwiej jest zaspokajać potrzeby wszystkich zainteresowanych”

M. Rosenberg

Wg Marshalla Rosenberga warto wyjść z poziomu potrzeb. Pozwala to inaczej zacząć rozmowę i uzyskać porozumienie. Okazuje się bowiem, iż wszyscy z poziomu potrzeb mamy dobre intencje – czyli nie chcemy komuś robić na złość, krytykować kogoś, ale chcemy zabezpieczyć swoje potrzeby i wartości. Potrzeby i wartości, które są ważne i piękne.

¹ F. Schulz von Thun „Sztuka rozmawiania”

Przykład: w firmie podjęto decyzję o tym, by dwa zespoły, które pracują przy danym projekcie, raportowały o wynikach swojej pracy. Zespół A bez oporów i zawsze na czas raportuje o wynikach. Zespół B robi wszystko, by takich raportów nie przysyłać i wyszukuje coraz to nowe wymówki. Na pierwszy rzut oka można odnieść wrażenie, że zespół B nie podchodzi odpowiedzialnie do swoich zadań. Jednak po krótkiej analizie pod kątem potrzeb danego zespołu możemy dojść do wniosku, że powody na pozór złej współpracy są całkiem inne. Zespół B może chcieć ochronić swoje potrzeby, np. potrzebę bezpieczeństwa. Zespół boi się zmian i dalszych w związku z tym konsekwencji (nadmiar nowych obowiązków). A może zespół chce ochronić potrzebę zasobów (np. zasobu, jakim jest czas)? Boją się, że nowe zadania zaborą im mnóstwo czasu i nie dadzą rady wypełnić innych obowiązków?

W komunikacji z innymi warto zawsze pamiętać, że to, że się nie zgadzamy ze sobą, wcale nie oznacza, że działamy na przekór sobie i że mamy względem siebie złe zamiary. Już Marek Aureliusz (121-180 n.e.) pisał w swojej książce „Rozmyślenia”:

W sali gimnastycznej i paznokciem nas kto zadrapie, i głowę uderzy, i siniaka nabije. A przecież ani nie okazujemy niezadowolenia, ani nie obrażamy się, ani nie podejrzewamy go później, jakoby czyhał na nasze życie. Strzeżemy się wprawdzie przed nim, jednak nie jako przed wrogiem i bez ubocznego podejrzenia, ale

spokojnie usuwamy się przed ciosami. Podobnie jakos niech dzieje się i w innych dziedzinach życia; przepuszczajmy wiele rzeczy mimo siebie u tych, z którymi – rzecz można – razem się gimnastykujemy. Można bowiem – jak powiedziałem – usunąć się z drogi, a przecież nie podejrzewać ani nie nienawdzić.

Uważność na drugiego człowieka

Rolę komunikacji międzyludzkiej i właściwego dialogu z drugim człowiekiem podkreśla również w swojej książce „Sposób bycia” Carl Rogers (1902-1987), jeden z najwybitniejszych psychoterapeutów.

Często nie zdajemy sobie sprawy z tego, że w naszej codziennej komunikacji używamy wielu zwrotów przemocowych, zwrotów, które ranią i które utrudniają tworzenie dobrych relacji z innymi ludźmi. Oczywiście nie robimy tego świadomie. Po prostu w danej sytuacji nie zdajemy sobie sprawy z tego, że słowa mają ogromną moc.

Nie zawsze uda nam się w emocjach prowadzić konwersację w sposób empatyczny, z uwagą na drugiego człowieka. Pośpiech, poczucie ważności spraw i obowiązku powodują różne trudne sytuacje w relacjach. Warto pamiętać w takich momentach, że mamy jeszcze jedną ważną możliwość. Możliwość powiedzenia słowa „przepraszam”. Słowa, które jak to kiedyś powiedział jeden z tybetańskich mnichów, nie oznacza, że nie mam racji, ale że dana osoba, którą przepraszam, relacja z tą osobą, jest dla nas ważna.



Źródło: Pixabay

WORD – W POSZUKIWANIU ODSTĘPU MIĘDZY WIERSZAMI

Paweł Badowski

Gdy pierwszy raz pracownicy w mojej instytucji usłyszeli, że według standardów dostępności odstęp między wierszami w dokumentach Word powinien być nie mniejszy niż 1,5, usłyszałem głosy sprzeciwu. Wszyscy mówili, że takie odstępy są za duże, źle wyglądają. Mnie też nie przypadły do gustu. Niestety na żadnym forum, ani kursach nie udało mi się uzyskać odpowiedzi. Tak zaczęła się moja wędrówka w poszukiwaniu odpowiedzi na pytanie jaki jest najmniejszy odstęp między wierszami zgodny z WCAG 2.1.

Kryterium sukcesu 1.4.8

Standard WCAG 2.1 odnosi się między innymi do wyglądu pisma. O ile niemal wszystkie kryteria sukcesu dla punktu 1.4.8 są jasne, o tyle odstęp między liniami budzi wiele kontrowersji. Wynika to między innymi z niezrozumienia stwierdzenia: „Odstępy między wierszami w akapitach wynoszą przynajmniej 1,5 wysokości linii, a odległość między akapitami jest przynajmniej 1,5 razy większa niż ta pomiędzy wierszami”. Laik błędnie zrozumie określenie „odstęp” – jako odległość między dolną krawędzią wiersza poprzedniego, a górną. Prawda jest zupełnie inna.

Typografia

Prawdę można poznać dzięki dziedzinie nauki – typografii. Zajmuje się ona doбором pisma, jego użyciem i składem, a także ustalaniem optymalnych norm pisarskich. Nauka ta wprowadza wiele pojęć w kontekście wysokości pisma i odstępow między liniami tekstu. W artykule tym, w celu łatwiejszego zrozumienia, będę używał prostego języka – nie koniecznie zgodnego z definicjami zawartymi w typografii. Poniżej przytoczę kilka nazw – niektóre będą zgodne z naukowym podejściem, niektóre będą pewnym uproszczeniem.

Definicje

Wspomniałem o tym jak odstęp między wierszami rozumie osoba nie mająca już wcześniej z tym tematem styczności. Nie napisałem tego by kogoś obrazić – sam to tak na początku rozumiałem. By lepiej poznać zagadnienie niezbędne jest zrozumienie kilku pojęć:

- **podstawowa linia pisma** – linia pokrywająca się z dolną krawędzią liter bez wydłużeń dolnych – np. A,B,C,a,b,c
- **dolna linia pisma** – linia pokrywająca się z dolną krawędzią liter z wydłużeniami dolnymi – np. j,y,p
- **górną linia pisma** – linia pokrywająca się z górną krawędzią liter z wydłużeniami górnymi – np. k,t,b
- **linia akcentów wersalików** – linia pokrywająca się z górną krawędzią wielkich liter z kreseczkami i kropkami – np. Ź,Ć,Ś.

Powyższe definicje stanowią uproszczenie istoty sprawy, gdyż wyróżnia się znacznie więcej typów linii.

Rysunek 1. Linie pisma



Znając podstawowe rodzaje linii można przejść do sedna sprawy, czyli odstępow między wierszami. Definicje są następujące:

- **Interlinia**, inaczej światło między wierszami – odstęp między sąsiednimi wierszami tekstu liczony jako odstęp pomiędzy dolną linią pisma w wierszu górnym i górną linią pisma w wierszu dolnym (już coś Wam świta?)
- **Odstęp między wierszami** (ang. leading) – odległość pomiędzy podstawowymi liniami pisma w dwu sąsiednich wierszach.

Rysunek 2. Interlinia i odstęp między wierszami



Norma WCAG 2.1 mówi o tej drugiej definicji, a nie jak to większość rozumuje o interlinii. To wreszcie doszliśmy do sedna – czyżby?

Interpretacja definicji

Standard mówi o odstępach między wierszami wynoszącym co najmniej 1,5 wysokości linii. Wysokość linii w łacińskim alfabecie liczona jest pomiędzy dolną, a górną linią pisma. Czy dla tekstów z polskimi znakami powinna oznaczać odległość pomiędzy dolną linią pisma, a linią akcentów wersalików? Na to pytanie nie ma jednoznacznej odpowiedzi. Nie do końca wiadomo jak wpływają polskie kreseczki i kropczki nad wersalikami w kontekście dostępności tekstu. Ponieważ standard mówi o co najmniej 1,5 wysokości linii, to przyjmę dla większej pewności drugą definicję jako bardziej słuszną, gdyż daje ona i tak większą wysokość linii, a co za tym idzie większą odległość między wierszami.

Zastosowanie w programie Word

W „ułatwieniu” doboru odpowiednich ustawień przychodzi tłumaczenie polskiej wersji programu Word, gdzie „Line spacing” zostało przetłumaczone na „Interlinia”. Nie jest to jedyne chybione tłumaczenie promowane przez firmę Microsoft i do podobnych błędów zdążyliśmy już przywyknąć.

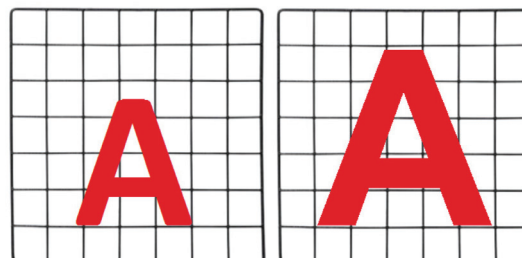
To czy wobec tego ustawienie interlinia zachowuje się tak jakbyśmy tego oczekiwali, gdy ustawimy wartość parametru zwanego „wielokrotnością”? Niestety 1,5 nie oznacza, że odstęp między wierszami będzie wynosić 150% wysokości linii. Z mojego doświadczenia wynika, że zwykle bliższe prawdy jest ustawienie wielokrotności na wartość 1,3 lub 1,4. Ktoś zapewne powie, że przecież standard zaleca minimum jeden-i-pół, więc każda większa wartość będzie spełniała wymogi. Muszę, przyznać częściową rację, ale należy zachować zdrowy rozsądek – zbyt wielka odległość między liniami nie ułatwia czytania, a ponadto niekoniecznie jest ekonomiczna i ładnie wygląda. Ponadto, przy zbyt dużych odstępach między liniami, trudniej jest zauważyć odstęp między kolejnymi akapitami (ang. paragraph), a tekst może wyglądać na nienaturalnie rozstrzelony. Dla bardzo dużych czcionek generalnie zaleca się pozostawienie „pojedynczego” odstępu.

Niepoprawne wyliczenia

Z czego wynika ten błąd zwiększający odległość między wierszami? Z budowy i złożoności czcionek cyfrowych (wektorowych i rastrowych). W dużym uproszczeniu każda litera danego kroju czcionki (Arial, Calibri, Courier itp.) jest osadzona na pewnym rodzaju matrycy. W matrycę tą, która założmy ma 100 na 100 punktów nakładany jest znak – np.

litera. Problem w tym, że dla danego kroju czcionki przykładowo litera „a” mieści się w kwadracie 50 na 50 punktów, a dla innego kroju w kwadracie 70 na 70 punktów.

Rysunek 3. Różnice rozmiaru liter na matrycy



W związku z tym powstają różne „marginesy” dla różnych krojów czcionek. Należy zwrócić uwagę, że w niektórych krojach czcionek znaki mogą wystawać poza tę cyfrową matrycę, nie tylko nie zostawiając marginesu, ale zajmując miejsce przeznaczoną na drugą linię. Program Word przelicza wielokrotność wiersza biorąc pod uwagę wysokość takiej matrycy, która mimo wszystko zwykle jest większa od wysokości linii. Stąd bierze się ta rozbieżność.

Rysunek 4. Różny rozmiar znaków na przykładzie kilku krojów czcionek o wielkości 12

Tygrys lew, Tygrys lew, TYGRYS LEW, Tygrys lew, Tygrys lew,

Wystarczy choćby porównać, różne kroje czcionek o jednakowej wielkości – na przykład 12, aby gołym okiem spostrzec różnicę w wysokościach linii. Jest to widoczne na rysunku 4, gdzie poprowadzono dwie pomocnicze poziome linie – część krojów o wielkości 12 zachodzi na te linie, a niektóre z nich nawet się z nimi nie stykają.

Oddzielenie akapitów

Mówiąc między wierszami to o odległości między akapitami, też należy coś wiedzieć. Odległość ta powinna być 1,5 razy większa od odstępu między liniami pisma. Chodzi o to, by wyraźnie było widać, gdzie się kończy jeden akapit, a gdzie zaczyna drugi. Prosta matematyka (1,5x1,5) daje 225% wysokości wiersza. O dziwo w oficjalnym dokumencie W3C pt. „Visual Presentation: Understanding SC 1.4.8” mowa jest o 250%. No cóż – albo na zachodzie arytmetyka jest inna, albo ktoś nie dopowiedział o szczegółach przy uzyskiwaniu takiego wyniku, albo 250% dotyczy ustawień na stronach internetowych w CSS.

Gotowe wyliczenia

Takie niejednoznaczne podejście nie ułatwia życia. Zmierzyłem minimalną wysokość wiersza w odniesieniu do ustawień jakie należy poczynić w programie Word. Zrobiłem to dla dwóch najbardziej popularnych krojów czcionek. O ile w przyszłości możemy się zapewne doczekać bardziej precyzyjnych definicji o tyle na dzisiaj stosując poniżej przedstawione ustawienia wychodzimy obronną ręką. Pamiętajmy, że stosowanie zaleceń ze standardu WCAG jest bardzo ważne, ale podejście może się nieco zmienić w przyszłości. Na koniec nadmienię tylko, że przedstawione tu parametry są ważne tylko dla systemu Microsoft Windows. Na komputerach MAC, ze względu na inne podejście do krojów czcionek – może to zupełnie inaczej wyglądać.

Pomiary do powyższej tabeli były wykonane za pomocą kalkulatora i programu Paint (tego prostego programu do edycji grafiki w systemie Windows) na zasadzie prób i błędów. Nie są to bardzo dokładne pomiary, ale wystarczające do zastosowań w przystosowaniu tekstu do kryterium WCAG 1.4.8. Są to minimalne wartości, które spełniają kryterium sukcesu. Należy stosować takie lub większe, pamiętając o tym, że równie ważny jest efekt końcowy. Jeżeli, ktoś uważa, że ustawienie wielokrotności w programie Word na wartość 1,5 wygląda dobrze, może śmiało ją stosować, gdyż jak pokazałem – będzie ona przy większości krojów czcionek spełniała wymagania ponad konieczne do spełnienia minimum.

Krój czcionki	Rozmiar czcionki	Interlinia – wielokrotne:	Interlinia – dokładnie:	Odstęp między akapitami (suma odstępów „przed” i „po”)
Calibri	12	1,25	18 pt	5 pt
Calibri	14	1,25	21 pt	7 pt
Arial	12	1,46	20 pt	10 pt
Arial	14	1,46	24 pt	12 pt

Źródła:

- The basics of font size
- Line-height is proportional
- Deep dive CSS: font metrics, line-height and vertical-align
- Linie pisma
- Digital typography and accessibility



Źródło: Pixabay

Anna Janasik

BREXIT TO JUŻ HISTORIA – NOWE RELACJE MIĘDZY UNIĄ EUROPEJSKĄ A ZJEDNOCZONYM KRÓLESTWEM

Proces opuszczania struktur Unii Europejskiej przez Zjednoczone Królestwo Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej (ZK) określany był za pomocą angielskiego pojęcia Brexit, utworzonego od dwóch słów British – brytyjski i exit – wyjście.

Po raz pierwszy tego wyrażenia użył w 2012 roku Peter Wilding, prezes zespołu doradców Influence, prowadzący kampanię na rzecz dalszej obecności ZK w UE, zanim publicznie zrobił to premier David Cameron. W kolejnych latach Brexit stał się powszechnie używanym wyrażeniem, zarówno przez dziennikarzy, przedsiębiorców, jak i administrację publiczną. Można powiedzieć, że oficjalny Brexit nastąpił w dniu podpisania przez Zjednoczone Królestwo Umowy o wystąpieniu. Do końca 2020 roku strony miały czas na ustalenie zasad dalszej współpracy. Tuż przed końcem okresu przejściowego Umowa o handlu i współpracy ujrzała światło dzienne.

Od referendum w Zjednoczonym Królestwie do umowy o nowych relacjach

23 czerwca 2016 roku w Zjednoczonym Królestwie przeprowadzono referendum, w którym większość głosujących – 51,9% opowiedziało się za Brexitem. Formalnie, 29 marca 2017 roku ZK powiadomiło Radę Europejską o zamiarze opuszczenia UE, zgodnie z art. 50 Traktatu o Unii Europejskiej. Grupa Zadaniowa Komisji Europejskiej do spraw Stosunków ze Zjednoczonym Królestwem, działająca na podstawie mandatu negocjacyjnego określonego przez Radę, przy wsparciu Parlamentu Europejskiego, koordynowała prace nad wszystkimi kwestiami strategicznymi, operacyjnymi, prawnymi i finansowymi związanymi z wystąpieniem oraz przyszłymi stosunkami obu stron. Przez cały ten okres Komisja Europejska zapewniała wysoką przejrzystość i otwartość procesu, organizując regularne spotkania z 27 państwami członkowskimi UE, Parlamentem Europejskim i parlamentami narodowymi, jak również z organami konsultacyjnymi Unii, interesariuszami i społeczeństwem obywatelskim, a także publikując

wszystkie dokumenty istotne dla negocjacji na stronie Komisji Europejskiej.

Po zawarciu Umowy o wystąpieniu¹, oficjalnie 1 lutego 2020 roku, ZK opuściło UE. 2 marca 2020 roku Komisja Europejska na podstawie uzyskanego mandatu² rozpoczęła oficjalne negocjacje ze stroną brytyjską w sprawie nowej umowy o partnerstwie. Od 1 lutego do 31 grudnia 2020 roku trwał okres przejściowy w relacjach UE-ZK. W tym czasie ZK było traktowane jako państwo członkowskie z zachowaniem zasadniczo wszelkich praw i obowiązków. 24 grudnia 2020 roku strony osiągnęły porozumienie w sprawie pakietu umów regulujących przyszłe relacje, w skład którego wchodzi między innymi Umowa o handlu i współpracy.

W imieniu UE na podstawie decyzji Rady³, 30 grudnia 2020 roku, przewodniczący Rady Europejskiej Charles Michel i przewodnicząca Komisji Europejskiej Ursula von der Leyen podpisali umowę o handlu i współpracy między UE a ZK. Początkowo strony ustaliły, że w okresie od 1 stycznia do 28 lutego 2021 roku Umowa będzie funkcjonować tymczasowo. W przypadku wydłużenia procedur ratyfikacyjnych,

¹ Decyzja Rady (UE) 2020/135 z dnia 30 stycznia 2020 r. w sprawie zawarcia Umowy o wystąpieniu Zjednoczonego Królestwa Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej z Unii Europejskiej i Europejskiej Wspólnoty Energii Atomowej (Dz.U. L 29 z 31.1.2020, s. 1)

² Decyzja Rady (UE, Euratom) 2020/266 z dnia 25 lutego 2020 r. upoważniająca do podjęcia negocjacji ze Zjednoczonym Królestwem Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej dotyczących nowej umowy o partnerstwie (Dz.U. L 58 z 27.2.2020, s. 53)

³ DECYZJA RADY (UE) 2020/2252 z dnia 29 grudnia 2020 r. w sprawie podpisania, w imieniu Unii, i tymczasowego stosowania Umowy o handlu i współpracy między Unią Europejską i Europejską Wspólnotą Energii Atomowej, z jednej strony, a Zjednoczonym Królestwem Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej, z drugiej strony, oraz Umowy między Unią Europejską a Zjednoczonym Królestwem Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej w sprawie procedur bezpieczeństwa na potrzeby wymiany i ochrony informacji niejawnych (Dz.U. L 444 z 31.12.2020, s. 2)

za zgodą obu stron, istnieje możliwość przedłużenia tymczasowego jej stosowania. Strony skorzystały z tej możliwości i przedłużyły okres tymczasowego stosowania do 30 kwietnia br. Do tego czasu dokument powinien być ratyfikowany przez Parlament Europejski. Jedno jest pewne od 1 stycznia 2021 roku Zjednoczone Królestwo znalazło się poza jednolitym rynkiem i unią celną UE.

Uzgodnienia stron i struktura umowy

Umowa o handlu i współpracy między UE a ZK⁴ jest jednym z najbardziej kompleksowych porozumień jakie zostało kiedykolwiek zawarte przez Unię Europejską. Porozumienie pomiędzy stronami obejmuje szereg dziedzin leżących w interesie UE oraz wykracza daleko poza tradycyjne umowy o wolnym handlu oraz zapewnia solidną podstawę dla utrzymania długotrwałej przyjaźni oraz dalszej współpracy. Składają się na nią:

- bezprecedensowa umowa o wolnym handlu,
- ambitna współpraca w kwestiach gospodarczych, społecznych, środowiskowych i związanych z rybołówstwem,
- bliskie partnerstwo na rzecz bezpieczeństwa obywateli,
- ramy zarządzania.

Umowa o handlu i współpracy składa się z siedmiu części (podzielonych na działy, tytuły, rozdziały i sekcje), trzech protokołów oraz załączników:

1. Część pierwsza: Postanowienia wspólne i instytucjonalne – zawiera postanowienia ogólne, zasady interpretacji umowy i definicje, ramy instytucjonalne oraz informację o wspólnych organach zarządzających (Rada Partnerstwa oraz 19 Komitetów wyspecjalizowanych o charakterze sektorowym).
2. Część druga: Handel, transport, rybołówstwo i inne ustalenia – obejmuje sześć działów związanych z handlem towarami i usługami, obszarami współpracy gospodarczej i innymi, takimi jak inwestycje, konkurencja, przejrzystość podatkowa, energia, transport lotniczy i drogowy, niedyskryminacja w odniesieniu do pewnych ustaleń dotyczących mobilności i koordynacji systemów zabezpieczenia społecznego oraz rybołówstwa.
3. Część trzecia: Współpraca organów ścigania i wymiarów sprawiedliwości w sprawach karnych –

określa ramy współpracy organów ścigania i wymiarów sprawiedliwości w sprawach karnych.

4. Część czwarta: Współpraca tematyczna – obejmuje bezpieczeństwo zdrowotne i cyberbezpieczeństwo.
5. Część piąta: Udział w programach Unii, należyte zarządzanie finansami i postanowienia finansowe – obejmuje przepisy dotyczące stałego udziału ZK w szandarowych programach UE.
6. Część szósta: Rozstrzygnięcie sporów i postanowienia horyzontalne – obejmuje zasady rozstrzygnięcia sporów, podstawy współpracy oraz wypełnianie zobowiązań.
7. Część siódma: Postanowienia końcowe – zawiera między innymi informacje dotyczące wejścia w życie, przeglądu i formuły rozwiązania umowy.

Zasady handlu towarami na podstawie umowy

Zasady handlu towarami pomiędzy stronami zostały opisane w części drugiej umowy, w poszczególnych rozdziałach Tytułu I: Handel towarami.

Rozdział 1: Traktowanie narodowe i dostęp do rynku w odniesieniu do towarów (w tym środki ochrony handlu) przedstawia na czym polegają zasady związane z ułatwieniem handlu towarami między stronami oraz z utrzymaniem zliberalizowanego handlu towarami. Klasyfikacja towarów w handlu jest określona w nomenklaturze taryfowej każdej ze stron zgodnie z Systemem Zharmonizowanym (HS). Z pewnością można by stwierdzić, że zawarta umowa pomiędzy UE a ZK znacznie wykracza poza ostatnie unijne umowy o wolnym handlu z takimi partnerami jak np. Kanada czy Japonia, gdyż przewiduje zerowe stawki celne i brak kontyngentów. Oprócz zapewnienia zerowych stawek celnych w obrotach handlowych pomiędzy obiema stronami, umowa ogranicza również stosowanie administracyjnych opłat celnych za świadczone usługi celne, co jest zgodne z unijnymi wymogami i ma sprzyjać wymianie handlowej. Określony jest konkretny katalog przypadków, w których można nakładać opłaty na usługi świadczone przez funkcjonariuszy celnych, np. poza godzinami pracy, w miejscach poza urzędem celnym, dla poboru próbek.

Rozdział 2: Reguły pochodzenia – szczegółowo opisuje ustanowione zasady określające pochodzenie towarów do celów stosowania preferencyjnego traktowania taryfowego, a także powiązane procedury. Handel bezcłowy obejmie towary, które uzyskają preferencyjne pochodzenie w UE lub w Wielkiej Brytanii. Reguły pochodzenia są nieodłącznym ele-

⁴ Umowa o handlu i współpracy między Unią Europejską i Europejską Wspólnotą Energii Atomowej, z jednej strony, a Zjednoczonym Królestwem Wielkiej Brytanii i Irlandii Północnej, z drugiej strony (Dz.U. L 444 z 31.12.2020, s. 14)

mentem każdej umowy o utworzeniu strefy wolnego handlu. Określają „narodowość” produktów, jeśli zostały całkowicie uzyskane w jednym kraju lub wyprodukowane przy użyciu komponentów lub materiałów pochodzących z więcej niż jednego kraju. Potwierdzenie, czy produkt został w wystarczającym stopniu wytworzony/przetworzony w UE lub w ZK, jest konieczne do skorzystania np. z zerowej stawki celnej.

Rozdział 3: Środki sanitarne i fitosanitarne (ang. Sanitary and Phytosanitary Measures – SPS) ma zastosowanie do wszystkich środków sanitarnych i fitosanitarnych strony, które mogą bezpośrednio lub pośrednio wpływać na handel. Strony ustaliły, że będą stosować własne reżimy regulacyjne. Umowa w dużym stopniu odwołuje się do zapisów Porozumienia SPS Światowej Organizacji Handlu (ang. World Trade Organization – WTO). Każda ze stron zachowa niezależność w zakresie standardów zdrowia zwierząt i roślin, wraz z obowiązującymi je wymogami. Zastosowane środki mają być „proporcjonalne do zidentyfikowanego ryzyka” i oparte na zasadach obecnie obowiązujących na przywóz towarów podlegających SPS z państw trzecich. Specjalistyczny Komitet ds. Handlu SPS będzie regularnie dokonywać przeglądu obowiązujących przepisów.

Przedsiębiorstwa prowadzące import/eksport towarów z kategorii, do których zastosowanie mają kontrole SPS podlegać będą wielu formalnościom w obszarze przewozu roślin i zwierząt. Zgodnie z postanowieniami strony brytyjskiej, niektóre instrumenty handlowe SPS będą wprowadzane stopniowo. Niemniej obowiązywać będzie wymóg notyfikacji/certyfikacji (w tym również świadectw zdrowia) wraz z poddaniem poszczególnych towarów fizycznej kontroli w specjalnie wyznaczonych granicznych punktach. Z rozdziału SPS wynika, że UE będzie traktowana przez ZK jako całość, przy zatwierdzaniu zakładów będzie stosowany prelisting, a strony uznają regionalizację i strefy wolne od patogenów, funkcjonujące na koniec okresu przejściowego.

Celem rozdziału 4: Bariery techniczne w handlu (ang. Technical Barriers to Trade – TBT) jest ułatwienie handlu towarami między stronami poprzez zapobieganie zbędnym barierom technicznym w handlu, ich identyfikowanie i eliminowanie. Umowa bazuje na zapisach Porozumienia TBT WTO. Strony przyjęły zobowiązania do przeprowadzania ocen wpływu przepisów technicznych, oraz do stosowania międzynarodowych standardów jako podstawy do przepisów zawartych w porozumieniu. Poza kilkoma pozycjami, nie znalazła zastosowania ogólna zasada wzajemnego uznawania ocen zgodności. Do największych be-

neficientów rozdziału TBT należą przede wszystkim producenci 5 kategorii produktów: pojazdów silnikowych, wyposażenia i części, produktów leczniczych, chemikaliów, produktów ekologicznych i wina, objętych w postanowieniach porozumienia bardziej szczegółowymi (i korzystniejszymi) przepisami.

Od 1 stycznia br. przedsiębiorstwa sprzedające produkty w UE i ZK będą działać w dwóch oddzielnych systemach prawnych i regulacyjnych. W związku z niezastosowaniem ogólnej zasady wzajemnego uznawania ocen zgodności, wielu producentów wprowadzających na rynek swoje produkty będzie dokonywać dwóch niezależnych od siebie procesów (w UE i w ZK), zamiast tak jak dotychczas – jednego, co jest konsekwencją opuszczenia przez ZK wspólnego rynku. Treść porozumienia dopuszcza usprawnienia w postaci np. uznania deklaracji zgodności wydanej przez producenta (tam, gdzie pozwalają na to przepisy wewnętrzne) oraz zezwolenie na etykietowanie w kraju importu, a nie w kraju pochodzenia (w większości przypadków).

Obecność norm międzynarodowych w umowie

Solidną podstawą każdej umowy są normy międzynarodowe. W umowie o handlu i współpracy UE-ZK wielokrotnie przywoływane są normy, wytyczne, kodeksy dobrych praktyk opracowane między innymi przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Co do zasady, normy zatwierdzone przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO nie są obowiązkowe, mają charakter zaleceń i dobrych praktyk w zakresie produkcji bezpiecznej żywności o wysokiej jakości oraz uczciwych praktyk międzynarodowego obrotu żywnością. Państwa członkowskie opierają swoje prawo na tych właśnie dokumentach, widząc korzyści dla swoich konsumentów, handlu i przetwórstwa.

Nie bez znaczenia dla przywoływania tych norm w umowie pozostaje fakt powoływania się na nie przez Światową Organizację Handlu (WTO).

Porozumienie w sprawie środków sanitarnych i fitosanitarnych (SPS) oraz Porozumienie w sprawie barier technicznych w handlu (TBT) podpisane w ramach WTO zalecają stosowanie dokumentów kodeksowych opracowanych i przyjętych w ramach Komisji Kodeksu Żywnościowego, ponieważ to właśnie one stanowią odniesienie dla WTO w przypadku sporów dotyczących handlu międzynarodowego. W umowie, w części dotyczącej handlu towarami, strony wielokrotnie powołują się na dokumenty i współpracę z Komisją Kodeksu Żywnościowego, a w szczególności w następujących rozdziałach:

Rozdział 3: Środki sanitarne i fitosanitarne (SPS):

- Artykuł SPS 3 Definicje
- Artykuł SPS 6 Certyfikacja urzędowa
- Artykuł SPS 11 Audyty i weryfikacje
- Artykuł SPS 17 Współpraca w zakresie oporność na środki przeciwdrobnoustrojowe

Rozdział 4: Bariery techniczne w handlu (TBT):

- Artykuł TBT 4 Postanowienia techniczne
- Artykuł TBT 5 Normy
- Artykuł TBT 11 Współpraca.

Podsumowanie

Minęły pierwsze miesiące tymczasowego funkcjonowania umowy o handlu i współpracy pomiędzy UE i ZK. Jak widać nawet najbardziej kompleksowo-

wy dokument nie sprawi, że znikną granice oraz powróci dla ZK nieograniczony dostęp do wspólnego rynku unijnego. Niestety, dopiero teraz strona brytyjska zauważyła korzyści płynące z czterech podstawowych swobód wspólnego rynku UE. Przedsiębiorcy po obu stronach, pomimo wielu udogodnień, muszą się zmierzyć z praktycznymi konsekwencjami wystąpienia Zjednoczonego Królestwa z Unii Europejskiej, takimi jak składnie wielu dodatkowych dokumentów przy odprawie celnej, czy też wydłużonego czasu transportu ze względu na kontrole na granicy. Jednak obie strony nie mają innego wyjścia jak zaakceptować przyjęte w umowie warunki funkcjonowania rynku i jak najszybciej dostosować się do nowej sytuacji.

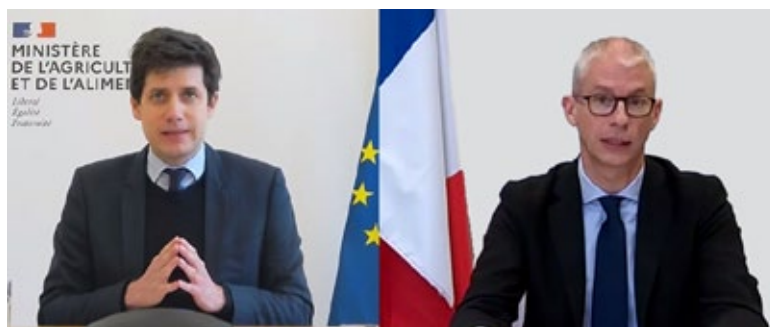
KOMITETY TECHNICZNE KODEKSU PONOWNIE ROZPOCZYNAJĄ PRACĘ

Magdalena Kowalska

32. Sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego do Spraw Zasad Ogólnych

Sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego do spraw Zasad Ogólnych (CCGP) odbyła się w dniach 8, 9, 11, 12, 15 i 17 lutego 2021 roku. Do udziału w sesji zarejestrowało się ponad 480 przedstawicieli 94 państw członkowskich, jednej organizacji członkowskiej (UE) oraz organizacji rządowych, pozarządowych i agencji ONZ o statusie obserwatora. W otwarciu sesji wzięli udział Pan Julien Denormandie, Minister Rolnictwa i Żywności Francji, Pan Franck Riester, wiceminister w Ministerstwie Spraw Europejskich i Zagranicznych Francji oraz przedstawiciele FAO, WHO i Przewodniczący Komisji Kodeksu Żywnościowego.

Sesja była jednym z pięciu wirtualnych posiedzeń komitetów, które ostatecznie odbędą się w I połowie 2021 roku. Z uwagi na różnice stref czasowych i udział delegacji z całego świata, czas pojedynczych spotkań ograniczono do 3 godzin dziennie. Mimo tych przyjętych udogodnień, na przykład przedstawiciele Australii brali udział w spotkaniu do późnych godzin nocnych lokalnego czasu. Zatem posiedzenia międzynarodowe w formie wideokonferencji są z jednej strony pewnego rodzaju ułatwieniem, z drugiej strony należy wykazać się dużą elastycznością, w przypadku decyzji o wzięciu w nich udziału.



Na zdjęciu: od lewej Julien Denormandie, Minister Rolnictwa i Żywności Francji, Franck Riester, wiceminister w Ministerstwie Spraw Europejskich i Zagranicznych Francji.

Najważniejszym punktem agendy był projekt poradnika dla komitetów pracujących korespondencyjnie. Podczas dyskusji na poprzedniej sesji CCGP w 2019 roku wskazano niejasności związane z tym modelem prac KKŻ, które należy dopracować, takie jak:

- **Upoważnienie do reprezentowania państwa członkowskiego**

W przypadku fizycznych sesji komitetów, upoważnienia są weryfikowane przy rejestracji, a ich przyjęcie jest potwierdzane przez wydanie przepustek

na spotkanie. Mówiąc bardziej ogólnie, tożsamość i uprawnienia delegatów ustala się w prosty sposób w warunkach fizycznego posiedzenia. W przypadku posiedzeń komitetów odbywających się drogą korespondencyjną problematyczne byłoby sprawdzenie, czy komentarze pochodzące z konkretnego adresu e-mail lub logowania do systemu komentarzy online rzeczywiście pochodzą od delegata upoważnionego do wypowiedzenia się w imieniu członka zarejestrowanego na posiedzenie korespondencyjne. Z doświadczeń elektronicznych grup roboczych wynika, że niektóre delegacje są reprezentowane przez kilka osób, z których wszystkie biorą udział w danej dyskusji. Czasami prowadziło to do nieporozumień, co do dokładnego stanowiska określonego członka lub obserwatora, jak również wątpliwości co do tego, w jaki sposób przewodniczący doszedł w tych okolicznościach do wniosku o konsensusie. Sprawy te mają o wiele większe znaczenie, jeżeli prawdziwy konsensus ma być osiągnięty w komitetach korespondencyjnych, na przykład w sprawie opracowania norm, w przeciwieństwie do grup roboczych o bardziej ograniczonych zadaniach.

■ Rola przewodniczącego

Doświadczenie z elektronicznymi grupami roboczymi w ramach prac KKŻ wskazało, że rola przewodniczącego dość znacznie wzrasta w kontekście prac korespondencyjnych. Zjawisko to zostało zauważone przez członków, którzy zaobserwowali, że finalizacja dokumentów i podejmowanie decyzji wydaje się być całkowicie w gestii przewodniczącego odpowiedniego Komitetu. W rzeczywistości, praktyka spotkań fizycznych wydaje się potwierdzać, że złożone i delikatne zadanie sformułowania wniosków jest często podejmowane w bezpośredniej interakcji z członkami i z zachowaniem przejrzystości, co nie jest możliwe w kontekście spotkań korespondencyjnych. Kolejnym skutkiem procedur korespondencyjnych jest fakt, że członkowie mają znacznie mniejszy wpływ na przebieg spotkania. Obecność członków na posiedzeniu fizycznym pozwala na bezpośrednie konsultacje pomiędzy członkami a przewodniczącym, zarówno w sposób formalny, jak i nieformalny. Spotkania korespondencyjne mogą pociągać za sobą przeniesienie autorytetu na przewodniczącego, co z konieczności odbywa się kosztem członków.

■ Efektywne uczestnictwo

Zdolność wszystkich delegacji do wyrażania swoich poglądów i wnoszenia wkładu w obrady jest podstawowym wymogiem niezbędnym do osiągnięcia konsensu-

su w jakiegokolwiek sprawie. Na posiedzeniu fizycznym obrady odbywają się w formacie, w którym delegacje mogą zabierać głos, można łatwo uzyskać wyjaśnienia, a bezpośrednie interakcje między członkami i przewodniczącymi pomagają zagwarantować, że konkluzje w pełni odzwierciedlają stanowiska członków i wymianę poglądów, która ma miejsce w kontekście dyskusji. Łatwiejsze jest również prowadzenie nieformalnych dyskusji na marginesie w celu rozwiązania bardziej drażliwych lub trudnych kwestii. Łatwiej jest również osiągnąć koordynację pomiędzy członkami danego regionu. Debaty w formacie korespondencyjnym z konieczności odbywają się w bardziej sztywnej i odizolowany sposób, a możliwości współpracy w celu wypracowania konsensusu są bardziej ograniczone. Ponadto, bardzo istotną różnicą jest fakt, że delegaci zazwyczaj przedstawiają swoje uwagi w formie elektronicznej obok innych codziennych obowiązków.

Podczas 32. Sesji CCGP największą dyskusję wywołała jednak kwestia dopuszczenia wideokonferencji jako jednego z narzędzi służących do rozwiązania problemu braku konsensusu w korespondencyjnych pracach komitetów. Jednak ostatecznie udało się znaleźć kompromisowy zapis w tym zakresie, zadowolający również dla państw członkowskich UE. Uzgodniono kryteria dla podejmowania decyzji o pracach komitetu w formie korespondencyjnej. Udało się także, zgodnie ze stanowiskiem UE, podjąć decyzję o włączeniu tekstu do Podręcznika Procedur.

Ostatecznym osiągnięciem w tym punkcie agendy było całkowite uzgodnienie tekstu przewodnika i skierowanie go do zatwierdzenia na sesji KKŻ.

Innymi zagadnieniami omawianymi podczas sesji CCGP były:

- prace Komitetu Wykonawczego, w szczególności grupy roboczej do spraw wpływu pandemii na prace kodeksowe i propozycji publikacji na stronie internetowej nagrań z posiedzeń tego komitetu
- działania FAO i WHO związane z zakresem zadań komitetu CCGP
- system śledzenia rewizji i poprawek w normach kodeksowych
- przeniesienie na stronę internetową treści Podręcznika Procedur
- propozycja monitorowania stosowania norm kodeksowych
- działania KKŻ w kontekście Celów Zrównoważonego Rozwoju ONZ.

Oficjalny raport z sesji dostępny jest na stronie KKŻ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/>.

ZASTOSOWANIE ANALIZY STOSUNKÓW STABILNYCH IZOTOPÓW W WYKRYWANIU ZAFALSZOWAŃ ŻYWNOCİ

Hanna Szymaniak
Szymon Jasiecki

Oszustwa żywnościowe są istotnym i narastającym problemem, spowodowanym globalizacją oraz możliwościami gospodarczymi.

Artykuł rolno-spożywczy zafałszowany to produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, albo produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości, a niezgodności te lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów. Zafałszowanie może polegać między innymi na zastępowaniu składników produktu innymi, dodatku wody, braku deklaracji sposobu produkcji, nieprawidłowej deklaracji składu ilościowego lub pochodzenia produktu, ukryciu rzeczywistego składu czy podaniu niezgodnej masy netto. Falszowanie żywności jest powszechnym zjawiskiem dotyczącym dużej ilości produktów żywnościowych. Jego przyczyną jest chęć uzyskania korzyści ekonomicznych poprzez obniżenie kosztów produkcji, a co za tym idzie zwiększenie konkurencyjności cenowej produktu. Związane jest to również z chęcią ukrycia faktycznego pochodzenia lub niewłaściwej jakości produktu. Ofiarami fałszowania żywności są zarówno konsumenci, kupujący produkty zafałszowane jak i uczeni producenci. Aby wspierać odpowiednie systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności konieczna jest analityczna weryfikacja oszustw związanych z żywnością i uwierzytelnianie żywności [1].

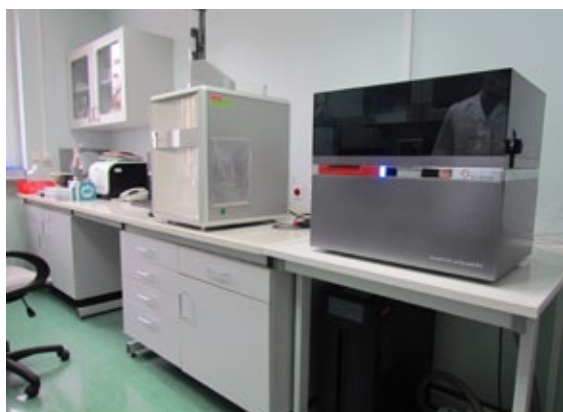
Potwierdzanie autentyczności żywności jest trudne z uwagi na coraz bardziej wyrafinowane metody fałszowania. Niesie to ze sobą dodatkowe wyzwania, takie jak konieczność wprowadzania i walidacji nowych metod analitycznych w celu ich wykrywania. Do oceny autentyczności żywności wykorzystuje się szereg metod analitycznych takich jak metody chromatograficzne, enzymatyczne, atomowa spektrometria emisyjna, metody genetyczne oraz metody



Pracownicy Centralnego Laboratorium wykonujący analizę izotopową spirytusu.

izotopowe [1]. Do głównych metod izotopowych stosowanych w analizie żywności należą spektrometria mas stosunków stabilnych izotopów (IRMS – stable isotope ratio mass spectrometry) sprzężona najczęściej z analizatorem elementarnym (EA) lub chromatografem gazowym (GC) oraz metoda frakcjonowania specyficznego rozkładu izotopów naturalnych sprzężona ze spektroskopią magnetycznego rezonansu jądrowego (SNIF-NMR – site-specific natural isotope fractionation nuclear magnetic resonance) [2].

W potwierdzaniu autentyczności żywności analiza IRMS została po raz pierwszy zastosowana w połowie lat 70-tych. Metodę wykorzystano w celu wykrywania zafałszowań miodu. Od tego czasu stała się ona szeroko stosowana w naukach żywnościowych [3]. Większość badań koncentruje się na różnicach stosunków stabilnych izotopów wodoru, węgla, azotu, tlenu i siarki. Stosunki izotopów są zawsze mierzone w skali względnej, w odniesieniu do wzorca izotopowego i przedstawiane jako delta δ [4]. Szeroko wykorzystana jest metoda analizy stosunku izotopowego węgla $^{13}C/^{12}C$.



Aparat do oznaczania stosunków stabilnych izotopów (IRMS – stable isotope ratio mass spectrometry) sprzężony z analizatorem elementarnym (EA)

Ze względu na ścieżki fotosyntezy stosowane do wiązania CO₂ gatunki należą do trzech kategorii: rośliny cyklu Calvina (C3), cyklu Hatch-Slacka (C4) i rośliny stosujące metabolizm gruboszowatych (CAM). Rośliny C3 asymilują węgiel wyłącznie w cyklu Calvina poprzez przyłączenie CO₂ do związków organicznych i przez związki pośrednie wytwarzają trójwęglowe cząsteczki. Do roślin tych zaliczana jest większość roślin strefy klimatu umiarkowanego. Fotosynteza C4 jest biochemiczną modyfikacją procesu fotosyntezy C3, w którym cykl typu C3 zachodzi tylko w komórkach wewnętrznych liścia. Fotosynteza C4 występuje u roślin rosnących w klimacie gorącym o intensywnym nasłonecznieniu. Posiadają one charakterystyczną budowę anatomiczną liści i należą do nich między innymi kukurydza, trzcina cukrowa, sorgo, proso. W roślinach z pełną fotosyntezą CAM szparki w liściach są zamykane w ciągu dnia w celu zmniejszenia ewapotranspiracji i otwierane w nocy w celu wchłonięcia dwutlenku węgla. Rośliny CAM wykazują najwyższą efektywność wykorzystania wody w roślinach, co pozwala im dobrze radzić sobie w środowiskach o ograniczonej ilości wody, takich jak półsuche pustynie. Do roślin tych należą kaktusy i inne sukulentki, agawa, ananas [3,4]. Wymienione sposoby fotosyntezy odpowiadają za różnice we frakcjonowaniu izotopów w wodzie i związkach organicznych znajdujących się w tkankach roślin. Produkty takie jak cukry i alkohol pochodzące z roślin C4 i ich fermentacji mają wyższy poziom węgla ¹³C niż z roślin C3. U roślin C4 stosunek izotopowy ¹³C/¹²C waha się w granicach -8 do -20‰, u C3 w granicach -22 do -35‰, a u CAM między -10 a -35‰ [4]. Na podstawie pomiaru δ¹³C można określić przynależność do grupy roślin z określo-

nym szlakiem metabolicznym, a tym samym wykrywać zafałszowania polegające na zastępowaniu składników produktu innymi. Pomiar zawartości węgla ¹³C umożliwia wykrywanie i ocenę pochodzenia cukrów lub alkoholu etylowego, który z niego powstaje na drodze fermentacji. Zawartość izotopu ¹³C ustalana jest za pomocą spektrometru mas na podstawie zawartości izotopomerów ditlenku węgla (¹²C¹⁶O₂, ¹³C¹⁶O₂, ¹²C¹⁷O¹⁶O, ¹³C¹⁷O¹⁶O) powstającego w wyniku spalania próbki w analizatorze elementarnym (EA) [5]. Za pomocą metod izotopowych można wykrywać również zafałszowanie polegające na rozcieńczeniu produktów wodą. Dodatek wody ocenia się poprzez pomiar stosunków izotopów ²H/¹H i ¹⁸O/¹⁶O. Woda w roślinach zawiera więcej izotopów tlenu ¹⁸O i deuteru ²H w porównaniu z wodami gruntowymi, na skutek procesów parowania wody z gleby i roślin [1]. W związku z faktem, iż na ostateczny skład izotopowy roślin ma wpływ ich metabolizm oraz oddziałujące na nie w procesie wzrostu i dojrzewania czynniki zewnętrzne, tj. woda, gleba i powietrze, analiza izotopowa wykorzystywana może być również do określania pochodzenia geograficznego żywności. Ostateczny skład izotopowy podstawowych pierwiastków z jakich zbudowana jest roślina, czyli C, O, H, N i S jest zależny od niepowtarzalnych czynników regionalnych. Tak na przykład kompozycja izotopowa azotu i siarki, dwóch głównych składników odżywczych w glebie, zależy od warunków klimatycznych i geograficznych. Podobnie skład izotopowy wodoru i tlenu z wody zawartej w roślinie jest odbiciem składu izotopowego wody, która ją zasila czyli jest ściśle związany z miejscem i okresem jej wegetacji. Określenie pochodzenia geograficznego nie jest łatwe i wymaga oznaczenia większej ilości stosunków izotopowych [3,6].

Kolejna metoda SNIF-NMR została opracowana na początku lat osiemdziesiątych i opiera się na fakcie, że rozkład izotopów w cząsteczce nie jest statyczny i ulegają one frakcjonowaniu w określonych miejscach cząsteczki. Ponieważ w metodzie IRMS próbka jest spalana, stosunek izotopów jest wartością średnią dla całej cząsteczki, SNIF-NMR dostarcza bardziej szczegółowych informacji na temat rozmieszczenia izotopów w cząsteczce. Pozwala to na profilowanie próbek ze względu na pochodzenie surowca rolniczego. Jest ona stosowana razem z IRMS i polega na określeniu stosunków ²H/¹H grup metylowych i metylenowych alkoholu etylowego lub grupy metylowej kwasu octo-

wego oraz wody. W przypadku soków cukier zawarty w soku należy fermentować i następnie destylować. Pomimo faktu, że czułość techniki NMR jest większa oraz zawartość procentowa wyższa dla izotopu ^{13}C niż dla ^2H to ze względu na inne techniczne aspekty metody, stosunek $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ zazwyczaj oznaczany jest za pomocą IRMS [7].

Zastosowanie IRMS pozwala na potwierdzanie autentyczności w szerokim spektrum produktów żywnościowych, chociaż również często w ograniczonym zakresie, przez co konieczne jest stosowanie metod uzupełniających. Zafałszowania soków owocowych mogą polegać na dosładzaniu cukrem. Większość owoców, z których produkuje się soki należy do grupy roślin C3. W przypadku cukru pochodzącego z roślin C4 analiza $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ IRMS ujawni dodatek takiego cukru w postaci zmiany $\delta^{13}\text{C}$ w kierunku większych wartości. Wyjątkiem będzie tu np. sok z ananasa, który należy do grupy CAM i dla niego wyniki nie będą oczywiste. Jednak w przypadku cukru buraczanego nie będzie to możliwe, ponieważ jest to roślina z tej samej grupy C3 i wartości $\delta^{13}\text{C}$ mieszczą się w tym samym zakresie, jak dla cukrów występujących w owocach. W takiej sytuacji analiza SNIF-NMR stosunku izotopów deuter/wodór ($^2\text{H}/^1\text{H}$) może ilościowo oznaczyć dodatek tego cukru. Dodatkowo analiza IRMS stosunku izotopów $^2\text{H}/^1\text{H}$ i $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ pozwala na wykrycie procesu odtwarzania soku z koncentratów, ze względu na różnice w składzie izotopowym dla wody wodociągowej i naturalnie występującej w owocach. Ponadto różnice w profilu izotopowym pozwalają na potwierdzenie pochodzenia geograficznego owoców. Jednym z kluczowych elementów jest tutaj stosunek izotopowy strontu $^{87}\text{Sr}/^{86}\text{Sr}$. Kompozycja izotopowa ^2H , ^{13}C , ^{15}N , ^{18}O związków zawartych w kawie czy herbacie przy użyciu GC-IRMS pozwala na ustalenie pochodzenia tych produktów. Zastosowanie chromatografii gazowej jest tu niezbędne, dlatego, że surowce te stanowią skomplikowane matryce, stąd bardziej miarodajne wyniki daje analiza poszczególnych składników. Podobne rezultaty daje analiza SNIF-NMR kofeiny wyekstrahowanej z kawy, pozwalając na odróżnienie gatunków afrykańskich od np. brazylijskich. Podobnie jak dla kofeiny można badać autentyczność waniliny, głównego związku aromatycznego wanilii. Syntetyczna wanilina, chociaż ma takie same właściwości fizyczne i chemiczne, będzie się różniła zawartością izotopu ^{13}C od tej wytworzonej przez

rośliny. Analogiczna sytuacja będzie miała miejsce dla olejków eterycznych [8].

Metody izotopowe znalazły zastosowanie w analizie wina i zostały zaadoptowane przez Międzynarodową Organizację Winorośli i Wina (OIV [9,10]). Analiza $\delta^{13}\text{C}$ IRMS i SNIF-NMR pozwala na określenie pochodzenia botanicznego alkoholu etylowego. Dodatkowo analiza CO_2 zawartego w winach musujących umożliwia wykrycie sztucznego nagazowania ditlenkiem węgla pochodzącym ze spalania, ze względu na różnice w wartościach $\delta^{13}\text{C}$ w porównaniu do CO_2 powstającego w naturalnym procesie fermentacji. Oznaczanie $\delta^{18}\text{O}$ oraz $\delta^2\text{H}$ daje możliwość wykrycia rozcieńczenia wina wodą nie pochodzącą z winogrona. Kompozycja izotopowa, która oprócz fizjologii roślin, jest również zależna od wysokości n.p.m., szerokości geograficznej, opadów, działalności rolniczej i innych czynników, pozwala tworzyć tzw. krajobrazy izotopowe (ang. isoscapes). Przy uwzględnieniu dodatkowych informacji, takich jak zawartość składników mineralnych, możliwe jest profilowanie odmian winorośli oraz powstających z nich win i przypisanie ich do konkretnych regionów geograficznych. Na tej podstawie tworzone są bazy (w Europie Wspólne Centrum Badawcze przy Komisji Europejskiej) dostępne dla laboratoriów badawczych w celu porównania badanych produktów z oryginalnymi. Te same techniki jak dla wina, są stosowane też do potwierdzania autentyczności innych napojów alkoholowych. Analiza $\delta^{13}\text{C}$ IRMS i SNIF-NMR umożliwia określenie surowca roślinnego użytego do produkcji danego alkoholu w napojach spirytusowych, w piwie czy cydrach. W przypadkach alkoholi takich jak whisky, wódka czy bourbon, przez porównanie profili izotopowych próbki badanej z oryginalną, można potwierdzić lub wykluczyć autentyczność produktu [8].

Wśród produktów, których autentyczność można potwierdzać za pomocą metod IRMS i SNIF-NMR są również ocet winny, miód, syrop klonowy, produkty mleczne czy przyprawy. W przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego oznaczenie stosunków izotopów pierwiastków biogennych (H, C, O, N, S) pozwala na określenie pochodzenia geograficznego oraz warunków produkcji mięsa czy nabiału, np. diety zwierząt. Analiza EA-IRMS podobnie jak w przypadku cukrów roślin C3/C4 może ujawnić podobne zafałszowania dla olejów roślinnych. Również tutaj skład

izotopowy pozwala na scharakteryzowanie produktu ze względu na pochodzenie geograficzne. Warto jeszcze dodać, że analiza stosunków izotopowych ^{15}N i ^{18}O daje możliwość potwierdzania autentyczności w przypadku żywności organicznej. Stosowanie sztucznych nawozów ma odzwierciedlenie w wartościach $\delta^{15}\text{N}$, które są niższe od tych dla nawozów naturalnych wzbogaconych w izotop ^{15}N [8].

Metody izotopowe rozwijają się dynamicznie i stanowią coraz szerszą dziedzinę analityczną w badaniach żywności. Co roku rośnie liczba publikacji naukowych wykorzystujących techniki izotopowe, jednak wciąż wiele mechanizmów i korelacji związanych z rozkładem izotopowym jest niejasnych. Na świecie jak i również w kraju rośnie liczba ośrodków badających stosunki izotopowe.

W Centralnym Laboratorium GIJHARS w Poznaniu wdrażane są sukcesywnie metody oznaczania stosunku izotopów $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ w spirytusach i napojach spirytusowych oraz sokach owocowych za pomocą analizatora elementarnego połączonego ze spektrometrem mas (EA-IRMS).

Źródła

- [1] Zdzisław Targowski, Anna Stój – Zafalszowania żywności i metody ich wykrywania – Żywność, Nauka, Technologia. Jakość, 2005,4(45)Supl., 30-40
- [2] Ludwik Czerwiecki – Problemy autentyczności produktów spożywczych – Roczn. PZH, 2004, 55 nr 1, 9-19
- [3] Miha Ocvirk, Nives Ogrinc, Iztok Jose Kosir – Oznaczanie pochodzenia geograficznego i botanicznego chmielu (*Humulus lupulus* L.) przy użyciu stabilnych izotopów C, N i S – J.Agric. Food Cem, 2018, 66, 2021-2026
- [4] Zeland Muccio, Glen P. Jackson – Isotope ratio mass spectrometry – Analyst, 2009, 134, 213-222
- [5] Rozporządzenie Komisji (WE) nr 440/2003 z dnia 10 marca 2003 r.
- [6] Ryszard Wierzchnicki – Kontrola pochodzenia żywności na podstawie składu izotopów stabilnych wybranych pierwiastków
- [7] Gerard J. Martin, Serge Akoka, Maryvonne L. Martin – SNIF-NMR – Part 1: Principles – Modern Magnetic Resonance, Springer, 2006, 1629-1636
- [8] James Francis Carter, Lesley Ann Chesson (editors) – Food Forensics, Stable Isotopes as a Guide to Authenticity and Origin, Taylor & Francis Group, 2017
- [9] Resolution OIV-Oeno 353/2009
- [10] Resolution OIV-Oeno 426/2011



Źródło: Pixabay

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (43):

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

Część II: Sytuacja prawna po 1918 r.

Regulacje rosyjskie

W Rosji carskiej nie istniały oddzielne regulacje odnoszące się wyłącznie do produktów spożywczych oraz warunków ich wytwarzania, przechowywania czy obrotu. Na przełomie XIX i XX w. podstawowe znaczenie w tym względzie miała ustawa lekarska z 1892 r. (Уставъ Врачебный, Ustaw wraczebnyj)¹. Był to niezwykle obszerny akt. W wersji z 1905 r. liczył aż 1231 artykułów i wiele załączników, jednak w największym stopniu odnoszących się do opieki lekarskiej.

Tu interesuje nas wyłącznie część ustawy lekarskiej poświęcona policji lekarskiej (Уставъ медицинской полициии), a w zasadzie wyłącznie jej sekcja II zatytułowana: *W sprawie ogólnych warunków ochrony zdrowia ludzi*. Sekcja ta składa się z czterech rozdziałów. Zagadnienia odnoszące się do warunków sanitarnych, żywności oraz jej bezpieczeństwa, czyli jak określono to w ustawie: „nieszkodliwości” (безвредности), zawarte są w trzech rozdziałach:

- Rozdział I: O ochronie czystości powietrza,
- Rozdział II: W sprawie nieszkodliwości (dalej: bezpieczeństwa) artykułów spożywczych i innych towarów,
- Rozdział III: O sprzedaży substancji trujących i szkodliwych dla zdrowia.

Gros przepisów w zakresie bezpieczeństwa artykułów spożywczych, a tym samym odnoszących się do polskiego aktu z 1928 r. zawartych zostało w rozdziale II. Rozdział ten liczy 19 artykułów od 658 do 676.

Rozdział II: W sprawie bezpieczeństwa artykułów spożywczych i innych towarów składa się z trzech części (działów, отделение). Najważniejsza jest część pierwsza dotycząca nadzoru nad bezpieczeństwem wody, artykułów spożywczych i napojów.

W części tej postanowiono, że kontrole w celu wyeliminowania artykułów spożywczych nieświeżych i szkodliwych dla zdrowia prowadzi policja oraz urzędnicy administracji carskiej (art. 659). Kolejny artykuł zabraniał sprzedaży lub zakupu w celu odsprzedaży każdego rodzaju artykułów spożywczych zepsutych lub ogólnie szkodliwych dla zdrowia (art. 660).

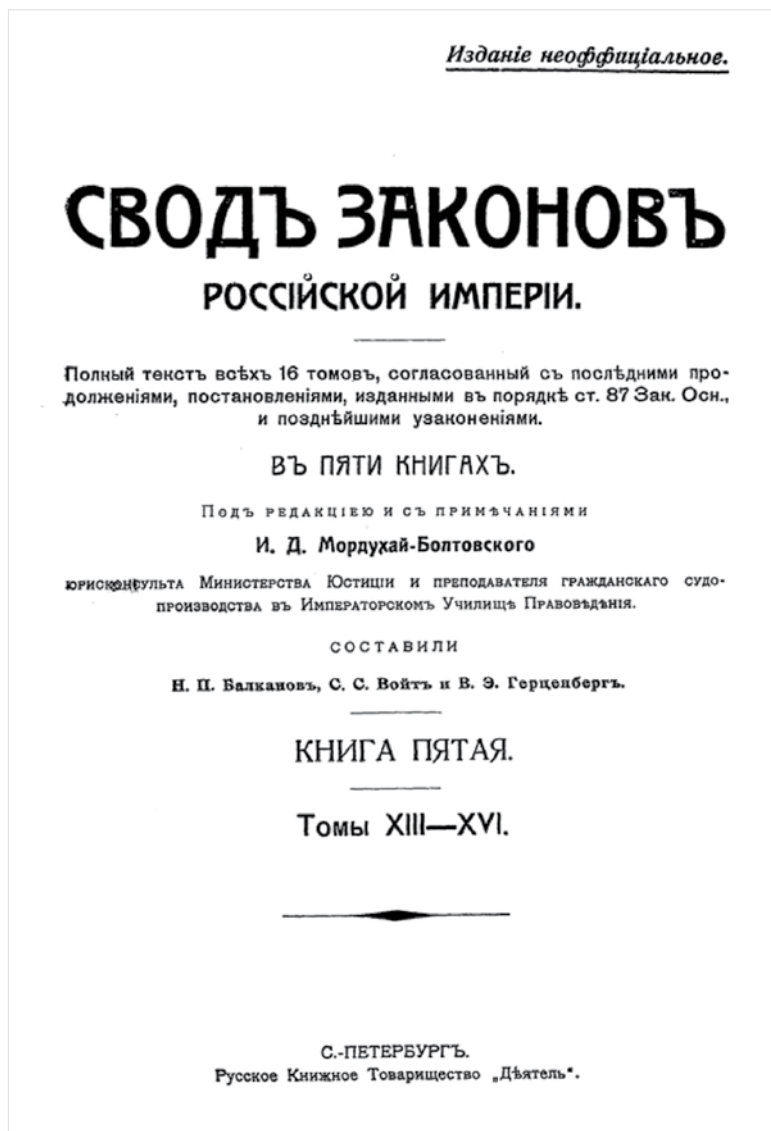
Następne artykuły odnosiły się już do poszczególnych grup produktów spożywczych i tak przykładowo:

- art. 661: zabraniał sprzedaży chleba niedopieczonego lub wilgotnego,
- art. 663: zabraniał sprzedaży mięsa ze zwierząt chorych, lub pozyskanych z padłego drobiu,
- art. 664: zabraniał produkcji oraz sprzedaży wyrobów cukierniczych przygotowywanych ze złych jakościowo składników, bez odpowiedniej wiedzy o produkcji cukierniczej,
- art. 665: zabraniał używania substancji szkodliwych działających dla zdrowia w wyrobie takich artykułów jak słodycze, pierniki, marmolada, pastylki i lody,
- art. 666: zabraniał sprzedaży wszelkich napojów do wyrobu których użyto szkodliwej dla zdrowia wody, lub pobieranej z ujęć gdzie wyrzucane są nieczystości,
- art. 667: zabraniał handlu wyrobami wywołującymi senność typu иван-чай (Iwan Czaj – rosyjska „herbata”)².

Jak zatem wskazuje analiza ustawy lekarskiej, prawo carskie poza ogólnym zakazem sprzedaży artykułów zepsutych lub ogólnie szkodliwych dla zdrowia konsumentów, dotyczyło poszczególnych grup żywności

¹ Свод Законов Российской Империи. Том XIII, Санкт-Петербург, 1912, Классика Российского Права. <https://civil.consultant.ru/code/>. [21.02.2020].

² Iwan czaj to napój przygotowywany z liści wierzbowki kiprzczy. Przypisuje się mu właściwości prozdrowotne w tym zapobieganie chorobom przyzębia, bólom głowy, zwiększenie odporności organizmu, także działanie nasenne, itd. Bardzo popularny w Rosji w XIX w. Często był sprzedawany jako podróbka herbaty.



Pierwsza strona zbioru rosyjskich aktów prawnych w których zawarta jest ustawa lekarska z 1892 r. <https://civil.consultant.ru/code/>.

i wskazywało na nieprawidłowości, które dyskwalifikują te produkty z obrotu. Polskie rozporządzenie z 1928 r. uchyliło dwa „ogólne” artykuły z tej części tj. art. 659 i 660, pozostawiając wszystkie dotyczące nieprawidłowości jakie mogą wystąpić w odniesieniu do poszczególnych grup żywności.

Część druga rozdziału II składała się z dwóch artykułów (668 i 669) i dotyczyła nadzoru nad bezpieczeństwem naczyń i urządzeń wykorzystywanych do przygotowywania i przechowywania żywności. Art. 668 nakazywał, by żywność i napoje były przygotowywane, przechowywane i podawane w naczyniach wykonanych z materiałów nieszkodliwych dla zdrowia, zaś artykuł 669 stanowił o tym jakie mają być beczki, w których przetrzymywano kwas chlebowy.

Trzecia część rozdziału II dotyczyła zakazu produkcji i sprzedaży produktów szkodliwych dla zdrowia. Stosowne przepisy odnosiły się przede wszystkim do

produktów z użyciem związków arsenu. Zabroniona była przykładowo produkcja tapet pokrytych farbami z dodatkiem związków arsenu (Art. 670), barwienie wybranych tkanin (jak np. tarlatan) arsenem (art. 671), czy używanie związków tego pierwiastka do malowania zabawek, okładek papierowych, papieru do opakowań oraz barwienia cukierków (art. 673). Przepisy w tej części odnosiły się także do warunków sprzedaży farb anilinowych (art. 676).

Brak przestrzegania przepisów w zakresie bezpieczeństwa żywności był naturalnie penalizowany. Stosownych w tym względzie przepisów nie zawierała jednak ustawa lekarska, lecz rosyjski kodeks karny (Уголовное уложение)³. Przepisy odnoszące się do żywności zawierał rozdział dziewiąty: *O naruszeniu przepisów w zakresie ochrony zdrowia narodu*. Dzisiaj raczej zdrowia publicznego.

Producenci żywności oraz sprzedawcy byli karani za brak czystości i porządku w miejscu wytwarzania, przechowywania i oferowania produktów spożywczych w wysokości 50 rubli (art. 209), dalej za podrabianie żywności (fałszowanie) w wysokości aresztu do 1 miesiąca lub grzywny do 100 rubli.

Za sprzedaż artykułów spożywczych szkodliwych dla zdrowia (zepsutych) oraz do produkcji których użyto szkodliwych lub trujących substancji groziła kara grzywny do 500 rubli, lub areszt. Wyjątkowo surowe były kary za dodawanie do chleba niewłaściwych składników, czyli po prostu za jego fałszowanie. Kara wynosiła do trzech miesięcy aresztu, lub do 300 rubli grzywny, a jeżeli następstwem spożycia takiego chleba było zatrucie to groziła kara więzienia (art. 212). Do 100 rubli wynosiła kara za fałszowanie margaryny i olejów, zaś za fałszowanie masła kara aresztu do jednego miesiąca lub grzywny do 100 rubli (art. 214). Z kolei podrabianie substancji słodzących było karane grzywną do 100 rubli, a jeżeli takie zafałszowane substancje były następnie wykorzystywane do produkcji artykułów spożywczych lub napojów, to kara wzrastała do trzech miesięcy aresztu lub 300 rubli grzywny (art. 215). Do jednego miesiąca aresztu lub 100 rubli grzywny wynosiła kara za mieszanie herbaty rosyjskiej z innymi substancjami (art. 216), natomiast handel zafałszowaną herbatą był zabroniony pod karą do trzech miesięcy aresztu lub grzywną do 300 rubli (art. 217).

³ Уголовное уложение, Высочайше утвержденное 22 марта 1903 г. С.-Петербург, Издание Каменноостровского Юридического Книжного Магазина, В. П. Анисимова, 1903. https://wikimedia.org/wikipedia/commons/d/d0/Code_of_criminal_law_of_Russia%2C_1903.pdf?uselang=ru. [02.03.2020].