

Masło zdrowe czy niezdrowe?

Jakość wina

# WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 3 (12)/2008

ISSN 1896-9569

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ  
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH



## 26. sesja CCEURO w Polsce



**Polska nominowana  
na Koordynatora  
Regionalnego**

## TEMAT

Relacja z przebiegu  
26. sesji CCEURO w Polsce ..... 2

## AKTUALNOŚCI

Kontrowersyjna czekolada .....10  
Znakowanie żywności .....10  
Fałszowane mleko od 1869 r. ....10  
IJHARS na targach  
Polagra-FOOD 2008 ..... 11  
Polagra-FARMA 2008 ..... 11

## EKOLOGIA

Zakończenie projektu TF .....12  
Przybywa producentów  
ekologicznych ..... 14

## KONTROLE

Masło – zdrowe czy niezdrowe? ....15  
Produkcja i spożycie mleka  
w UE i Polsce ..... 18  
Jakość handlowa  
artykułów mlecznych ..... 20  
Masło pod lupą laboratorium ..... 22  
Przykłady zafałszowania  
żywności ujawnione  
w toku kontroli IJHARS ..... 23  
Zwiększamy ochronę  
konsumentów ..... 24  
Jakość wina ..... 25  
Polskie wino gronowe ..... 27

## KUCHNIA

Ostra zupa meksykańska ..... 28  
Ostry sos indyjski ..... 28

**Redakcja:**  
IJHARS, ul. Wspólna 30,  
00-930 Warszawa  
tel.: 0-22 623-29-80  
www.ijhars.gov.pl

**Redaktor naczelna:**  
Renata Turowicz  
e-mail: rturowicz@ijhars.gov.pl

**Zdjęcia na okładce:**  
GIJHARS

**Projekt graficzny:**  
Maciek Moraczewski

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



# Relacja z przebiegu

## Codex Alimentarius

**G**łówny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (GIJHARS) prowadzi Punkt Kontaktowy Komisji Kodeksu Żywnościowego Organizacji ds. Wyżywienia i Rolnictwa Organizacji Narodów Zjednoczonych (FAO) i Światowej Organizacji Zdrowia (WHO). Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO jest najważniejszą organizacją międzynarodową zajmującą się bezpieczeństwem żywności, ochroną zdrowia konsumentów i zapewnieniem uczciwych praktyk w handlu żywnością. Powstała w 1963 roku w ramach Wspólnego Programu dla Norm dotyczących Żywności powołanego przez Organizację ds. Wyżywienia i Rolnictwa ONZ (ang. Food and Agriculture Organization of the United Nations – FAO) oraz Światową Organizację Zdrowia (ang. World Health Organization – WHO). Obecnie członkami Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO jest 179 państw, a Polska jest od początku jej istnienia.



Uczestnicy seminarium odbierają certyfikaty



# 26. sesji CCEURO w Polsce

## Warsztaty na temat Kodeksu Żywnościowego

6 października 2008 r. GIJHARS zorganizował drugie warsztaty na temat Kodeksu Żywnościowego. Ich celem było zwiększenie aktywności mniej zaangażowanych państw w prace prowadzone na forum Kodeksu Żywnościowego. W seminarium udział wzięło ponad 50 uczestników z 11 krajów świata. Honorowy patronat objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W tegorocznych warsztatach udział wzięli przedstawiciele Albanii, Armenii, Bośni i Hercegowiny, Bułgarii, Czech, Gruzji, Mołdawii, Serbii, Słowacji i Turcji.

W trakcie spotkania uczestnicy zapoznali się z Kodeksem Żywnościowym (czemu służy, jak działa oraz jakie ma zastosowanie w praktyce). Zaprezentowano studium przypadku z procedury opracowywania normy kodeksowej na temat naturalnych wód mineralnych. Warsztaty prowadzili światowi eksperci m.in.: Mary Kenny z FAO, Hilde Kruse z WHO, Awilo Ochieng Pernet – Przewodnicząca Regionalnego Komitetu Koordynacyjnego dla Europy FAO/WHO,

Jeronimas Maskeliunas z Sekretariatu Kodeksu Żywnościowego, Eva Zamora Escribano z Komisji Europejskiej oraz Marta Sobieraj z GIJHARS.

*Warto podkreślić, że Polska zorganizowała warsztaty już po raz drugi. Spotkanie to jest szansą na udział Polski w międzynarodowych pracach normalizacyjnych oraz promocję naszego kraju w Europie i na świecie* – skomentowała Marzena Chacińska, naczelnik Wydziału Współpracy Międzynarodowej GIJHARS. Tegoroczne warsztaty poprzedziły 26. Sesję Regionalnego Komitetu Koordynacyjnego Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Europy, która odbyła się 7–10 października 2008 r. w Warszawie.

\*\*\*

Seminarium zakończyło się wręczeniem przez Mary Kenny, Awilo Ochieng Pernet oraz Monikę Rzepecką certyfikatów potwierdzających udział w Regionalnym Seminarium na temat Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.



Od góry:  
Awilo Ochieng Pernet  
(Przewodnicząca  
Regionalnego Komitetu  
Koordynacyjnego FAO/  
WHO dla Europy),  
Mary Kenny (FAO),  
Hilde Kruse (WHO)



# Relacja z przebiegu 26. sesji

## Polska gospodarzem spotkania ekspertów

Przez 4 dni, od 7 do 10 października 2008 r. Warszawa po raz pierwszy gościła ponad stu delegatów z Europy, którzy w trakcie 26. Sesji Regionalnego Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO omówili kwestie bezpieczeństwa żywności, ochronę zdrowia konsumentów i praktyki obowiązujące w handlu żywnością. Polskę reprezentowała czteroosobowa delegacja pod kierownictwem Moniki Rzepeckiej, Głównego Inspektora JHARS. Pozostali członkowie delegacji to: Stanisław Kowalczyk, zastępca Głównego Inspektora JHARS, Magdalena Żelazna, GIJHARS oraz Joanna Markowska, MRiRW. W ramach tegorocznej sesji zaplanowano dyskusję nad realizacją Kodeksowego Strategicznego Planu na

Obrady 26. Sesji Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO, w imieniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, otworzył Marian Zalewski, Podsekretarz Stanu w MRiRW.

*Tworzony Kodeks Żywnościowy to szereg norm, wytycznych i zaleceń równie ważnych dla nowoczesnego konsumenta, jak i producenta żywności. To źródło wiedzy o najnowszych doniesieniach naukowych, a także globalnych trendach w przetwórstwie spożywczym. Kodeks Żywnościowy to wreszcie baza do tworzenia krajowych rozwiązań legislacyjnych w zakresie bezpieczeństwa żywności, jak również punkt odniesienia dla prawodawstwa żywnościowego innych organizacji międzynarodowych – podkreślił Marian Zalewski.*

W imieniu Koordynatora dla Regionu Europy delegatów powitał także Benedict de Cerjat, Ambasador Szwajcarii w Polsce. Podkreślił, że Polska od dwóch lat organizuje warsztaty dla mniej aktywnych krajów. Szwajcaria jest otwarta, by współpracować z innymi krajami i promować rozumienie zasad dotyczących Kodeksu Żywnościowego.

lata 2008-2013. Ponadto omówiono działania FAO i WHO uzupełniające prace Komisji Kodeksu Żywnościowego oraz kwestie dotyczące Programu ds. Ułatwiania Rozwoju Norm i Handlu.

W agendzie spotkania przewidziano także debatę nad krajowymi systemami kontroli żywności. Przeanalizowano aktualne normy kodeksowe, obowiązujące na szczeblu krajowym i regionalnym. Ważnymi tematami były również żywienie człowieka w Europie oraz udział konsumentów w tworzeniu norm dotyczących żywności.



Od lewej: Monika Rzepecka, Główny Inspektor JHARS, Marian Zalewski, Podsekretarz Stanu w MRiRW, Awilo Ochieng Pernet, Benedict de Cerjat, Ambasador Szwajcarii w Polsce)

Uczestnicy 26. Sesji CCEURO



# CCEURO w Polsce



Przedstawiciele Szwajcarii zaproponowali kandydaturę Polski na Regionalnego Koordynatora KKŻ FAO/WHO dla Europy. Wniosek Szwajcarii spotkał się z poparciem i pozytywnym przyjęciem przez delegatów biorących udział w sesji.

## Polska nominowana na Koordynatora Regionalnego

**D**rugiego dnia obrad przedstawiciele Szwajcarii zaproponowali kandydaturę Polski na Regionalnego Koordynatora Komitetu Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Europy. Polska przyjęła tę nominację i potwierdziła swoją gotowość do podjęcia się nowych obowiązków. Decyzja będzie rozpatrywana za rok w Rzymie w trakcie obrad 32. Sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Komisja KŻ spośród swych członków wyznacza Koordynatorów dla poszczególnych regionów świata. Nominacja na koordynatora odbywa się podczas sesji Regionalnych Komitetów Koordynacyjnych, a zatwierdzenie nominowanego państwa członkowskiego, jako Koordynatora na sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. W ten sposób obecny koordynator, Szwajcaria, zaproponował Polskę. Wniosek Szwajcarii spotkał się z poparciem i pozytywnym przyjęciem przez delegatów biorących udział w sesji. Przedstawiciel Francji dodatkowo podziękował Polsce za dotychczasowy wkład, zor-

ganizowanie warsztatów w 2007 i w 2008 roku oraz tegorocznej Sesji.

Najważniejszymi zadaniami Koordynatora będzie pomoc i współpraca Komitetów Kodeksowych w regionie, szczególnie w zakresie przygotowania projektów, standardów, wytycznych i innych zaleceń planowanych do przedstawienia Komisji Kodeksu Żywnościowego. Ponadto pomoc Komitetowi Wykonawczemu oraz Komisji Kodeksu Żywnościowego, jeśli to jest konieczne, poprzez doradzanie i prezentowanie opinii państw, regionalnym organizacjom międzyrządowym i pozarządowym.

*Podjęcie się przez Polskę takiego wyzwania wzmocni wizerunek naszego kraju na forum międzynarodowym i z pewnością nie pozostanie bez znaczenia dla nas, jako państwa członkowskiego Wspólnoty Europejskiej. Warto dodać, że Polska w drugiej połowie 2011 roku obejmie przewodnictwo w Radzie Unii Europejskiej – skomentowała Monika Rzepecka, Główny Inspektor JHARS.*

# Relacja z przebiegu 26. sesji

## 26. Sesja CCEURO zakończyła się przyjęciem raportu

**O**bradująca grupa ponad 100 delegatów z 35 krajów i trzech organizacji międzynarodowych zakończyła spotkanie w ramach 26. Sesji. Przyjęto raport z obrad odbywających się w Warszawie.

W trakcie czterodniowego spotkania delegaci omówili kluczowe kwestie związane z żywnością, jej bezpieczeństwem oraz handlem międzynarodowym. Przedyskutowano m.in.: znakowanie produktów, procedury związane z *traceability* (odtworzeniem drogi produktu od producenta do konsumenta), kodeks etyki odnoszący się do międzynarodowego handlu żywnością, stosowanie dodatków do żywności oraz wytyczne na temat wykrywania i identyfikacji żywności otrzymywanej metodami biotechnologicznymi. Podkreślono ważną rolę krajów rozwijających się i krajów w okresie transformacji w upowszechnianiu zasad Kodeksu Żywnościowego oraz ich rosnące zaintereso-



Od lewej: Mary Kenny, Monika Rzepecka, Jeronimas Maskeliunas, Awilo Ochieng Pernet, Tom Heilandt, Marta Sobieraj, Marzena Chacińska, Stanisław Kowalczyk

sowanie pracami Komisji Kodeksu Żywnościowego. Uczestnicy zapoznali się także z działaniami FAO i WHO uzupełniającymi prace Komisji Kodeksu Żywnościowego. Zwrócono uwagę na konieczność promocji narodowych programów strategicznych na rzecz bezpieczeństwa żywności, promocję interesów różnych grup – konsumentów, producentów i służb kontrolnych żywności oraz konsolidację działań na szczeblu rządowym agencji powołanych do kontroli żywności i jej bezpieczeństwa.

## Trzy pytania do...

### Mariana Zalewskiego, Podsekretarza Stanu w MRiRW



**Renata Turowicz:** Panie Ministrze – Polska wykazuje coraz większą aktywność na forum Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Mógłby Pan przybliżyć ostatnie przedsięwzięcia Polski związane z Codex Alimentarius?

**Marian Zalewski:** Możemy pochwalić się trzydniowymi warsztatami nt. kodeksu żywnościowego zorganizowane w 2007 r. w Warszawie, jednodniowym seminarium nt. kodeksu żywnościowego w przeddzień 26. Sesji Koordynacyjnego Komitetu FAO/WHO dla Europy – 6 października 2008 r., samą sesją CCEURO w Warszawie. W przyszłym roku pla-

# CCEURO w Polsce

Zwrócono również uwagę na programy adresowane bezpośrednio do konsumentów, których celem jest zmiana nawyków żywieniowych oraz sposobu życia. Podkreślono wagę właściwego żywienia oraz podjęto temat narastającego problemu zaburzeń łaknienia (anoreksji i bulimii). Są osoby cierpiące na niedożywienie, jak i nadwagę i otyłość. Europejskie biuro WHO zainicjowało wiele programów obejmujących system żywienia w szpitalach oraz zmniejszenie konsumpcji soli, a także promocję szkół przyjaznego odżywiania. Należy zaznaczyć, że 26. Sesja Regionalnego Komitetu Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla Europy była ostatnim spotkaniem pod przewodnictwem Szwajcarii, aktualnego Koordynatora. W związku z zakończeniem kadencji Szwajcarii w tym roku, dokonano wyboru kandydata na nowego Koordynatora Regionalnego dla Europy. Została nim Polska. Jednocześnie Polska zobowiązała się do zorganizowania w 2009 roku kolejnych warsztatów na temat funkcjonowania i organizacji pracy Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO.

Delegaci podziękowali Awilo Ochieng Pernet – Przewodniczącą Komitetu Regionalnego Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy, Mary Kenny z FAO

nujemy warsztaty dla Punktów Kontaktowych KKŻ dla poszczególnych państw członkowskich na temat jak zorganizować prace punktów kontaktowych oraz jak wzmocnić komunikację pomiędzy nimi.

**RT: Obecny koordynatorem dla regionu Europy w ramach Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO jest Szwajcaria. Rolę tę pełni już po raz drugi z rządu i zgodnie z procedurami jest to ostatnia kadencja, której przewodniczy Szwajcaria. Wiemy już, że podczas sesji Polska zaoferowała gotowość do podjęcia się funkcji Koordynatora Regionu Europy. Czy mógłby Pan Minister przybliżyć czytelnikom „WiJ” to zagadnienie?**

**MZ:** Tak, Polska zaoferowała podczas sesji gotowość do przejścia funkcji koordynatora po zakończeniu kadencji Szwajcarii. Najważniejszymi zadaniami Koordynatora będzie pomoc i współpraca Komitetów Kodeksowych w regionie, szczególnie w zakresie przygotowania projektów standardów, wytycznych i innych zaleceń planowanych do przedstawienia

*Pragniemy serdecznie podziękować przedstawicielom Krajowego Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO za umożliwienie nam uczestniczenia w 26. Sesji Komitetu Koordynacyjnego KKŻ FAO/WHO dla Europy (CCEURO), zorganizowanej w Warszawie w dniach 7-10 października br.*

*Udział w obradach Sesji był niezwykle cennym doświadczeniem, m.in. ze względu na możliwość zapoznania się z informacjami delegatów państw regionu europejskiego Kodeksu Żywnościowego na temat systemów urzędowego nadzoru nad żywnością funkcjonujących w poszczególnych krajach. Ponadto, przegląd bieżących inicjatyw żywieniowych podejmowanych w regionie stanowił dla nas źródło cennych informacji, które wykorzystamy w naszych pracach z tego zakresu. Jednocześnie pragniemy podkreślić wspaniałą organizację Sesji przez polski Punkt Kontaktowy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.*



**Dorota Kozłowska,**  
Polska Federacja  
Producentów Żywności

i polskiemu zespołowi z GIJHARS, w szczególności Marzenie Chacińskiej, Magdalenie Żelaznej, Marcie Sobieraj, Małgorzacie Kłak oraz Monice Rzepeckiej i Stanisławowi Kowalczykowi za przygotowanie sesji.

Komisji Kodeksu Żywnościowego. Ponadto pomoc Komitetowi Wykonawczemu oraz Komisji Kodeksu Żywnościowego, jeśli to jest konieczne, poprzez doradanie i prezentowanie opinii państw regionalnym organizacjom międzyrządowym i pozarządowym.

**RT: Dlaczego, zdaniem Pana Ministra, zaangażowanie Polski w prace Kodeksowe jest tak ważne?**

**MZ:** KKŻ FAO/WHO to najważniejsza organizacja międzynarodowa tworząca globalne standardy w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności, ochrony konsumenta oraz zapewnienia uczciwych praktyk w handlu żywnością. Aktywny udział w pracach tej organizacji to szansa na zadbanie o interesy zarówno narodowe jak i regionalne, to dostęp do osiągnięć nauki i technologii w dziedzinie przemysłu rolno-spożywczego. To także szansa na promocję polskiej żywności zarówno w regionie jak i na świecie.

**RT: Dziękuję za rozmowę.**

# Relacja z przebiegu 26. sesji





# CCEURO w Polsce

1. Stanisław Kowalczyk, Monika Rzepecka, Marian Zalewski
2. Uczestnicy 26. Sesji CCEURO
3. Awilo Ochieng Pernet, Monika Rzepecka, Marzena Chacińska
4. Artur Ławniczak, Podsekretarz Stanu w MRIRW,  
Ewa Krzyżewska-Kuran, Dyrektor Generalny GIJHARS
5. Raymond Tans, Radca ds. Rolnictwa, Przyrody i Jakości  
Żywności w Ambasadzie Królestwa Niderlandów,  
Eva Zamora Escribano, Hiszpania
6. Marta Sobieraj, Jeronimas Maskeliunas
7. Uczestnicy 26. Sesji CCEURO
8. Uczestnicy 26. Sesji CCEURO
9. Awilo Ochieng Pernet, Monika Rzepecka, Marta Sobieraj





## Kontrowersyjna czekolada

Komisja Europejska pozywa Włochy do sądu za stosowanie etykiety „czysta czekolada”. Począwszy od maja 2000 roku, czekolada sprzedawana na rynku Unii Europejskiej może zawierać do 5% tłuszczów roślinnych, jako dodatku do masła kakaowego, pod warunkiem, że etykieta na produkcie wskazuje w jasny i klarowny sposób, jakie składniki zostały użyte. Niektóre kraje, jak np. Belgia i Włochy, sprzeciwiały się nowym zasadom podając argument, że „prawdziwa” czekolada powinna zawierać tłuszcze jedynie w postaci masła kakaowego. Włochy konsekwentnie wprowadzały etykiety „cioccolato puro”, co, jak twierdzi Komisja Europejska, było złamaniem prawa wspólnotowego poprzez sugerowanie, że czekolada z dozwolonym poziomem tłuszczu roślinnego jest gorsza od produktów zawierających czyste masło kakaowe. Spór w tej kwestii pomiędzy Wspólnotą Europejską a Włochami trwa od 5 lat, jednak na początku tego roku Włochy zaproponowały zamianę spornej etykiety na oznakowanie „czekolada z czystego masła kakaowego” (pure cocoa butter chocolate). Z uwagi na fakt, że propozycja nie została w praktyce wdrożona, w dniu 27 czerwca br. Komisja Europejska rozpoczęła postępowanie sądowe.

Źródło: World Food Law  
oprac. Magdalena Żelazna, GIJHARS



## Znakowanie żywności – wskazane dzienne spożycie (GDAs)

Według najnowszego raportu Konfederacji Przemysłu Napojów i Żywności oraz UE rosnąca liczba europejskich producentów żywności dobrowolnie znakuje swoją żywność Wskazanym Dziennym Spożyciem (GDAs – Guideline Daily Amounts).

Badania przeprowadzone wśród 2026 producentów na terenie Francji, Włoch, Hiszpanii, Wielkiej Brytanii oraz Holandii wykazały, że niemal połowa (44%) z badanych znakuje swoje produkty Wskazanym Dziennym Spożyciem. Liderami w znakowaniu żywności GDA są duże przedsiębiorstwa – 65% z nich umieszcza lub planuje umieszczać na produktach oznaczenia GDA, wśród małych przedsiębiorstw wskaźnik ten wynosi 34%. Większość z przedsiębiorstw, które używają GDAs, znakuje więcej niż połowę swoich produktów, a do końca 2009 roku ma w planach, aby cały asortyment posiadał takie oznaczenia.

Źródło: World Food Law  
Oprac. Magdalena Kłak, GIJHARS



## Falszowane mleko od 1869 roku !!!

The British Medical Journal z 16 października 1869 roku donosił: Zafalszowane mleko: „Rolnik (dairyman) w Stoke Newington oskarżył oborowego i jego żonę, którym pozwolił sprzedawać swoje mleko, o fałszowanie i dodawanie wody do mleka, które im dostarczał. Rano dał im siedem kwart mleka, a w ciągu dnia stwierdził, że mają dwanaście kwart. Wielka butla, zawierająca obrzydliwie wyglądający brunatny płyn, wyprodukowany w Cort, według oskarżonego, wykorzystywanego do poprawy wyglądu mleka”...

oprac. i tłum.: Stanisław Kowalczyk,  
zastępca Głównego Inspektora JHARS

## IJHARS na targach POLAGRA-FOOD 2008

IJHARS po raz kolejny zaprezentowała swoją działalność podczas Międzynarodowych Targów Przemysłu Spożywczego POLAGRA-FOOD 2008 (15 – 18 września, Poznań).

O wszystkich zagadnieniach, związanych z działalnością IJHARS, informowali eksperci, obecni na targach na stoisku nr 31 w pawilonie nr 8 oraz na wspólnym stoisku z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi (stoisko nr 15) – gdzie udostępniane były informacje dotyczące działalności Inspekcji i realizowanych przez nią zadań w zakresie rolnictwa ekologicznego.

POLAGRA-FOOD, to nie tylko najważniejsza impreza branżowa w kraju, ale wydarzenie cieszące się popularnością wśród przedstawicieli przemysłu rolno-spożywczego z całego świata.

(RT)

Od lewej: Monika Rzepecka, Główny Inspektor JHARS, Jarosław Doliński, GIJHARS, Mirosława Mruk, Wojewódzki Inspektor JHARS w Poznaniu, Joanna Kaliniec, GIJHARS



Od lewej: Stanisław Kowalczyk, Zastępca Głównego Inspektora JHARS, Joanna Kaliniec, Anna Wojska, GIJHARS, Artur Ławniczak, Podsekretarz Stanu w MRiRW

Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, która na wspólnym stoisku z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi prezentowała swoją działalność.

Reprezentanci GIJHARS, Ośrodków Doradztwa Rolniczego, Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi udzielali również kompleksowych informacji na drugim stoisku, które dotyczyło rolnictwa ekologicznego oraz produktów regionalnych i tradycyjnych.

Pracownicy GIJHARS udzielali wyjaśnień dotyczących głównie udostępniania informacji o producentach w rolnictwie ekologicznym oraz zasad importu produktów rolnictwa ekologicznego z państw trzecich. Duże zainteresowanie wśród zwiedzających budził również temat związany z kontrolą zgodności procesu produkcji produktów regionalnych i tradycyjnych ze specyfikacją, a także ochroną nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych oraz produktów rolnictwa ekologicznego przed nadużywaniem, imitacją i innym oznakowaniem wprowadzającym w błąd konsumenta, co do prawdziwego pochodzenia produktów.

(IK)

## Polagra-FARMA 2008

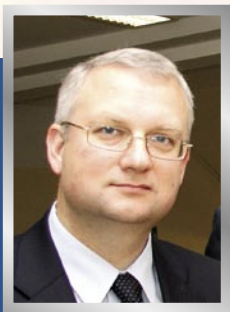
3 października odbyła się kolejna edycja Międzynarodowych Targów Rolniczych POLAGRA – FARMA 2008. Są to targi o ugruntowanej już od lat pozycji będące spotkaniem całego świata rolniczego.

Na tegorocznych targach obecna była również Inspekcja Jakości

# Zakończenie Projektu Transition Facility

**W siedzibie GIJHARS 16 października 2008 r. odbyło się spotkanie zamykające realizację projektu Transition Facility (TF)**

**TF – Budowa systemu nadzoru oraz kontroli produktów rolnych i środków spożywczych posiadających Chronione Oznaczenia Geograficzne (ChOG), Chronione Nazwy Pochodzenia (ChNP) oraz Świadectwa Specjalnego Charakteru (ŚSCH-GTS).**



**Artur Siedlarek,**  
Naczelnik Wydziału  
Rolnictwa Ekologicznego  
i Produktów  
Regionalnych w GIJHARS  
oraz Kierownik Projektu  
TF ze strony polskiej

Projekt realizowany był przez GIJHARS we współpracy z włoskim Ministerstwem Rolnictwa, Żywności i Polityki Leśnej. Działania w ramach projektu zostały rozpoczęte w lutym 2008 r. Termin realizacji Projektu uznać należy za wyjątkowo korzystny dla IJHARS, gdyż zbiegł się on w czasie z rozpoczęciem kontroli zarejestrowanych w 2008 r. kolejnych polskich produktów regionalnych – oscypka i miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich. Dzięki temu wiedza pozyskiwana przez pracowników Inspekcji w ramach działań Projektu, mogła być na bieżąco wykorzystywana w praktyce kontroli.

## **Skuteczny system kontroli**

Celem Projektu było wsparcie Polski w procesie ustanawiania skutecznego systemu kontroli w zakresie produktów rolnych i środków spożywczych, któ-

rych nazwy są chronione w ramach obowiązującego w Unii Europejskiej systemu chronionych nazw, jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Z punktu widzenia konsumentów skuteczny system kontroli oznacza przede wszystkim, że produkty oznaczone chronionymi nazwami, rzeczywiście są produkowane zgodnie z odpowiednimi wymogami, co skutkuje ich wyjątkowymi cechami, w tym przede wszystkim wysoką jakością.

## **Tworzenie procedur**

Cele projektu realizowano przez udział włoskich ekspertów w tworzeniu mających obowiązywać w Polsce procedur kontrolnych, a także poprzez organizację cyklu szkoleń mających zwiększyć poziom kwalifikacji osób pracujących na rzecz systemu. Warto podkreślić, że poza pracownikami GIJHARS i WIJHARS, w części szkoleń, które dotyczyły zagadnień ogólnych oraz wykonywania kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją, uczestniczyli także pracownicy pięciu komercyjnych jednostek certyfikujących, które uzyskały upoważnienie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi do przeprowadzania kontroli i wydawania certyfikatów na zlecenie producentów.

Koszty realizacji projektu zaplanowane zostały na poziomie 172 000 €, z czego 140 000 € to wsparcie ze środków przejściowych UE (Transition Facility), a 141 000 zł stanowiło współfinansowanie strony polskiej.

## **Korzyści z Projektu TF**

- **wzrost kwalifikacji pracowników IJHARS oraz jednostek certyfikujących,**
- **rozpoczęcie przez IJHARS kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją pierwszych polskich produktów zarejestrowanych przez Komisję Europejską,**
- **udział (11 osób) w szkoleniu dla przyszłych trenerów oraz w szkoleniu w zakresie nadzoru nad upoważnionymi jednostkami certyfikującymi.**



Uczestnicy spotkania od lewej: Giuseppe Ciotti, włoski lider projektu, Monika Rzepecka, Główny Inspektor JHARS, Ricardo Rossi Pacani, zastępca włoskiego lidera, Artur Siedlarek, polski lider projektu

### Nowe doświadczenia

Efekty realizacji Projektu uznać należy za bardzo zadowalające. Liczna grupa pracowników Inspekcji, a także jednostek certyfikujących, miała szansę, znacząco podnieść poziom swoich kompetencji, czerpiąc wiedzę od wysokiej klasy ekspertów włoskich, którzy w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych są z pewnością jednymi z najlepszych w Europie. Bezpośredni kontakt z włoskimi ekspertami z pewnością ułatwił rozpoczęcie przez IJHARS kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją pierwszych polskich produktów zarejestrowanych przez Komisję Europejską. Znacząca jest także deklaracja włoskiego partnera o gotowości merytorycznego wspierania IJHARS w zakresie kontroli na rynku produktów o chronionych nazwach, także po formalnym zakończeniu projektu, co pozwoli na podtrzymanie efektów umowy twinningowej.

### Projekt Transition Facility 2006/018-180.04-05

#### Komponent 1: Konsultacje i procedury

- Przegląd sytuacji w Polsce w zakresie ChNP, ChOG i GTS
- Konsultacje z pracownikami GIJHARS
- Określenie potrzeb w zakresie szkoleń dla pracowników IJHARS
- Przekazanie informacji o włoskim systemie kontroli
- Opracowanie programów kontroli (na zlecenie producentów) polskich produktów posiadających zarejestrowane nazwy
- Opracowanie procedur kontroli urzędowej w zakresie ChNP, ChOG i GTS
- Opracowanie procedur kontroli upoważnionych jednostek certyfikujących

#### Komponent 2: Szkolenia

- szkolenie nt. zasad opracowywania procedur kontroli, nadzoru i innych dokumentów związanych z systemem chronionych nazw (10 pracowników GIJHARS)
- seminarium dotyczące podstaw systemu ChOG, ChNP i GTS (około 70 pracowników IJHARS, MRiRW i jednostek certyfikujących)
- cztery szkolenia w zakresie kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją (60 pracowników IJHARS i jednostek certyfikujących)
- dwa szkolenia w zakresie kontroli urzędowej (45 pracowników IJHARS)
- dwa szkolenia w zakresie nadzoru nad zatwierdzonymi jednostkami certyfikującymi (10 pracowników GIJHARS)
- dwa szkolenia przyszłych trenerów (10 pracowników IJHARS)



Termin realizacji Projektu TF zbiegł się w czasie z rozpoczęciem kontroli zarejestrowanego w 2008 r. miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich.



# Przybywa producentów ekologicznych

**W 2008 roku nastąpił dalszy rozwój rolnictwa ekologicznego w Polsce. Do końca sierpnia 2008 r., 3294 producentów, w tym 69 przetwórn, przekazało zgłoszenie rozpoczęcia działalności w rolnictwie ekologicznym do WIJHARS.**

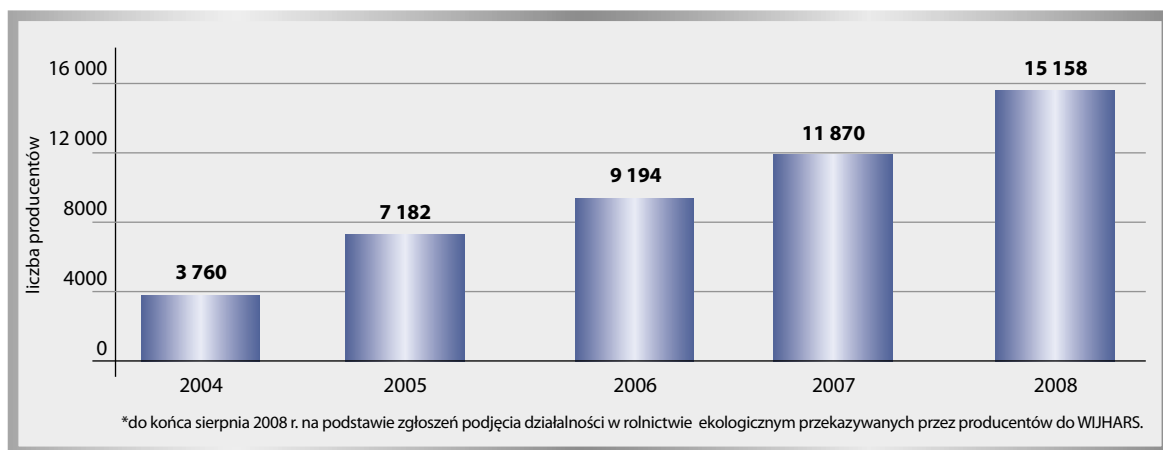


**Małgorzata Waszewska**  
Sekcja rolnictwa ekologicznego

Najwięcej nowych producentów zgłosiło się w województwach małopolskim (473), podkarpackim (379) oraz podlaskim (376). Najwięcej nowych przetwórni przybyło w wojewódz-

twach mazowieckim (12), wielkopolskim (7), warmińsko-mazurskim (7) i lubelskim (7). Według danych na dzień 31 sierpnia 2008 roku liczba producentów ekologicznych w Polsce wynosiła ogółem 15 158.

LICZBA PRODUCENTÓW W ROLNICTWIE EKOLOGICZNYM W POLSCE W LATACH 2004 - 2008



LICZBA PRODUCENTÓW, KTÓRZY ZGŁOSILI ROZPOCZĘCIE DZIAŁALNOŚCI W ROLNICTWIE EKOLOGICZNYM W OKRESIE OD STYCZNIA DO SIERPNI 2008 R.

Województwo	Liczba producentów rolnych	Liczba przetwórni
dolnośląskie	210	2
kujawsko-pomorskie	48	3
lubelskie	223	7
lubuskie	123	2
łódzkie	44	2
małopolskie	473	6
mazowieckie	232	12
opolskie	8	0
podkarpackie	379	6
podlaskie	376	3
pomorskie	126	4
śląskie	38	1
świętokrzyskie	190	3
warmińsko-mazurskie	330	7
wielkopolskie	92	7
zachodniopomorskie	310	4
<b>RAZEM</b>	<b>3288</b>	<b>69</b>

Opracowano w GIJHARS na podstawie wykazów producentów przekazanych przez uprawnione jednostki certyfikujące w rolnictwie ekologicznym.



# Masło

## zdrowe czy niezdrowe?

**Kto z nas nie lubi świeżej bułki czy pajdy chleba z dobrym, świeżym masłem? Ma ono ogromne zalety smakowe i stosowane bywa praktycznie do wszystkiego. Dodatkowo w Polsce masło ma na ogół opinię produktu doskonałego: smacznego, naturalnego i zdrowego. Niestety tylko dwa pierwsze określenia są prawdziwe, to trzecie – o zdrowiu – dla wielu z nas nie zawsze.**

O wartości zdrowotnej, ale również o innych cechach tłuszczu takich jak konsystencja czy trwałość, decyduje skład kwasów tłuszczowych. Te dzielą się na dwie podstawowe grupy: nasycone i nienasycone. Ten podział jest niezwykle istotny z żywieniowego punktu widzenia, bo tu leży istota podziału na tłuszcze „zdrowe” i „niezdrowe”. Przekładając to na praktykę, to tłuszcze stałe w temperaturze pokojowej są tymi niezdrowymi, zaś ciekłe – zdrowymi. Stałe są niebezpiecznymi z punktu widzenia chorób układu krążenia gdyż, kwasy tłuszczowe nasycone (czyli większość tłuszczów zwierzęcych) podobnie jak izomery trans kwasów tłuszczowych (czyli częściowo utwardzone tłuszcze roślinne) są podstawowym czynnikiem podnoszącym poziom cholesterolu we krwi czyli zwiększając ryzyko zawału czy udaru.

### Najcenniejsze nienasycone

Natomiast kwasy nienasycone odwrotnie, obniżają poziom cholesterolu, a więc obniżają to ryzyko. Wśród nienasyconych najcenniejsze są tzw. niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe (nnkt), a wśród nich z kolei kwasy z rodziny omega-3 (n-3). Kwasy n-3 nie tylko obniżają poziom cholesterolu, ale jeszcze są niezwykle ważne w prawidłowej pracy mózgu i bardzo korzystnie wpływają na wzrok. Głównym przedstawicielem tej rodziny w świecie tłuszczów jest kwas alfa-linolenowy. Dla nas Polaków to informacja dobra, bo spożywamy względnie dużo tego kwasu z olejem rzepakowym. Szkoda, że

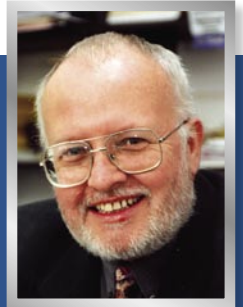
tak mało osób o tym wie i olej rzepakowy nie jest w Polsce ceniony.

### 2:0 dla rzepakowego

Ogólnie świat tłuszczów w Polsce postrzegany jest nieprawidłowo: Polacy wierzą w tłuszcze przeciętne, a nie doceniają tych naprawdę prozdrowotnych. Dane w tabeli 1 dokładnie to wyjaśniają.

Olej rzepakowy nie ma tu konkurencji – jeśli zaleca się jak najmniej kwasów nasyconych i najwięcej kwasu alfa-linolenowego. Ze wszystkimi olejami wygrywa 2:0. I tu leży również odpowiedź na podstawowe pytanie tego artykułu: Masło – zdrowe czy niezdrowe?

Odpowiedź jest niestety jednoznaczna: z punktu widzenia chorób układu krążenia tłuszcz mleczny jest tłuszczem niezdrowym. Masło charakteryzuje się



**Prof. dr hab. Krzysztof Krygier**  
Wiceprezes Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, kierownik Zakładu Technologii Tłuszczów i Koncentratów Spożywczych Wydziału Technologii Żywności SGGW. Ekspert ds. chemii i technologii tłuszczów, specjalizujący się w dziedzinie zastosowania żywności funkcjonalnej – prozdrowotnej.



Olej rzepakowy nie ma konkurencji – jeśli zaleca się jak najmniej kwasów nasyconych i najwięcej kwasu alfa-linolenowego. Ze wszystkimi olejami wygrywa 2:0



bardzo wysoką zawartością kwasów nasyconych oraz bardzo małą zawartością nnkt i dodatkowo jeszcze najwyższą wśród tłuszczów zawartością cholesterolu. Dlatego osoby o podwyższonym poziomie cholesterolu czy podwyższonym ryzyku powinny ograniczać spożywanie masła i produktów mlecznych o wysokiej zawartości tłuszczu. Oczywiście należy zachęcać takie osoby do spożywania produktów mlecznych niskotłuszczowych.

Tabela 2 przedstawia podstawowy skład tłuszczu polskich produktów używanych do smarowania. Próbkę pobrano z sieci detalicznej w Polsce, w ilości od 3 do 5 każdej grupy i od różnych producentów. Podane wyniki są wartościami średnimi. Tu również wyraźnie widać, że z punktu widzenia chorób układu krążenia masło jest tłuszczem niezdrowym.

### Tłuszcze prozdrowotne

Obecnie produkowane margaryny miękkie czyli kubkowe mają nie tylko bardzo zróżnicowaną zawartość tłuszczu (20-80 proc.) ale i bardzo korzystny skład,

TABELA 1 PODSTAWOWY SKŁAD NATURALNYCH TŁUSZCZÓW JADALNYCH

Tłuszcz	Kwasy nasycone	Kwasy monoenowe	Linolowy	Alfa-linolenowy	Cholesterol
Olej rzepakowy	6	58	26	10	0
Olej słonecznikowy	11	20	69	0	0
Oliwa z oliwek	14	77	8	1	0
Olej sojowy	15	25	54	7	0
Smalec	41	47	11	1	95
Olej palmowy	51	39	10	0	0
Łój wołowy	52	44	3	1	105
Tłuszcz mleczny	66	30	2	2	230
Tłuszcz kokosowy	92	6	2	0	0

badania własne

TABELA 2 PODSTAWOWY SKŁAD TŁUSZCZU POLSKICH PRODUKTÓW DO SMAROWANIA

Produkt	Kwasy nasycone	Izomery trans	Nnkt	Cholesterol
Margaryna 80%	30,1	3,4	34,3	Śl.
Margaryna 60%	23,7	6,0	28,4	Śl.
Margaryna 40%	26,3	3,7	36,0	Śl.
Margaryna 20%	28,2	2,5	30,8	Śl.
Margaryna kostkowa	34,7	9,3	21,0	Śl.
Miks margaryna+masło	31,9	4,4	22,8	25
Miks masło+olej	53,5	3,0	12,8	212
Masło	62,3	2,5	3,3	217
Smalec	46,8	0,2	8,2	83

badania własne



jak na tłuszcze względnie stałe. Margaryny kubkowe są miękkie, gdyż producenci celowo wprowadzają do tych margaryn maksymalną ilość najzdrowszych, ciekłych olejów, aby uzyskać produkt maksymalnie prozdrowotny. To właśnie duża ilość oleju powoduje, że są miękkie i nie mogą być pakowane w kostki a muszą być sprzedawane w kubkach. Ten bardzo duży udział olejów ciekłych w składzie margaryn kubkowych (nawet do 80 proc.) powoduje, że margaryny takie zawierają mało kwasów nasyconych (dwa razy mniej niż masło), bardzo dużo nkt (nawet 10 razy więcej niż masło) i są praktycznie bez cholesterolu. Należy również zwrócić uwagę na stosunkowo niską zawartość niezdrowych izomerów trans w tłuszczu margaryn: średnio od 2,5 do 6,0 proc., co oznacza, że albo wcale, albo w bardzo małych ilościach stosowane są tłuszcze utwardzone, główne nośniki tych izomerów. Dla osób zagrożonych chorobami układu krążenia to bez wątpienia dziś najlepsza alternatywa spośród tłuszczów używanych do smarowania.

### Zdrowe dla dzieci

Należy jeszcze dodać, że miękkie margaryny to również odpowiedni produkt dla dzieci, głównie z powodu wysokiej zawartości nkt. W opinii Centrum Zdrowia Dziecka u małych dzieci – w wieku 1–3 lat stwierdza się niedostateczne spożycie nkt, co jest wynikiem wysokiego spożycia produktów pochodzenia zwierzęcego: preferowane jest masło jako produkt naturalny a nie margaryny... Wysoki jest również udział mięsa. Taki sposób żywienia prowadzi do znaczącej przewagi tłuszczów zwierzęcych, a więc i nasyconych kwasów tłuszczowych w diecie małego dziecka. Te względne niedobory nkt mogą się utrzymywać do wieku, w którym w diecie dziecka w większym stopniu występują oleje roślinne, ryby i wprowadza się wysokiej jakości margaryny (miękkie).

### Zalecenia

Podobne są zalecenia Europejskiego Towarzystwa Gastroenterologii i Żywienia Dzieci (European Society of Pediatric Gastroenterology and Nutrition), które przedstawia następujące zalecenia żywieniowe dla dzieci powyżej 2-3 roku życia:

Choroby układu krążenia są główną przyczyną zachorowalności i śmiertelności u dorosłych w Europie, szczególnie jej części Północnej, Centralnej i Wschodniej. Opierając się na koncepcji, że wczesna prewencja powinna zaczynać się w dzieciństwie, rekomendowana jest strategia dla dzieci i młodzie-

ży promowania takiego zdrowego stylu życia, które ograniczy ryzyko choroby wieńcowej serca w późniejszym, dorosłym życiu.

Najważniejszym elementem tych rekomendacji jest skład diety, w której przede wszystkim powinno się ograniczyć spożycie tłuszczu ogółem (<30% energii diety), nasyconych kwasów tłuszczowych (<10%) i cholesterolu (<300mg/d). Dlatego należy ograniczyć spożycie: widocznych tłuszczów zwierzęcych (np. smalcu, masła i śmietany), tłustego mięsa i serów, jaj, produktów smażonych w głębokim tłuszczu, twardych margaryn i innych produktów bogatych w utwardzone (częściowo utwardzone) tłuszcze oraz żywności bogatej w olej kokosowy.

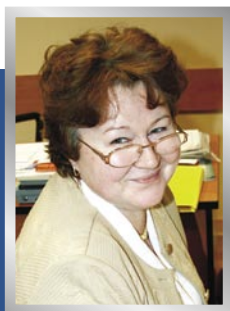
Należy popierać konsumpcję warzyw, owoców, zbóż (cereals), chudego mięsa, drobiu, ryb, mleka z niższą zawartością tłuszczu (1-1,5 proc.), olejów nasennych (oleju słonecznikowego, kukurydzianego i sojowego), oliwy z oliwek i oleju rzepakowego oraz miękkich margaryn bez utwardzonych (częściowo utwardzonych) tłuszczów.

Wydaje się, że powyższe zalecenia winne być stosowane przez wszystkich, nie tylko dzieci. Pozostaje wierzyć, że Polacy będą się tego trzymać, by mogli cieszyć się życiem długo i bezboleśnie.



# Produkcja i spożycie mleka w Unii Europejskiej i w Polsce

**W krajach Europy Zachodniej procesy koncentracji produkcji mleka przebiegają intensywnie od ponad 30 lat. W tym czasie, w większości państw Unii Europejskiej, liczba gospodarstw produkujących mleko zmniejszyła się około czterokrotnie, natomiast efektywność produkcji mleka z jednego gospodarstwa wzrosła.**



**Halina Kucińska**  
Wydział Kontroli  
Jakości Handlowej

**W** Polsce w latach 90. procesy koncentracji produkcji mleka przebiegały bardzo powoli. W tym czasie spadło pogłowie krów, zmniejszyła się produkcja mleka oraz spadła liczba gospodarstw mlecznych, a także nie zaobserwowano przyrostu mleczności krów (od 1994 r.). Sytuacja ta zmieniła się po przystąpieniu Polski do Unii Europejskiej. Od 2004 roku wraz z objęciem polskich producentów unijnymi regulacjami ceny mleka wzrosły.

## **Opłacalność produkcji**

Ceny mleka w Polsce wzrosły o około 26 proc., co poprawiło opłacalność produkcji. Jednocześnie wprowadzono nowe standardy dla gospodarstw produkujących mleko. Zakłady mleczarskie zwiększyły wymagania, co do jakości skupowanego mleka. Wprowadzono również nowe wymagania dla producentów w zakresie dobrostanu zwierząt i warunków pozyskiwania mleka. Zmiany te wymusiły na producentach duże inwestycje często w zakresie środków trwałych, które bezpośrednio nie miały przełożenia na efekty produkcyjne.

## **Koncentracja produkcji**

W 2004 roku w momencie przystąpienia Polski do Unii Europejskiej funkcjonowało w Polsce ponad 355 tys. gospodarstw rolnych produkujących mleko

na potrzeby przemysłu mleczarskiego. Średnia wielkość produkcji kierowanej na sprzedaż przypadająca na jednego producenta w tym okresie wynosiła ponad 20 t. Był to poziom koncentracji produkcji odpowiadający sytuacji, jaka miała miejsce w krajach Europy Zachodniej w latach 70. W 2006 roku liczba producentów sprzedających mleko podmiotom przetwarzającym zmniejszyła się do około 270 tys., natomiast produkcja towarowa z tych gospodarstw wzrosła do około 30 t. W porównaniu z państwami Europy Zachodniej był to nadal bardzo niski poziom koncentracji. W ciągu ostatnich 2 lat liczba producentów mleka w Polsce sprzedających swój produkt na potrzeby przemysłu mleczarskiego zmniejszyła się, a wielkość produkcji towarowej z jednego gospodarstwa wzrosła.

## **Wzrost zapotrzebowania na mleko**

W 2007 roku we Wspólnocie Europejskiej stopniowo ograniczany był interwencjonizm na rynku mleka, podobnie jak na innych rynkach rolnych. W szerokim zakresie realizowano jedynie program wspierania konsumpcji mleka i jego przetworów w placówkach oświatowych. Dobra koniunktura na rynku światowym i możliwości opłacalnego eksportu przyczyniły się do wzrostu zapotrzebowania na mleko. Zmniejszył się odsetek uboju krów oraz wzrosła ich mleczność.

Produkcja mleka w Polsce w 2007 roku zwiększyła się o ok. 1% w porównaniu z rokiem poprzednim i wyniosła ponad 11,74 mld l. Wpłynęła na to przede wszystkim wyższa o ponad 90 l wydajność krów, która wyniosła 4292 l (4418 kg). Poprawa mleczności była możliwa dzięki dobrej jakości pasz gospodarskich w warunkach ciągłego postępu genetycznego i technologicznego. Natomiast szybko rosnące ceny pasz treściwych nie sprzyjały intensyfikacji i poprawie jakości żywienia krów mlecznych.

Koniunktura na rynku światowym 2007 roku przyczyniła się do wzrostu cen skupu mleka, które w grudniu 2007 roku wyniosły 132,15 zł/100 l i były o 34,4% wyższe niż przed rokiem.

Spożycie mleka i jego przetworów w Polsce w roku 2007 zmniejszyło się o ok. 2% w porównaniu z rokiem poprzednim i wyniosło 173 l/osobę.

### Wzrost pogłowia

W 2007 roku zahamowane zostało tempo spadku pogłowia krów, a w drugiej połowie roku doszło do odwrócenia tendencji. W grudniu liczba krów wyniosła 2739 tys. sztuk i była większa niż przed rokiem o 2%. Pogłowie krów mlecznych wzrosło o 1,6%, do 2677 tys. sztuk, a krów pozostałych aż o 27%, tj. do ponad 61 tys. sztuk. Krów przybyło wyłącznie w gospodarstwach indywidualnych (o 2,2% w porównaniu z grudniem 2006 r.), gdzie liczebność pogłowia zwiększona została do 2600 tys. sztuk.



### Bez nowości

Cechą charakterystyczną mleka konsumpcyjnego jest wciąż marginalny udział produktów z wartością dodaną: mleka niskolaktazowego, mleka z kwasami omega-3, z witaminami, ze składnikami mineralnymi. Innowacyjność produktów częściej przejawia się stopniowym wprowadzaniem coraz ciekawszych propozycji opakowań, ale proces ten postępuje powoli i ogranicza się do upowszechniania systemów kapsli i nakrętek.

### WZROST ZAPOTRZEBOWANIA NA MLEKO

Wyszczególnienie	Jednostka miary	2006 r.	2007 r.	2007/2006 %
<b>Pogłowie krów ogółem</b>	tys.	2684,22	2739,00	102,0
– <b>Pogłowie krów mlecznych</b>	tys.	2634,16	2677,00	101,6
– <b>Pogłowie krów pozostałych</b>	tys.	44,53	61,00	127,0
<b>Pogłowie krów w gospodarstwach indywidualnych</b>	tys.	2558,40	2600,00	101,6
<b>Produkcja mleka</b>	mld l	11,62	11,74	101,0
<b>Wydajność mleczna krów</b>	l/szt.	4202,00	4292,00	102,0
<b>Cena skupu mleka</b>	zł/ 100 l	97,75	132,15	134,4
<b>Spożycie mleka</b>	l / 1 os.	176,46	173,00	98,0

źródła:

Rynek mleka, nr 34, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej

Stowarzyszenie Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, Roczniki Naukowe, tom IX, zeszyt 3, Paweł Kasztelan, SGGW, Koncentracja produkcji mleka w Polsce w latach 2004- 2006

# Jakość handlowa artykułów mlecznych

**IJHARS od 2003 r. przeprowadza kontrole planowe i doraźne jakości handlowej artykułów mlecznych. Zafałszowania tłuszczami niemlecznymi są podstawową nieprawidłowością w branży mleczarskiej.**



**Monika Kołodziejczyk**  
Wydział Kontroli Jakości Handlowej

Przetwory mleczne oznaczają produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka. Natomiast przeprowadzona w tym roku kontrola wskazuje na dalsze fałszowanie przetworów mlecznych.

Świadczy o tym zarówno obecność tłuszczów obcych, jak i niezgodna z deklaracją ilościowa zawartość składników odżywczych. Obserwuje się tendencję do obniżania gęstości odżywczej artykułów mlecznych, przy równoczesnym zawyżeniu zawartości wody.

Stwierdza się nieprawidłowości w zakresie znakowania np. nieczytelny termin przydatności do spożycia, który wpływa na poziom bezpieczeństwa spożywanych przetworów mlecznych.

Podczas tegorocznych kontroli przeprowadzono po raz pierwszy badania serów twarogowych, mlecznych napojów fermentowanych, serków smakowych, deserów mlecznych oraz śmietany w zakresie zafałszowań tłuszczem obcym.

## Ocena organoleptyczna

Nieprawidłowości dotyczyły smaku, zapachu, jak i konsystencji kontrolowanych produktów. Najbardziej charakterystycznymi wadami były: mączysta

konsystencja produktów takich jak śmietana i serki smakowe oraz obcy smak i zapach w przypadku serów twarogowych. Cechy organoleptyczne zakwestionowanych produktów były niezgodne z opisami w deklaracjach jakościowych. Należy zaznaczyć, że śmietanę uzyskana wyłącznie z mleka ma konsystencję gładką. W związku z powyższym mączystość, tj. wyczuwalne drobne grudki nie są naturalną cechą śmietany.

**Nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych stwierdzono w przypadku 6 partii (1,8% skontrolowanych partii), o łącznej masie 0,8 t (0,3% skontrolowanej masy).**

## Parametry fizykochemiczne

Stwierdzone nieprawidłowości wskazywały na fałszowanie produktów mlecznych przez producentów. Świadczyła o tym zaniżona zawartość tłuszczu, zawyżona zawartość wody oraz obecność tłuszczów obcych. Pozostałe nieprawidłowości dotyczyły zawyżonej zawartości tłuszczu, zaniżonej zawartości białka, zawyżonej kwasowości.

## Kontrolą objęto (w I kwartale 2008 r.):

- w zakresie oceny organoleptycznej – 342 partie artykułów mlecznych, o łącznej masie 253 t,
- w zakresie oznaczania parametrów fizykochemicznych – 334 partie artykułów mlecznych, o łącznej masie 252 t, w tym:
- w zakresie oznaczania zafałszowania tłuszczem niemlecznym – 144 partie artykułów mlecznych, o łącznej masie 127 t,
- w zakresie oznaczania parametrów mikrobiologicznych – 74 partie artykułów mlecznych, o łącznej masie 61 t,
- w zakresie znakowania – 360 partii artykułów mlecznych, o łącznej masie 271 t.

## Wybrane przykłady nieprawidłowego znakowania

Kontrola w zakresie znakowania wykazała przypadki, w których konsument był wprowadzany w błąd, w zakresie składu i określania artykułów mlecznych. Jest to niezgodne z Ustawą o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych:

- podawanie informacji na opakowaniu serka smakowego o dodatku ziół i przypraw, podczas gdy stosowano tylko susz z pieczarek jako składnik przyprawowy;
- brak określenia procentowej zawartości składnika smakowego (pieczarek) w serku smakowym o nazwie serek śniadaniowy z pieczarkami. Na opakowaniu widoczny był rysunek pieczarek;
- umieszczanie na opakowaniu jogurtu leśnego sformułowań typu „bez konserwantów” sugerujące, że inne jogurty mogą zawierać substancje konserwujące;
- stosowanie w jogurtach innych rodzajów owoców niż zostało to zadeklarowane na opakowaniu np. truskawek zamiast poziomek;
- użycie nazw serków smakowych „waniliowy” i „czekoladowy” podczas, gdy w składzie produktu nie było wanilii ani czekolady.

Nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych stwierdzono w przypadku 41 partii (12,3% skontrolowanych partii), o łącznej masie 14 t (5,6% skontrolowanej masy), w tym zakresie zafałszowań tłuszczem niemlecznym w przypadku 2 partii (1,4% skontrolowanych partii), o łącznej masie 1 t (0,8% skontrolowanej masy pod kątem zafałszowań). Największy procent nieprawidłowości stwierdzono w przypadku 24 partii serów twarogowych, o łącznej masie 7 t, w tym przypadku w 2 partiach o łącznej masie 1 t, stwierdzono zafałszowanie tłuszczem niemlecznym.

### Parametry mikrobiologiczne

Kontrola obejmowała oznaczenie zawartości drobnoustrojów charakterystycznych takich jak *Bifidobacterium*, *Lactobacillus acidophilus*. Nieprawidłowości dotyczyły w szczególności zaniżonej zawartości drobnoustrojów charakterystycznych w przypadku mlecznych napojów fermentowanych.

Nieprawidłowości w zakresie parametrów mikrobiologicznych stwierdzono w przypadku 5 partii (6,8% skontrolowanych partii), o łącznej masie 2 t (3,2% skontrolowanej masy).

### Znakowanie

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły głównie:

- danych identyfikujących producenta,
- niepełnej informacji dotyczącej wartości odżywczej produktu, tj. brak informacji o zawartości białka, tłuszczu lub węglowodanów,
- braku, w tym samym polu widzenia, informacji, dotyczących nazwy produktu, zawartości netto i terminu przydatności do spożycia,
- braku informacji dotyczącej warunków przechowywania obok terminu przydatności do spożycia,



- deklarowania dłuższego terminu przydatności do spożycia, co było niezgodne z badaniami przechwalniczymi prowadzonymi przez producenta,
- stosowania nieprawidłowego wyrażenia poprzedzającego ilość nominalną: „waga netto” zamiast „masa netto”.

Podczas tegorocznych kontroli przeprowadzono m.in. po raz pierwszy badania serów twarogowych, które wskazały dalsze zafałszowanie przetworów mlecznych.

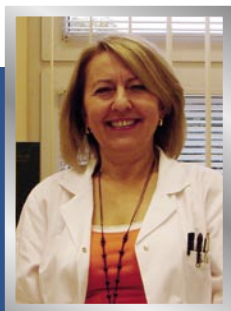
Nieprawidłowe znakowanie stwierdzono w przypadku 81 partii (22,5% skontrolowanych wyrobów), o łącznej masie 50 t (18,5% skontrolowanej masy).

### Sankcje

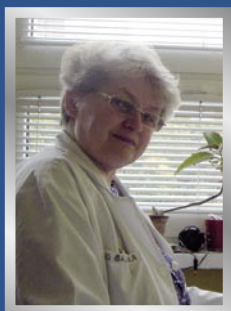
W związku z zaistniałymi nieprawidłowościami w zakresie jakości handlowej artykułów mlecznych WIJHARS zastosowały następujące sankcje:

- 43 mandaty karne, na łączną kwotę 11 800 złotych,
- 39 decyzji administracyjnych dotyczących artykułów mlecznych.

# Masło pod lupą laboratorium



**Joanna Olszewska-Siemaszko**  
Kierownik Laboratorium  
Specjalistycznego w Gdyni



**Aleksandra Kaczkowska**  
Kierownik Pracowni  
Analiz Chemicznych  
Laboratorium  
Specjalistycznego w Gdyni

**W**ostatnim okresie nasiliło się stosowanie przez producentów nielegalnych praktyk polegających m.in. na stosowaniu tańszych surowców i jednocześnie nie podawaniu o tym odpowiedniej informacji konsumentom.

Produkt, który kupujemy na rynku, opatrzony nazwą „masło” powinien pochodzić wyłącznie z mleka i powinien zawierać nie mniej niż 80% tłuszczu mlecznego oraz zawartość wody maksymalnie do 16%. Niedopuszczalnym jest, aby do produktu o nazwie „masło” dodawane były tłuszcze inne niż tłuszcze mleczne. Masło dostępne na naszym rynku jest fałszowane dodatkiem bardzo tanich olejów roślinnych. Producenci stosując nielegalne praktyki często dodają do masła olej palmowy, słoninę, łój wołowy, olej rzepakowy lub olej słonecznikowy.

## Ochrona konsumenta

IJHARS dokłada wszelkich starań, aby zapobiegać pojawianiu się na rynku fałszowanych produktów spożywczych. Kontrole Inspekcji mają na celu ochronę konsumenta. Jednym z laboratoriów Inspekcji przeprowadzającym badania w kierunku określenia zafałszowania masła tłuszczami obcymi jest Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Gdyni. Labora-

**Fałszowanie wyrobów przez producentów pozwala na uzyskanie nienależnych zysków kosztem konsumenta, jest też przejawem stosowania nieuczciwej konkurencji. Działania takie powodują wypieranie z rynku produktów dobrej jakości.**

torium posiada potwierdzone kompetencje do przeprowadzania w tym zakresie badań laboratoryjnych, poprzez uzyskaną akredytację nadaną przez Polskie Centrum Akredytacji.

## Masło tylko z nazwy

W II kwartale 2008 r. IJHARS przeprowadziła kontrolę doraźną mającą na celu sprawdzenie jakości handlowej masła i tłuszczów mlecznych.

Kontrola tłuszczów do smarowania swoim zakresem obejmowała ocenę organoleptyczną oraz badania fizykochemiczne: zawartość wody, zawartość tłuszczu oraz sprawdzenie obecności tłuszczów obcych w tłuszczu mlecznym. Otrzymane wyniki oceniono w zakresie zgodności z obowiązującymi aktami prawnymi oraz z deklaracją producenta.

W ramach kontroli Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni przebadano łącznie 53 próbki masła i tłuszczów do smarowania o łącznej masie 53,9 ton. Kontrolą objętych zostało sześciu producentów tłuszczów do smarowania.



## Przykłady zafałszowania żywności ujawnione w toku kontroli IJHARS



### Artykuły mleczne

zawyżanie zawartości wody i zaniżanie zawartości tłuszczu w śmietanach i serach twarogowych, co powoduje istotne zmiany zawartości poszczególnych składników odżywczych.



### Przetwory z mięsa czerwonego

stosowanie nazwy wprowadzającej w błąd konsumenta „parówki cielęce”, pomimo że podczas badań laboratoryjnych w parówkach mięsa cielęcego nie stwierdzono. Mięso cielęce było zastępowane innym mięsem – tańszym.



### Przetwory rybne

wprowadzanie konsumenta w błąd poprzez oferowanie innego gatunku ryby w produkcie, niż to zostało zadeklarowane na opakowaniu. Np. w konserwach rybnych zamiast mięsa z łososia stosowano mięso z makreli, które jest tańszym składnikiem.



### Wyroby winiarskie

umieszczanie znaku graficznego winogron na winie owocowym, sugerującego, że jest to wino gronowe, czy też brak informacji o składnikach alergennych – siarczanach.



### Makaron

niezgodność wyrobu z deklaracją. Podawano na etykiecie, że jest to makaron dwujajeczny, czego nie potwierdziły badania zawartości tłuszczu.



### Miód

oznakowanie miodu sztucznego sugerujące konsumentowi, że produkt jest miodem pszczelim np. poprzez umieszczenie na opakowaniu w formie graficznej plastra miodu lub pszczoły.



### Soki i nektary

brak informacji, że wyprodukowano je z soku zagęszczonego, co sugeruje, że zostały wytworzone z owoców świeżych.



### Jaja

brak informacji o klasie wagowej lub podanie klasy wagowej niezgodnej z rzeczywistością.



### Bezprawne oznakowanie

w sposób sugerujący, że artykuł jest produktem rolnictwa ekologicznego. Określenia „ekologiczne” i „ekologiczny” w opisie produktu oraz ich zwyczajowe pochodne takie jak „eko-”, i „bio-” są zarezerwowane dla certyfikowanych produktów rolnictwa ekologicznego.



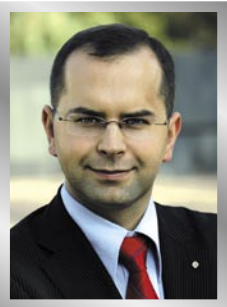
### Nieprzestrzeganie przepisów

dotyczących produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia lub chronione oznaczenia geograficzne (np. „feta” czy „oscypek”).

# Zwiększamy ochronę interesów konsumentów



**Sejm, po przyjęciu poprawek Senatu, na posiedzeniu 24 października 2008 r. dokonał nowelizacji ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.**



**Michał Szczerba**  
poseł na Sejm RP  
VI kadencji,  
członek Komisji Rolnictwa  
i Rozwoju Wsi.

**W** Unii Europejskiej zwiększa się nacisk na dokładniejszą kontrolę żywności i pasz. We Francji fałszowanie żywności traktuje się jako poważne naruszenie zasad działalności gospodarczej poprzez czerpanie nienależnych zysków. Najwyższy czas, aby także w Polsce stworzyć jeszcze lepsze warunki ochrony konsumentów – zapewnia to znowelizowana ustawa.

## Poprawa kontroli

W ustawie przewidziano zmiany służące poprawie przeprowadzania kontroli artykułów rolno-spożywczych. W tym celu zaproponowano, aby w toku kontroli przekazywać kontrolowanemu podmiotowi zalecenia pokontrolne, a także ujednoczenie postępowania przy wydawaniu decyzji przy kontroli jakości handlowej zarówno artykułów rolno-spożywczych (w produkcji i w obrocie), jak i produktów regionalnych i tradycyjnych.

Ważna jest także możliwość wydawania, przed zakończeniem kontroli, niektórych decyzji dotyczących dalszego postępowania z artykułem, co, do którego stwierdzono określone nieprawidłowości.

Na uwagę zasługują również propozycje zmian dostosowujących tekst ustawy do regulacji wspólnotowych. W jednoznaczny sposób wskazano, że artykuły rolno-spożywcze przywożone z państw członkowskich UE są wyłączone z poddawania kontroli jakości handlowej. Obowiązkowi kontroli poddane mają nato-

miast być artykuły przywożone z państw niebędących członkami Unii z wyjątkiem Lichtensteinu, Islandii i Norwegii, które są członkami Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA).

## Dotkliwsze sankcje

Kolejny etap zmian to zmiany w przepisach karnych tj. uporządkowanie, uaktualnienie i wprowadzenie nowych sankcji za wprowadzanie do obrotu artykułów rolno-spożywczych niedopowiadających przepisom o jakości handlowej, za wprowadzanie do obrotu artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych, a także za utrudnianie lub uniemożliwianie czynności kontrolnych organom Inspekcji.

Została przewidziana również sankcja dodatkowa dla podmiotów notorycznie naruszających przepisy o jakości handlowej, czyli kara podwyższona o wysokość kar nałożonych w okresie 24 miesięcy przed dniem rozpoczęcia kontroli.

Zaostrzenie restrykcji zasługuje na ocenę pozytywną. Kary pieniężne wydają się bardziej dotkliwe od kar grzywny, ponieważ są określone w projekcie ustawy w konkretnej, dość znaczącej wysokości, aż do wysokości 10% przychodu osiągniętego w roku rozliczeniowym poprzedzającym rok nałożenia kary.

Uchwalona przez Sejm ustawa zawiera wiele rozwiązań korzystnych, kładących większy nacisk na ochronę konsumenta artykułów rolno-spożywczych. Przyjęte rozwiązania silniej dyscyplinują producentów i dostawców żywności do przestrzegania przepisów „ustawy o jakości handlowej”, niż wynika to z aktualnie stosowanych regulacji. Dzięki tej ustawie, będziemy mieć gwarancję, że spożywamy pełnowartościowe i bezpieczne produkty, a zafałszowane artykuły zostaną wyeliminowane z obrotu handlowego.

**Głównymi celami przyjętych rozwiązań jest: ulepszenie systemu kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, zwiększenie poziomu ochrony konsumentów, a także dostosowanie przepisów krajowych do ostatnich zmian regulacji wspólnotowych oraz zapewnienie spójności przepisów krajowych.**



# Jakość wina

## Jak sprawdzić, czy wino „jest dobre”?

**Jeśli spełnia warunki jakości handlowej, powinno być, ale...**

**O tym, czy wino jest dobrze oceniane przez konsumenta decyduje wiele czynników: odmiana winorośli, metoda winifikacji, miejsce produkcji, warunki klimatyczne i wreszcie panująca aktualnie moda na rynku wina.**

Mimo tak wielkiej różnorodności wypracowano sposoby oceny tego trunku. Można wyróżnić dwie szkoły oceny jakości wina: tradycyjną, w której głównym „aparatem pomiarowym” są zmysły ludzkie oraz nowoczesną, wykorzystującą najnowsze techniki pomiarowe, takie jak chromatografia gazowa. Metody tradycyjne pomagają w ocenie wartości konsumenckiej wina, natomiast nowoczesne to przede wszystkim laboratoryjne techniki analityczne, dzięki którym można poznać tajniki produkcji win, jego składu.

### Ocena sensoryczna

Degustacja wina to najlepsza metoda jego oceny. Choć jest ona najlepsza nie oznacza, że najprostsza. Degustacja to proces profesjonalnej oceny wina przeprowadzany w trzech etapach: wygląd (oko), zapach (nos) i smak (usta). Przeprowadza się ją, by obiektywnie ocenić jakość wina oraz by zweryfikować informacje podawane przez producentów jak nazwa szczepu winorośli, rocznik, region upraw i charakter trunku.

### Etapy degustacji\*

**W czasie analizy wzrokowej ocenia się w winie:**

- barwę (mówi wiele na temat wieku wina, adekwatności do szczepu)
- klarowność (wino zdrowe to wino bez zawiesin)
- połysk (duży połysk = duża kwasowość, brak połysku może świadczyć o wadach wina, z wiekiem połysk zmniejsza się)
- głębię (czyli intensywność sukni – może świadczyć o intensywności smaku ale nie o jego jakości)
- perliskość (czyli ew. zawartość dwutlenku węgla, typową dla win musujących i frizzante)
- lepkość (świadczy o zawartości alkoholu)

Wino ogląda się w prostym kieliszku z cienkiego, przezroczystego szkła, o ile to możliwe w świetle dziennym i na białym tle. Najpierw ogląda się je z góry (kieliszek stoi). W ten sposób najłatwiej ocenić klarowność, połysk i głębię. Potem podnosi się kieliszek, pochyla go i ogląda wino z boku oceniając jego perliskość i lepkość (świadczą o niej „lzy” lub „nogi”, jakie wino zostawia na ściankach kieliszka po zamieszaniu).

**W czasie analizy węchowej ocenia się w winie:**

- charakter aromatu, (czysty, brudny, wadliwy)
- intensywność (zamknięte, słabe, lekkie, otwarte, intensywne, mocne, skoncentrowane)
- właściwości (rodzaj aromatów: owocowe, kwiatowe, roślinne, spożywcze, zwierzęce)
- jakość (szlachetne, eleganckie, wykwentne, delikatne, pospolite, nieprzyjemne, drażniące)

Pierwszy etap analizy węchowej odbywa się, gdy wino stoi spokojnie w kieliszku. Najpierw zbliżając nos,



**Ewelina Grad**  
WIJHARS  
Zielona Góra



wąchając wino z pewnej odległości, następnie zbliżając się do kieliszka, w końcu wkładając do niego nos. Drugi etap następuje po zamieszaniu wina w kieliszku. Zamieszanie powoduje zwiększenie powierzchni parowania i uwolnienie większej ilości aromatów.

Gdy wino wydaje się „nieme” albo wręcz śmierdzi, warto zakryć kieliszek dłonią i wstrząsnąć nim. Warto wrócić do analizy węchowej po jakimś czasie, względnie powąchać pusty kieliszek po degustacji. Niektóre wina (młode, bardzo skoncentrowane) mogą potrzebować czasu, by wydobyć swój bukiet.

#### W czasie analizy smakowej ocenia się w winie:

- smaki podstawowe (słodycz, kwasowość, gorycz, ew. nuty słone)
- wrażenia smakowe (właściwości ściągające, zawartość alkoholu, strukturę- ekstraktywność)
- aromaty (jakość, intensywność, rodzaj: owocowe, kwiatowe, roślinne, spożywcze, zwierzęce)

Wyróżnia się dwie szkoły oceny jakości wina: tradycyjną, w której głównym „aparatem pomiarowym” są zmysły ludzkie oraz nowoczesną, wykorzystującą najnowsze techniki pomiarowe

- równowagę (między poszczególnymi elementami „ust”: alkoholem, kwasowością etc.)
- trwałość (jak długo aromaty utrzymują się w ustach po przełknięciu wina)

#### Jak badać wino?

„Bierzemy do ust niewielką ilość wina odpowiadającą łyżeczce od herbaty. Przytrzymując wino w przedniej części jamy ustnej, na zwiniętym w trąbkę języku, jednocześnie wciągamy powietrze. W ten sposób napowietrzamy wino, co pozwoli nam poczuć więcej walorów smakowych. Rozprowadzamy wino po całej jamie ustnej. Kubki smakowe rozłożone są nierównomiernie. Czubkiem języka czujemy słodycz, bokami jego przedniej części słoność, krawędziami kwasowość, zaś nasadą gorycz. Pozwalamy spłynąć części wina do gardła. Dzięki temu część aromatów trafi „od tyłu” do opuszki węchowej (choć ów zapach poczujemy jako „smak”). Wypluwamy wino, oceniając trwałość aromatów jakie pozostaną w ustach.”

\* źródło: Tomasz Prange-Barczyński „Zawód Sommelier; czyli jak właściwie podawać i skutecznie sprzedawać wino w restauracji” wyd. w 2007 r. przez Magazyn Wino Sp. z o.o. Tomasz Prange-Barczyński (ur. 1969): dziennikarz, krytyk i konsultant winiarski, jeden z założycieli Magazynu WINO a od 2005 roku jego redaktor naczelny. Sędzia w konkursach winiarskich Vinitaly, Besto f Riesling, Vinagora, Vini da Pesce. Jego audycji można posłuchać w Radiu PIN .



### Ocena jakości handlowej

Analizę fermentowanych napojów winiarskich do celów urzędowej kontroli pod względem jakości handlowej przeprowadza się następującymi metodami:

- oznaczania gęstości w temperaturze 20°C;
- oznaczania zawartości alkoholu w procentach objętościowych;
- oznaczania zawartości ekstraktu ogólnego;
- oznaczania zawartości cukrów redukujących oraz cukrów redukujących po inwersji;
- oznaczania zawartości popiołu;
- oznaczania kwasowości ogólnej;
- oznaczania kwasowości lotnej.

Analizę można przeprowadzić metodami innymi niż wymienione w rozporządzeniu, jeżeli ich stosowanie zapewnia porównywalną powtarzalność i odtwarzalność wyników analiz. Jednak za ostateczny uznaje się wynik analizy przeprowadzonej metodą określoną w rozporządzeniu.

Źródło: paragraf 9 i 10 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 2 maja 2005 r.

## Zadania IJHARS na rynku winiarskim

- nadzór nad jakością handlową wyrobów winiarskich w produkcji i obrocie międzynarodowym (laboratoria Inspekcji w Poznaniu i Gdyni są upoważnione do prowadzenia urzędowych analiz w sektorze wina),
- kontrola dokumentów towarzyszących przewozowi produktów winiarskich oraz prowadzonych rejestrów w sektorze wina.

Począwszy od bieżącego roku winiarskiego do obowiązków IJHARS dodatkowo, oprócz kontroli jakości handlowej wyrobu gotowego, jakim jest wino gronowe, będzie należał nadzór nad następującymi procesami enologicznymi:

- wzbogacaniem (zwiększenie naturalnej zawartości alkoholu),
- odkwaszaniem (zmniejszenie kwasowości wyrobu),
- słodzeniem (poprawa walorów smakowych wina)

oraz kontrola wycofania produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina gronowego, zgłoszonych przez podmiot wyrabiający wino gronowe lub moszcz gronowy.

Wzory formularzy zgłoszeń dostępne są w siedzibie i na stronie internetowej wojewódzkiego inspektoratu IJHARS.

W związku z nowym zadaniem przewidzianym do realizacji przez IJHARS, w Wydziale Kontroli Jakości Handlowej opracowana została Instrukcja dotycząca zasad i trybu postępowania podczas kontroli wyrobów winiarskich uzyskanych z winogron pochodzących z upraw własnych (GNK-01-IR-02).

# Polskie wino gronowe

W ostatnich kilku miesiącach środowisku polskich winiarzy zapanowało wielkie poruszenie. To efekt zmian w polskim prawie regulującym warunki produkcji i sprzedaży lokalnego wina gronowego. Nowe przepisy weszły w życie 8 sierpnia 2008 r. Zmieniono ustawę o podatku akcyzowym



oraz ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina.

Zwalnia ona drobnych producentów wina gronowego (tzn. wytwarzających do 100 tysięcy litrów wina rocznie) z obowiązku produkcji w składzie podatkowym. Jak dotąd wszyscy zadeklarowani polscy winiarze są „drobnymi producentami”.

Ustawa zobowiązuje podmioty zgłaszające produkcję do opracowania pisemnej instrukcji i wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej wyrobu oraz rozlewu wina gronowego według wyszczególnionych w ustawie wytycznych.

Czas pokaże, czy Polska stanie się krajem wina i czy znajdzie swoich wiernych konsumentów.

## Obowiązujące akty prawne

### ■ wspólnotowe:

- rozporządzenie Rady (WE) Nr 479/2008 z dnia 29 kwietnia 2008 roku w sprawie wspólnej organizacji rynku wina, zmieniające rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, (WE) nr 1782/2003, (WE) nr 1290/2005 i (WE) 3/2008 oraz uchylające rozporządzenia (EWG) nr 2392/86 i (WE) nr 1493/1999 (Dz. Urz. WE L 148 z 6.6.2008, str. 1),
- rozporządzenie Komisji (WE) Nr 555/2008 z dnia 27 czerwca 2008 roku ustanawiające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina w odniesieniu do programów wsparcia, handlu z krajami trzecimi, potencjału produkcyjnego oraz kontroli w sektorze wina (Dz. Urz. WE L 170 z 30.6.2008, str. 1),
- rozporządzenie Komisji (WE) Nr 423/2008 z dnia 8 maja 2008 roku ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/1999 oraz wspólnotowy kodeks praktyk i procesów enologicznych (Dz. Urz. WE L 127 z 15.5.2008, str. 1),
- rozporządzenie Komisji (WE) Nr 884/2001 z dnia 24 kwietnia 2001 roku ustanawiające szczegółowe zasady stosowania dotyczące dokumentów towarzyszących przewozowi produktów winiarskich oraz rejestrów prowadzonych w sektorze wina (Dz. Urz. WE L 128 z 10.5.2001, str. 32),

### ■ krajowe:

- ustawa z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U z 2005 roku Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.),
- ustawa z dnia 22 stycznia 2004 roku o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U Nr 34, poz. 292 z późn. zm.).

# Hot Mexican Soup

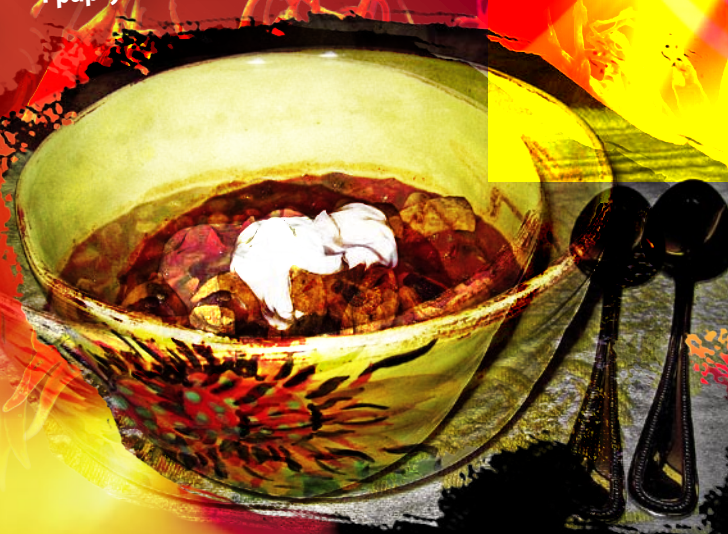
>>>> (ostra zupa meksykańska)



**KAROL ANDRUK**  
kierownik sekcji  
rolnictwa  
ekologicznego

Cebulę podsmażyć na maśle, dodać zmielone mięso, pieczarki oraz czosnek. Smażyć mieszając do zmiany koloru a następnie wrzucić do gorącego soku pomidorowego. Umytą fasolę szparagową, czerwoną i białą dodać do garnka z mięsem oraz pozostałymi składnikami. Doprawić solą, pieprzem, papryką i sosem chili. Gotować ok. 15 min. Podawać z grzankami.

1/2 kostki masła  
1/2 kg mięsa wołowego  
1/4 kg pieczarek  
1 puszka fasoli czerwonej  
1 puszka fasoli białej  
1 litr soku pomidorowego  
1 opakowanie fasoli szparagowej (mrożonej)  
3 cebule  
2 ząbki czosnku  
1 papryka



# Hot Indian Sauce

>>>> (ostrzy sos indyjski)

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne. Ogórek obrać, przekroić usunąć nasiona. Pomidory sparzyć, obrać ze skóry. Papryczki przekroić (uwaga na oczy), usunąć nasiona. Wszystkie składniki bardzo drobno posiekać, dodać przyprawy, włożyć do słoja, zalać octem winnym. Trzymać szczelnie zamkniętą w ciemnym miejscu. Sos ten jest bardzo popularny w kuchni indyjskiej, stosowany do wszystkiego.

2 jabłka winne  
2 cebule  
15 ostrych papryczek (chili, peperoni)  
1 ogórek  
3 pomidory  
1/2 łyżeczki cukru  
1/2 łyżeczki pieprzu  
2 łyżeczki soli  
3/4 litra octu winnego



**JAREK DOLIŃSKI**  
Wydział  
Kontroli Ex-post

