

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 3 (19)/2010

ISSN 1896-9569

**Jak
przygotować się
do kontroli
IJHARS?**

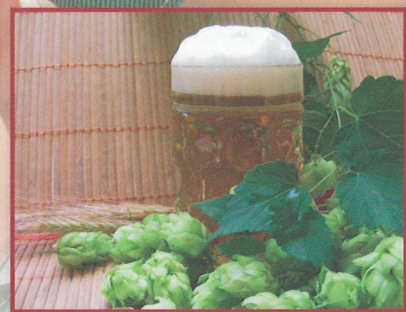
str. 6

Co wiesz o piwie?

str. 19

**Co kryje się w wyrobach
mięsnych?**

str. 21



Słowo od Głównego Inspektora	1
WIADOMOŚCI	1
KONTROLE IJHARS	
Obowiązki przedsiębiorcy <i>Aleksandra Szymańska</i>	6
Kontrola znakowania produktów spożywczych <i>Karolina Kaszewska-Romańczuk</i>	8
Co przedsiębiorca powinien wiedzieć na temat kontroli ex-post? <i>Wioleta Binkowska, Jarosław Doliński, Wioleta Perlińska</i>	10
Kontrola produktów tradycyjnych i regionalnych <i>Izabella Kamińska</i>	14
O czym producent ekologiczny powinien wiedzieć? <i>Karol Andruk</i>	17
VADEMECUM	
Co wiesz o piwie? <i>Małgorzata Alechniewicz</i>	19
Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Kielcach wykrywa zafalszowanie wyrobów mięsnych <i>Adam Kaleta</i>	21
PRAWO	
Makarony ze „świeżych jaj” <i>Paweł Jaczyński</i>	23
Zalecenia pokontrolne <i>Michał Szymaniak</i>	24
CZY WIESZ, ŻE ...	
Historia walki z fałszowaniem żywności (2): Magna Carta (1215) <i>Stanisław Kowalczyk</i>	IV str. okł.

Autorzy:

MAŁGORZATA ALECHNIEWICZ

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności i Żywnienia Człowieka Akademii Rolniczej w Poznaniu. Od 1998 roku pracownik Centralnego Inspektoratu Standaryzacji, po jego włączeniu w strukturę IJHARS w 2003 roku – pracownik Centralnego Laboratorium w Poznaniu, gdzie pełni funkcję Kierownika Pracowni Analiz Klasycznych oraz zastępcy Kierownika Centralnego Laboratorium.

KAROL ANDRUK

Absolwent Wyższej Szkoły Agrobiznesu na kierunku Rolnictwo oraz Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego na kierunku Zarządzanie i Inżynieria Produkcji. Od 2006 r. pracownik GIJHARS, od września 2009 r. Naczelnik Wydziału Rolnictwa Ekologicznego w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

WIOLETA BINKOWSKA

Ukończyła ekonomię na Wydziale Nauk Humanistycznych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. W GIJHARS pracuje od marca 2008 roku. Obecnie starszy specjalista w Biurze Kontroli Ex-post.

JAROSŁAW DOLIŃSKI

Absolwent Wydziału Rolniczego (kierunek – Agrobiznes) Wyższej Szkoły Rolniczo-Pedagogicznej w Siedlcach oraz podyplomowych studiów – administracja państwowa na Wydziale Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego. Pracownik Głównego Inspektoratu Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolno-Spożywczych, później – Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, od 2004 roku zajmuje się zadaniami dotyczącymi kontroli ex-post.

PAWEŁ JACZYŃSKI

Ukończył Wydział Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego. Od 2007 r. W GIJHARS, od sierpnia 2009 r. – naczelnik Wydziału Prawnego Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów w GIJHARS.

ADAM KALETA

Absolwent Akademii Rolniczej w Krakowie Wydział Technologii Żywności. Od 1984 roku inspektor Wydziału Kontroli Gospodarki Zwierzęcej PISiPAR, a od 1998 roku Kierownik Laboratorium. Wcześniej przez trzy lata pracował na stanowisku Kierownika Produkcji w OSM w Pińczowie. Po włączeniu PISiPAR w strukturę GIJHARS Kierownik Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Kielcach.

IZABELLA KAMIŃSKA

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

KAROLINA KASZEWSKA-ROMAŃCZUK

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji (kierunek: Technolog Żywności i Żywnienie Człowieka) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Od kwietnia 2009 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

STANISŁAW KOWALCZYK

Z dniem 17 stycznia 2009 r. powołany na stanowisko Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Poprzednio pełnił obowiązki zastępcy Głównego Inspektora tejże instytucji od października 2006 r. Profesor nadzwyczajny nauk ekonomicznych. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej.

WIOLETA PERLIŃSKA

Absolwentka Wydziału Nauk Ekonomicznych (kierunek ekonomia) oraz Wydziału Nauk Humanistycznych (równoległe studia pedagogiczne) w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Z GIJHARS związana od maja 2009 roku – pracownik Biura Kontroli Ex-post.

MICHAŁ SZYMANIAK

Ukończył Wydział Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego oraz Podyplomowe Studium Prawa Europejskiego na Uniwersytecie Warszawskim W 2010 r. ukończył aplikację radcowską w Okręgowej Izbie Radców Prawnych w Warszawie. W GIJHARS od września 2004 r. w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

ALEKSANDRA SZYMAŃSKA

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Z administracją publiczną związana od 21 lat, najpierw przez 11 lat jako pracownik laboratorium Państwowej Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych, następnie po 6-letniej pracy w instytucjach wojskowych (tj. Wojskowym Instytucie Chemii i Radiochemii i Wojskowym Ośrodku Służby Żywnościowej), od 2000 r. pracownik Głównego Inspektoratu Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych. Do momentu włączenia ISiPAR w strukturę IJHARS kierownik Centralnego Laboratorium ISiPAR. Od 1 stycznia 2010 r. Naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Roślinnego i Nawozów.



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

Redaktor naczelna:
Julita Dąbrowska
e-mail: jdabrowska@ijhars.gov.pl

Zdjęcie na okładce:
Fotolia

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów
Oddano do druku: 1 września 2010 r.



Jak co roku we wrześniu IJHARS uczestniczy w targach Polagra Food

Polagra Food to najważniejsze targi krajowe, w których od samego początku swojego istnienia uczestniczy Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Doceniając wagę oraz fakt, że targi stanowią doskonałą okazję do wymiany opinii, doświadczeń oraz zapoznania się z najnowszymi trendami na rynku artykułów rolno-spożywczych, w tym roku IJHARS bierze aktywny udział w dwóch seminariach. Pierwsze do-

tyczy „Perspektyw rozwoju systemu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności” i jest organizowane wspólnie z Międzynarodowymi Targami Poznańskimi. Drugie spotkanie na temat „Informacji na etykietach produktów spożywczych” organizowane jest we współpracy z redakcją miesięcznika „Przemysł Spożywczy”.

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom producentów w numerze, który oddajemy właśnie do rąk Czytelników, prezentujemy materiały na temat kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, produktów tradycyjnych, regionalnych oraz ekologicznych, a także wskazówki – na co inspektorzy IJHARS zwracają szczególną uwagę podczas przeprowadzania kontroli.

Życzę przyjemnej lektury!

Stanisław Kowalczyk
Główny Inspektor Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych

KONTROLE ZGODNOŚCI ZE SPECYFIKACJĄ PROCESU PRODUKCJI TRUSKAWKI KASZUBSKIEJ, MIODU KURPIOWSKIEGO I WIŚNI NADWIŚLANKI

W czerwcu i lipcu br. przeprowadzone zostały pierwsze kontrole zgodności ze specyfikacją procesu produkcji truskawki kaszubskiej (ChOG), miodu kurpiowskiego (ChOG) i wiśni nadwiślanki (ChNP). Kontrole te przeprowadzane były przez upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi jednostki certyfikujące. W wyniku kontroli, certyfikat zgodności otrzymało 19 producentów truskawki kaszubskiej, 9 producentów miodu kurpiowskiego oraz 28 producentów wiśni nadwiślanki.

Producenci, którzy otrzymali certyfikaty zgodności uprawnieni są do wprowadzania do obrotu produktów oznakowanych zarejestrowaną nazwą oraz symbolem chronionego oznaczenia geograficznego/chronionej nazwy pochodzenia. Dla konsumentów symbol ten jest informacją, że dany produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego i wytworzony został zgodnie ze specyfikacją, dzięki czemu posiada wyjątkową jakość.

FASOLA KORCZYŃSKA I MIÓD KURPIOWSKI ZAREJESTROWANE W UNII EUROPEJSKIEJ

12 lipca 2010 r. Komisja Europejska zarejestrowała nazwy: fasola korczyńska i miód kurpiowski jako chronione oznaczenia geograficzne (rozporządzenie Komisji (UE) nr 612/2010 z dnia 12 lipca 2010 r. oraz rozporządzenie Komisji (UE) nr 613/2010 z dnia 12 lipca 2010 r.).

Fasola korczyńska to suche nasiona fasoli wielokwiatowej wytwarzanej w województwie świętokrzyskim na obszarze gmin Nowy Korczyn, Wiślica, Solec Zdrój, Pacanów i Opatowiec. Obszar ten położony jest w południowej części makroregionu Niecki Nidziańskiej oraz na Nizinie Nadwiślańskiej i charakteryzuje się łagodnymi wiatrami, dobrym nasłonecznieniem, stosunkowo niskim poziomem opadów, odczynem gleby zbliżonym do obojętnego. Ponadto, teren ten znajduje się na rozległym obniżeniu pomiędzy Wyżyną Krakowsko-Częstochowską, a Wyżyną Kielecko-Sandomierską, co powoduje, że panują tam łagodne warunki atmosferyczne.



Do specyficznych cech fasoli korczyńskiej należą: cienka skórka, wysokie walory kulinarne (krótszy czas gotowania w porównaniu do innych odmian fasoli, delikatna konsystencja pozbawiona mączystego posmaku) oraz sensoryczne (wyczuwalny słodki smak), które zawdzięcza charakterystycznym czynnikom obszaru geograficznego, na którym jest uprawiana. Istotny wpływ na ostateczną jakość produktu mają umiejętności lokalnych producentów, którzy suszą fasolę na świeżym powietrzu na specjalnie skonstruowanych stelażach – krosnach pozwalających na wietrzenie poszczególnych partii suszonej fasoli.

Wnioskodawca – Stowarzyszenie Producentów Fasoli w Nowym Korczynie wybrał, jako organ kontrolny, upoważnione jednostki certyfikujące – Cobico Sp. z o.o., Biocert Małopolska Sp. z o.o. i TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.

Miód kurpiowski to miód pszczeli nektarowy, wielokwiatowy z ewentualnym dodatkiem spadzi. Ma on konsystencję gęstą, płynną oraz lepłą, a barwę od jasnożółtej, słomkowej do brązowej z zielonkawymi refleksami. Miód kurpiowski ma intensywny aromat i delikatny, lekko słodki smak. Specyficzną cechą tego miodu jest jego skład pyłkowy – udział pyłku żadnej rośliny nie może przekroczyć 30%. Miód kurpiowski powstaje z nektaru kwitnących kolejno po sobie gatunków roślin. Ponadto, przy produkcji tego miodu nie



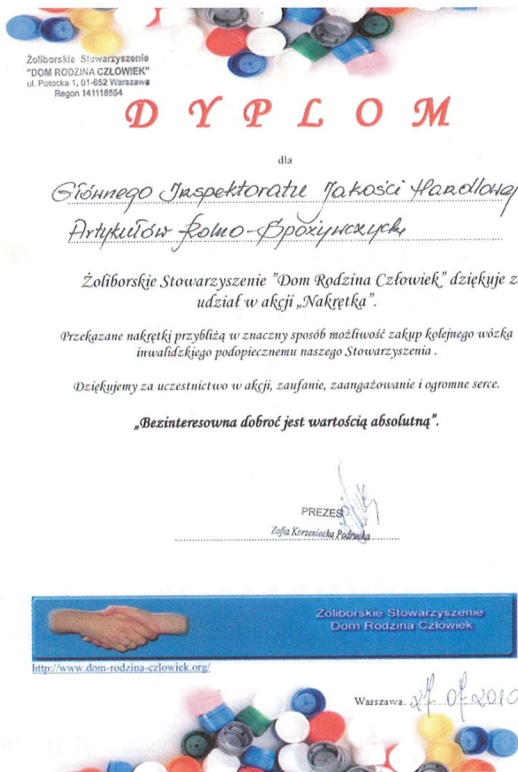
jest przekraczana temperatura 30°C co powoduje, że w produkcie końcowym obecne są naturalne enzymy i związki eteryczne.

Miód kurpiowski jest częścią kultury i tożsamości ludzi mieszkających na obszarze zwanym Kurpiami, który znajduje się na terenie województwa mazowieckiego i podlaskiego. Renomy, jaką teraz posiada miód kurpiowski, nie dałoby się uzyskać gdyby nie występowały tam warunki klimatyczne. Kurpie charakteryzuje najniższy w Polsce poziom średnich opadów atmosferycznych. Ponadto jest to obszar bardzo słabo zurbanizowany, zaliczany do najcenniejszych, pod względem przyrodniczym, terenów północno-wschodniej Polski nazywanych „Zielonymi Płucami Europy”.

Wnioskodawca – Kurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy w Ostrołęce wybrał, jako organ kontrolny, Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz upoważnione jednostki certyfikujące – Cobico Sp. z o.o. i Biocert Małopolska Sp. z o.o.

PRACOWNICY GIJHARS DOŁĄCZYLI DO AKCJI „NAKRĘTKA”

Przez 3 miesiące pracownicy GIJHARS zbierali plastikowe nakrętki po napojach gazowanych. Wspólnymi siłami udało się zgromadzić 3 200-litrowe worki nakrętek. Zdobyte w ten sposób fundusze, pochodzące ze sprzedaży surowców wtórnych, zasilają konto Fundacji „Dom-Rodzina-Człowiek” w Warszawie, która przeznaczy je na zakup 6. już wózka inwalidzkiego dla niepełnosprawnego dziecka. Akcja będzie kontynuowana, a zebrane plastikowe nakrętki będą sukcesywnie dostarczane do punktu skupienia zorganizowanego przez Fundację.



EUROPEJSKIE TARGI PRODUKTÓW REGIONALNYCH

W dniach 5-8 sierpnia 2010 roku w Zakopanem odbyły się Europejskie Targi Produktów Regionalnych. Organizatorem targów była Tatrzańska Agencja Rozwoju, Promocji i Kultury, zaś honorowy patronat objął Jerzy Buzek, Przewodniczący Parlamentu Europejskiego, oraz Marek Sawicki, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W targach uczestniczyło 65 producentów z Polski i zagranicy, którzy zaprezentowali około 150 produktów regionalnych i tradycyjnych. Na stoisku zorganizowanym przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi specjaliści udzielali m.in. informacji na temat możliwości rejestracji wyrobów we wspólnotowym systemie: Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności, a także możliwości wpisu produktów na Listę Produktów Tradycyjnych. Targi odbywały się równolegle w trzech miejscach: na dolnej Równi Krupowej, na Placu pod Gubałówką oraz na Krupówkach. W ramach targów zorganizowany został Festiwal Oscypka i Serów Wszelakich. Ponadto 6 sierpnia 2010 r. odbyła się konferencja prasowa oraz seminarium poświęco-

ne rejestracji i ochronie produktów regionalnych, możliwości wsparcia działań promocyjno-informacyjnych dotyczących produktów regionalnych oraz wykorzystaniu tych produktów jako narzędzia rozwoju.

SPOTKANIA IJHARS I MRIRW Z PRODUCENTAMI PRODUKTÓW REGIONALNYCH

w dniach 6-7 sierpnia 2010 r. przedstawiciele MRiRW oraz IJHARS spotkali się z producentami kielbasy lisieckiej, jabłek łąckich i suski sechlońskiej. Celem spotkań było omówienie zasad funkcjonowania systemu chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych oraz kontroli zgodności procesu produkcji produktów posiadających zarejestrowane nazwy ze specyfikacją przeprowadzanych przez wojewódzkie inspektoraty IJHARS. Po rejestracji przez Komisję Europejską nazw: kielbasa lisiecka, jabłka łąckie, suska sechlońska jako chronione oznaczenia geograficzne, IJHARS lub jednostki certyfikujące będą przeprowadzać coroczne kontrole zgodności procesu produkcji ze specyfikacją.

III FESTIWAL KULTURY I TRADYCJI TATARÓW

7 sierpnia 2010 r. w Kruszyńskich (województwo podlaskie) odbył się III Festiwal Kultury i Tradycji Tatarów. Podczas festiwalu serwowano tradycyjną kuchnię tatarską, w tym pieriekaczewnika, przygotowanego przez Dżennetę Bogdanowicz, organizatora festiwalu. Pieriekaczewnik w 2009 roku został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako gwarantowana tradycyjna specjalność. Dżenneta Bogdanowicz, po uzyskaniu świadectwa jakości potwierdzającego zgodność procesu produkcji ze specyfikacją, jako jedyna w Polsce jest uprawniona do wytwarzania tego produktu.

Wśród zaproszonych gości byli m.in. Marek Sawicki – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Stanisław Kowalczyk – Główny Inspektor IJHARS.

PODKARPACKI MIÓD SPADZIOWY ZAREJESTROWANY JAKO CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA



7 sierpnia 2010 r. podkarpacki miód spadziowy został zarejestrowany przez Komisję Europejską jako chroniona nazwa pochodzenia (rozporządzenie Komisji (UE) nr 710/2010 z dnia 6 sierpnia 2010 r.). Jest to osiemnasty polski produkt włączony do unijnego systemu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności.

Podkarpacki miód spadziowy to miód płynny lub skryształizowany pochodzący ze spadzi zebranej przez pszczoły z jodły pospolitej, a także świerka i sosny zwyczajnej. Miód ten zbierany jest na terenie 17 nadleśnictw województwa podkarpackiego oraz dwóch parków narodowych – Bieszczadzkiego Parku Narodowego i Magurskiego Parku Narodowego. Obszary te są naturalnym zagłębieniem lasów iglastych. Panują tam optymalne warunki klimatyczne, w tym bardzo wysoka wilgotność powietrza, co tworzy korzystne warunki do masowego namnażania mszyc i wytwarzania przez nie spadzi.

Do specyficznych cech podkarpackiego miodu spadziowego należą: duża zawartość mikroelementów (m.in. magnezu, manganu, żelaza, miedzi, kobaltu, wapnia, fosforu) oraz duża zawartość cukrów prostych redukujących. Ponadto, podczas procesu pozyskiwania miodu nie bez znaczenia pozostają umiejętności miejscowych pszczelarzy, którzy zachowują tradycyjny sposób prowadzenia gospodarki pasiecznej.

Grupa producencka podkarpackiego miodu spadziowego, czyli Wojewódzki Związek Pszczelarzy w

Rzeszowie, wybrała Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych jako organ do przeprowadzania kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją.

KONFERENCJA „PERSPEKTYWY ROZWOJU SYSTEMU CHRONIONYCH NAZW POCHODZENIA, CHRONIONYCH OZNACZEŃ GEOGRAFICZNYCH ORAZ GWARANTOWANYCH TRADYCYJNYCH SPECJALNOŚCI”

13 września 2010 roku odbędzie się konferencja pt.: „Perspektywy rozwoju systemu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności”. Organizatorami konferencji są: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Międzynarodowe Targi Poznańskie. Wydarzenie to związane jest z ekspozycją Smaki Regionów, na której wystawiane będą m.in. produkty spożywcze posiadające zarejestrowane nazwy jako chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne lub będące gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami. Konferencja skierowana jest przede wszystkim do producentów produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS) oraz do osób zainteresowanych podjęciem produkcji ww. produktów. Tematy poszczególnych wystąpień dotyczyć będą zasad funkcjonowania systemu ochrony produktów posiadających ChNP, ChOG lub GTS, a w szczególności kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją. Zaprezentowane zostaną dotychczasowe doświadczenia, wyniki kontroli oraz korzyści wynikające z włączenia się producentów do syste-

mu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności.

Podczas konferencji przewidziane są wystąpienia przedstawicieli Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, grupy producenckiej produktu posiadającego chronione oznaczenie geograficzne oraz Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

PATRONAT GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS NAD KONFERENCJĄ MIESIĘCZNIKA „PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY”

14 września 2010 r. w Poznaniu w czasie targów Polagra odbędzie się panel dyskusyjny na temat „Informacje na etykietach produktów spożywczych – jakie i dla kogo?” organizowany przez redakcję miesięcznika „Przemysł Spożywczy”. Wydarzenie zostało objęte patronatem Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Prezentację na temat „Nieprawidłowości w znakowaniu produktów spożywczych wprowadzanych do obrotu” wygłosi Dorota Balińska-Hajduk, Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej w GIJHARS.

27. SESJA CCEURO W WARSZAWIE

Na 32. Sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO zapadła decyzja o formalnym objęciu przez Polskę funkcji Koordynatora FAO/WHO dla Europy w ramach prac Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. W związku z zobowiązaniami wynikającymi ze sprawowania przez Polskę tej prestiżowej funkcji, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, pełniący rolę Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO, podjął prace związane z organizacją

C O D E X A L I M E N T A R I U S



27. Sesji Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy (CCEURO) zaplanowanej na 5-8 października 2010 roku w Warszawie. Poprzednia 26. Sesja CCEURO, organizowana w październiku 2008 roku (przy współpracy ze Szwajcarią) była pierwszym tego typu wydarzeniem odbywającym się w Polsce.

Tegoroczna Sesja CCEURO, odbywająca się pod honorowym patronatem Marka Sawickiego, Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, skierowana jest do wszystkich państw regionu szeroko rozumianej Europy należących do Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (48 państw oraz Unia Europejska). Przewidywana liczba uczestników to około 100 osób.

Ważnymi tematami diskutowanymi na sesji będą między innymi funkcjonowanie krajowych systemów urzędowej kontroli żywności, udział konsumentów w tworzeniu norm dotyczących żywności, a także zagadnienia dotyczące stosowania norm prywatnych. Ponadto omówione zostaną kwestie wynikające z ustaleń ostatniej Sesji KKŻ (5-9.07.2010 r., Genewa) w tym potrzeba opracowania regionalnej normy dla serów topionych oraz mlecznego napoju „Ayran” (Turcja), a także znaczenie prywatnych norm dla żywności w handlu międzynarodowym.

Sesja poprzedzona będzie jednodniowym seminarium FAO/WHO na temat Kodeksu Żywnościowego, skierowanym zwłaszcza do państw rozwijających się Europy, mniej zaangażowanych w pracę Komisji Kodeksu Żywnościowego.

OBOWIĄZKI PRZEDSIĘBIORCY

Producenci artykułów rolno-spożywczych oferują coraz szerszy wachlarz wyrobów. Trzeba jednak pamiętać, że informacje w oznakowaniu artykułów żywnościowych powinny być rzetelne i odpowiadać rzeczywistej jakości.

Konsument musi wiedzieć co kupuje i mieć pewność, że żywność ma odpowiednią jakość, spełnia wszystkie obowiązujące wymagania i nadaje się do spożycia.

Producenci żywności mając na względzie wzrost podaży, a także utrzymanie swojej pozycji na rynku powinni zadbać o jakość swoich produktów i pamiętać o umieszczaniu na opakowaniu informacji zgodnych z prawdą. Świadomość konsumentów wzrasta a zakupy są dokonywane coraz częściej po przestudiowaniu informacji umieszczonych na opakowaniu.

Aby wymagania stawiane żywności były spełniane powołano do życia jednostki kontrolne. Jednym z sześciu urzędów kontrolujących żywność w Polsce jest Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, która działa na podstawie ustawy z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.). Inspekcja JHARS przeprowadza kontrole artykułów rolno-spożywczych w produkcji i obrocie oraz kontrole warunków składowania i transportu tych artykułów. Kontrola przeprowadzana u producenta ma na celu sprawdzenie, czy artykuły rolno-spożywcze spełniają wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach o jakości handlowej oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta. Kontrola warunków składowania i transportu ma na celu sprawdzenie, czy artykuły są składowane lub transportowane w sposób zapewniający zachowanie ich właściwej jakości handlowej oraz czy ilość i jakość składowanego artykułu są zgodne z ustalonymi warunkami składowania.

Kontrole urzędowe w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych są przeprowadzane bez wcześniejszego uprzedzenia zgodnie z art. 3 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Euro-

pejskiego i Rady Nr 882/2004 z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzonych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz.U. L 165 z 30.4.2004, str. 1-141).

Producenci działający na rynku spożywczym muszą pamiętać, że są odpowiedzialni za jakość produktu wprowadzanego do obrotu zgodną z prawem żywnościowym. Powinni zgłosić fakt podjęcia działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi wojewódzkiemu inspektorowi jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych właściwemu ze względu na miejsce zamieszkania lub siedzibę.

W czasie kontroli przeprowadzanych przez inspektorów IJHARS, którzy okazali legitymacje służbowe oraz doręczyli upoważnienia do przeprowadzenia kontroli, producenci nie powinni uniemożliwiać przeprowadzenia kontroli inspektorom ani jej nie utrudniać. Trzeba pamiętać, że kto utrudnia lub uniemożliwia organowi Inspekcji przeprowadzanie kontroli, podlega karze pieniężnej w wysokości określonej odpowiednio w art. 40a ust. 1 pkt 1) lub pkt 2) ustawy o jakości handlowej, czyli odpowiednio do kwoty ok. 48,5 tys. zł oraz 64,5 tys. zł. (stan na 08.2010).

Podczas kontroli jakości handlowej nadal stwierdzone są przypadki nie zgłoszenia podjęcia działalności gospodarczej, choć przepisy obowiązują od 2000 r.

W toku kontroli jakości handlowej należy umożliwić inspektorowi:

- sprawdzenie dokumentów dotyczących identyfikacji artykułu rolno-spożywczego, atestów jakościowych, wyników badań laboratoryjnych oraz innych dokumentów świadczących o jego jakości handlowej;
- sprawdzenie opakowania, oznakowania, prezentacji artykułu rolno-spożywczego oraz warunków jego przechowywania i transportu;
- oględziny artykułu rolno-spożywczego;
- nieodpłatne pobranie do badań laboratoryjnych;
- ustalenie klasy jakości artykułu rolno-spożywczego;
- sprawdzanie sposobu produkcji artykułu rolno-spożywczego lub prawidłowości przebiegu procesu technologicznego, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

W związku z wypełnianiem ww. czynności wojewódzcy inspektorzy oraz upoważnieni przez nich pracownicy Inspekcji uprawnieni są do:

- wstępu do pomieszczeń lub do środków transportu kontrolowanych jednostek;
- żądania pisemnych lub ustnych informacji związanych z przedmiotem kontroli;
- żądania okazywania dokumentów związanych z przedmiotem kontroli;
- pobierania nieodpłatnie próbek do badań.

Podczas kontroli inspektor może dokonać między innymi oględzin artykułu rolno-spożywczego, sprawdzić jego oznakowanie, a także dokonać oceny organoleptycznej tego artykułu na miejscu lub pobrać próbki w celu wykonania oceny organoleptycznej i badań parametrów fizykochemicznych w laboratoriach GIJHARS lub w uzasadnionych przypadkach w innych wyspecjalizowanych laboratoriach.

Inspektor pobiera próbkę laboratoryjną w dwóch egzemplarzach. Jeden egzemplarz próbki przesyłany jest do laboratorium GIJHARS w celu wykonania kontrolnych badań laboratoryjnych, natomiast drugi egzemplarz, tzw. „wtórnik próbki” jest własnością kontrolowanego i pozostaje u niego w celach odwoławczych. W przypadku, gdy kontrolowany nie

zgadza się z decyzją administracyjną wydaną na podstawie badań laboratoryjnych może skorzystać z możliwości wniesienia odwołania, a także wykonania ewentualnych badań w innym laboratorium.

Dokonanie czynności kontrolnych ma na celu sprawdzenie czy kontrolowany artykuł rolno-spożywczy spełnia wymagania jakości handlowej określone w obowiązujących przepisach oraz wymagania zadeklarowane przez producenta.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości każda sprawa rozpatrywana jest indywidualnie i wojewódzki inspektor może zastosować sankcje. Może wydać jedną z decyzji administracyjnych zgodnie z art. 29 ust. 1 lub art. 40a ust. 1 ustawy o jakości handlowej, czyli karę od 500 zł do 10 proc. przychodu firmy z poprzedniego roku.

Ponadto, osobom odpowiedzialnym za powstałe nieprawidłowości może zostać wymierzona kara grzywny do 500 zł za każde stwierdzone wykroczenie. Sankcje stosuje się między innymi gdy wprowadzane są do obrotu artykuły rolno-spożywcze zafałszowane lub niespełniające wymagań jakości handlowej.

Z przebiegu kontroli sporządza się protokół, który zawiera w szczególności: czas jej trwania, imię i nazwisko, stanowisko służbowe oraz numer legitymacji inspektora przeprowadzającego kontrolę, dane identyfikacyjne kontrolowanego oraz opis stanu faktycznego stwierdzonego w wyniku kontroli, ze szczególnym uwzględnieniem ujawnionych nieprawidłowości z podaniem przyczyn ich powstania, a także osób za to odpowiedzialnych.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie jakości handlowej kontrolowanych artykułów, kontrolowany otrzymuje zalecenia pokontrolne, w których zostaje wezwany do ich usunięcia w określonym terminie. Jeżeli kontrolowany nie usunie nieprawidłowości podlega karze grzywny w wysokości do trzykrotnego przeciętnego wynagrodzenia (art. 40a ust. 2 ustawy o jakości handlowej), czyli ok. 16,2 tys. zł (stan na 08.2010).

Karolina
Kaszewska-Romańczuk
Biuro Kontroli
Jakości Handlowej
w GIJHARS

KONTROLA ZNAKOWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Wyniki kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, przeprowadzane przez IJHARS, wykazują nadal wysoki poziom nieprawidłowości w zakresie znakowania produktów spożywczych. W 2009 r. 35,1% ogółem skontrolowanych partii towarów spożywczych było nieprawidłowo oznakowanych.

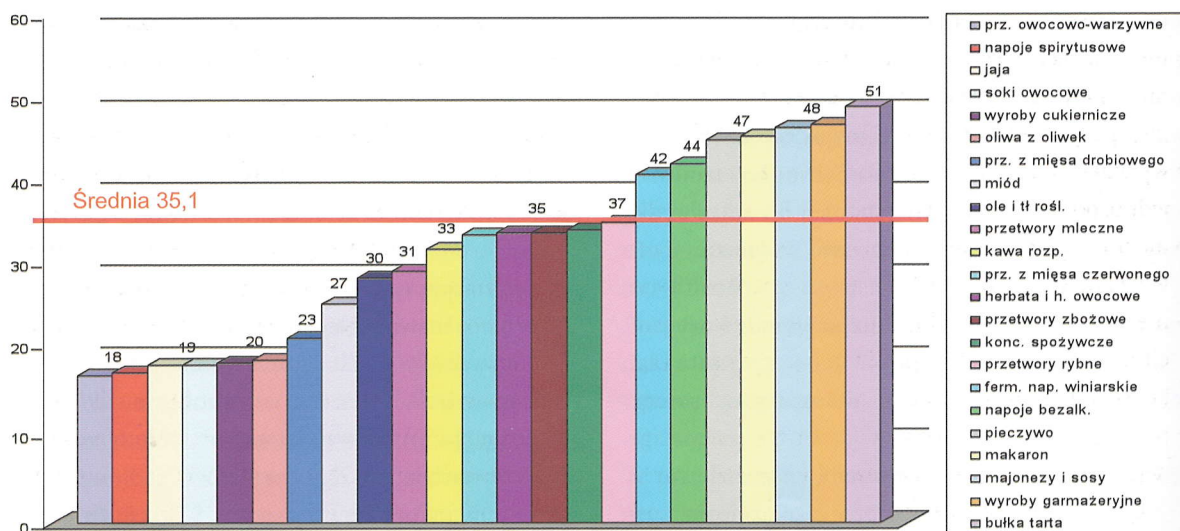
Wysoki poziom nieprawidłowości w zakresie znakowania, wynoszący powyżej średniej tj. 35,1%, stwierdzono w przypadku: przetworów rybnych, fermentowanych napojów winiarskich, napojów bezalkoholowych, pieczywa, makaronu, majonezów i sosów, wyrobów garmażeryjnych oraz bułki tartej. Do produktów, w przypadku których stwierdzono nieprawidłowości na poziomie 35,1% należały: przetwory z mięsa czerwonego, herbata i herbatki owocowe, przetwory zbożowe oraz koncentraty zbożowe. Poziom nieprawidłowości wynoszący poniżej średniej stwierdzono m.in. w przypadku kawy rozpuszczalnej, przetworów mlecznych, olejów i tłuszczów roślinnych, miodu oraz przetworów z mięsa drobiowego.

Przedstawione wyniki kontroli prawidłowości znakowania produktów spożywczych są zjawiskiem bardzo niepokojącym, gdyż to właśnie na podstawie informacji umieszczonych na etykiecie lub opakowaniu, konsument dokonuje wyboru określonego artykułu żywnościowego. Ponadto, informacje te są jedynym

źródłem wiedzy o produkcie, dlatego też ważne jest, aby były one rzetelne i nie wprowadzały konsumenta w błąd.

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w celu ochrony interesów konsumentów przeprowadza kontrole wszystkich grup artykułów rolno-spożywczych na etapie produkcji. Polegają one na sprawdzeniu czy artykuły rolno-spożywcze spełniają wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach o jakości handlowej oraz dodatkowe wymagania zadeklarowane przez producenta. **Jakość handlowa** obejmuje cechy artykułu rolno-spożywczego dotyczące jego właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania. Nieodłącznym elementem kontroli jakości handlowej jest sprawdzenie **prawidłowości znakowania** środków spożywczych.

UDZIAŁ LICZBY PARTII NIEPRAWIDŁOWO OZNAKOWANYCH DLA WYBRANYCH ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH KONTROLOWANYCH PRZEZ IJHARS W 2009 ROKU (W PROC.)



Producent odpowiedzialny jest za to, aby wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze spełniały wymagania określone w przepisach prawa żywnościowego, w tym za produkcję żywności bezpiecznej, ale również za dostarczanie odbiorcom rzetelnych i prawdziwych informacji o tej żywności. Wysoki poziom nieprawidłowości stwierdzanych w zakresie znakowania środków spożywczych świadczy o tym, iż producenci nadal popełniają błędy w tym zakresie.

Jedną z głównych przyczyn, popełniania przez producentów błędów w znakowaniu żywności jest **brak znajomości aktualnych przepisów prawa żywnościowego lub błędna interpretacja tych przepisów**. W branży spożywczej funkcjonuje wiele przepisów określających wymagania w zakresie znakowania dla różnych grup produktów żywnościowych. Producenci, muszą na bieżąco zapoznawać się z aktualnymi przepisami oraz śledzić wszelkie wprowadzane zmiany w tych przepisach.

Przedsiębiorcy często popełniają błędy w znakowaniu żywności, które są ważne, ale nie mają istotnego wpływu na interes konsumenta lub nie wprowadzają go w błąd. Wśród stwierdzanych podczas kontroli nieprawidłowości w znakowaniu artykułów spożywczych istnieje szereg niezgodności, które producenci są w stanie wyeliminować, i które są często popełniane przez pomyłkę, brak dokładności lub przez niedopatrzanie, ale także wynikają z nieznaności przepisów prawnych. Do takich nieprawidłowości można zaliczyć m.in.:

- brak pełnych danych identyfikacyjnych producenta lub podanie nieprawidłowych danych dotyczących producenta, np. brak adresu, nieprawidłowa forma prawna przedsiębiorstwa lub podanie informacji niezgodnych z danymi umieszczonymi w odpisie KRS;
- użycie nieprawidłowego sformułowania poprzedzającego datę minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia, np. „data przydatności do spożycia” zamiast „najlepiej spożyć przed” lub poprzedzenie terminu przydatności do spożycia określeniem: „Najlepiej spożyć przed:” zamiast „Należy spożyć do:”;
- wydrukowanie nazwy produktu oraz oznaczenia jednostki miary czcionką pochylą;
- nie umieszczenie informacji o warunkach przechowywania w sąsiedztwie daty minimalnej trwałości;
- nie umieszczenie w jednym polu widzenia informacji dotyczących nazwy produktu, zawartości netto i daty minimalnej trwałości;
- poprzedzenie ilości nominalnej towaru paczkowanego nieprawidłowym wyrażeniem „Poj.” zamiast „objętość netto” lub „zawartość netto”;

- stosowanie niewłaściwej wysokości cyfr i liter do określania ilości nominalnej.

Istnieje też dość duża grupa niezgodności w znakowaniu żywności, która jest wynikiem **świadomego nieprzestrzegania przepisów prawa i celowego działania producenta**, który w sposób zamierzony chce ukryć rzeczywisty skład produktu lub inne jego właściwości, co może świadczyć o fałszowaniu artykułu rolno-spożywczego. Do takich nieprawidłowości można zaliczyć m.in.: podanie w oznakowaniu informacji wprowadzających w błąd, co do składu, rodzaju oraz źródła pochodzenia artykułu, np. stosowanie nazwy, sugerującej inny rodzaj produktu niż jest w rzeczywistości; umieszczenie napisu o treści: „tylko z najwyższej jakości darów polskiej przyrody”, przy czym wg oświadczenia dostawcy główny składnik tego produktu pochodzi z Nigerii lub umieszczenie na etykiecie produktu nie będącego produktem ekologicznym sformułowania „ECO”.

Podczas opracowywania wzorów etykiet oraz opakowań produktów spożywczych producent powinien:

- zwrócić uwagę, czy umieszczone zostały wszystkie wymagane przepisami informacje, w tym: nazwa, skład, dane identyfikujące producenta, zawartość netto, data minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia, sposób przygotowania lub stosowania, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej, a także inne dodatkowe informacje wynikające ze składu i rodzaju produktu, np. „zawiera lukrecję”, „zawiera źródło fenyloalaniny”;
- dokładnie sprawdzić, czy dane zadeklarowane na opakowaniu produktu są zgodne ze stanem faktycznym i z informacjami zawartymi w dokumentacji produktu;
- dopilnować aby oznakowanie było nieusuwalne a napisy czytelne (odpowiednia wielkość oraz rodzaj czcionki) i zrozumiałe dla konsumenta;
- pamiętać, że szata graficzna jest ważnym elementem oznakowania, dlatego musi być przemyślana i adekwatna do rodzaju i składu produktu; na opakowaniach nie powinny się znajdować niepotrzebne rysunki lub inne zbędne oznaczenia graficzne, które nie mają nic wspólnego z tym produktem, np. wizerunek truskawki na opakowaniu jogurtu o smaku brzoskwiniowym.

Producenci powinni być świadomi, że to oni są odpowiedzialni za produkt i za spełnienie wymagań określonych w przepisach prawa oraz zadeklarowanych na opakowaniu.

Wioleta Binkowska,
Jarosław Doliński,
Wioleta Perlińska
Biuro Kontroli
Ex-post

CO PRZEDSIĘBIORCA POWINIEN WIEDZIEĆ NA TEMAT KONTROLI EX-POST?

Wraz z wejściem Polski do Unii Europejskiej podmioty w sektorze rolno-spożywczym mogą korzystać - w ramach Wspólnej Polityki Rolnej (WPR) i Wspólnej Polityki Rybackiej - z subwencji z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG), dawnej Sekcji Gwarancji Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji Rolnej (SG EFOGR). Płatności realizowane z EFRG dla polskich przedsiębiorców objęte są kontrolą ex-post, tj. kontrolą następczą.

Kontrola ex-post realizowana jest na podstawie przepisów rozporządzenia Rady (WE) nr 485/2008 z 26 maja 2008 roku w sprawie kontroli przez państwa członkowskie transakcji stanowiących część systemu finansowania przez Europejski Fundusz Rolniczy Gwarancji (Dz.Urz. UE L 143 z dnia 03.06.2008 r.) (zwanym dalej w skrócie: RR 485/2008).

Celem kontroli ex-post jest sformułowanie opinii na temat tego, czy przeprowadzone transakcje znalazły potwierdzenie w rzeczywistości, a tym samym w dokumentach handlowych i czy zostały wykonane prawidłowo, co należy stwierdzić na podstawie odpowiednich, rzetelnych i niezależnych dowodów. Kontrola ta pozwala na całościowe spojrzenie na funkcjonowanie kontrolowanego przedsiębiorcy i dokonanie zarówno wnikliwej analizy, jak i oceny tego funkcjonowania. Ponadto kontrola ex-post jest narzędziem, które w związku ze stwierdzonymi w jej wyniku błędami, bądź uchybieniami w dokumentach handlowych, stwarza możliwości do skorygowania działalności przedsiębiorcy w pożądanym kierunku. Kontrola ex-post przyczynia się również do pełnego wykorzystania przez beneficjentów środków przyznawanych w ramach mechanizmów WPR. Wynik kontroli ex-post powinien dać odpowiedzi na następujące pytania:

- czy informacje finansowe przedstawione przez przedsiębiorstwo są przekonujące?
- czy podane przez przedsiębiorstwo informacje dotyczące właściwości produktu są prawidłowe?
- czy ilość produktu zadeklarowanego przez przedsiębiorstwo jest prawidłowa?

- czy zadeklarowane przeznaczenie lub końcowe zastosowanie produktu jest właściwe?
- czy wywiązano się ze wszystkich pozostałych zobowiązań prawnych warunkujących prawidłowość transakcji?

Wynik konkretnej kontroli ex-post zależy od oceny ryzyka, której poddane zostanie przedsiębiorstwo.

Kto jest uprawnionym do przeprowadzania kontroli ex-post w Polsce i w jakim zakresie?

Odpowiedzialność za finansową kontrolę pomocy z funduszy unijnych spoczywa przede wszystkim na państwach członkowskich. Przepisy Rozporządzenia Rady (WE) 485/2008 nakładają na państwa członkowskie obowiązek wprowadzenia rozwiązań w zakresie zarządzania i kontroli, które gwarantują prawidłowe i efektywne wykorzystanie funduszy.

W Polsce system kontroli ex-post został zorganizowany w oparciu o dwa resorty funkcjonujące na szczeblu centralnym, tj. Ministerstwo Finansów i Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz instytucje im podległe.

Instytucjami uprawnionymi do przeprowadzania kontroli ex-post są:

- Służby Celne – wykonują kontrole przedsiębiorstw otrzymujących refundacje eksportowe w zakresie funkcjonowania mechanizmów WPR,
- Urzędy Kontroli Skarbowej – prowadzą kontrole podmiotów otrzymujących płatności w ramach 4 działań objętych Planem Rozwoju Obszarów Wiejskich,

• **Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (Inspekcja) – przeprowadza kontrole beneficjentów otrzymujących płatności w ramach mechanizmów WPR.**

Inspekcja przeprowadza kontrole ex-post na podstawie delegacji ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Kontrole prowadzone są u beneficjentów uczestniczących w mechanizmach WPR przez inspektorów z 16 Wojewódzkich Inspektoratów Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, upoważnionych do ich wykonywania.

Zakres tematyczny kontroli ex-post wykonywanych przez Inspekcję dotyczy działań na rynku wewnętrznym, w tym m.in. takich jak:

- „Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej”;
- „Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych”;
- „Wsparcie działań promocyjnych i informacyjnych na rynkach wybranych produktów rolnych”;
- „Pomoc finansowa dla organizacji producentów owoców i warzyw na dofinansowanie funduszu operacyjnego”;
- „Pomoc finansowa z tytułu dostarczania pomidorów do przetwórstwa”;
- „Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw”;
- „Interwencyjny zakup i sprzedaż zbóż”;
- „Interwencyjny zakup i sprzedaż cukru”;
- „Interwencyjny zakup i sprzedaż masła”;
- „Dopłaty w ramach kwotowania produkcji skrobi ziemniaczanej”;
- „Wsparcie rynku produktów pszczelich”.

Kontrole ex-post przeprowadzane są po zakończeniu każdego roku gospodarczego EFRG (15 października), w okresie od 1 lipca do 30 czerwca roku następnego i obejmują przedsiębiorstwa wytypowane do kontroli na podstawie przeprowadzonej analizy ryzyka.

Co jest przedmiotem kontroli ex-post?

Kontrole ex-post dotyczą weryfikowania i sprawdzania dokumentów handlowych przedsiębiorstw, otrzymujących płatności w ramach uczestnictwa w różnych mechanizmach Wspólnej Polityki Rolnej (WPR), administrowanych przez agencje płatnicze. W zależności od rodzaju kontrolowanego mechanizmu WPR, kontroli ex-post poddawane są dokumenty charakterystyczne dla danego mechanizmu WPR, w tym między innymi: umowy przedsiębiorców

z agencjami płatniczymi i/lub z kontrahentami, wnioski o płatności składane przez przedsiębiorców do agencji płatniczych i wszelkie dokumenty rozliczeniowe im towarzyszące, plany i programy działania, statuty, księgi, rejestry, dowody kasowe i dokumenty uzupełniające, rachunki, dokumenty dotyczące produkcji i jakości, dokumenty magazynowe, a także korespondencja odnosząca się do działalności gospodarczej przedsiębiorstwa, jak również dane handlowe, w jakiegokolwiek formie one występują, włączając dane archiwizowane elektronicznie, w takim stopniu, w jakim te dokumenty lub dane odnoszą się bezpośrednio do zrealizowanych transakcji.

Ponadto w trakcie czynności kontrolnych inspektorzy IJHARS mogą, w obecności osoby upoważnionej do reprezentowania podmiotu, sprawdzać czy beneficjent prowadził księgowość w kontrolowanym okresie za pomocą licencjonowanego programu komputerowego. Inspektorzy mogą dokonywać wglądu w programy komputerowe wykorzystywane przez przedsiębiorstwo do obsługi linii i procesów technologicznych, przy pomocy których generowane były i są m.in.: rejestry, zestawienia, sprawozdania itp.

W przypadku stwierdzenia, podczas czynności kontrolnych ex-post prowadzonych u przedsiębiorcy, powiązań z kontrahentami (tzw. stroną trzecią), dodatkowo przedmiotem kontroli ex-post może być weryfikacja dokumentów handlowych, prowadzona na tzw. kontrolach krzyżowych u tych kontrahentów.

Którzy przedsiębiorcy podlegają kontroli ex-post?

Wyboru podmiotów do kontroli w każdym roku kontrolnym w zakresie płatności otrzymanych przez beneficjentów z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (mechanizmy Wspólnej Polityki Rolnej), dokonuje Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi w drodze analizy ryzyka w rozumieniu art. 2 RR 485/2008.

Zgodnie z Rozporządzeniem Rady (WE) 485/08 art. 2, ust. 2 podmioty gospodarcze, które otrzymały płatności w wysokości:

- a) od 0 do 40 tys. euro – nie podlegają kontroli /ewentualnie są kontrolowane wg wskazań krajowych/;
- b) od 40 tys. do 150 tys. euro i
- c) od 150 tys. do 350 tys. euro – podlegają kontroli w wyniku przeprowadzonej analizy ryzyka,
- d) powyżej 350 tys. euro – podlegają obowiązkowej kontroli raz na 3 lata.

Minimalna liczba kontroli w roku kontrolnym =

$$\frac{(c + d)}{2}$$

Jakie są prawa przedsiębiorcy w kontroli ex-post?

Przedsiębiorcy poddającemu się czynnościom kontrolnym ex-post przysługuje prawo m.in. do:

- żądania od pracownika Inspekcji wylegitymowania się legitymacją służbową
(art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych),
- otrzymania 1 egzemplarza upoważnienia do przeprowadzenia kontroli
(art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych),
- obecności przy czynnościach kontrolnych kierownika/właściciela kontrolowanej jednostki, a w razie jego nieobecności osoby upoważnionej do zastępowania kierownika
(art. 25 ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych),
- zapoznania się z protokołem kontroli, w tym zbranymi materiałami dowodowymi
(art. 28 ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych),
- składania ustnych i pisemnych wyjaśnień do protokołu kontroli w trakcie trwania czynności kontrolnych
(art. 24 ust. 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych),
- wnoszenia uwag bezpośrednio do protokołu kontroli lub składania dodatkowych wyjaśnień na piśmie w terminie 7 dni od dnia podpisania protokołu kontroli
(art. 28 ust. 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych),
- otrzymania jednego egzemplarza oryginału protokołu kontroli wraz z załącznikami
(art. 28 ust. 7 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych).

UWAGA PRZEDSIĘBIORCY!

W kontroli ex-post obowiązują 3 wyjątki od stosowania przepisów ustawy z dnia 2 lipca 2004 roku o swobodzie działalności gospodarczej (art. 79, ust. 2, pkt 1), art. 82, ust. 1, pkt 6), i art. 83, ust. 2, pkt 6) dotyczące przywilejów dla kontrolowanych przedsiębiorców, a mianowicie:

- zgodnie z przepisami art. 79, ust. 1 ww. ustawy organy kontroli zawiadamiają przedsiębiorcę o zamiarze wszczęcia kontroli.
Jednak na podstawie art. 79, ust. 2, pkt 1 ww. ustawy zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli nie dokonuje się w przypadku m.in., gdy: kontrola ma zostać przeprowadzona na podstawie bezpośred-

nie stosowanych przepisów powszechnie obowiązującego prawa wspólnotowego albo na podstawie ratyfikowanej umowy międzynarodowej;

- zgodnie z przepisami art. 82, ust. 1 ww. ustawy nie można równocześnie podejmować i prowadzić więcej niż jednej kontroli działalności przedsiębiorcy. Jednak nie dotyczy to sytuacji, m.in. gdy: przeprowadzenie kontroli jest realizacją obowiązków wynikających z przepisów prawa wspólnotowego o ochronie konkurencji lub przepisów prawa wspólnotowego w zakresie ochrony interesów finansowych Wspólnoty Europejskiej. (art. 82, ust. 1, pkt 6 ww. ustawy);
- zgodnie z art. 83, ust. 1 ww. ustawy czas trwania wszystkich kontroli organu kontroli u przedsiębiorcy w jednym roku kalendarzowym nie może przekraczać czasu określonego przez ustawodawcę. Jednak na podstawie art. 83, ust. 2, pkt 6 ww. ustawy ograniczeń czasu kontroli nie stosuje się, m.in. w przypadku gdy: przeprowadzenie kontroli jest realizacją obowiązków wynikających z przepisów prawa wspólnotowego o ochronie konkurencji lub przepisów prawa wspólnotowego w zakresie ochrony interesów finansowych Wspólnoty Europejskiej.

Jakie są obowiązki przedsiębiorcy w kontroli ex-post?

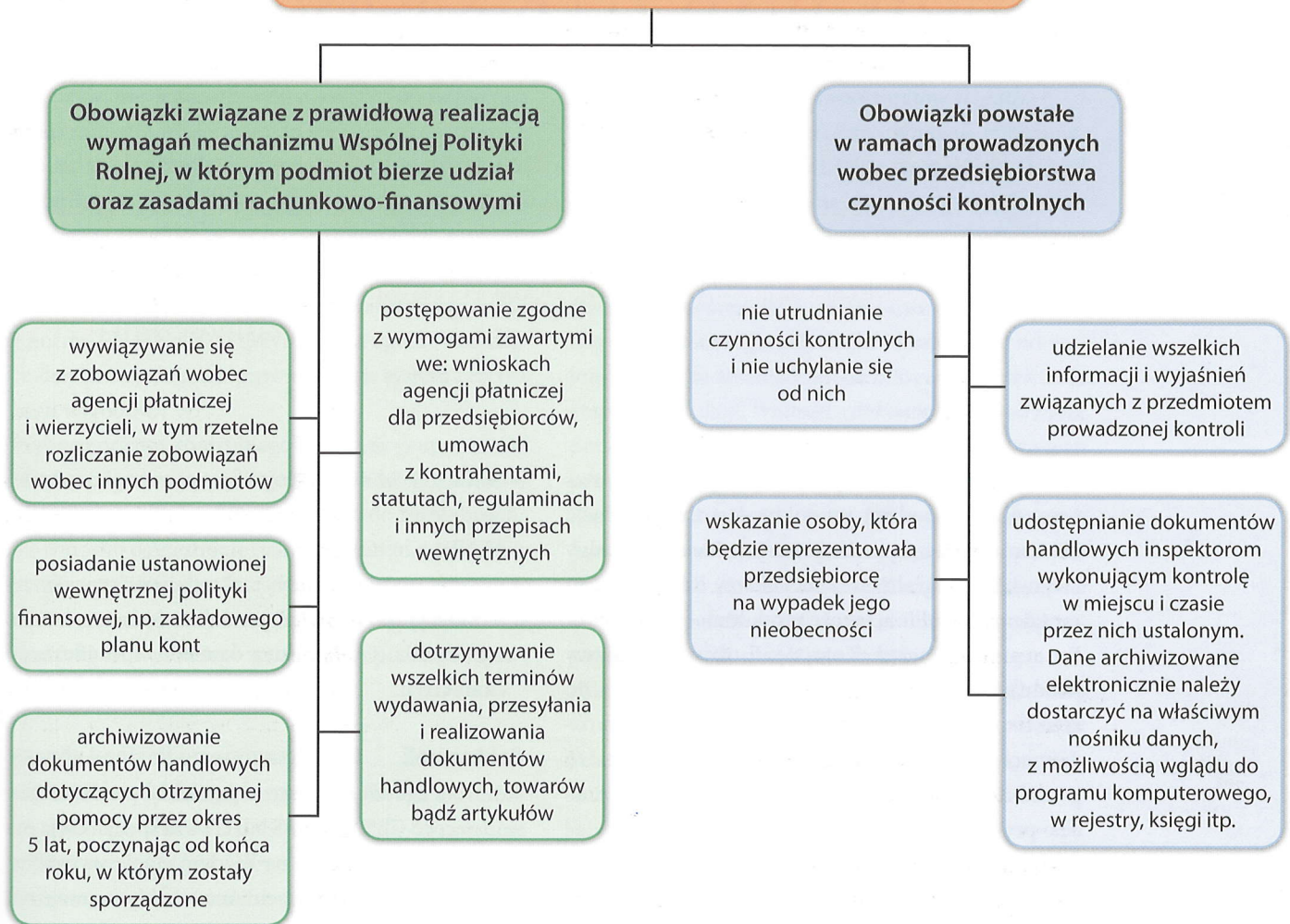
Podstawowym i zasadniczym obowiązkiem przedsiębiorcy wynikającym z samego faktu udziału w systemie finansowania podmiotów ze środków EFRG jest **obowiązek poddania się kontroli oraz umożliwienia kontrolującym przeprowadzenia czynności kontrolnych.** Pozostałe obowiązki spoczywające na przedsiębiorstwie przedstawia zamieszczony obok schemat.

Jakie są konsekwencje kontroli ex-post dla przedsiębiorcy?

Zgodnie z art. 28 ust. 1 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych każda kontrola powinna zakończyć się sporządzeniem protokołu. Niezależnie od tego, czy w trakcie kontroli zostały stwierdzone w przedsiębiorstwie nieprawidłowości finansowe, czy też nie, sposób postępowania Inspekcji w przypadku kontroli ex-post jest zawsze taki sam.

Sporządzony przez inspektorów protokół w trzech egzemplarzach na prawach oryginału każdy, zostaje przedstawiany kierownikowi jednostki, a w razie jego nieobecności, osobie wcześniej upoważnionej.

OBOWIĄZKI PODMIOTU KONTROLOWANEGO W KONTROLI EX-POST



Przed podpisaniem dokumentu osoby reprezentującej podmiot kontrolowany mają prawo wnieść do niego uwagi oraz udzielić dodatkowych wyjaśnień. Zatwierdzony i podpisany protokół zostaje przekazany do:

- 1) podmiotu kontrolowanego,
- 2) Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych,
- 3) właściwej agencji płatniczej, tzn. Agencji Rynku Rolnego lub Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa administrującej kontrolowanym mechanizmem.

Postępowanie kontrolne ex-post prowadzone przez Inspekcję (WIJHARS właściwy pod względem siedziby przedsiębiorcy) kończy się wraz z podpisa-

niem protokołu kontroli. Niezależnie od wyniku kontroli, tj.: potwierdzenia poprawności zrealizowanych przez przedsiębiorcę transakcji lub wykazanych w protokole kontroli błędów, uchybień czy też nieprawidłowości finansowych, **Inspekcja nie podejmuje żadnych decyzji związanych ze stwierdzonymi, opisanymi i udokumentowanymi w protokole kontroli uchybieniami bądź nieprawidłowościami**, tj. nie wszczyna postępowania administracyjnego, nie wydaje decyzji w I i II instancji, nie egzekwuje środków nienależycie wydatkowanych przez przedsiębiorcę. To agencje płatnicze są właściwymi organami do podjęcia decyzji i wyciągnięcia ewentualnych konsekwencji względem kontrolowanego beneficjenta.

KONTROLA PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH I REGIONALNYCH

Kontrola zgodności procesu produkcji ze specyfikacją przeprowadzana jest w celu zapewnienia wysokiej jakości produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS).

Systematyczna kontrola procesu produkcyjnego, stanowi wartość dodaną produktu. Jest to informacja dla konsumenta, że produkt ten jest identyfikowalny i wytworzony zgodnie ze specyfikacją. Kontrola gwarantuje odpowiednią jakość produktu.

Po wpisaniu przez Komisję Europejską nazwy produktu rolnego lub środka spożywczego do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych lub do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności, proces produkcyjny danego produktu musi zostać poddany kontroli. Podczas kontroli tej sprawdzana jest zgodność procesu produkcji ze specyfikacją. Specyfikacja produktu sporządzana jest przez grupę producencką i zawiera m.in. takie elementy jak:

- nazwę produktu,
- opis produktu (w tym opis poszczególnych etapów produkcji, surowce użyte do produkcji, zasady pakowania i etykietowania),

- określenie obszaru geograficznego i opis związku produktu z obszarem geograficznym (w przypadku ChNP i ChOG),
- najważniejsze elementy określające specyficzny i tradycyjny charakter produktu oraz minimalne wymagania i procedury kontroli specyficznego charakteru.

Cel kontroli

Kontrola zgodności procesu produkcji produktu posiadającego ChNP, ChOG lub GTS ze specyfikacją ma na celu potwierdzić, że na każdym etapie wytwarzania danego produktu spełnione zostały wymagania specyfikacji. Pozytywny wynik kontroli jest potwierdzeniem specyficznej dla danego produktu jakości. Dla konsumentów natomiast świadectwo jakości i certyfikat zgodności są gwarancją, że produkt jest oryginalny, a zatem posiada wszystkie walory smakowe oraz właściwości jakościowe, które decydują o jego wyjątkowości.

Podmioty wskazane do kontroli zgodności procesu produkcji produktów posiadających ChNP, ChOG lub GTS:

- 16 wojewódzkich inspektoratów JHARS działających zgodnie z właściwością miejscową,
- 5 upoważnionych jednostek certyfikujących.

WYKAZ JEDNOSTEK CERTYFIKUJĄCYCH UPOWAŻNIONYCH DO PRZEPROWADZANIA KONTROLI, WYDAWANIA I COFANIA CERTYFIKATÓW ZGODNOŚCI PROCESU PRODUKCJI PRODUKTÓW POSIADAJĄCYCH ZAREJESTROWANE NAZWY JAKO CHNP, CHOG LUB GTS WG STANU NA KONIEC 2009 R.

Lp.	Nazwa upoważnionej jednostki certyfikującej	Siedziba
1.	Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A.	Warszawa
2.	COBICO Sp. z o.o.	Kraków
3.	PNG Sp. z o.o.	Zajęczków k. Kielc
4.	BIOCERT MAŁOPOLSKA Sp. z o.o.	Kraków
5.	TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.	Warszawa

Wybór organu kontrolnego

Kontrolę zgodności procesu produkcyjnego ze specyfikacją produktów posiadających ChNP, ChOG lub GTS przeprowadza Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych lub prywatne jednostki certyfikujące, upoważnione przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych do przeprowadzania kontroli, wydawania i cofania certyfikatów potwierdzających zgodność procesu produkcji produktów rolnych i środków spożywczych posiadających ChNP, ChOG lub będących GTS ze specyfikacją oraz akredytowane na zgodność z normą PN-EN 45011 „Wymagania ogólne dotyczące działania jednostek prowadzących system certyfikacji wyrobów”.

Wyboru organu kontrolnego dokonuje grupa producentka poprzez wpisanie WIJHARS i/lub jednostki certyfikującej (lub kilku jednostek certyfikujących) we wniosku o rejestrację nazwy produktu rolnego lub środka spożywczego. Ponadto, każdy z producentów może to zrobić indywidualnie składając wniosek o kontrolę do wybranego przez siebie podmiotu kontrolującego.

Zasady kontroli przeprowadzanej przez wojewódzkiego inspektora JHARS

W myśl art. 39 ust. 2 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. 2005 r., Nr 10, poz. 68, z późn. zm.), kontrola zgodności procesu produkcji przeprowadzana jest zgodnie z zasadami oceny jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Oznacza to, że producent, który wytwarza produkt zgodnie ze specyfikacją i zamierza znakować produkt symbolem ChNP, ChOG lub GTS powinien złożyć wniosek o kontrolę do wojewódzkiego inspektoratu JHARS. Koszty związane z czynnościami kontrolnymi pokrywane są przez producenta.

...przed kontrolą

Zanim produkt, którego nazwa została zarejestrowana przez Komisję Europejską jako ChNP, ChOG lub GTS zostanie wprowadzony do obrotu, jego proces produkcyjny musi być sprawdzony podczas kontroli zgodności ze specyfikacją. Przed przystąpieniem do kontroli zgodności ze specyfikacją producent musi mieć potwierdzenie od właściwych organów, że spełnia wymagania sanitarne i/lub weterynaryjne. Kontrola zgodności procesu produkcji produktów rolnych lub środków spożywczych posiadających

ChNP, ChOG lub GTS ze specyfikacją przeprowadzana jest na wniosek producenta. Formularz *Wniosku o dokonanie kontroli* dostępny jest na stronie internetowej Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (www.ijhars.gov.pl) oraz na stronach wojewódzkich inspektoratów JHARS.

Producent składa wypełniony *Wniosek o dokonanie kontroli* do wojewódzkiego inspektora JHARS zgodnie z przynależnością obszaru geograficznego określonego w specyfikacji do danego województwa (w przypadku ChNP, ChOG). W przypadku GTS *Wniosek o dokonanie kontroli* powinien zostać złożony do właściwego WIJHARS w zależności od województwa, na terenie którego odbywa się większość etapów produkcji. *Wniosek o dokonanie kontroli* może dotyczyć wyłącznie jednego produktu wytwarzanego przez jednego producenta.

Złożony przez producenta *Wniosek o dokonanie kontroli* sprawdzany jest pod względem formalnym. W przypadku stwierdzenia, że *Wniosek o dokonanie kontroli* wypełniony jest nieprawidłowo, producent wzywany jest do usunięcia uchybień w wyznaczonym terminie. W przypadku nieusunięcia uchybień w wyznaczonym czasie, wojewódzki inspektor JHARS wydaje decyzję administracyjną, w której odmawia wydania świadectwa jakości.

...podczas kontroli

Produkt oznakowany symbolem ChNP, ChOG lub GTS może znajdować się w obrocie od momentu wydania świadectwa jakości potwierdzającego zgodność ze specyfikacją i tylko w okresie jego ważności.

Kontrola zgodności procesu produkcji ze specyfikacją polega na zweryfikowaniu poszczególnych etapów produkcji i ocenie czy spełnione są wymagania specyfikacji, które decydują o szczególnych właściwościach produktów posiadających ChNP, ChOG lub GTS. Zakres tej kontroli nie wybiega poza wymagania specyfikacji.

W celu stwierdzenia zgodności procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją sprawdzany jest stan faktyczny zastany u producenta. Podczas kontroli stanu faktycznego ocenia się czy poszczególne etapy produkcji wykonywane są zgodnie z wymaganiami specyfikacji. Ponadto inspektor sprawdza dokumentację prowadzoną przez producenta (m.in. rejestry dokumentujące przebieg poszczególnych etapów produkcji, które pozwalają na odtworzenie procesu produkcji). Na podstawie dokumentacji ustalane jest to, czy wymagania specyfikacji przestrzegane są konsekwentnie. Jeśli zaist-

nieje taka potrzeba – przeprowadzany jest wywiad z producentem.

W przypadku produktów regionalnych (ChNP i ChOG) weryfikowany jest dowód pochodzenia potwierdzający związek produktu z danym regionem oraz sprawdzane jest czy produkcja produktu odbywa się na obszarze geograficznym wskazanym w specyfikacji.

W przypadku produktów tradycyjnych (GTS) sprawdzane są minimalne wymagania, jakie produkt musi spełnić, aby został potwierdzony jego specyficzny charakter.

Kontrola przeprowadzana jest w miejscach wytwarzania produktu rolnego lub środka spożywczego. Ponadto dodatkowe wyjaśnienia mogą być składane przez wnioskodawców w wojewódzkim inspektoracie JHARS.

... po kontroli

Koszty kontroli zgodności ze specyfikacją ponosi producent. Koszty liczone są zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 lutego 2009 r. w sprawie stawek opłat za dojazd do miejsca oceny, czynności związane z dokonaniem oceny, badania laboratoryjne i wydawanie świadectw jakości handlowej oraz sposobu i terminu wnoszenia tych opłat (Dz.U. z 2009 r. Nr 36, poz. 282).

Zgodnie z ww. rozporządzeniem opłaty pobierane są od producentów za poszczególne niezbędne czynności wykonywane w trakcie kontroli:

- kontrola zgodności procesu produkcji ze specyfikacją – 34,00 zł za każdą rozpoczętą godzinę pracy inspektora,
- koszty dojazdu do miejsca kontroli – w zależności od odległości (od 8,40 zł do 167,00 zł),
- wydanie świadectwa jakości – 7,00 zł,
- badania laboratoryjne (cena zależy od rodzaju badań),
- pobranie próbek do badań laboratoryjnych – 27,00 zł.

Zakres badań laboratoryjnych wynika z wymagań specyfikacji produktu posiadającego zarejestrowaną nazwę jako ChNP, ChOG lub GTS. Zarówno ocenie organoleptycznej, jak i analizie fizykochemicznej podlegają wyłącznie te parametry, które wymienione są w specyfikacji.

W przypadku, gdy podczas kontroli potwierdzono zgodność procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją oraz po opłaceniu kosztów kontroli przez wnioskodawcę, wojewódzki inspektor JHARS wydaje **świadectwo jakości** potwierdzające zgodność procesu produkcji produk-

tu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją (na formularzu będącym załącznikiem do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 maja 2009 r. w sprawie wzoru świadectwa jakości potwierdzającego zgodność procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją (Dz.U. z 2009 r. Nr 91, poz. 747)).

Jeżeli kontrolę przeprowadza jednostka certyfikująca dokumentem potwierdzającym zgodność procesu produkcji ze specyfikacją jest **certyfikat zgodności**. Oba dokumenty (świadectwo jakości i certyfikat zgodności) uprawniają producentów do wprowadzania do obrotu produktów oznakowanych symbolem ChNP, ChOG lub GTS.

W przypadku, gdy podczas kontroli nie potwierdzono zgodności produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją producent zobowiązany jest do usunięcia nieprawidłowości i ponownego poddania się kontroli.

W przypadku nieusunięcia uchybień w wyznaczonym terminie (np. gdy surowiec nie spełnia wymogów specyfikacji) wojewódzki inspektor JHARS wydaje decyzję, w której:

- a) zakazuje używania chronionej nazwy pochodzenia, chronionego oznaczenia geograficznego lub gwarantowanej tradycyjnej specjalności, używania symbolu chronionej nazwy pochodzenia, chronionego oznaczenia geograficznego lub gwarantowanej tradycyjnej specjalności, zwrotów: „chroniona nazwa pochodzenia”, „chronione oznaczenie geograficzne” lub „gwarantowana tradycyjna specjalność” oraz odpowiadających im skrótów „ChNP”, „ChOG” lub „GTS”;
- b) zakazuje wprowadzania produktu rolnego lub środka spożywczego do obrotu lub
- c) nakazuje wycofanie produktu rolnego lub środka spożywczego z obrotu.

Dokumentem, który uprawnia producenta do wykorzystywania symbolu ChNP, ChOG lub GTS jest świadectwo jakości, które wydaje wojewódzki inspektor JHARS po przeprowadzeniu kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją.

Znakowanie produktów ChNP, ChOG lub GTS

Produkt, który pomyślnie przeszedł kontrole zgodności ze specyfikacją musi być oznakowany zgodnie z przepisami prawa. Na podstawie rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006, od dnia 1 maja 2009 roku na etykietach produktów wprowadzonych do obrotu pod nazwą zarejestrowaną znajdować się musi ozna-

czenie „chroniona nazwa pochodzenia” i „chronione oznaczenie geograficzne” lub odpowiadające im symbole wspólnotowe.

Zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 509/2006 od dnia 1 maja 2009 roku w przypadku odwołania się na etykiecie produktu do gwarantowanej tradycyjnej specjalności na etykiecie zamieszczana jest zarejestrowana nazwa wraz z symbolem wspólnotowym albo oznaczeniem „gwarantowana tradycyjna specjalność”.

Podsumowanie

Każdy producent, który zamierza wprowadzać do obrotu produkty oznakowane zarejestrowaną nazwą oraz symbolem ChNP, ChOG lub GTS musi uzyskać świadectwo jakości lub certyfikat zgodności potwierdzający zgodność procesu produkcji ze specyfikacją. Dokumenty te są potwierdzeniem przez bezstronny organ kontrolny, że produkt spełnia wymagania specyfikacji, dzięki czemu posiada wyjątkową jakość. Nadrzędnym celem kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją jest zagwarantowanie, że produkty posiadają wysoką jakością oraz szczególne cechy

wynikające z uwarunkowań obszaru geograficznego, z którego pochodzą i tradycyjnych metod produkcji. Zarejestrowane przez Komisję Europejską nazwy produktów rolnych i środków spożywczych są przypisane wyłącznie produktom wytworzonym zgodnie ze specyfikacją sporządzoną przez grupę producentów.

Prawna ochrona produktów oraz związana z nią systematyczna kontrola procesu produkcyjnego, stanowi wartość dodaną produktu, gdyż jest to informacja dla konsumenta, że produkt ten jest identyfikowalny i wytworzony zgodnie z zatwierdzoną specyfikacją. System chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności zabezpiecza interesy zarówno producentów, jak i konsumentów. Z jednej strony przeprowadzane są kontrole na wniosek producenta, które zapewniają oryginalność produktu, z drugiej IJHARS podejmuje walkę z nieuczciwą konkurencją poprzez kontrole urzędowe artykułów rolno-spożywczych, mające na celu wyeliminowanie z rynku produktów oznakowanych w sposób mogący wprowadzać w błąd konsumentów oraz bezprawnie wykorzystujący cenny renomę zarejestrowanych nazw.

O CZYM PRODUCENT EKOLOGICZNY POWINIEN WIEDZIEĆ?

Karol Andruk
Biuro
Rolnictwa
Ekologicznego
i Produktów
Regionalnych

Artykuły rolno-spożywcze są ekologiczne, jeżeli wszystkie procesy ich produkcji, przygotowania oraz dystrybucji są zgodne z przepisami dotyczącymi rolnictwa ekologicznego. Potwierdzeniem spełniania wspomnianych przepisów jest certyfikat zgodności wydawany producentom przez jednostki certyfikujące.

Certyfikatu zgodności nie muszą posiadać jedynie podmioty detaliczne zajmujące się wyłącznie sprzedażą produktów końcowemu odbiorcy. Aby producent mógł uzyskać certyfikat zgodności musi najpierw zgłosić zamiar podjęcia takiej działalności w jednej z upoważnionych jednostek certyfikujących. Zgłoszenia dokonuje się na formularzu zamieszczonym na stronie www.ijhar-s.gov.pl -> rolnictwo ekologiczne -> zgłoszenie działalności. Producenci muszą jednak pamiętać, że w przypadku, gdy informacje zamieszczone w zgłoszeniu działalności staną się nieaktualne, należy dokonać jego korekty.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi upoważnił 11 jednostek certyfikujących do przeprowadzania kontroli oraz wydawania i cofania certyfikatów zgodności na terenie Polski. Ich lista jest dostępna na stronie internetowej Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych lub na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jednostki certyfikujące wydają certyfikaty zgodności każdemu podmiotowi gospodarczemu, który podlega ich kontroli i który w obszarze swojej działalności spełnia wymogi określone w przepisach dotyczących rolnictwa ekologicznego.

W celu potwierdzenia tych wymogów jednostki certyfikujące **przeprowadzają fizyczne kontrole wszystkich podmiotów przynajmniej raz w roku**. Od 1 stycznia 2011 r. kontrole producentów ekologicznych na rzecz jednostek certyfikujących, będą przeprowadzane wyłącznie przez osoby, których kwalifikacje zostaną potwierdzone zdawanym co 3 lata egzaminem z posiadanej wiedzy teoretycznej w zakresie rodzajów specjalizacji do dokonywania tych kontroli i które zostaną wpisane do **rejstru inspektorów rolnictwa ekologicznego prowadzonego przez Głównego Inspektora JHARS** lub wobec których decyzja o uznaniu kwalifikacji, wydana na podstawie przepisów o zasadach uznawania kwalifikacji zawodowych nabytych w państwach członkowskich Unii Europejskiej, stała się ostateczna. Rejestr inspektorów rolnictwa ekologicznego będzie udostępniony na stronie administrowanej przez Inspekcję JHARS. Inspektorzy jednostek certyfikujących są odpowiedzialni za rzetelne i obiektywne przeprowadzenie kontroli produkcji, prowadzonej przez producenta a następnie za dostarczenie jednostce certyfikującej protokołu z kontroli, zawierającego wnioski co do zgodności tej produkcji z przepisami dotyczącymi rolnictwa ekologicznego. Na podstawie protokołu z kontroli oraz innych posiadanych informacji, w jednostce certyfikującej podejmowana jest decyzja o wydaniu lub odmowie wydania certyfikatu.

Dodatkowo jednostki certyfikujące mogą przeprowadzić kontrole doraźne w oparciu o ocenę ryzyka niezgodności z zasadami produkcji ekologicznej, z uwzględnieniem wyników poprzednich kontroli, ilości produktów objętych kontrolą oraz ryzyka zamiany produktów. W przypadku stwierdzenia przez jednostkę nieprawidłowości, obiekty używane przez dany podmiot do prowadzenia jego działalności mogą być kontrolowane tak często, jak wymagają tego istniejące zagrożenia. Jednostka certyfikująca po stwierdzeniu nieprawidłowości wydaje producentowi zalecenia pokontrolne wskazując nieprawidłowości, które producent powinien wyeliminować w terminie wskazanym przez jednostkę. Dodatkowo, jednostka certyfikująca może wymierzyć producentowi sankcję, która powinna być adekwatna do popełnianego zawinięcia. Producenci ekologiczni muszą prowadzić dokumentację i przechowywać dowody potwierdzające fakt, że prowadzona przez nich działalność jest zgodna z przepisami dotyczącymi rolnictwa ekologicznego. Przetwórcy dodatkowo muszą m.in. pamiętać o stworzeniu i uaktualnianiu odpowiednich procedur opierających się na systematycznej identyfikacji

krytycznych etapów przetwórstwa. Stosowanie tych procedur musi dać gwarancję, że wytwarzane produkty spełniają zasady produkcji ekologicznej. Podczas kontroli wykonywanych przez jednostki certyfikujące, producenci rolni muszą okazać inspektorom m.in. **dokumenty poświadczające prowadzenie zabiegów agrotechnicznych i czynności związanych z gospodarowaniem stadem, które były zgodne z zasadami produkcji ekologicznej**. Dodatkowo inspektorzy powinni weryfikować, czy wszyscy producenci ekologiczni stosowali do produkcji wyłącznie surowiec ekologiczny. Zgodnie z przepisami prawa przed zakupem surowca ekologicznego producent powinien sprawdzać certyfikaty zgodności swoich dostawców. Dodatkowo sprzedający powinien złożyć pisemne oświadczenie, że dostarczone przez niego produkty nie zostały wytworzone z GMO lub przy pomocy GMO.

W celu zagwarantowania uczciwej konkurencji i właściwego funkcjonowania rynku produktów ekologicznych w ustawie o rolnictwie ekologicznym wskazano Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych jako sprawującą nadzór nad upoważnionymi jednostkami certyfikującymi oraz nadzór nad produkcją ekologiczną. Inspekcja JHARS stanowi więc, obok jednostek certyfikujących, istotny element systemu kontroli, którego celem jest umacnianie zaufania konsumentów do produktów wytworzonych ekologiczną metodą produkcji.

W ramach ww. nadzoru inspektorzy wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych mogą sprawdzać u producentów ekologicznych prawidłowość kontroli przeprowadzonych przez jednostki certyfikujące i zgodność prowadzonej produkcji ekologicznej z przepisami dotyczącymi rolnictwa ekologicznego. W ramach tych czynności inspektorzy WIJHARS mogą np. sprawdzić, czy producenci każdego roku, w terminie wskazanym przez jednostkę certyfikującą, powiadomili ją o harmonogramie produkcji roślinnej, oraz czy prowadzą ewidencję produktów roślinnych w zakresie zbiorów. Dodatkowo, u producentów prowadzących działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego mogą zostać zweryfikowane pozostałe wymogi, które producent musi spełnić, aby uzyskać certyfikat zgodności w zakresie prowadzonej przez niego działalności w rolnictwie ekologicznym.

Poprzez informację nawiązującą do ekologicznej metody produkcji należy rozumieć słowo „ekologiczny”, występujące we wszystkich językach krajów Wspólnoty (np.: biologic, organic), oraz jego pochodne lub wersje skrócone, jak np. eko lub bio, które mogą być używane w znakowaniu samodzielnie lub łącznie.

CO WIESZ O PIWIE?

Małgorzata
Alechniewicz
Centralne
Laboratorium
GIJHARS
w Poznaniu

Piwo to napój niskoalkoholowy znany od ponad tysiąca lat. Warzony w Europie według różnorodnych receptur znajduje coraz szersze grono swoich wielbicieli.

Piwo to napój niskoalkoholowy o specyficznych cechach organoleptycznych i cudownej (zazwyczaj) piance pojawiającej się po wlaniu do szklanki. Charakteryzuje się ono przyjemnym gorzkawym smakiem, jest orzeźwiające oraz posiada wartość odżywczą. Zawiera m.in. witaminy z grupy B, przyswajalny krzem, błonnik oraz aminokwasy i białka.

Piwo spożywane w umiarkowanych ilościach będzie w pozytywny sposób wpływać na nasze samopoczucie, jak również na nasz układ trawienny.

Klasyfikacja piw

Klasyfikację piw można przeprowadzić w wieloraki sposób, na przykład w oparciu o cechy charakterystyki piw, którymi są: *barwa piwa, zawartość alkoholu, rodzaj użytego słodu, rodzaj przeprowadzonej fermentacji i inne.*

Ze względu na barwę, piwa dzieli się na **piwa jasne** i **piwa ciemne**. Kolor piwa uwarunkowany jest głównie sposobem suszenia słodu. Wyższa temperatura suszenia daje ciemniejszą barwę słodu.

Ze względu na zawartość alkoholu piwa dzieli się na: **piwa lekkie (od 1,6 do 4,7% obj.)**, **piwa pełne (od 3,3 do 7,0% obj.)** oraz **piwa mocne (od 5,3 do 9,5% obj.)**. Piwo o zawartości alkoholu etylowego **poniżej 1,2% obj.** określa się mianem **piwa bezalkoholowego**.

Podstawowym surowcem jest sód jęczmienny, lecz coraz częściej spotyka się piwa produkowane ze słodu pszenicznego lub słodu z innych gatunków zbóż np. żyta, ryżu a nawet orkiszu.

Głównym wyróżnikiem są użyte w procesie produkcji drożdże oraz warunki fermentacji. Jeżeli chodzi o fermentacje to rozróżniamy **fermentację dolną** (gdzie drożdże osadzają się na dnie kadzi a fermenta-

cja przebiega w niższych temperaturach), w wyniku której powstają piwa zwane „lager” (piwa dolnej fermentacji), **fermentację górną** (podczas której drożdże zbierają się na powierzchni brzezki a fermentacja przebiega w wyższych temperaturach), gdzie otrzymujemy m.in. piwa typu „ale” lub „stout” (piwa górnej fermentacji) oraz tzw. **fermentację spontaniczną**, która przeprowadzana jest przy użyciu dzikich szczepów drożdży (np. belgijskie piwa Faro lub Lambic).

Dodatkowymi cechami, które mogą rozróżniać piwa są: pasteryzacja lub jej brak, rodzaj filtracji, rodzaj substancji dodatkowych (np. różne substancje aromatyczne: miodowe, cynamonowe, owocowe itp.) jak również metoda warzenia.

Wymagania jakościowe dla piwa ujęte w normie PN-A-79098:1995

Według polskiej normy na zespół cech organoleptycznych składają się: **zapach, smak, klarowność, barwa, pianistość, goryczka oraz nasycenie dwutlenkiem węgla.**

Zapach piwa powinien być swoisty, bez obcych zapachów, od lekko do intensywnie chmielowego dla piw jasnych oraz słodko chmielowy dla piw ciemnych.

Smak piwa powinien być swoisty, od lekko do wyraźnie gorzkiego, bez obcych posmaków dla piw jasnych oraz słodowy, swoisty, karmelowy, lekko gorzki dla piw ciemnych. Zbyt silny lub zbyt słaby smak piwa uważa się za wadę.

Wadom smaku i zapachu najczęściej towarzyszy dodatkowo zmętnienie piwa. Inne wady to m.in: smak i zapach drożdżowy, smak metaliczny, smak chlebowy, smak i zapach kwaśny.

WYNIKI KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ PIWA PRZEPROWADZONYCH W II KWARTALE 2010 R. PRZEZ IJHARS

Liczba skontrolowanych jednostek	Procent jednostek, w których stwierdzono nieprawidłowości	Liczba partii objętych kontrolą w zakresie		Procent partii, w których stwierdzono nieprawidłowości w zakresie	
		Parametry fizykochemiczne	Znakowanie	Parametry fizykochemiczne	Znakowanie
27	59,3	77	106	23,4	43,4

Przy piwach filtrowanych produkt powinien być klarowny, bez zawiesin i osadów, natomiast dla piw niefiltrowanych dopuszcza się opalizację i osad drożdżowy.

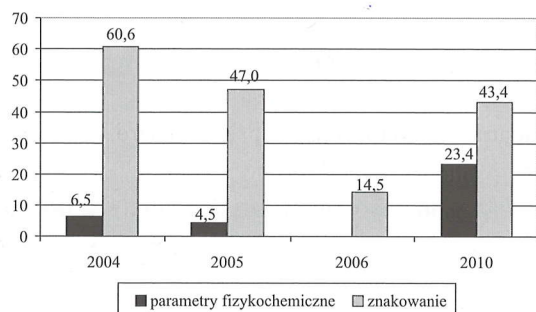
Barwa piwa powinna być od słomkowo żółcistej do ciemno żółcistej dla piw jasnych oraz brązowej do ciemno-wiśniowo-brązowej dla piw ciemnych. Niewłaściwe zabarwienie piwa wynikać może z niepoprawnie przeprowadzonego procesu technologicznego, zastosowania złej jakości wody czy też nieodpowiedniej jakości chmielu.

Za trwałość piany odpowiedzialne są głównie wysokocząsteczkowe białka. Wady pienistości najczęściej polegają na zbyt małej objętości i niewłaściwej trwałości piany.

Goryczka tworzona jest przede wszystkim przez chmiel. Powinna być od łagodnie chmielowej do intensywnie chmielowej. W piwie mogą występować goryczki mniej pożądane takie jak garbnikowa, białkowa oraz drożdżowa.

Piwo powinno wykazywać dobre nasycenie dwutlenkiem węgla, a przy próbie smakowej powinno być odczuwalne szczypanie w język.

PORÓWNANIE WYNIKÓW KONTROLI JAKOŚCI HANDLOWEJ PIWA PRZEPROWADZONYCH W LATACH 2004-2010 (% PARTII Z NIEPRAWIDŁOŚCIAMI)



* kontrola przeprowadzona w 2006 roku obejmowała tylko prawidłowość znakowania piwa

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przeprowadziła w latach 2004–2010 4 kontrole piwa. Wyniki kontroli wykazują, iż jakość handlowa piwa wprowadzanego do obrotu jest niezadowalająca. W 2004 i 2005 roku stwierdzono bardzo wysoki poziom nieprawidłowości w zakresie znakowania piwa, natomiast ostatnia kontrola z 2010 roku wykazała wysoki poziom nieprawidłowości, zarówno w zakresie znakowania, jak i parametrów fizykochemicznych (dotyczyły one zawyżonej i zaniżonej zawartości ekstraktu brzożki podstawowej, zawyżonej i zaniżonej zawartości alkoholu etylowego, zaniżonej kwasowości ogólnej oraz nieprawidłowej barwy i pienistości). W związku z powyższym, uzasadnione jest przeprowadzanie dalszych, systematycznych kontroli jakości handlowej piwa.

Badanie cech fizykochemicznych wg wymagań PN-A-79098:1995

Jednym z pierwszych parametrów wykonywanych w ramach badania próbek piwa jest tzw. *ekstrakt brzożki podstawowej % wag.*, który w piwie stanowi o jego walorach smakowo-zapachowych. Wartość tego parametru ma również wpływ na wysokość akcyzy którą płać producenci. Aby obliczyć ekstrakt brzożki podstawowej należy wykonać dodatkowo oznaczenia *zawartości ekstraktu rzeczywistego %* (czyli części ekstraktu, która pozostaje po oddestylowaniu wszystkich lotnych składników) oraz *zawartości alkoholu % wag.*

Następnymi bardzo ważnymi parametrami wykonywanymi w ramach badań próbek piwa w laboratorium są: zawartość alkoholu etylowego % obj., zawartość dwutlenku węgla %, kwasowość ogólna ml 0,1 mol Na OH, pH, barwa w jednostkach EBC, klarowność w jednostkach zmętnienia EBC, oznaczanie trwałości, oraz z punktu widzenia mikrobiologicznego oznaczanie obecności bakterii z grupy coli.

Literatura:

1. F. Świdorski „Towaroznawstwo żywności przetworzonej” Wydawnictwo SGGW Warszawa 1999
2. PN-A-79098:1995 Piwo – wydawnictwo PKN

LABORATORIUM SPECJALISTYCZNE GIJHARS W KIELCACH WYKRYWA ZAFALSZOWANIA WYROBÓW MIĘSNYCH

Adam Kaleta
Laboratorium
Specjalistyczne
GIJHARS
w Kielcach

Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Kielcach opracowało własne metody badawcze pozwalające na wykrywanie obecności GMO i identyfikację składników wsadu surowcowego w przetworach mięsnych.

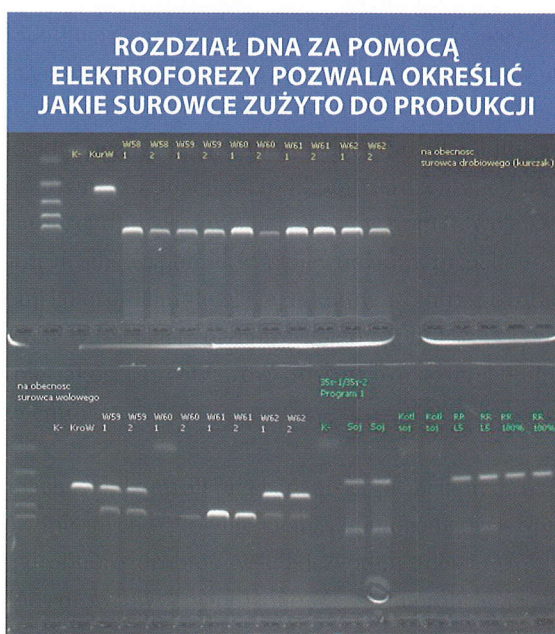
Laboratorium Specjalistyczne Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Kielcach opracowało metody badawcze identyfikacji składników wsadu surowcowego przetworów mięsnych oraz oznaczania ilości tych składników. Opierają się one na technice reakcji łańcuchowej polimerazy (PCR). Pozwalają na weryfikację deklarowanego przez producenta składu surowcowego oraz określenie ilości dodanych składników. Są doskonałym narzędziem wykrywania zafałszowań przetworów mięsnych polegających m.in. na pominięciu w oznakowaniu produktu informacji o dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM), dodatku preparatów białkowych, czy też dodatku mięsa wołowego do kiełbas deklarowanych jako czysto wieprzowe. Metody te pozwalają na wykrycie nawet niewielkich ilości surowców niezadeklarowanych przez producenta w deklaracji. Po gruntownej walidacji metod i potwierdzeniu ich przydatności do wykrywania zafałszowań przetworów mięsnych, wspólnie z Wojewódzkim Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Kielcach przeprowadzono pilotażową kontrolę jakości przetworów mięsnych u czterech producentów.

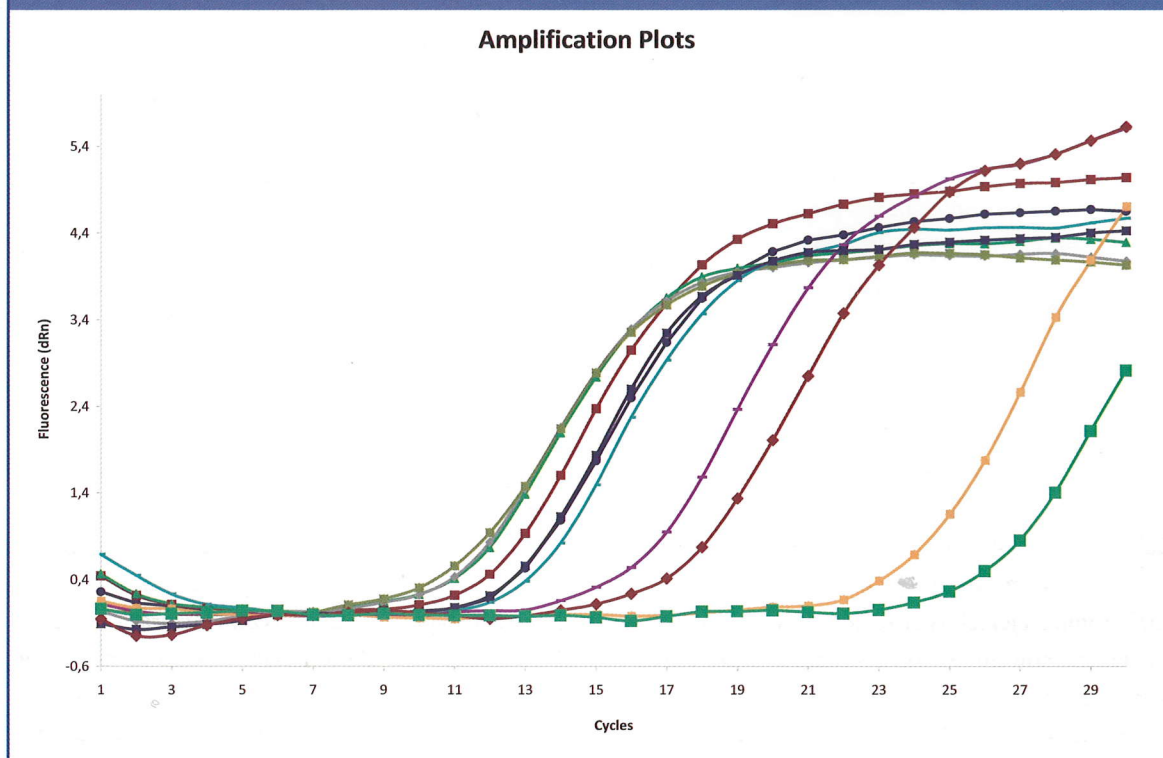
W ramach tych kontroli przebadano 11 próbek przetworów mięsnych – głównie kiełbas homogenizowanych i drobnorozdrobnionych. Niezgodny z deklaracją wsad surowcowy stwierdzono w sześciu próbkach (54%) w tym:

- w 3 próbkach stwierdzono obecność surowców drobiowych,
- w 3 próbkach kiełbas rzekomo czysto wieprzowych stwierdzono obecność surowców wołowych i dodatkowo w jednej z tych próbek stwierdzono obecność surowca sojowego.

Nieprawidłowości wystąpiły we wszystkich kontrolowanych zakładach.

Badania laboratoryjne próbek potwierdziły, że surowce drobiowe dodane do produkcji pochodziły z mięsa oddzielonego mechanicznie. Warto zaznaczyć, że w myśl obowiązujących przepisów MOM



ANALIZA ILOŚCIOWA PCR REALTIME – KRZYWE AMPLIKACJI POZWALAJĄCE OKREŚLIĆ ILOŚĆ SUROWCÓW ZUŻYTYCH DO PRODUKCJI


nie jest składnikiem mięsnym – „mięso oddzielone mechanicznie uzyskuje się poprzez odseparowanie mięsa od kości w taki sposób, że dochodzi do zniszczenia lub modyfikacji struktury włókien mięśniowych. Może ono zawierać elementy kości i okostnej. Dlatego mięso oddzielone mechanicznie nie jest porównywalne z mięsem zwykłym” (Rozporządzenie (WE) Nr 1923/2006).

Po wdrożonym postępowaniu pokontrolnym producenci poinformowali Świętokrzyskiego Wojewódzkiego Inspektora JHARS w Kielcach, że dokonali zmian w oznakowaniu produktów, polegających na wykazaniu w składzie tych surowców, które do-

tychczas były pominięte – dostosowano oznakowanie do faktycznego składu surowcowego.

Opracowane metody pozwolą na eliminowanie nieuczciwych praktyk produkcyjnych, a także zapewnią rzetelne informowanie konsumentów o składzie produktów, oferowanych przez producentów przetworów mięsnych.

W najbliższym czasie pracownicy Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Kielcach opracują metody badawcze pozwalające na identyfikację składników w przetworach rybnych, serach dojrzewających, a także w przetworach garmażeryjnych.

MAKARONY ZE „ŚWIEŻYCH JAJ”

Paweł Jaczyński
Biuro
Orzecznictwa,
Legislacji
i Laboratoriów

Jednym z najczęstszych sposobów fałszowania żywności, obok świadomego obniżania kosztów produkcji poprzez zastąpienie składnika droższego, składnikiem tańszym, jest celowe dążenie przez producenta do wzbudzenia u konsumenta przeświadczenia, że nabywa on produkt o szczególnych, wyżej cenionych właściwościach. Właściwościami takimi jest bez wątpienia uzyskanie produktu bezpośrednio ze świeżych surowców.

Taka forma promowania swoich wyrobów była w ostatnim czasie stosowana przez producentów makaronu. Najczęstszym zabiegiem było umieszczenie w oznakowaniu sformułowania „świeże jaja”, „ze świeżych jaj” itp.

W ocenie organów IJHARS umieszczenie w oznakowaniu kwestionowanej partii makaronu napisu „świeże jaja” sugeruje konsumentowi, że świeże jaja zostały bezpośrednio zastosowane do produkcji opatrzonego takim napisem produktu, podczas gdy były one jedynie surowcem do produkcji masy jajowej, która była później pasteryzowana i chłodzona. Sam makaron produkowany był dopiero z tak przetworzonych jaj.

Producenci makaronu stanęli natomiast na stanowisku, że stosowane przez nich oznakowanie nie wprowadza konsumenta w błąd. Podstawowym argumentem była językowa wykładnia pojęcia „świeży”, zgodnie z którą „produkt świeży” to „produkt jadalny” i „niezepsuty”.

Producenci podnosili również, że obróbka termiczna, jakiej poddane zostały jaja przed zastosowaniem ich do produkcji makaronu, nie powoduje zmiany właściwości jaj. Ponadto, w ocenie producentów, przeciętny konsument ma świadomość, że ze względów higienicznych nie jest możliwa produkcja makaronów bezpośrednio z jaj.

Wątpliwości producentów makaronu ostatecznie powinno rozwiązać orzecznictwo sądów administracyjnych, które w sposób jednoznaczny wypowiedziały się co do stosowania sformułowania „świeże” w oznakowaniu.

W wyroku z dnia 3 marca 2009 r., sygn. akt VI SA/Wa 87/09, Wojewódzki Sąd Administracyjny

w Warszawie uznał, że „artykuł rolno-spożywczy poddany obróbce termicznej nie jest produktem świeżym”. Sąd stwierdził także, że wyrażenia „świeży” nie można traktować jako równoważnego sformułowaniom „jadalny” lub „niezepsuty”. Stanowisko WSA podzielone zostało przez Naczelnego Sąd Administracyjny w wyroku z dnia 28 kwietnia 2010 r., sygn. akt II GSK 580/09.

NSA wskazał ponadto, że do pojęcia „świeże jaja” odnieść można przepisy rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego* (Dz. Urz. UE L. 04.139.55), gdzie np. „świeże mięso” zdefiniowane zostało jako mięso niepoddane **żadnemu** procesowi poza chłodzeniem, mrożeniem lub szybkim mrożeniem, w tym mięso pakowane próżniowo lub pakowane w atmosferze regulowanej.

W kwestii stosowania wyrażenia „świeże jaja” w oznakowaniu makaronu WSA w Warszawie wypowiedział się również w wyroku z dnia 30 marca 2010 r., sygn. akt VI SA/Wa 105/10.

Jednoznaczne stanowisko sądów administracyjnych powinno pozbawić producentów makaronu jakichkolwiek wątpliwości co do stosowania zwrotu „świeże jaja”. Uznać więc należy, że jako profesjonaliści działający w branży spożywczej, dokładający należytej staranności we wszystkich aspektach prowadzonej działalności, w tym również w dbałości o przestrzeganie przepisów o jakości handlowej, nie dadzą sądom administracyjnym powodów do wydawania kolejnych orzeczeń w tej sprawie.

ZALECENIA POKONTROLNE

Stosownie do treści art. 28 ust. 2a ustawy z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wojewódzki inspektor jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, który przeprowadzał kontrolę u danego przedsiębiorcy, ma obowiązek przekazać kontrolowanemu zalecenia pokontrolne.

Zalecenia te powinny obejmować w szczególności dokładne wskazanie nieprawidłowości, które zostały wykryte przez organ podczas kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Uzyskane od organu kontroli informacje są cenną wskazówką dla przedsiębiorcy. Powinny one posłużyć do opracowania lub modyfikacji procedur w toku produkcji, aby zapewnić właściwą jakość handlową produktom finalnym, które trafią na stoły konsumentów.

Współpraca w tym zakresie w relacji organ Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – przedsiębiorca, ma na celu z jednej strony zapewnić, że na rynku rolno-spożywczym będą znajdować się produkty o właściwej jakości, z drugiej pomogą przynajmniej częściowo uchronić producenta od odpowiedzialności za wadliwy towar w przyszłości, jeżeli podjął on wszelkie działania w celu zapewnienia jego właściwej jakości.

W konsekwencji zastosowania się do zaleceń pokontrolnych, maleje ryzyko pojawienia się nieprawidłowości. Jest to istotna kwestia, choćby z uwagi na treść art. 17 ust. 1 rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności* (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.). Zgodnie z którym, podmioty działające na rynku spożywczym i pasz zapewniają, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji w przedsiębiorstwach będących pod ich kontrolą, zgodność tej

żywności lub pasz z wymogami prawa żywnościowego właściwymi dla ich działalności oraz kontrolowania przestrzegania tych wymogów.

Oznacza to, że producent jest odpowiedzialny za zapewnienie odpowiednich warunków produkcji, aby artykuły przez niego wytwarzane były odpowiedniej jakości. Zalecenia pokontrolne mają za zadanie wskazać przedsiębiorcy jakie działania należy podjąć, aby wyeliminować nieprawidłowości.

Należy zaznaczyć, że nadrzędnym celem całego prawa żywnościowego jest zapewnienie konsumentom bezpiecznych produktów spożywczych. Przy czym bezpieczeństwo to obejmuje zarówno kwestie zdrowotne, jak i bezpieczeństwo ekonomiczne (jakość handlowa).

W związku z tym bardzo istotna, z punktu widzenia zapewnienia na rynku spożywczym dobrej jakości artykułów, jest możliwość oddziaływania na podmioty działające na tym rynku za pomocą niewładczych środków, takich jak zalecenia, które są formą współpracy między służbami urzędowej kontroli żywności, a jej producentami.

Wydaje się, że taka forma współdziałania jest o wiele korzystniejsza dla zapewnienia bezpieczeństwa na rynku artykułów rolno-spożywczych, niż samo stosowanie nakazów i zakazów określanych w decyzjach administracyjnych.

Warto podkreślić, że nie tylko dla kontrolowanych, ale również dla kontrolujących, najmilsze są sytuacje, kiedy skutek wdrożenia zaleceń pokontrolnych, podczas następnych kontroli nie stwierdza się nieprawidłowości. Korzystają na tym zarówno producenci, jak również konsumenci nabywający produkty o oczekiwanej dobrej jakości.

c.d. z IV str. okładki

stwa oraz podstawy współzycia społecznego w tym zasady stanowienia podatków (art. 12), przywilejów (art. 13), a nawet sankcje za nieprzestrzeganie przez króla postanowień *Karty* i czas (40 dni) wyznaczony monarsze na naprawienie szkód jakie wystąpiły z jego winy (art. 61).

Magna Carta odnosi się także do zagadnień nas tu interesujących, a więc problematyki – jak byśmy dzisiaj powiedzieli – rynku żywności i jakości artykułów spożywczych. Traktuje o tym artykuł 35⁴, (w wersjach skróconych – 25), który przedstawiam w całości:

„35. Niech będzie jedna miara wina w całym naszym królestwie, i jedna miara piwa i jedna miara zboża, to jest „kwarta londyńska”, i jedna szerokość (miara) materiału, czy to farbowanego, czy brązowego (russet)⁵, czy halberget⁶, to jest dwa łokcie⁷ z obrzeżem; a z wagami należy uczynić podobnie jak i z miarami.”⁸

Magna Carta ustanowiła tym samym miary dla głównych w tym czasie towarów żywnościowych, znajdujących się w obrocie tj. wina, piwa i zboża. W pewnym stopniu potwierdzała postanowienia wcześniejszych dekretów królewskich, w tym ustanowionych przez króla Ryszarda I i jego *Assize of Measures*. Tak prawdopodobnie należy rozumieć ostatnie zdanie 35. artykułu, które konstytuuje wolę ujednolicenia także wag, lecz nie wymienia ich literalnie.

Trzeba przyznać, że stanowienie prawa to jedno, a jego egzekucja to zupełnie inny problem, który wyraźnie występował już w średniowieczu. Dekrety, statuty i postanowienia były raczej intencją legislatora, a nie powszechną regułą postępowania. Dlatego monarchowie często sięgali po królewskie obwieszczenia, nakazy i ostrzeżenia kierowane do hrabstw, miast i urzędów.

Przykładem starań o skuteczne egzekwowanie prawa było upoważnienie przez króla Henryka III w 1236 r. skarbnika i nadzorca *Tower of London*, do nadzoru nad przestrzeganiem królewskich postanowień⁹. Nakładaniem kar na łamiących królewskie prawo zajmowali się zarówno sędziowie objazdowi, jak i ci rezydujący w Londynie i Westminsterze.

Pomimo to wykroczenia przeciwko dekretem królewskim nie należały w średniowiecznej Anglii do rzadkości. Przykładowo sąd w Norwich tylko na sesji w maju 1289 r. rozpatrzył 57 spraw w związku z nieprzestrzeganiem dekretów królewskich, a sąd w Newark w 1293 r. skazał 32 piekarzy i aż 121 browarników za łamanie prawa¹⁰. Związane przede wszystkim z nadużyciami przeciwko ustalonym standardom w zakresie żywności oraz miar i wag, czyli powszechnym fałszowaniem artykułów spożywczych.

Trzeba przy tym zaznaczyć, że prawo często łamane było z dużą pomysłowością. Piekarze stosowali na przykład różne ceny chleba dla różnych nabywających. Miary długości wykonywano ze świeżo ściętego drewna, by mogły zmniejszyć swoją długość po wyschnięciu. Żywność głównie niedoważano i „faszerowano” najprzeróżniejszymi dodatkami. Dodawano nasiona piwonii, czosnek i sól by zwiększyć łaknienie. Karczmarze z reguły nigdy nie pozwalali klientom zajrzeć do pojemników, z których czerpali wino, itd.

Wszystkie nieprawidłowości były surowo karane. Łamiący prawo nie mogli raczej liczyć na uniewinnienie. Obowiązywała zasada coraz cięższych kar za kolejne przewinienia z karami cielesnymi włącznie. Kary były ustalane przez rajców i majora okręgu dlatego były zróżnicowane w poszczególnych miastach. Dla piekarzy recydywistów przewidziana była kara pęgiarza, dla browarników – klatka w miejscu publicznym.

¹ Sir W. Blackstone, *Commentaries on the Laws of England*, E. Dwyckinck, G. Long, Collins & Hannay, Collins & Co, O.A.Roorbach, John Grigg, Philadelphia – New York, Vol. I, Book II, 1827, s. 205. Podstawową miarą była jednostka o nazwie pennyweight (pens jako miara wagi), która odpowiadała masie 32 ziaren (1/20 uncji), 12 uncji stanowiło 1 funt. tamże. s. 205. Jednostka masy pennyweight została uchylona aktem z 1878 r.

² Słowo *assize* ma wiele znaczeń, jednak dwa są najbardziej powszechne. Po pierwsze oznacza ono regulacje prawne w zakresie wag, miar, ilości i jakości oraz cen towarów. Po drugie, posiedzenie, na którym zagadnienia miar i wag były rozważane i sprawdzane. W pierwszym znaczeniu *assize* to zatem prawo, dekret, kodeks, statut, przywilej, nadanie. W języku polskim najlepiej sens słowa *assize* w pierwszym znaczeniu oddaje prawdopodobnie termin – dekret królewski.

³ Według niektórych źródeł tylko w XIII w. przygotowano około 400 wersji *Magna Carta*.

⁴ W opracowaniu tym korzystałem z tłumaczenia *Karty* na język angielski – oryginał powstał po łacinie – wykonanego przez Xavier Hildegardę w listopadzie 2001, dostępnego na stronie www.magna-cartaplus.org.

⁵ Gruba tkanina samodziałowa, koloru brązowego lub czerwono-brązowego, używana w średniowieczu do szycia odzieży.

⁶ Także „haberget”, „haberjects”, „hauberget”, „halberject”, „haberjet”. Jeden z trzech rodzajów tkaniny (sukna), dla których „Magna Carta” określiła miarę długości. Jest to dosyć zagadkowa tkanina, używana w średniowieczu, co do której pochodzenia oraz sposobu wyrobu nie ma jasności i zgody wśród badaczy. Według E. Carus-Wilson była wytwarzana z grubej wełny i używana także jako podszycie futer. E. Carus-Wilson, *Haberget: A Medieval Textile Conundrum*. Tekst wystąpienia na posiedzeniu *The Society For Medieval Archaeology*, w grudniu 1968 r.

⁷ Łokieć – miara długości różna w różnych krajach, regionach i okresach historycznych. W Anglii 1 łokieć = 45 cali, w Szkocji = 37 cali, we Flandrii – 27 cali. Długość samego cala była także historycznie oraz geograficznie zmienna. W Anglii 1 cal wynosił zazwyczaj około 2,54 cm. Tak więc wprowadzona przez *Magna Carta* miara szerokości sukna wynosiła 228,6 cm.

⁸ Tłumaczenie z języka angielskiego autora.

⁹ Close Rolls, Henry III (London, 1908), III, p. 512, cyt. za: J.T.Rosenthal *The Assizes of Weights and Measures in Medieval England*, *The Western Political Quarterly*, Vol. 17, No. 3 (Sep., 1964), s. 411.

¹⁰ Tamże, s. 418.

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCI (2): MAGNA CARTA (1215)

Rozwój następuje wówczas, gdy istnieje możliwość kontaktów ponadlokalnych oraz związana z tym wymiana doświadczeń, wiedzy oraz towarów. W kształtowaniu rozwoju gospodarczego szczególne znaczenie ma wymiana towarowa.

Wymiana ta nie jest jednak możliwa bez określenia tzw. porządku handlowego, na który składają się co najmniej dwa podstawowe obszary: po pierwsze, określenie zunifikowanych jednostek wymiany tj. miar i wag oraz po drugie, podstawowych właściwości wymienianych towarów, a więc ich standaryzacja.

Okazuje się, że znakomicie rozumieli te uwarunkowania już średniowieczni władcy europejscy. Z tych to właśnie względów jednymi z pierwszych ówczesnych „aktów prawnych”, były właśnie te dotyczące stanowienia jednolitych systemów miar, wag i standardów głównych, „masowych” jak byśmy dzisiaj powiedzieli towarów, jakimi wówczas była w zasadzie tylko żywność. By obraz był jednak pełny należy dodać, że troska średniowiecznych monarchów nie wynikała z czystej dobroci, czy chęci ulżenia handlującym. Handel od zarania dziejów okazał się po prostu intratnym zajęciem w związku z czym każdy dążył do zapewnienia sobie udziału w płynących z tego faktu korzyściach. Władcy wydając prawa i przywileje oraz nakładając daniny i podatki, kupcy oszukując i tych pierwszych, i wszystkich pozostałych, fałszując jednostki miary i wagi oraz sprzedawaną żywność.

Ustanowienie miar i wag oraz najprostszych standardów w zakresie żywności stało się tym samym niezbędnym. Pierwsze jednostki miar i wag odwoływały się z reguły do części ciała człowieka (stopa, łokieć, itd.) lub występujących powszechnie w naturze rzeczy, np. masy ziarna pszenicy¹. Jednym z pierwszych tego typu aktów (prawnych) był *Assize² of Measures*, ustanowiony w 1197 r. przez króla Anglii, Ryszarda I. Dekret ten postanawiał wprowadzenie jednej miary i wagi w całym królestwie oraz, co istotne, specjalnej służby stojącej na straży przestrzegania tego prawa. Zgodnie z dekretem w każdym mieście i hrabstwie powołano zespoły w liczbie od 4 do 6 osób, odpo-

wiedzialne za przestrzeganie prawa. W 1199 r. król Jan bez Ziemi, następca Ryszarda I, uzupełnił dekret o miarach wydając nowy dekret o winie (*Assize of Wine*). Dekret ten regulował ceny wina różnej jakości.

Jednak jednym z bardziej znanych dekretów tego okresu jest *Magna Carta Libertatum* (Wielka Karta Swobód, Wielka Karta Wolności, ang. *The Great Charter*), ustanowiona 15 czerwca 1215 r., przez króla Jana bez Ziemi. Był to akt wydany pod naciskiem możnowładztwa oraz hierarchii kościelnej, niezadowolonych z dominującej pozycji monarchy. *Magna Carta* formalnie była przywilejem mającym równocześnie znamiona umowy między królem, a jego wasalami. Ograniczała władzę monarchy, głównie w dziedzinie skarbowej (nakładanie podatków za zgodą rady królestwa) i sądowej (zakaz więzienia lub karania bez wyroku sądowego), określając równocześnie uprawnienia możnowładztwa i zakres ich swobód. *Magna Carta* była wielokrotnie zmieniana i potwierdzana, a także wykorzystywana jako argument w walce o prawa parlamentu. Do dziś w ustawodawstwie anglosaskim *Magna Carta* uznawana jest za fundament porządku konstytucyjnego i gwarancję wolności obywatelskich. *Karta* pod wpływem kolejnych żądań i oczekiwań możnowładców oraz postanowień i decyzji monarchów, na przestrzeni 800 lat dziejów Anglii, doczekała się licznych zmian i modyfikacji³. Niektóre artykuły z pewnymi zmianami obowiązują jednak także współcześnie (np. art. 39 dotyczący zakazu ograniczania wolności osobistej bez wyroku, czy art. 40 dotyczący dostępu do wymiaru sprawiedliwości).

Magna Carta zawierała 63 artykuły, chociaż w pewnych wersjach (1225, 1297) było ich znacznie mniej (tylko 37). Jej postanowienia dotyczą zasadniczych spraw konstytuujących porządek polityczny króle-