

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 1 (70)/2023

ISSN 1896-9569

Podsumowanie

18 lat kontroli

ex-post

str. 17–20

Podsumowanie

2022 roku

str. 7–9

**Jakość
handlowa
miodu**

str. 23–26

**ABC
przetworów
warzywnych**

str. 21–22



WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora JHARS 1

WYDARZENIA

Wydarzenia styczeń – marzec 2022 2

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

„Jakość handlowa w 2022 r. – wyniki kontroli”
Halina Kucińska 7

„Działalność kontrolna IJHARS w 2022 roku”
Jarosław Doliński 10

„Punkt Kontaktowy ds. oszustw żywnościowych”
Rafał Pakoca 13

„Działalność laboratoriów GIHARS w 2022 roku”
Aleksandra Józefowicz 15

„18 lat udziału IJHARS w systemie kontroli ex-post
w Polsce i w UE”

Agnieszka Bukowska-Woźniak, Monika Bielińska-Zagańczyk . . 17

„ABC przetworów warzywnych”
Sylwia Wardzyńska 21

„Jakość handlowa miodu na podstawie wyników
kontroli planowej”

Małgorzata Wójcik 23

„Deklaracja producenta”
Laura Koenig 27

„Zafalszowanie produktu”
Małgorzata Stańczuk 28

WSPÓŁPRACA MIĘDZYNARODOWA

„Ekstrapolacja najwyższych dopuszczalnych poziomów”
Joanna Maryniak-Szpilarska 31

„45. Sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO”
Magdalena Kowalska 32

LABORATORIA GIJHARS

„Badanie sensoryczne oliwy z oliwek”
Randia Harendziak 35

CZY WIESZ, ŻE...

„Historia walki z fałszowaniem żywności (51):
Historia Naturalna (77-79 r. n. e.), czyli jak produkowano
i fałszowano żywność w antycznym Rzymie
Część I: Rolnictwo i produkcja żywności”
Stanisław Kowalczyk 39

Autorzy:

Jarosław Doliński

W roku 1999 r. rozpoczął pracę w Głównym Inspektoracie Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych. Od stycznia 2012 r. pracownik GIJHARS.

Aleksandra Józefowicz

Absolwentka Chemii Spożywczej i Biotechnologii Politechniki Łódzkiej. Z GIJHARS związana od 2007 r.

Randia Harendziak

Absolwentka kierunku mikrobiologii Uniwersytetu Szczecińskiego. Związana z GIJHARS od 2019 r. Obecnie na stanowisku p.o. Kierownika Pracowni Sensorycznej GIJHARS w Gdyni.

Laura Koenig

Absolwentka kierunku Technologii Żywności i Żywnienia Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Związana z GIJHARS od 2010 r. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa i Legislacji.

Stanisław Kowalczyk

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

Magdalena Kowalska

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

Halina Kucińska

Absolwentka Wydziału Zootechniki Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 1 stycznia 2003 r. pracownik GIJHARS, od maja 2005 r. związana z Biurem Kontroli Jakości Handlowej.

Rafał Pakoca

Absolwent Wydziału Rolnictwa i Biologii, kierunku Rolnictwo Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z GIJHARS związany od lipca 2022 r. Obecnie starszy specjalista w Biurze Orzecznictwa i Legislacji.

Małgorzata Stańczuk

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

Joanna Maryniak-Szpilarska

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

Sylwia Wardzyńska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2005 r. pracownik GIJHARS, od lipca 2007 r. związana z Biurem Kontroli Jakości.

Agnieszka Bukowska-Woźniak

Absolwentka bankowości i finansów na Wydziale Ekonomiczno-Rolniczym Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Związana z GIJHARS od 1996 r.

Małgorzata Wójcik

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywnieniu Człowieka i Konsumpcji, kierunku Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od sierpnia 2016 r. związana z GIJHARS, pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Monika Bielińska-Zagańczyk

Absolwentka ekonomii i logistyki na Wydziale Zarządzania i Dowodzenia Akademii Obrony Narodowej w Warszawie. Związana z GIJHARS od marca 2012 r.



Redakcja:
GIJHARS
Aleje Jerozolimskie 98
00-807 Warszawa
tel.: (22) 25 57 800
www.ijhars.gov.pl

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

Zdjęcie na okładce:
www.freepik.com

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

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



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA IJHARS

Tradycyjnie już w pierwszym numerze biuletynu podsumowujemy pracę Inspekcji w poprzednim roku.

Nasi inspektorzy przeprowadzili ogółem 87 858 czynności kontrolnych, w tym: 78 146 kontroli urzędowych w obrocie z zagranicą, 7042 kontrole urzędowe na rynku krajowym oraz 2670 czynności kontrolnych wykonanych na wniosek przedsiębiorcy. W porównaniu do 2021 roku liczba przeprowadzonych kontroli ogółem zwiększyła się o 12 173 (16,1%).

W 2022 r. nasze laboratoria zbadały 5339 próbek artykułów rolno-spożywczych, wykonały 24 653 oznaczeń.

Do Punktu Kontaktowego ds. oszustw żywnościowych znajdującego się w GIJHARS w 2022 r. za pomocą systemu iRASFF wpłynęło 284 powiadomień z innych krajów, z czego 56,0% stanowiły powiadomienia do podjęcia działań – porównując do 2021 r. to 19,0% wzrost liczby powiadomień.

Zachęcam Państwa do przeczytania artykułów w całości poświęconych podsumowaniu minionego roku (strony 7–16).

Od 1 kwietnia 2023 r. kontrole ex-post będą wykonywane w Krajowej Administracji Skarbowej. Zadanie to w IJHARS było realizowane od 2005 r. W ciągu 18 lat inspektorzy przeprowadzili łącznie 3672 kontrole ex-post, podczas których stwierdzili 221 nieprawidłowości finansowych na ogólną kwotę 44 973 114,26 zł.

Polecam lekturę artykułu podsumowującego udział IJHARS w systemie kontroli ex-post.

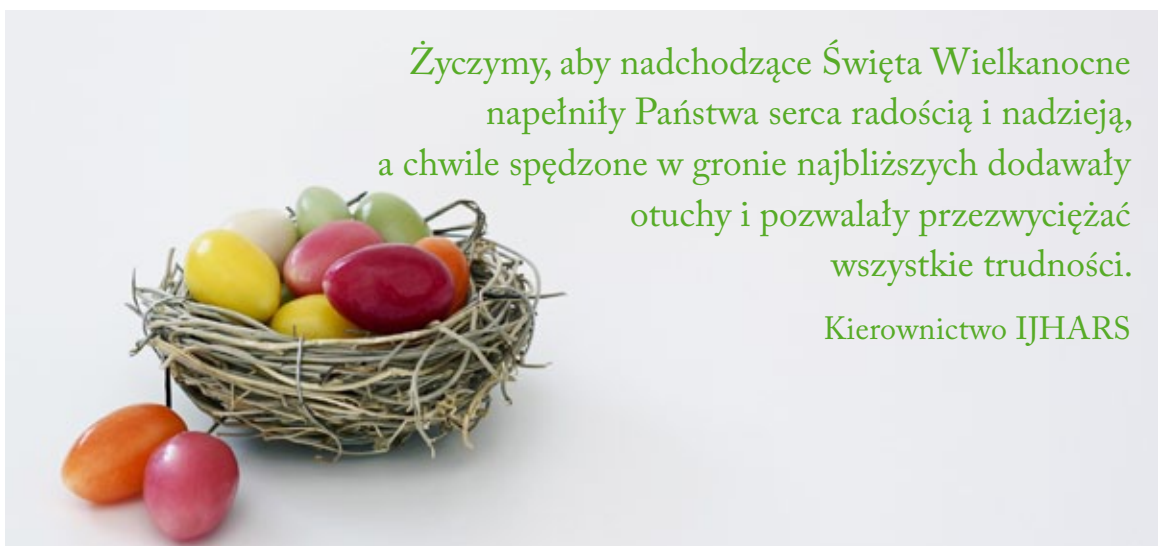
W numerze piszemy także między innymi o: wynikach kontroli miodu, współpracy międzynarodowej, a także o badaniach sensorycznych oliwy z oliwek.

Miłej lektury!

Przemysław Rzodkiewicz
Główny Inspektor IJHARS

Życzymy, aby nadchodzące Święta Wielkanocne napełniły Państwa serca radością i nadzieją, a chwile spędzone w gronie najbliższych dodawały otuchy i pozwalały przezwyciężać wszystkie trudności.

Kierownictwo IJHARS



Źródło: pixabay.com

WYDARZENIA STYCZEŃ – MARZEC 2023

SYSTEM TRACES

Od dnia 1 stycznia 2023 r. certyfikaty producentów ekologicznych są wydawane przez jednostki certyfikujące w wersji elektronicznej w systemie TRACES. Certyfikaty są publicznie dostępne na stronie TRACES <https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index>

POSIEDZENIE STRATEGICZNE GRUPY ROBOCZEJ RADY UE

Coroczne spotkanie strategiczne Grupy Roboczej Rady Unii Europejskiej do spraw Międzynarodowych Kwestii Żywnościowych i Rolnych w zakresie Kodeksu Żywnościowego odbyło się 13 stycznia w Brukseli. Posiedzenie miało na celu podsumowanie prac Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO zrealizowanych w 2022 roku oraz omówienie istotnych zagadnień planowanych do dyskusji na forum organizacji w tym roku. Spotkaniu przewodniczyła Szwecja, która w pierwszym półroczu pełni rolę Prezydencji w Radzie Unii Europejskiej. Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych jako instytucja wiodąca dla grupy roboczej reprezentowany był na spotkaniu przez przedstawicieli Punktu Kontaktowego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

SPOTKANIE W MINISTERSTWIE INFRASTRUKTURY

17 stycznia Ministerstwo Infrastruktury zorganizowało spotkanie Grupy roboczej ds. finansowania oraz koordynacji działań inwestycyjnych podejmowanych w kolejowych przejściach granicznych, poświęcone funkcjonowaniu KPG Przemysł – Mościska. Podczas spotkania zostały omówione postulaty przewoźników towarowych oraz PKP PLK S.A. dotyczące KPG Przemysł – Mościska oraz kwestie aktualizacji koncepcji architektonicznej przebudowy kolejowego przejścia granicznego w Medyce. W spotkaniu udział wzięła Halina Kucińska z Biura Kontroli Jakości Handlowej.

SPOTKANIE Z PRZEDSTAWICIELAMI BRANŻY MIĘSNEJ

Główny Inspektor JHARS Przemysław Rzodkiewicz oraz dyrektor BKJ Dorota Balińska-Hajduk uczestniczyli 19 stycznia w spotkaniu zorganizowanym przez Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, na którym omawiane były aktualne problemy branży mięsnej, w tym deklaracja masy netto.

POSIEDZENIE KOMITETU I GRUPY EKSPERTÓW DS. WOPR

Posiedzenie Komitetu ds. Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych – sektora produktów ogrodnich odbyło się w formie online w dniach 24 stycznia i 24 marca. W wydarzeniu wzięli udział przedstawiciele Biura Kontroli Jakości Handlowej – Katarzyna Trojnar oraz Aneta Kulak. Podczas spotkania przedstawiciele Polski brali czynny udział w dyskusjach dotyczących zmian przepisów prawnych – Unii Europejskiej regulujących kwestie jakości handlowej owoców i warzyw oraz bananów.

MIĘDZYNARODOWE TARGI GRÜNE WOCHÉ

Przedstawiciele GIJHARS, w dniach 25–27 stycznia wzięli udział w 87. edycji Międzynarodowych Targów Grüne Woche w Berlinie. W wydarzeniu udział wzięli wystawcy pochodzący z 55 krajów – od Norwegii przez Algierię po Wybrzeże Kości Słoniowej, od Korei Południowej przez Kenię po Brazylię. Uczestnictwo w międzynarodowych Targach Grüne Woche było możliwością zapoznania się z tradycyjnymi produktami oraz narodowymi przysmakami. Była to również okazja poszerzenia wiedzy w zakresie pochodzenia, właściwości, składu czy znakowania wyrobów goto-

wych, zarówno tych występujących w obrocie na rynku unijnym jak i tych spoza niego.



95. POSIEDZENIE KOMISJI ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

1 lutego w Senacie RP odbyło się posiedzenie Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w którym uczestniczyły Dorota Balińska-Hajduk, dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej i Małgorzata Waszewska, dyrektor Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych. W trakcie posiedzenia rozpatrywano „ustawę o rejestracji i ochronie nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności produktów rolnych i środków spożywczych, win lub napojów spirytusowych oraz o produktach tradycyjnych” oraz „ustawę o zmianie ustawy o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu”.



SPOTKANIE BRANŻY PIWOWARSKIEJ

2 lutego w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi odbyło się spotkanie, w czasie którego omówiono tematy z zakresu branży piwowarskiej. Uczestnikami spotkania byli przedstawiciele organizacji zrzeszających producentów piwa. GIJHARS reprezentowali Dorota Balińska-Hajduk oraz Michał Rednowski.



SPOTKANIE BRANŻY OLIWNEJ

W dniach 7–8 lutego w trybie hybrydowym zorganizowano spotkanie Grupy Ekspertów dotyczące kontroli zgodności w sektorze oliwy z oliwek. Spotkanie dotyczyło prezentacji wyników kontroli zgodności oliwy za rok 2021 oraz omówienia najważniejszych aspektów odnoszących się do jakości i przeprowadzania kontroli oliwy z oliwek z uwzględnieniem przepisów prawnych. Z ramienia GIJHARS w wydarzeniu udział wzięły: Elżbieta Sochoń z Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz Randia Harendziak, Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Gdyni.



WARSZTATY KODEKSOWE: OSZUSTWA ŻYWNOŚCIOWE

8 lutego odbyły się kodeksowe warsztaty online poświęcone tematyce oszustw żywnościowych. Wydarzenie zostało zorganizowane w ramach działań Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO do spraw Kontroli Żywności w Importcie i Eksportcie oraz Systemów Certyfikacji (CCFICS). Jego głównym celem było przyspieszenie prac nad proponowanym projektem wytycznych dotyczących zapobiegania oszustwom żywnościowym i ich kontroli, które będą rozpatrywane na 26. sesji CCFICS w maju br.

W webinarium wzięło udział blisko 220 uczestników z różnych regionów świata, w tym dwóch z Polski – przedstawiciel Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów oraz Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS. Spotkanie koncentrowało się na próbie wyjaśnienia nieścisłości i punktów spornych w poszczególnych częściach projektu wspomnianych wytycznych, a także stworzenia globalnej definicji takich pojęć jak „food fraud” czy „Economically Motivated Adulteration” – EMA. Wyniki powyższych prac zostaną zaprezentowane i omówione na zbliżającej się sesji CCFICS.



SPOTKANIE Z PRZEDSTAWICIELAMI BRANŻY RYBOŁÓWSTWA

9 lutego Główny Inspektor JHARS Przemysław Rzodkiewicz oraz dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej Dorota Balińska-Hajduk spotkali się z przedstawicielami Polskiego Stowarzyszenia Przetwórców Ryb. Tematem spotkania były sprawy dotyczące aktualnych zagadnień związanych z branżą rybną i przetwórstwem ryb.



26. SESJA CCRVDF

26. sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO do spraw Pozostałości Leków Weterynaryjnych w Żywności (CCRVDF) odbyła się od 13 do

17 lutego w Portland (USA). Tegoroczne obrady pozwoliły ostatecznie określić szereg najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości – MRLs – dla substancji szeroko stosowanych na świecie takich jak iwermektyna czy nikarbazyna. Ponadto, w agendzie tegorocznej sesji znalazły się między innymi takie kwestie jak ekstrapolacja MRLs pomiędzy różnymi gatunkami zwierząt (artykuł na ten temat w bieżącym numerze biuletynu na stronie 31) czy progi podejmowania działania („action level”). Warto zaznaczyć, że podsumowano również wyniki prac Komitetu nad stworzeniem definicji dla terminu „jadalne tkanki podrobowe” (edible offal tissues), który został formalnie włączony do kodeksowego słownika pojęć oraz dokumentu Klasyfikacja żywności i pasz (CXA 4-1989). Raport ze spotkania dostępny jest na [stronie](#).



CYFRYZACJA NORM EKG/ONZ

W ramach prac Sekcji Branżowej do spraw Standaryzacji Mięsa Grupy Roboczej do spraw Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych EKG/ONZ, 27 lutego, pod przewodnictwem Polski, odbyło się spotkanie online w sprawie propozycji nowych prac w zakresie cyfryzacji norm na przykładzie normy EKG/ONZ na mięso wołowe – tusze i elementy. Podczas spotkania Jerzy Wierzbiński Prezes Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego przedstawił cel nowych prac. Natomiast dr Robert Trypuz przedstawił wnioski z analizy barier w wykorzystaniu normy EKG/ONZ na mięso wołowe – tusze i elementy do zastosowań cyfrowych. Kolejne spotkanie, podczas którego przedstawiciel Australii podzieli się doświadczeniem w zakresie cyfryzacji dokumentów, zaplanowano na 26 kwietnia. Cyfryzacja norm będzie sprzyjać zastosowaniu ich w praktyce w branży przemysłu mięsnego. Pracownicy Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS koordynują temat i uczestniczą w pracach grupy.



SPOTKANIE W MSWIA

2 marca Ministerstwo Spraw Wewnętrznych i Administracji zorganizowało spotkanie grupy roboczej ds. planowania inwestycji w przejściach granicznych.

Podczas spotkania omówiono rozbudowę kolejowego przejścia granicznego w Terespolu (infrastruktura dla służb granicznych związana z budową grupy torów „Terespol Szerokotorowy”) oraz podział rezerwy celowej na budowę, modernizację i wyposażenie przejść granicznych. Z ramienia GIJHARS w spotkaniu uczestniczyła Halina Kucińska z Biura Kontroli Jakości Handlowej.



SPOTKANIE GRUPY EKSPERTÓW KE

6 marca odbyło się w formule online spotkanie Grupy Ekspertów Komisji Europejskiej do spraw monitoringu wody w mięsie drobiowym. Centralne Laboratorium GIJHARS w Poznaniu pełni funkcję krajowego laboratorium referencyjnego dla analiz zawartości wody w mięsie drobiowym. Ekspert laboratorium uczestniczył w posiedzeniu, podczas którego zaprezentowano i omawiano wyniki dotyczące badań zawartości wody w tuskach i elementach mięsa drobiowego oraz dyskutowano zagadnienia pokrewne dotyczące praktycznych aspektów związanych z wykonywaniem analiz.



43. SESJA CCNFSDU

Od 7 do 10 marca w Dusseldorfie odbyła się 43. Sesja Komitetu KKŻ FAO/WHO do spraw Żywnienia oraz Żywności Przeznaczonej do Specjalnych Celów Żywieniowych (CCNFSDU). Najważniejszym sukcesem posiedzenia było zakończenie dziesięcioletniej pracy nad rewizją Normy na preparaty do dalszego żywienia starszych niemowląt oraz na produkty dla małych dzieci (CODEX STAN 156-1987) oraz przekazanie dokumentu do zatwierdzenia na najbliższej sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Delegaci omówili również propozycje zmian odnośnie zasad ogólnych ustalania referencyjnych wartości spożycia NRV-R dla preparatów przeznaczonych dla osób w danej grupie wiekowej od 6. do 36. miesiąca oraz przyjęły plan pracy na najbliższy rok. Komitet zaakceptował technologiczne uzasadnienie stosowania czterech substancji dodatkowych: gumy gellan (postać klarowana, niskoacylowa), palmitynianu askorbylu, mieszanki koncentratów tokoferolu i fosforanów w preparatach do początkowego żywienia niemowląt

oraz żywność specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt (CXS 72-1981).

Szczegółowy raport ze spotkania będzie niebawem dostępny na stronie internetowej [KKŻ FAO/WHO](#)



EFORUM POSTĘP W ANALITYCE ŻYWNOŚCI

W ramach współpracy z portalem FoodFakty, przedstawiciele GIJHARS wzięli udział w roli prelegentów w eForum poświęconym postępowi w analityce żywności. Wydarzenie odbywało się od 8 do 10 marca i skupiło się kolejno na zagadnieniach z zakresu: sensoryki, mikrobiologii oraz fizykochemii i automatyzacji laboratoriów. Powyższe webinarium zostało objęte patronatem przez Głównego Inspektora JHARS. W trakcie trzech dni eForum, swoje prelekcje wygłosili liczni eksperci z instytucji rządowych, środowisk akademickich oraz sektora prywatnego. Wśród tego grona nie mogło zabraknąć przedstawicieli GIJHARS. Drugiego dnia prezentację wygłosił przedstawiciel Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS. Wystąpienie dotyczyło statusu najnowszych osiągnięć analityki w świetle prac Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO do spraw Metod Analiz i Próbkobrania oraz miało na celu przybliżenie wyników bieżących prac tego Komitetu. Ostatniego dnia cyklu, przedstawiciel Centralnego Laboratorium GIJHARS w Poznaniu, przybliżył temat aktualnych trendów w badaniach zafałszowań żywności, dzieląc się bogatą wiedzą i doświadczeniem w zakresie urzędowej kontroli żywności oraz pracy laboratorium.



SPOTKANIE W MINISTERSTWIE INFRASTRUKTURY

14 marca Ministerstwo Infrastruktury zorganizowało w trybie zdalnym posiedzenie grupy roboczej ds. finansowania oraz koordynacji działań inwestycyjnych podejmowanych w kolejowych przejściach granicznych, funkcjonującej w ramach Zespołu ds. Zintegrowanego Zarządzania Granicą Państwową. W spotkaniu uczestniczyła Halina Kucińska z Biura Kontroli Jakości Handlowej. Podczas posiedzenia została poruszona kwestia ustaleń pomiędzy Wojewodą Podkarpackim a PKP Polskie Linie Kolejowe S.A. (oraz innymi właściwymi pod-

miotami) w zakresie aktualizacji koncepcji architektonicznej przebudowy kolejowego przejścia granicznego w Medyce (część towarowa i osobowa).



34. MIĘDZYNARODOWE SZKOLENIE – KONTROLA JAKOŚCI OWOCÓW I WARZYW

W dniach od 14 do 16 marca w Bonn odbyło się 34. Międzynarodowe szkolenie dotyczące kontroli jakości owoców i warzyw, organizowane przez Federalny Urząd do spraw Rolnictwa i Żywności (BLE).

W spotkaniu udział wzięło 200 uczestników z ponad 20 państw oraz organizacji międzynarodowych. Polska była reprezentowana przez pracowników WIJHARS w Gdańsku oraz GIJHARS. Głównym celem konferencji było upowszechnianie informacji na temat zharmonizowanego stosowania norm handlowych oraz metod kontroli w handlu międzynarodowym.

Głównym tematem spotkania było omówienie norm jakościowych EKG/ONZ dla szparagów i owoców jagodowych. Prezentacje dotyczące upraw i handlu międzynarodowego uzupełnione zostały możliwością dokonania praktycznej oceny jakości prezentowanych warzyw i owoców, która została omówiona na forum grupy. Przedstawiciele Niemiec, Maroko oraz Brazylii omówili specyfikę uprawy owoców jagodowych w ich krajach. Program tegorocznego spotkania obejmował również informacje na temat zmian klimatycznych, ich wpływu na jakość produkcji owoców i warzyw. Dyskusji poddano wyzwania, z jakimi muszą się mierzyć producenci sektora rolnego. Poruszono również kwestie związane ze sprzedażą owoców i warzyw przez internet.



PRIORYTETY WSPÓŁPRACY UE Z FAO

20 marca Rada Unii Europejskiej do spraw Rolnictwa i Rybołówstwa przyjęła Konkluzje w sprawie priorytetów Unii Europejskiej dotyczących skutecznego działania Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) w celu zapewnienia zrównoważonej przyszłości i bezpieczeństwa żywnościowego dla wszystkich.

Przejdźcie do zrównoważonego systemu żywnościowego, który jest odporny na wstrząsy i zapewnia bezpie-

czeństwo żywnościowe dla wszystkich, jest kluczem do sprostania dzisiejszym globalnym wyzwaniom. FAO ma do odegrania istotną rolę w osiągnięciu tego celu. UE i jej państwa członkowskie są gotowe zacieśnić współpracę z FAO i kontynuować pracę z innymi członkami FAO, aby zapewnić skuteczne działania. W konkluzjach bezpośrednio nawiązano także do prac Kodeksu Żywnościowego, Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO zadbał o poszerzenie treści konkluzji o jasne wskazanie obszarów działania i roli Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w zakresie norm bezpieczeństwa i jakości żywności mających na celu ochronę zdrowia konsumentów i zapewnienie uczciwych praktyk w handlu żywnością.



SPOTKANIE BRANŻY CHMIELARSKIEJ

20 marca w gmachu MRiRW odbyło się spotkanie uczestników rynku chmielu. Celem spotkania było omówienie sytuacji na rynku chmielu oraz możliwości zwiększenia wykorzystania chmielu wyprodukowanego i przetworzonego w Polsce przez browary działające w kraju. Z ramienia GIJHARS w spotkaniu uczestniczyli Katarzyna Trojnar oraz Michał Rednowski.



SZKOLENIE ONLINE Z ZASAD IMPORTU PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH

W dniu 28 marca Biuro Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w GIJHARS przeprowadziło spotkanie online, podczas którego przedstawi-

ne zostały zasady importu produktów ekologicznych z państw trzecich oraz zasady stosowania systemu TRACES w tym zakresie. Podczas spotkania omówiono przepisy prawa w zakresie importu produktów ekologicznych oraz funkcjonowanie systemu TRACES w zakresie zarządzania podmiotami i użytkownikami, wystawiania świadectw kontroli (COI) oraz powiązywania COI z CHED. Materiały ze spotkania są zamieszczone na stronie internetowej IJHARS [zasady importu produktów ekologicznych](#).

W spotkaniu liczny udział wzięli wszyscy zainteresowani m.in. importerzy ekologiczni, pracownicy IJHARS, pracownicy Inspekcji Sanitarnej, służb celnych oraz jednostek certyfikujących w rolnictwie ekologicznym.



NOWE REGULACJE PRAWNE

W dniu 28 marca 2023. została opublikowana ustawa z dnia 9 marca 2023 r. o rejestracji i ochronie nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności produktów rolnych i środków spożywczych, win lub napojów spirytusowych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. z 2023 r. poz. 588).

Celem ustawy jest stworzenie jednolitej regulacji dotyczącej oznaczeń geograficznych obejmującej trzy sektory: produkty rolne i środki spożywcze, napoje spirytusowe i wina. Stworzenie spójnych zasad w jednym akcie prawnym umożliwi efektywniejszą kontrolę i egzekwowanie ochrony przysługującej zarejestrowanym w Unii Europejskiej (UE) nazwom produktów i napojów. Ustawa wchodzi w życie 30 dni od dnia jej ogłoszenia tj. 28 kwietnia 2023 r.



Źródło: www.pexels.com

JAKOŚĆ HANDLOWA W 2022 R.

WYNIKI KONTROLI

W ramach kontroli planowych w 2022 roku Inspekcja JHARS sprawdziła jakość handlową artykułów rolno-spożywczych na wszystkich etapach obrotu i w produkcji, podobnie jak w roku ubiegłym.

Zakres kontroli

Kontrolą jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w 2022 roku objęto ponad 2000 podmiotów prowadzących działalność w produkcji i obrocie detalicznym (sklepy i lokale gastronomiczne). Kontrole obejmowały swoim zakresem wszystkie aspekty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, tj. ocenę organoleptyczną, badania fizykochemiczne i znakowanie.

Tematy kontroli realizowane w 2022 roku zostały ustalone z uwzględnieniem zadań ustawowych IJHARS, wyników i doświadczeń z przeprowadzonych kontroli w latach poprzednich czy propozycji kontroli zgłoszonych przez instytucje współpracujące z IJHARS.

Skontrolowano jakość handlową: przetworów zbożowych (płatki śniadaniowe, kasze, mąki, ryż), przetworów owocowych (w zalewie, kompoty, owoce pasteryzowane w syropie), napojów spirytusowych, wyrobów cukierniczych (lizaki, cukierki, gumy, żelki, drażetki), koncentratów deserów i drugich dań, wyrobów garmażeryjnych, napojów bezalkoholowych, przetworów mlecznych, mięsa i przetworów mięsnych, przetworów warzywnych, soków, nektarów, wyrobów garmażeryjnych (z nadzieniem), piwa, przypraw, karmy dla zwierząt domowych, przetworów owocowych suszonych i kandyzowanych, orzechów i pestek, miodu, produktów rybołówstwa (konserwy, marynaty, ryby glazurowane, owoce morza), oliwy z oliwek i olejów roślinnych, kawy i herbaty a także świeżych owoców i warzyw oraz ziemniaków.

Kontrolą wyłącznie znakowania objęto: produkty na bazie miodu, ciasta i wyroby ciastkarskie, wyroby mlekopodobne, jaja, pieczywo, syropy owocowe i ocet.

Istotą realizowanych kontroli uwzględniających badania laboratoryjne było m.in. wykrywanie zafałszowań towarów wprowadzanych do obrotu (np. odnośnie stosowanego składu produktu – zgodnego lub niezgodnego z deklaracją), natomiast kontrola

oznakowania towarów była nakierowana na poprawność stosowania informacji określonych w obligatoryjnych przepisach czy deklaracji producenta.

Cechy zewnętrzne wyrobu – organoleptyka

W 2022 roku zakwestionowano 3,6%¹ partii z nieprawidłowościami w zakresie cech organoleptycznych. Stwierdzone nieprawidłowości w różnych branżach kształtowały się na poziomie od 0,4% do 57,7% (rysunek 1)

Dużo nieprawidłowości ustalono w sklepach (6,4%), natomiast nieco mniej u producentów i w gastronomii (tj. odpowiednio 1,6% i 1,1%).

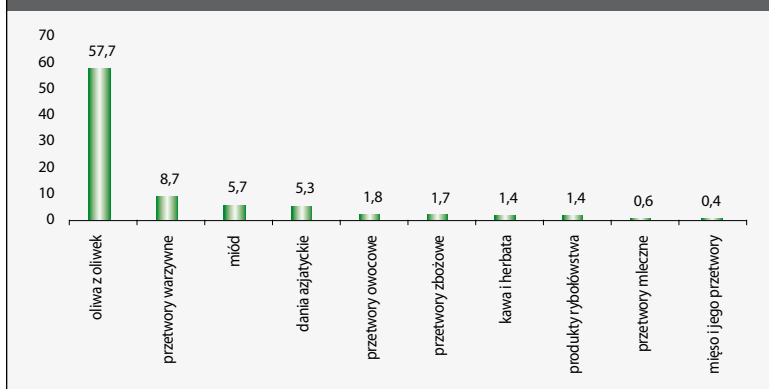
Najwięcej partii z niewłaściwymi cechami organoleptycznymi stwierdzono w przypadku oliwy z oliwek z uwagi na niedopuszczalne wady organoleptyczne najwyższej kategorii oliwy, tj. oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia oraz przetworów warzywnych w związku z obecnością niedeklarowanych składników, miodu ze względu na nietypowy smak i zapach a także niewłaściwą barwę.

Zastrzeżeń odnośnie cech organoleptycznych nie wniesiono w przypadku: napojów spirytusowych, wyrobów cukierniczych, koncentratów spożywczych, pieczywa i napojów bezalkoholowych, soków i nektarów, wyrobów garmażeryjnych, piwa, przypraw i olejów roślinnych.

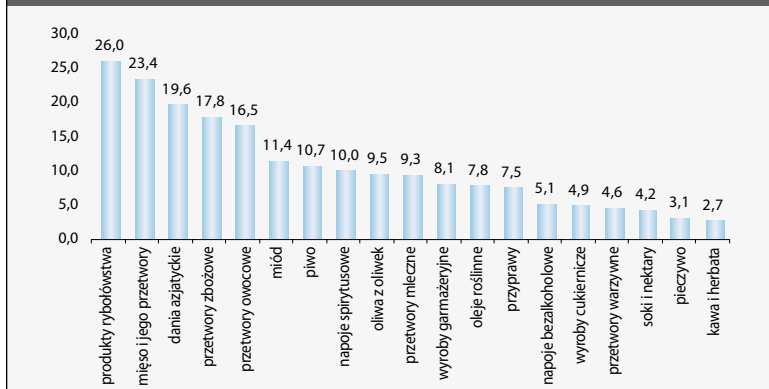
Cechy fizyczne świeżych owoców i warzyw zakwestionowano w przypadku 0,6% partii (w związku m.in. z objawami zepsucia, gnicia i pleśni) oraz 0,5% ziemniaków (z uwagi na niespełnienie wymagań jakościowych wskazanych w przepisach oraz wymagań określonych dla ziemniaków „młodych”).

¹ Procentowy udział partii zakwestionowanych w zakresie cech organoleptycznych (kontrole planowe): 2022 r. – 3,6%, 2021 r. – 2,7%, 2020 r. – 1,4%, 2019 r. – 1,4%, 2018 r. – 1,9%, 2017 r. – 2,5%, 2016 r. – 1,2%, 2015 r. – 0,9%, 2014 r. 1,2%, 2013 r. – 1,5%, 2012 r. – 1,4%, 2011 r. – 1,3%

RYSUNEK 1. PROCENTOWY UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W WYNIKU OCENY CECH ORGANOLEPTYCZNYCH W 2022 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)



RYSUNEK 2. PROCENTOWY UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII KONTROLOWANYCH GRUP TOWAROWYCH W ZAKRESIE BADAŃ PARAMETRÓW FIZYKOCHEMICZNYCH W 2022 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)



Cechy wewnętrzne wyrobu – fizykochemia

W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych w zakresie parametrów fizykochemicznych zakwestionowano 12,3%² partii objętych badaniami.

W przypadku większości skontrolowanych grup towarów stwierdzono wiele uchybień w zakresie parametrów fizykochemicznych. Ustalone nieprawidłowości w zakresie zgodności z deklaracją producenta lub wymaganiami obligatoryjnych przepisów dotyczyły m.in: zawartości: tłuszczu, białka, soli, wody, w tym również zawyżonej zawartości wody wchłoniętej w mięsie drobiowym czy zawartości glazury w rybach mrożonych oraz danych w wartości odżywczej.

² Procentowy udział partii zakwestionowanych w zakresie parametrów fizykochemicznych (kontrole planowe): 2022 r. – 12,3%, 2021 r. – 11,5%, 2020 r.- 14,4%, 2019 r. – 14,5%, 2018 r. – 17,9%, 2017 r.- 14,4%, 2016 r.- 12,7%, 2015r. – 11,9%, 2014 r. – 16,1%, 2013 r. – 17,0%, 2012 r.- 14,5%, 2011 r. – 15,0%

Ponadto, stwierdzono również niedeklarowane składniki, np. mięso wieprzowe w daniach z zadeklarowaną wołowiną lub drobiem, obecność związków fosforu czy zaniżoną masę składników stałych wyrobu i masę netto wyrobu. Wyjątek stanowiły koncentraty spożywcze w przypadku, których nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych. Procentowy udział zakwestionowanych partii w grupach towarowych przedstawia rysunek 2.

Ustalone nieprawidłowości w sklepach i w punktach gastronomicznych kształtowały się na podobnym poziomie (tj. odpowiednio 10,8% i 9,1%), natomiast u producentów były trochę wyższe (14,5%).

Informacje o produkcie czyli znakowanie

W 2022 roku został zauważony widoczny spadek stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie oznakowania partii w stosunku do roku ubiegłego (o 3,2 p. p.) i ukształtował się na poziomie 25,1%³.

Przedsiębiorcy nie zawsze dobrze interpretowali przepisy prawa w zakresie znakowania żywności i w sposób nieświadomy, a może i zamierzony nieprawidłowo znakowali swoje wyroby. Stwierdzone nieprawidłowości w zakresie znakowania u producentów i w sklepach kształtowały się na podobnym poziomie (tj. odnośnie 24,4% i 22,0% partii). Znacznie więcej niezgodności ustalono w gastronomii (45,9% partii), co potwierdza niewłaściwe oznakowanie trzech czwartych oferowanych do sprzedaży dań gotowych (kuchni azjatyckiej) oraz prawie połowy partii wyrobów garmażeryjnych z nadzieniem, tj. pierogi, krokiety, naleśniki, pyzy, kartacze, paszteciki. Nieprawidłowości dotyczyły m.in. zastępowania mięsa wołowego mięsem wieprzowym i drobiowym czy stosowania sera sałatkowego zamiast sera feta. Oprócz podmiany asortymentowej stwierdzono też stosowanie niezadeklarowanych składników, np. mięsa oddzielonego mechanicznie do produkcji farszu krokietów i pierogów czy brak informacji o wszystkich komponentach dania (np. surówce, ryżu).

Do tego stwierdzano też m.in. brak: oznakowania w języku polskim, wykazu składników (w tym alergenów), informacji o zastosowanych procesach technologicznych, np. „pasteryzowanie”, „mikrofiltrowanie”, smażenie, panierowanie lub podanie nieprawdziwej deklaracji, tj. w nazwie podano „kurczak

³ Procentowy udział partii zakwestionowanych w zakresie znakowania (kontrole planowe): 2022 r. – 25,1%, 2021 r. – 28,3%, 2020 r. – 21,9%, 2019 r. – 20,3%, 2018 r. – 24,1%, 2017 r. – 25,1%, 2016 r. – 21,3%, 2015 r. – 25,7%, 2014 r. 23,8%, 2013 r. – 25,1%, 2012 r. – 25,9%, 2011 r. – 27,7%

pieczony”, podczas gdy był to filet z kurczaka panierowany i smażony w głębokim tłuszczu.

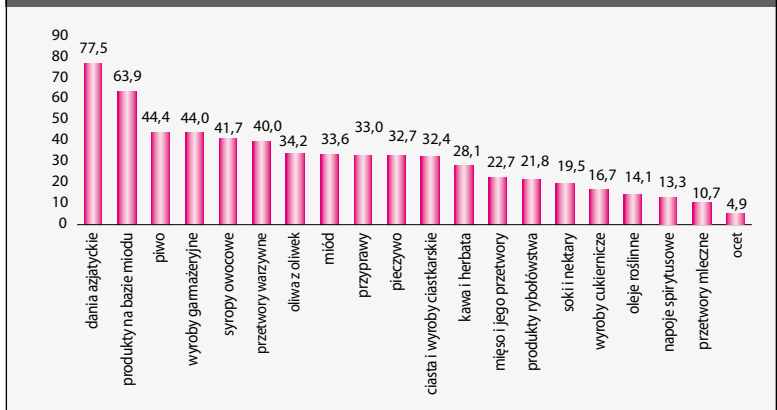
Skontrolowano też oznakowanie świeżych owoców i warzyw oraz ziemniaków. Wymagań w zakresie znakowania świeżych owoców i warzyw nie spełniało 23,0% partii. Kontrolowane partie kwestionowano przede wszystkim ze względu na: całkowity brak oznakowania lub niezamieszczanie na opakowaniu niektórych wymaganych przepisami informacji (np. kraju pochodzenia, klasy jakości, odmiany, danych identyfikacyjnych podmiotu pakującego/wysyłającego) oraz podawanie błędnych informacji o pochodzeniu.

W przypadku ziemniaków wymagań nie spełniało 30,2%. Nieprawidłowości dotyczyły głównie: całkowitego braku oznakowania opakowań, braku nazwy i adresu podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, braku informacji o pochodzeniu lub w przypadku sprzedaży w detalu – braku umieszczenia w pobliżu produktu (np. na wywieszce) wymaganych informacji (tj. danych producenta, informacji o pochodzeniu lub nazwy środka spożywczego).

Podsumowanie

Kontrole były realizowane u producentów i na różnych etapach obrotu (w sklepach i w gastronomii). Najwięcej partii z nieprawidłowościami stwierdzono: w sklepach – w zakresie cech organoleptycznych, u producentów – w zakresie parametrów fizykochemicznych i w gastronomii – w zakresie znakowania.

RYSUNEK 3. PROCENTOWY UDZIAŁ ZAKWESTIONOWANYCH PARTII WYBRANYCH GRUP TOWAROWYCH SKONTROLOWANYCH W ZAKRESIE ZNAKOWANIA W 2022 R. (W RAMACH KONTROLI PLANOWYCH)



Uzyskane wyniki kontroli mogą świadczyć o braku znajomości obowiązujących przepisów lub niewłaściwym ich zastosowaniu przez przedsiębiorców. Stwierdzone niezgodności wskazują również na problemy z należyтым nadzorem procesu produkcyjnego, o czym świadczą m.in. nieprawidłowe wartości określonych parametrów.

Aby zapewnić komfort konsumentom w podejmowaniu właściwych decyzji zakupu towarów Inspekcja IJHARS będzie podejmowała dalsze działania w postaci kolejnych kontroli na różnych etapach łańcucha żywnościowego.

Celem realizowanych kontroli będzie ochrona konsumentów przed dokonaniem niewłaściwego wyboru, a tym samym zapewnienie bezpieczeństwa ekonomicznego nabywców różnych towarów.



Zródło: www.freepik.com

Jarosław Doliński

DZIAŁALNOŚĆ KONTROLNA IJHARS W 2022 ROKU

W 2022 r. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych jako urząd odpowiedzialny za kontrolę żywności zarówno na etapie jej produkcji, jak i obrotu detalicznego w zakresie jakości handlowej, przeprowadzała kontrole jakości handlowej produktów rolno-spożywczych u producentów żywności, na giełdach żywności prowadzących sprzedaż hurtową, nadzorowała jakość handlową w obrocie detalicznym oraz kontrolowała żywność w placówkach gastronomicznych. Dodatkowo na mocy ustawy IJHARS przeprowadzała również kontrolę oznakowania wprowadzanych do obrotu produktów genetycznie zmodyfikowanych (produktów GMO) i kontrolę oznakowania genetycznie zmodyfikowanej żywności w zakresie wymagań unijnych.

Ponadto, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych realizowała swoje zadania określone również w innych ustawach i rozporządzeniach krajowych oraz unijnych. W realizację ustawowych zadań kontrolnych w ubiegłym roku zaangażowanych było 640 pracowników, w tym 148 osoby zatrudnione w 8 laboratoriach GIJHARS.

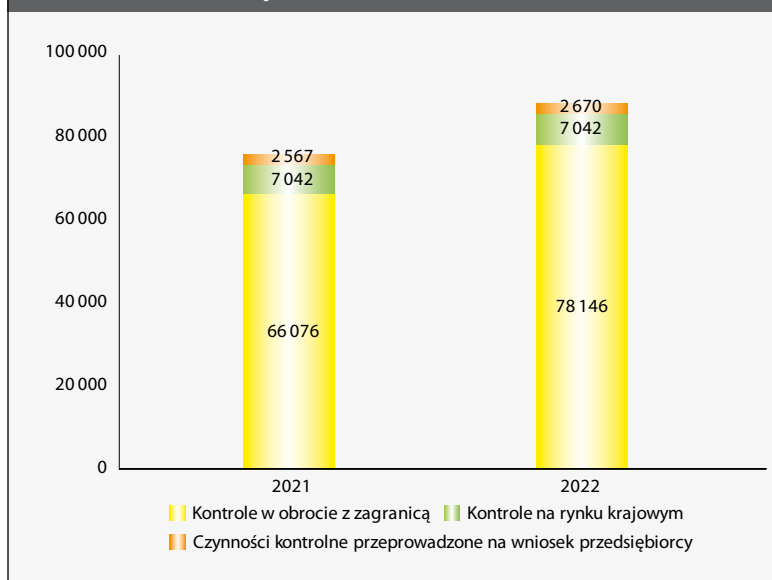
W 2022 r. IJHARS przeprowadziła ogółem 87 858 czynności kontrolnych, w tym: 78 146 kontroli urzędowych w obrocie z zagranicą, 7042 kontrole urzędowe na rynku krajowym oraz 2670 czynności kontrolnych wykonanych na wniosek przedsiębiorcy. W porównaniu do 2021 r. liczba przeprowadzonych kontroli ogółem zwiększyła się o 12 173 (16,1%), głównie odniesieniu do kontroli w obrocie z zagranicą (o 18,3%) i w niewielkim stopniu w zakresie liczby przeprowadzonych czynności kontrolnych wykonanych na wniosek przedsiębiorcy (o 4,0%), natomiast liczba kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym była taka sama jak w 2021 r. (rysunek 1).

W związku z wojną w Ukrainie zaobserwowano wzmożony import artykułów rolno-spożywczych do Polski na wschodniej granicy Unii Europejskiej. Jednocześnie odnotowano znaczny wzrost zgłoszeń produktów importowanych z krajów trzecich do kontroli granicznych realizowanych przez IJHARS. Zaistniała sytuacja wymagała zwiększenia zasobów kadrowych WIJHARS na największych przejściach granicznych Polski z Ukrainą, zapewnienia kontroli w trybie całodobowym oraz bieżącego monitorowania przepływu towarów i przekazywania raportów w tym zakresie do właściwych organów.

Liczba urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym obejmowała kontrole prowadzone w trybie planowym i doraźnym (rysunek 2).

Zakres kontroli planowych dotyczył jakości handlowej między innymi: przetworów zbożowych, przetworów owocowych i warzywnych, napojów spirytusowych, wyrobów cukierniczych, koncentratów spożywczych (deserów i drugich dań), pieczywa, dań kuchni azjatyckiej, napojów bezalkoholowych, przetworów mlecznych, mięsa i jego przetworów, soków i nektarów, wyrobów garmażeryjnych, piwa, przypraw, orzechów i pestek, miodu, produktów rybactwa, oliwy z oliwek, olejów roślinnych, kawy i herbaty, świeżych owoców i warzyw oraz ziemniaków, paszy dla zwierząt domowych. Sprawdzano również prawidłowości wprowadzania do obrotu oraz oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, a także prawidłowość znakowania octu, wyrobów mlekoopodnych,

RYСУNEK 1. LICZBA CZYNNOSCI KONTROLNYCH PRZEPRAWADZONYCH OGÓŁEM NA RYNKU KRAJOWYM I W OBROTCIE Z ZAGRANICĄ PRZEZ IJHARS W LATACH 2021–2022



jaj, syropów owocowych, ciast i wyrobów ciastkarskich, produktów na bazie miodu.

W 2022 roku podejmowano także kontrole doraźne zlecane przez organy IJHARS oraz działania w celu skontrolowania produktów wskazanych przez inne instytucje: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Państwową Inspekcję Sanitarną, Inspekcję Weterynaryjną, producentów żywności i konsumentów. Przeprowadzono również 38 kontroli na wniosek administracji innego państwa Unii Europejskiej, w ramach Punktu Kontaktowego do spraw Oszustw Żywnościowych.

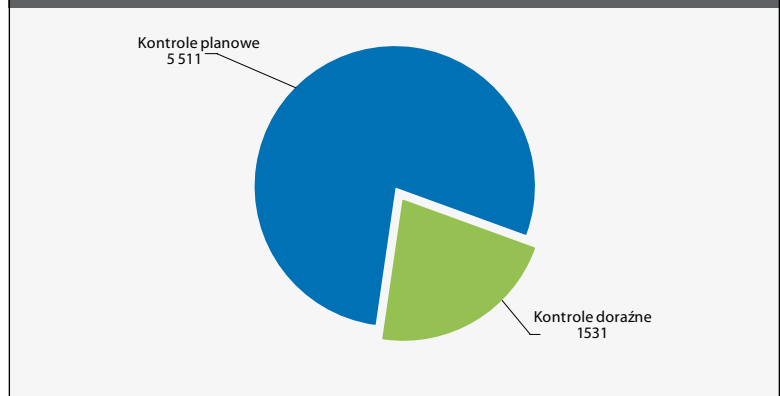
Ustalenia z urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym wykazały, że jakość handlową artykułów rolno-spożywczych kwestionowano najczęściej z powodu nieprawidłowego oznakowania produktów, co stwierdzono w przypadku 30,2% skontrolowanych partii ziemniaków, 25,1% skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych oraz 23,0% skontrolowanych partii świeżych owoców i warzyw. Najczęściej kwestionowano oznakowanie: dań azjatyckich, produktów na bazie miodu oraz piwa.

W porównaniu do 2021 r. udział partii nieprawidłowo oznakowanych zmniejszył się o 3,2 punktu procentowego, w przypadku świeżych owoców i warzyw o 1,4 punktu procentowego, natomiast w odniesieniu do ziemniaków zwiększył się o 3,1 punktu procentowego.

W przypadku badań laboratoryjnych próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym stwierdzono, że 12,3% skontrolowanych partii artykułów było niezgodnych z przepisami lub deklaracją producenta pod względem parametrów fizykochemicznych. Najwięcej zastrzeżeń w tym zakresie dotyczyło: produktów rybołówstwa, mięsa i jego przetworów oraz dań azjatyckich. W porównaniu do 2021 r. udział partii o nieprawidłowych parametrach fizykochemicznych zwiększył się o 0,8 punktu procentowego.

Powodem zakwestionowania jakości handlowej produktów były również ich niewłaściwe cechy organoleptyczne, co stwierdzono w odniesieniu do 3,6% skontrolowanych partii. Pogorszenie cech organoleptycznych dotyczyło głównie: oliwy z oliwek, przetworów warzywnych oraz miodu. W porównaniu do

RYSUNEK 2. CZYNNOŚCI KONTROLNE REALIZOWANE NA RYNKU KRAJOWYM PRZEZ IJHARS W 2022 R.



2021 r. udział partii nieodpowiadających określonym cechom organoleptycznym zwiększył się o 0,9 punktu procentowego.

Artykuły rolno-spożywcze niespełniające wymagań jakościowych określonych w przepisach lub deklarowanych przez producenta były podstawą wydania przez organy IJHARS 2009 decyzji administracyjnych, w tym: 1246 nakładających kary pieniężne oraz 763 obejmujących artykuły rolno-spożywcze o jakości handlowej niezgodnej z wymaganiami lub deklaracją producenta. Ponadto, 1249 przedsiębiorcom przekazano zalecenia pokontrolne obligujące do wyeliminowania w określonym terminie nieprawidłowości związanych z procesem produkcji lub oznakowaniem produktu, a na 536 przedsiębiorców naruszających formalno-prawne aspekty działalności gospodarczej nałożono grzywny w drodze mandatu karnego.

W wyniku 2670 czynności kontrolnych przeprowadzonych na wniosek producenta wydano:

- 1441 certyfikatów na chmiel lub produkty chmielowe, potwierdzających spełnienie określonych wymagań jakościowych; posiadanie certyfikatu jest warunkiem wprowadzenia chmielu lub jego produktów do obrotu handlowego,
- 1033 decyzje administracyjne, w tym: 812 w sprawie nadania numeru identyfikacyjnego każdej partii wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli, 89 zezwalających na zastosowanie odstępstw od warunków produkcji ekologicznej, 87 zwalniających podmiot z obowiązku znakowania jaj przeznaczonych bezpośrednio do produkcji oraz 45 zezwalających na korzystanie ze specjalnego oznakowania opakowań świeżych owoców i warzyw,

- 921 świadectw jakości handlowej, potwierdzających spełnienie wymagań jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych; posiadanie świadectwa jakości handlowej ułatwia eksport polskich wyrobów na rynki zagraniczne oraz ich obrót na rynku krajowym,
- 75 świadectw jakości dla produktów rolnych i środków spożywczych posiadających Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chronioną Nazwę Pochodzenia lub będących Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością.

Ponadto, w 2022 r. wojewódzcy inspektorzy IJHARS wydali 27 certyfikatów dla win z określonego rocznika, z czego 26 certyfikatów dotyczyło również win z określonej odmiany.

W 2022 r. kontroli IJHARS podlegało ogółem 2211,4 tys. t importowanych artykułów rolno-spożywczych (głównie: nasiona roślin oleistych, zboża i ich przetwory, przetwory z owoców i warzyw, ryby i ich przetwory, zagęszczone soki owocowe, kawa, artykuły mleczne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, herbata i herbatki, mięso drobiowe i jego przetwory, przyprawy), 430,0 tys. hl importowanych napojów alkoholowych, wina i piwa, 101,8 tys. hl importowanych napojów bezalkoholowych oraz 143,6 tys. hl olejów roślinnych.

W wyniku kontroli urzędowych zakwestionowano 390 partii artykułów rolno-spożywczych przywożonych do Polski. Urzędową kontrolą zgodności z normami handlowymi objęto również 373,0 tys. t importowanych i eksportowanych świeżych owoców i warzyw. W wyniku urzędowych kontroli świeżych owoców i warzyw realizowanych w obrocie z zagranicą (na etapie wywozu do krajów trzecich oraz na etapie przywozu z krajów trzecich) zakwestionowano łącznie 20 partii owoców i warzyw, w tym 6 partii na etapie importu oraz 14 partii na etapie eksportu.

Nieprawidłowości dotyczyły: niewłaściwego znakowania (całkowity brak oznakowania, brak informacji o wielkości i klasie jakości w przypadku produktów objętych szczegółowymi normami handlowymi), braku spełnienia wymagań minimalnych (występowanie objawów pleśni, zgnilizny, zepsucia, obecność szkodników oraz uszkodzenia spowodowane przez szkodniki), obecności wad i uszkodzeń mających istotny wpływ na niespełnienie wymagań dotyczących deklarowanej klasy.

Więcej informacji o realizacji zadań ustawowych przedstawionych zostanie w Sprawozdaniu z działalności IJHARS za 2022 r., które będzie dostępne na stronie www.gov.pl/web/ijhars.



Zródło: www.freepik.com

PUNKT KONTAKTOWY DS. OSZUSTW ŻYWNOŚCIOWYCH

Podsumowanie działalności w 2022 r.

UE ma jeden z najwyższych standardów bezpieczeństwa żywności na świecie. W dużej mierze jest to zasługa solidnego zestawu obowiązujących przepisów prawa, dotyczących zapewnienia bezpieczeństwa żywności i pasz.

Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2019/1715 z dnia 30 września 2019 r. *ustanawiające przepisy dotyczące funkcjonowania systemu zarządzania informacjami w zakresie kontroli urzędowych oraz jego składników systemowych* (rozporządzenie w sprawie systemu IMSOC) ustanowiło „sieć powiadamiania i współpracy” (ang. Alert and Cooperation Network), w której skład wchodzi: sieć systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach RASFF (ang. Rapid Alert System for Food and Feed), sieć współpracy i pomocy administracyjnej AAC (ang. Administrative Assistance and Cooperation) i sieć na rzecz przeciwdziałania fałszowaniu FN (ang. Fraud Network).

Narzędziem wspomagającym wymianę informacji w ramach sieci ACN ustanowiono system iRASFF, czyli aplikację internetową za pośrednictwem której, wszystkie kraje członkowskie UE oraz Norwegia, Islandia, Szwajcaria i Lichtenstein mogą przekazywać powiadomienia dotyczące ryzyka związanego z żywnością, materiałami mającymi kontakt z żywnością i paszami oraz w zakresie obszarów, o których mowa w art. 1 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625.

Konsolidacja informacji wymienianych przez system iRASFF znacząco wpłynęła na skuteczność działań podejmowanych przez właściwe organy w odniesieniu do powiadomień, zarówno na szczeblu krajowym, jak i unijnym.

Polskie służby podejmują działania mające zapewnić odpowiedni poziom bezpieczeństwa i jakości produktów dostępnych na rynku dla konsumenta oraz skutecznie przeciwdziałać nieuczciwym praktykom. Wśród usprawnień systemowych jakie udało się zrealizować w 2022 r. do najważniejszych należy

wypracowanie wspólnych wytycznych dotyczących działania sieci powiadamiania i współpracy w Polsce, między Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcją Sanitarną, Inspekcją Weterynaryjną oraz Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Pozwoliło to na znaczne usprawnienie wymiany informacji dotyczących zgłoszeń nieprawidłowości o charakterze transgranicznym, przekazywanych poprzez system iRASFF.

Punkt Kontaktowy ds. oszustw żywnościowych wyznaczony w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych jest odpowiedzialny za wymianę powiadomień dotyczących oszukańczych praktyk w łańcuchu rolno-spożywczym w ramach sieci FN w iRASFF.

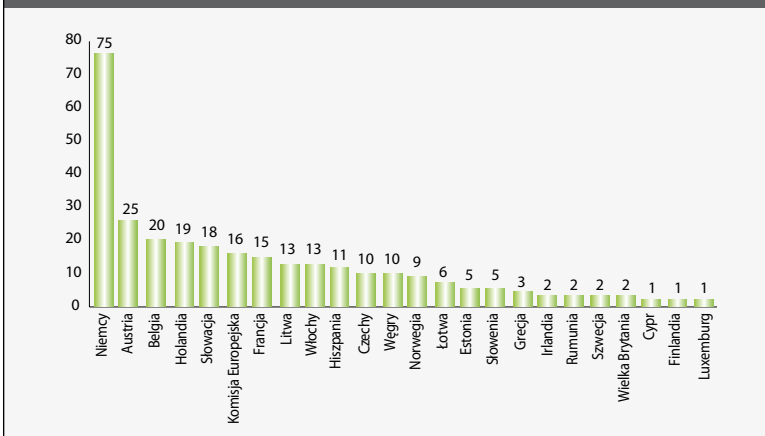
W ramach działania Punktu Kontaktowego, w 2022 r. Polska otrzymała za pomocą systemu iRASFF 284 powiadomienia z innych krajów, z czego 56% stanowiły powiadomienia do podjęcia działań. W porównaniu z rokiem ubiegłym odnotowano 19% wzrost liczby wpływających powiadomień. Ok. 44% wszystkich zgłoszeń stanowiły powiadomienia o fałszowaniu, czyli dotyczące podejrzenia stosowania przez podmioty nieuczciwych praktyk rynkowych.

Rysunek 1 przedstawia liczbę powiadomień skierowanych do Polski utworzonych przez poszczególne państwa. Są tu zarówno kraje bezpośrednio graniczące z Polską, z którymi wymiana handlowa produktów jest bardzo duża, jak również inne kraje członkowskie UE, które stwierdziły nieprawidłowości dotyczące polskich produktów lub podmiotów. W systemie iRASFF często przesyłane są też powiadomienia informacyjne skierowane do wszystkich krajów UE.

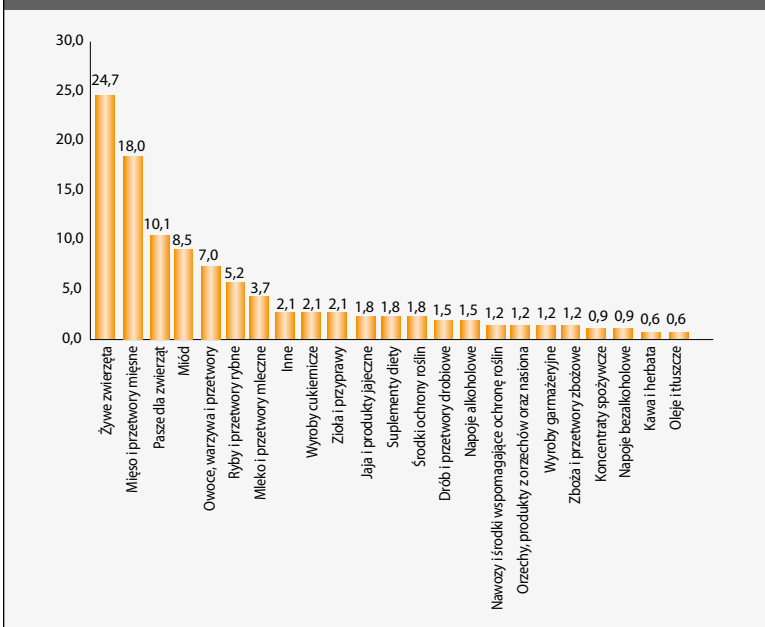
Kategorie produktów, których dotyczyły poszczególne powiadomienia zarejestrowane w 2022 r. zostały zobrazowane na rysunku 2.

W 2022 r. powiadomienia wpływające do Punktu Kontaktowego dotyczyły najczęściej żywych zwierząt (ok. 25%). Ich przedmiotem były przemieszczenia

RYSUNEK 1. LICZBA POWIADOMIEŃ WPŁYWAJĄCYCH W 2022 ROKU Z PODZIAŁEM NA PAŃSTWA ZGŁASZAJĄCE



RYSUNEK 2. KATEGORIE KTÓRYCH DOTYCZYŁY POWIADOMIENIA W 2022 ROKU



zwierząt pomiędzy krajami UE jak i z krajów trzecich. Było to związane z działaniami podejmowanymi przez państwa członkowskie UE w ramach skoordynowanego planu kontroli dotyczącego zwalczania nielegalnego handlu zwierzętami domowymi. Celem planu, realizowanego również w 2023 roku, jest ochrona zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt poprzez: wykrywanie nieprawidłowości, identyfikację przypadków fałszowania dokumentów urzędowych

oraz transportu zwierząt w celach handlowych, deklarowanego na granicy jako przemieszczanie o charakterze niekomercyjnym. Współpraca międzynarodowa w tym zakresie pozwala na sprawną weryfikację dokumentów dotyczących kontroli granicznych takich jak paszporty, czy świadectwa zdrowia zwierząt. Ponadto, koordynowane przez KE działanie ma na celu również odstraszenie i powstrzymanie oszustów zaangażowanych w ten nielegalny proceder.

Mięso oraz przetwory mięsne znalazły się na drugim miejscu pod względem ilości wpływających zgłoszeń (18%). Wśród najczęściej zgłaszanych nieprawidłowości w tej kategorii można wymienić błędy oznakowania produktów m.in. na doklepanych etykietach z tłumaczeniem oraz obecność niedeklarowanych składników. Zgłaszane są również zastrzeżenia dotyczące jakości sprzedawanego mięsa np. zbyt wysoka zawartości wody w stosunku do białka w drobiowych produktach mięsnych.

Ok. 10% zgłoszeń dotyczyło pasz dla zwierząt. Częstym problemem była zawartość produktu, która nie zgadza się z podanym składem. W przypadku karmy dla zwierząt, najczęściej drogie składniki są zastępowane tańszymi, przez co zwierzę otrzymuje źle zbilansowany pokarm.

Polska przekazała za pośrednictwem systemu iRASFF 44 powiadomienia, z czego 64% stanowiły powiadomienia w celu podjęcia działań w innych krajach. Najczęściej zgłaszane były zastrzeżenia dotyczące jakości: pasz dla zwierząt (ok. 23%) oraz warzyw, owoców i ich przetworów (ok. 20%). Zgłoszone przez Polskę nieprawidłowości dotyczyły np. braków w oznakowaniu produktu, zaniżonych mas netto produktów w zalewie, stwierdzenia obecności niedeklarowanych składników.

Rosnąca z roku na rok liczba zgłoszeń dotycząca nieprawidłowości może niepokoić, jednak czy powinna? Współpraca krajowych i zagranicznych instytucji w oparciu o nowoczesne systemy jak i świadomość obywateli UE w zakresie nadużyć w sektorze rolno-spożywczym sprawia, że oszustwa są szybciej i częściej wykrywane, zapewniając bezpieczeństwo konsumentów i uczciwą konkurencję dla przedsiębiorców.

DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIÓW GIHARS W 2022 ROKU

Aleksandra Józefowicz

Bazę laboratoryjną Głównego Inspektoratu JHARS stanowi 8 laboratoriów Centralne Laboratorium w Poznaniu oraz 7 laboratoriów specjalistycznych: w Białymstoku, Gdyni, Katowicach, Kielcach, Lublinie, Olsztynie i Warszawie.

W 2022 r. laboratoria GIHARS zbadały ogółem – 5339 próbek:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 5088 próbek, w tym:
 - 1609 próbek w ramach urzędowej kontroli w detalu,
 - 243 próbki w ramach urzędowej kontroli w gastronomii,
 - 3236 próbek w ramach urzędowej kontroli u producentów,
- w ramach oceny jakości handlowej – 118 próbek,
- w ramach współpracy z KOWR i ARiMR – 133 próbki.

Wykonano ogółem – 24 653 oznaczenia:

- w ramach urzędowej kontroli – 23 585 oznaczeń, w tym:
 - 8044 oznaczenia w ramach urzędowej kontroli w detalu,
 - 589 oznaczeń w ramach urzędowej kontroli w gastronomii,
 - 14 952 oznaczenia w ramach urzędowej kontroli u producentów,
- w ramach oceny jakości handlowej – 494 oznaczenia,
- w ramach współpracy z KOWR i ARiMR – 574 oznaczenia.

Udział procentowy oznaczeń wykonanych przez laboratoria GIHARS w 2022 r. w ramach urzędowej kontroli, oceny jakości handlowej i zadań zleconych przez agencje płatniczo-wykonawcze z podziałem na rodzaj wykonywanych badań, kształtował się następująco:

- oznaczenia organoleptyczne – 7,6%,
- oznaczenia fizykochemiczne – 89,2%,
- oznaczenia mikrobiologiczne – 0,7%,
- oznaczenia sensoryczne – 2,5%.

W 2022 r. udział procentowy próbek o jakości niezgodnej z przepisem lub deklaracją stanowił 12,0%

wszystkich próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli (16,9% bez uwzględniania próbek chmielu).

W zakresie nadzoru Inspekcji JHARS nad certyfikacją chmielu i produktów chmielowych laboratoria GIHARS w 2022 roku zbadały 1622 próbki chmielu.

W 2022 r. wszystkie laboratoria GIHARS zostały poddane ocenie w nadzorze przez Polskie Centrum Akredytacji, wg normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02.

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

W 2022 r. laboratoria GIHARS w trakcie ocen prowadzonych przez PCA:

- rozszerzyły zakresy akredytacji o kolejne metody badawcze w zakresie zgodnym z ustalonym podziałem specjalizacji,
- uaktualniły zakresy pomiarowe metod badawczych,
- uaktualniły wydania procedur badawczych, norm i aktów prawnych opisujących metody badawcze,
- uaktualniły zakresy akredytacji z uwagi na przeniesienie niektórych metod badawczych z zakresu stałego do elastycznego i z elastycznego do stałego.

Zgodnie z wymaganiami zawartymi w normie PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 oraz dokumentach

TABELA 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIHARS W 2022 R. ORAZ ICH UDZIAŁ PROCENTOWY W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ W RAMACH WSPÓŁPRACY Z KOWR I ARiMR

	liczba zbadanych próbek	%	liczba wykonanych oznaczeń	%
ogółem, w tym:	5 339	100	24 653	100
urzędowa kontrola	5 088	95,3	23 585	95,7
ocena jakości handlowej	118	2,2	494	2,0
zadania w ramach współpracy z KOWR i ARiMR	133	2,5	574	2,3

PCA laboratoria GIJHARS monitorowały swoje działania poprzez porównania z wynikami innych laboratoriów uczestnicząc w porównaniach międzylaboratoryjnych ILC, zarówno krajowych, jak i zagranicznych oraz w licznych badaniach biegiłości PT. W 2022 roku w ramach badań PT i ILC 99,1% wyników uzyskanych przez laboratoria GIJHARS zakwalifikowanych zostało jako pozytywne.

Mając na uwadze wejście w życie z dniem 29 kwietnia 2022 roku art. 37 rozporządzenia (UE) 2017/625, dotyczącego stosowania w laboratoriach urzędowych tylko metodyk badawczych akredytowanych, laboratoria GIJHARS akredytowały w 2022 r. ok. 240 metod. Laboratoria GIJHARS w 2022 r. wdrażały również nowe metodyki badawcze rozszerzając zakresy analityczne dla wybranych grup towarowych.

Centralne Laboratorium w Poznaniu, zgodnie z ustalonym planem, rozszerzyło zakres analityczny w grupie towarowej oleje roślinne o 4 nowe parametry, między innymi udział 26 różnych kwasów tłuszczowych. W grupie towarowej napoje spirytusowe i soki warzywne wdrożono parametr oznaczania zawartości cukrów (glukoza, fruktoza, sacharoza) metodą HPLC-RI oraz zawartość sztucznych substancji słodzących w grupie przetwory owocowe i/lub warzywne.

Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku w 2022 r. rozszerzyło zakres analityczny w 4 grupach towarowych o parametr zawartości cukrów oraz zawartość kuwertury i nadzienia w wyrobach cukierniczych i czekoladowych.

Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni rozszerzyło w 2022 r. zakres analityczny o 4 nowe parametry w grupie towarowej tłuszcze roślinne. W grupie towarowej przetwory mleczne wdrożono parametr obecności barwników metodą chromatografii cieczowej z detekcją z matrycą diodową (HPLC-DAD, zawartość sodu metodą płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) oraz zawartość laktozy w maśle. W grupie towarowej przetwory rybne laboratorium wdrożyło 4 nowe parametry oraz metodę oznaczania obecności specyficznych sekwencji dla organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) w artykułach rolno-spożywczych zawierających soję. Ponadto, laboratorium w wyniku bieżących potrzeb, wdrożyło w 3 nowych grupach towarowych badania określające cechy organoleptyczne metodą prostego testu opisowego.

Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach w 2022 r. wdrożyło w grupie towarowej zboża, przetwory zbożowe oraz nasiona roślin strączkowych badanych w ramach rolnictwa ekologicznego, oznaczanie pozostałości środków ochrony roślin. Ponadto, wdrożono metodę wykrywania obecności specyficznych sekwencji dla GMO w artykułach rolno-spożywczych zawierających soję i kukurydzę. W wyniku bieżących potrzeb, laboratorium rozszerzyło zakres analityczny w grupie towarowej herbata, herbatki owocowe i ziołowe o 5 nowych parametrów, a w 7 nowych grupach towarowych badania określające cechy organoleptyczne metodą prostego testu opisowego. Ponadto, wdrożono parametr oznaczania zawartości sodu w grupie towarowej majonezy, sosy majonezowe oraz w wyrobach garmażeryjnych.

Laboratorium Specjalistyczne w Lublinie w 2022 r. wdrożyło metodę identyfikacji odmian chmielu metodą multipleks PCR z elektroforezą kapilarną. Ponadto, rozszerzyło zakres analityczny w papryce mielonej o wykrywanie obecności kolejnych 2 barwników oraz metodę określania jej barwy metodą spektrofotometryczną. Wdrożono również metodę określania tożsamości dla kurkumy mielonej i mielonych pestek dyni.

Laboratorium Specjalistyczne w Olsztynie wdrożyło w grupie towarowej mięso i jego przetwory metodę identyfikacji gatunkowej zwierząt (odróżnienie DNA dzika od DNA świni hodowlanej) oraz identyfikację gatunków owoców morza metodą PCR – RFLP. W grupie towarowej oleje i tłuszcze roślinne rozszerzono zakres analityczny o 4 kolejne parametry.

Laboratorium Specjalistyczne w Warszawie wdrożyło parametr identyfikacji/tożsamości herbatek owocowych i ziołowych oraz badanie tożsamości przypraw ziołowych i korzennych na podstawie wykrywania oleuropeiny – składnika zawartego w liściach oliwek. Ponadto, wdrożono parametr oznaczania zawartości kwasu propionowego w wyrobach piekarskich i ciastkarskich.

Laboratoria GIJHARS dzięki stałemu wdrażaniu nowych, specjalistycznych metodyk badawczych oraz wyposażeniu w nowoczesny sprzęt analityczny, skutecznie realizują ustawowe zadania Inspekcji, przyczyniając się tym samym do eliminowania nieuczciwych praktyk fałszowania żywności i wprowadzania jej do obrotu oraz wszelkich innych praktyk mogących wprowadzić konsumenta w błąd.

18 LAT UDZIAŁU IJHARS W SYSTEMIE KONTROLI EX-POST W POLSCE I W UE

Agnieszka
Bukowska- Woźniak
Monika
Bielińska-Zagańczyk

Krótki rys historyczny

Kontrola ex-post polskich przedsiębiorstw otrzymujących płatności z Unii Europejskiej w ramach uczestnictwa w mechanizmach WPR jest ustawowym zadaniem Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS). Kontrole ex-post IJHARS przeprowadza **od 2005 roku**.

Wspólna Polityka Rolna (WPR) jest jedną z najstarszych polityk Unii Europejskiej, której zasadniczym celem jest zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego członków Unii Europejskiej oraz podstaw zrównoważonego rozwoju rolnictwa. Przystąpienie w 2004 roku Polski do UE wiązało się z wprowadzeniem instrumentów WPR, co stworzyło dla sektora rolno-spożywczego i obszarów wiejskich nowe perspektywy funkcjonowania i rozwoju. Wdrożenie WPR wiązało się ze skierowaniem do polskich rolników i przedsiębiorców środków finansowych, jakie nigdy wcześniej nie były dostępne.

Unia Europejska udostępniając fundusze pomocowe, jednocześnie dba o ich prawidłowe wykorzystanie nakładając obowiązek kontroli transakcji finansowanych z funduszy europejskich na każdy kraj członkowski. Wraz z przystąpieniem do struktur europejskich Polska także musiała stworzyć system kontroli pozwalający jednoznacznie ustalić czy transakcje pochodzące z budżetu europejskiego zostały przeprowadzone i wykonane prawidłowo, a beneficjent otrzymujący wspólnotowe wsparcie finansowe spełnił wszystkie warunki niezbędne do jego uzyskania.

Pierwszymi regulacjami dotyczącymi kontroli prawidłowości realizacji płatności na rynku produktów rolnych były:

- w prawie europejskim – rozporządzenie Rady (EWG) nr 4045/89 z dnia 21 grudnia 1989 r. w sprawie kontroli przez Państwa Członkowskie transakcji stanowiących część systemu finansowania przez Sekcję Gwarancji Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji Rolnej (aktualnie: Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/2116 z dnia 2 grudnia 2021 r. w sprawie finansowania wspólnej polityki rolnej, zarządzania nią i monitorowania jej oraz uchylecia rozporządzenia (UE) nr 1306/2013);

- w odniesieniu do IJHARS – ustawa z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych;
- w prawie polskim – porozumienie z 1 kwietnia 2004 r. pomiędzy Ministrem Finansów i Ministrem Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie zasad współpracy przy realizacji zadań wynikających z przepisów Rozporządzenia Rady (EWG) Nr 4045/89.

Organizacja systemu kontroli ex-post w Polsce

W Polsce za system kontroli ex-post odpowiadają dwa resorty, tj. Ministerstwo Finansów i Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wypłat środków z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG) dokonywały do 31.08.2017 r. Agencja Rynku Rolnego i Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, a od 1.09.2017 r. akredytowana agencja płatnicza w Polsce, tj. Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Wybór podmiotów gospodarczych, które zostaną objęte kontrolą w danym roku, oparty jest na analizie ryzyka, którą przeprowadza rokrocznie Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Kontrole ex-post w siedzibach beneficjentów otrzymujących ww. środki finansowe przeprowadzają wojewódzcy inspektorzy jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (WIJHARS). Wojewódzki inspektor JHARS realizuje zadania kontrolne zgodnie z właściwością miejscową i rzeczową przy pomocy wojewódzkiego inspektoratu JHARS. W każdym wojewódzkim inspektoracie wytypowano osoby realizujące kontrole ex-post, które zostały odpowiednio przeszkolone i stanowią wysoce wyspecjalizowane zespoły kontrolne. Za nadzór kontroli przeprowadzanych przez WIJHARS odpowiada Główny Inspektor JHARS. W Głównym Inspektoracie JHARS powstała komórka organizacyjna, tj. Biuro Kontroli Ex-post, która zajmuje się koordynacją i nadzorowaniem procesu kontroli ex-post w IJHARS. Monitorowaniem, koordynacją i ogólnym nadzorem nad kontrolą ex-post w Polsce zajmuje się Ministerstwo Finansów. Wyżej wymieniony resort odpowiadał również za gromadzenie, analizowanie i informowanie KE o wy-

krytych nieprawidłowościach finansowych¹ w wyniku kontroli ex-post.

Zasady przeprowadzania kontroli

Głównym celem kontroli ex-post jest potwierdzenie prawidłowości wydatkowania przez kontrolowanych beneficjentów środków otrzymanych z UE w ramach wsparcia. W przypadku stwierdzenia przez kontrolerów IJHARS nieprawidłowości finansowych, Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa podejmuje decyzje o odzyskiwaniu bądź nie kwot niesłusznie wypłaconych. Rok kontrolny w systemie kontroli ex-post obejmuje okres od 1 lipca do 30 czerwca następnego roku. Kontrole realizowane są przez inspektorów WIJHARS w siedzibach przedsiębiorstw na podstawie upoważnienia do przeprowadzenia kontroli ex-post i obejmują sprawdzanie dokumentów biznesowych (handlowych) beneficjentów. Cechą szczególną tych kontroli jest fakt, że realizowane są po zakończeniu działań związanych z płatnościami, zazwyczaj 2 lata po dokonaniu wypłaty środków pomocowych. Choć, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 września 1994 roku o rachunkowości, zdarzały się przypadki, że kontrolą ex-post obejmowano dokumenty wytworzone do 5 lat wstecz od dnia ich powstania. Uprawnieniem służb kontrolnych jest możliwość żądania od kontrolowanych przedsiębiorstw dostarczenia wszystkich dokumentów handlowych i dodatkowych informacji związanych z kontrolowanymi transakcjami (płatnościami) w miejscu i czasie ustalonym przez kontrolujących. Obowiązek udowodnienia faktów mających bezpośredni wpływ na prawidłowość przeprowadzonych transakcji oraz wysokość otrzymanych subwencji ciąży na kontrolowanym przedsiębiorstwie. Ponadto, warto zauważyć, że w kontrolach mogą uczestniczyć przedstawiciele organów Unii Europejskiej, którzy mają taki sam dostęp do dokumentacji beneficjenta, jak pracownicy służb kontrolnych w Polsce.

Realizacja kontroli ex-post w latach 2005–2023

Na przestrzeni 18 lat IJHARS kontrolą objęła beneficjentów, którzy skorzystali z pomocy finansowej w obszarze różnych mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej (WPR). Świadczy to o szerokim zakresie tema-

¹ Nieprawidłowość finansowa – zgodnie z art. 2. RPEiR 2021/2116 za nieprawidłowość w rozumieniu art. 1, ust. 2 RR 2988/95 należy uważać jakiegokolwiek naruszenie prawa wspólnotowego wynikające z działania lub zaniechania ze strony podmiotu gospodarczego, które spowodowało lub mogło spowodować szkodę w ogólnym budżecie Wspólnot, poprzez obniżenie lub utratę dochodów pochodzących ze środków własnych pobieranych bezpośrednio w imieniu Wspólnot lub też w związku z obciążeniem budżetu wspólnotowego nieuzasadnionym wydatkiem.

tycznym wykonywanych kontroli i wymagało bardzo dobrego przygotowania merytorycznego inspektorów. Dodatkowym wyzwaniem dla kontrolerów był fakt, że często jedna kontrola mogła dotyczyć dwóch, a nawet trzech mechanizmów jednocześnie. Pierwsze dwie kontrole ex-post zostały przeprowadzone w roku kontrolnym 2005/2006 przez inspektorów WIJHARS w Kielcach i w Szczecinie w zakresie mechanizmu WPR „Dopłaty do produkcji suszu paszowego”. Jednym z obszarów poddawanych kontroli przez cały okres funkcjonowania systemu był mechanizm WPR „Program dla szkół”. Warto też podkreślić, że największym zainteresowaniem beneficjentów w analizowanym okresie cieszyły się mechanizmy WPR „Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw” i „Pomoc finansowa dla organizacji producentów owoców i warzyw na dofinansowanie funduszu operacyjnego”, w zakresie których IJHARS przeprowadziła łącznie 329 kontroli ex-post planowych a także „Program dla szkół”, w obszarze którego wykonano łącznie 289 kontroli. Celem działalności grup producentów jest koncentracja podaży i sprzedaży produktów oraz planowanie produkcji dostosowanie jej do potrzeb rynku, zarówno pod względem ilości, jak i jakości, a także obniżenie kosztów produkcji i stabilizacja cen na rynku owoców i warzyw.

Z kolei główną ideą „Programu dla szkół” jest kształtowanie wśród dzieci i młodzieży zdrowych nawyków żywieniowych poprzez promowanie spożycia mleka, przetworów mlecznych, owoców i warzyw.

Historia przeprowadzonych kontroli ex-post pokazuje, że bywały lata, w których przewyższał pewien określony mechanizm WPR. Przykładem jest rok kontrolny 2007/2008, gdzie kontrolami objęto „Interwencyjny zakup i sprzedaż zbóż” i „Interwencyjny zakup i sprzedaż cukru”. Mechanizmy te miały bezpośredni wpływ na stabilizację rynku Unii Europejskiej i były skierowane do producentów i handlowców, którzy nie byli w stanie uzyskać na rynku ceny wyższej od ceny interwencyjnej. W roku kontrolnym 2012/2013 dominował natomiast mechanizm „Wyjątkowe środki wsparcia – producenci, którzy nie są członkami organizacji producentów – niezbiernie i zielone zbiory”, w którym inspektorzy WIJHARS przeprowadzili 63 kontrole na 84 ogólnie wykonanych w przedmiotowym roku kontrolnym kontroli ex-post planowych.

Biorąc pod uwagę powyższe należy stwierdzić, że mechanizmy objęte kontrolą ex-post stanowią niezwykle ważny element wsparcia finansowego UE, a IJHARS odgrywała zasadniczą rolę w ochronie in-

interesów finansowych Wspólnoty w zakresie omawianych instrumentów WPR.

W latach 2005–2023 Inspekcja wykonała łącznie 3672 kontroli ex-post, w tym 1098 kontroli planowych² i 2574 kontroli krzyżowych³. W związku z tym, że jedna kontrola planowa może obejmować jednocześnie kilka mechanizmów, przedstawiona w tabeli 1 liczba kontroli w mechanizmach przewyższa liczbę kontroli planowych.

Warto zwrócić uwagę na to, że w ramach współpracy z państwami członkowskimi Unii Europejskiej, IJHARS wykonała także 49 kontroli ex-post krzyżowych na wniosek: Czech, Hiszpanii, Niderlandów, Niemiec, Węgier i Wielkiej Brytanii. Ze strony polskiej wnioskowano natomiast o wykonanie 29 kontroli krzyżowych do: Austrii, Belgii, Czech, Danii, Hiszpanii, Holandii, Irlandii, Litwy, Łotwy, Niderlandów, Niemiec, Rumunii, Węgier i Wielkiej Brytanii. Pierwsze wnioski o przeprowadzenie kontroli w ramach współpracy wzajemnej wystosował WIJHARS w Krakowie do Rumunii.

Liczba przeprowadzanych kontroli ex-post począwszy od 2005 r. stale wzrastała, zarówno w odniesieniu do

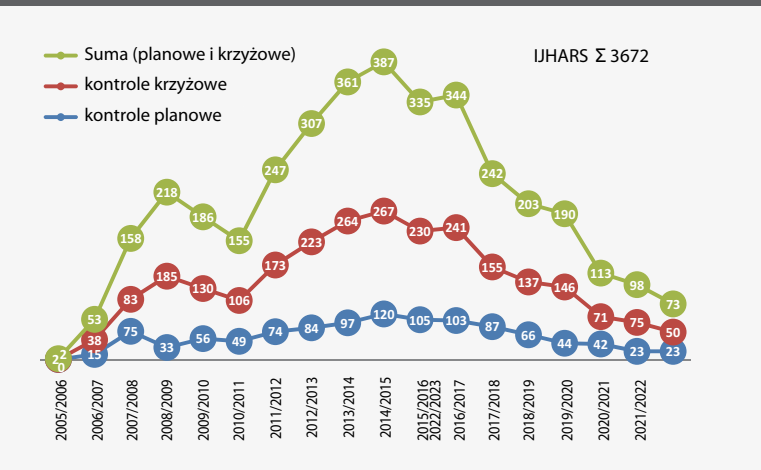
kontroli planowych, jak i krzyżowych. Akcesja do Unii Europejskiej budziła wśród polskich rolników i przedsiębiorców zarówno nadzieje, jak i obawy. Oczekiwania w znacznej mierze spełniły się, natomiast obawy okazały się nieuzasadnione. Z perspektywy 18 lat zauważalne jest zwiększenie zainteresowania przedsiębiorców środkami unijnymi, wypłacanymi z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG) co przekłada się bezpośrednio na liczbę wykonanych kontroli.

Kluczowy udział w realizacji zadań Inspekcji związanych z kontrolą ex-post mieli niewątpliwie inspektorzy WIJHARS wykonujący kontrole. To na nich spoczywała odpowiedzialność przeprowadzenia kontroli, potwierdzenia prawidłowości wypłat środków z EFRG, bądź wykazania nieprawidłowości finansowych. Liczba przedsiębiorców w danym regionie i ich aktywność w obszarze wykorzystywania wsparcia z UE wpływała bezpośrednio na liczbę kontroli ex-post planowych wykonywanych przez poszczególne WIJHARS w latach kontrolnych. Głównymi determinantami liczby realizowanych kontroli krzyżowych były natomiast dwie zmienne: liczba kontroli planowych przewidzianych do wykonania przez wojewódzki inspektorat JHARS oraz analiza zagrożeń wynikających z zakresu kontroli i sytuacji zaistniałej w podmiocie kontrolowanym. W osiemnastoletnim okresie kontrolnym największą liczbę kontroli (316) wykonali inspektorzy WIJHARS w Warszawie, co wynika bezpośrednio z dużej liczby

TABELA 1. MECHANIZMY WPR OBJĘTE KONTROLĄ EX-POST W LATACH 2005-2023

Temat kontroli /Nazwa mechanizmu WPR	Liczba wykonanych kontroli ex-post planowych
1. Pomoc finansowa dla wstępnie i uznanych grup producentów owoców i warzyw	329
2. Program dla szkół	289
3. Kwotowanie produkcji mleka	77
4. Wyjątkowe środki wsparcia – niezbiernie i zielone zbiory	69
5. Interwencyjny zakup i sprzedaż zbóż	58
6. Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej	55
7. Tymczasowe nadzwyczajne wsparcie producentów owoców i warzyw	45
8. Wsparcie rynku produktów pszczelich	45
9. Interwencyjny zakup i sprzedaż odtuszczonego mleka w proszku	33
10. Wsparcie działań promocyjnych i informacyjnych na rynkach wybranych produktów rolnych	27
11. Interwencyjny zakup i sprzedaż cukru	21
12. Pomoc z tytułu wyrównania ceny sprzedaży świń z przeznaczeniem do uboju w ramach nadzwyczajnej pomocy dostosowawczej	21
13. Pomoc w formie refundacji kosztów zakupu jałówek hodowlanych ras mlecznych	16
14. Pomoc finansowa z tytułu dostarczania pomidorów do przetwórstwa	15
15. Tymczasowa składka restrukturyzacyjna	14
16. Interwencyjny zakup i sprzedaż masła	11
17. Dopłaty w ramach kwotowania produkcji skrobi ziemniaczanej	9
18. Fundusz restrukturyzacji sektora cukru – pomoc na rzecz dywersyfikacji	6
19. Dopłaty do prywatnego przechowywania wieprzowiny	5
20. Dopłaty do zakupu masła przez instytucje i organizacje niedochodowe	3
21. Dopłaty do produkcji suszu paszowego	3
22. Nadzwyczajne środki wspierania rynku w sektorach jaj i mięsa drobiowego	2
23. Dopłaty do prywatnego przechowywania masła	1
24. Dopłaty do przetwórstwa masła, masła skoncentrowanego i śmietanki	1

WYKRES 1. LICZBA KONTROLI EX-POST WYKONANYCH PRZEZ IJHARS W LATACH 2005–2023

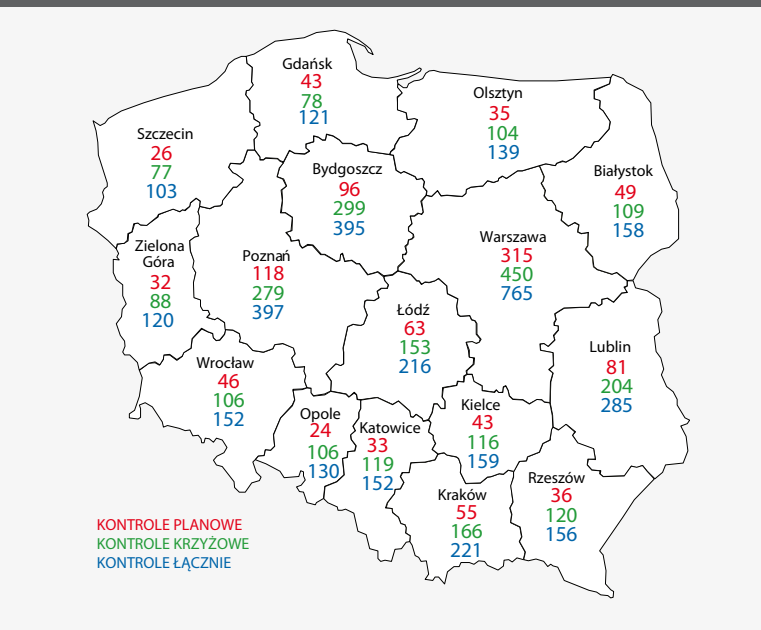


działających na terenie województwa mazowieckiego przedsiębiorstw, ich aktywności i chęci pozyskiwania środków z funduszy europejskich. Dobrze wykorzystującymi wsparcie unijne byli również przedsiębiorcy z województw: wielkopolskiego (118), lubelskiego (81) i łódzkiego (64).

Kwoty płatności

Od początku udziału Inspekcji w systemie kontroli ex-post, kontrole poddano płatności w łącznej wysokości **1418 mln EUR**. Suma ta pokazuje, z jednej strony jak ogromne środki pozyskane są przez polskich beneficjentów, z drugiej – jak dużego wkładu pracy oraz odpowiedzialności wymagała od Inspekcji realizacja kontroli ex-post. Zaznaczyć należy, że kwota objęta kontrolą stanowi tylko część, jaką otrzymali polscy beneficjenci z EFRG w latach 2005-2023.

MAPA 1. LICZBA KONTROLI EX-POST WYKONANYCH PRZEZ WIJHARS W LATACH KONTROLNYCH 2005-2023



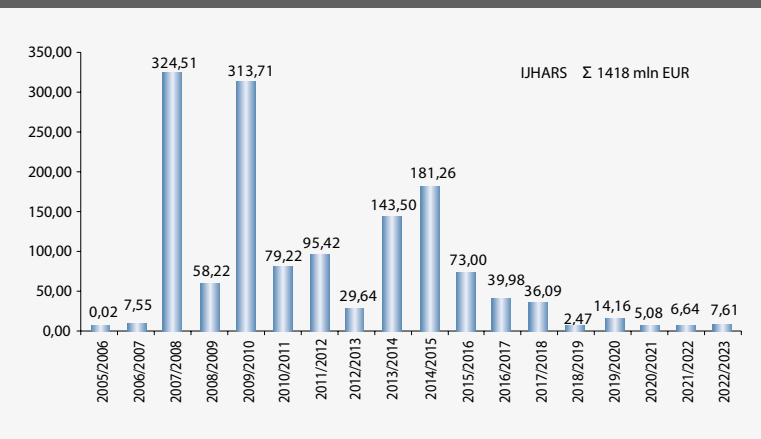
Wyniki kontroli

W wyniku przeprowadzanych kontroli ex-post, w analizowanym okresie 18 lat, inspektorzy IJHARS stwierdzili **221** nieprawidłowości finansowych, co stanowi 20,6% liczby wykonywanych kontroli planowych, na ogólną kwotę **44 973 114,26 zł**.

Podsumowanie

Bilans integracji Polski z Unią Europejską w obszarze rolnictwa należy uznać za korzystny. Wprowadzone instrumenty pomocowe w postaci mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej przyczyniły się niewątpliwie do istotnej zmiany sytuacji ekonomicznej polskich rolników i przedsiębiorców oraz poprawy ich konkurencyjności na rynku światowym. Dobrze zorganizowany system dopłat i korzystania z funduszy EFRG w naszym kraju pozwala wykorzystywać możliwości, jakie daje członkostwo w UE. Natomiast przejrzysty i złożony system kontroli pozwala wyeliminować przypadki nadużyć oraz nieprawidłowości. Na uwagę zasługuje fakt, że przeprowadzane przez Inspekcję kontrole ex-post w większości potwierdziły prawidłowość wydatkowania środków unijnych, a beneficjenci w dalszym ciągu są zainteresowani wsparciem z EFRG. Mając na uwadze osiemnastoletnie doświadczenie w systemie kontroli ex-post zdobytą wiedzę, potencjał kadrowy oraz kompetencje pracownicy Inspekcji będą kontynuować realizację tego zadania w Krajowej Administracji Skarbowej od 1 kwietnia 2023 roku⁴.

WYKRES 2. KWOTY PŁATNOŚCI Z UE WSKAZANE DO KONTROLI EX-POST W LATACH 2005-2023



⁴ Podstawa prawna – Ustawa z dnia 15.12.2022 roku o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz ustawy o Krajowej Administracji Skarbowej.

ABC PRZETWORÓW WARZYWNYCH

Sylvia Wardzyńska

Surówki i sałatki

Zgodnie z założeniami Talerza Zdrowia opracowanego przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – PIB w październiku 2020 roku, warzywa i owoce należy spożywać jak najczęściej i w jak największej ilości, co najmniej połowę, tego co się zje w ciągu dnia, z zachowaniem proporcji: 3/4 – warzywa i 1/4 – owoce. Minimum to 400 g warzyw i owoców dziennie. Zalecenia odnośnie spożywania warzyw i owoców tyczą się głównie świeżych produktów, gdyż złożona obróbka termiczna i przetworzenie sprzyja utracie składników odżywczych i mineralnych. Zatem w dziennym jadłospisie nie powinno zabraknąć zarówno przekąski ze świeżej marchewki czy jabłka jak i smacznych surówek czy pożywnych sałatek.

Surówka czy sałatka?

„Surówka” jak sama nazwa wskazuje jest potrawą sporządzaną z „surowych” warzyw lub owoców poddanych wstępnej obróbce (mycie, obieranie, rozdrabnianie). Do surówki użyć można również warzyw zblanszowanych, kiszonych czy też mrożonych. W celu uzyskania lepszego lub podkreślenia istniejącego smaku do surówek dodaje się m.in. sól, cukier, musztardę, olej lub oliwę, ocet winny lub balsamiczny, sok z cytryny, limonki lub kiszonej kapusty, oliwki, pieprz, rodzyunki, zioła świeże lub suszone. Spożywana jest ona zazwyczaj jako dodatek do drugiego dania. I jeżeli nie dominują w niej ciężkie sosy stanowi ona bogate źródło mikro-, makroelementów oraz witamin, dobrze przyswajalnych z uwagi na obecność kwasów (np. sok z cytryny) oraz tłuszczów (np. oliwa).

Natomiast „sałatka” to potocznie każda zimna potrawa złożona z wymieszanych, drobno pokrojonych składników (głównie roślinnych) z dodatkiem dressingu. Zgodnie z definicją zawartą w Polskich Normach to produkt otrzymany z jednego lub kilku rodzajów warzyw (świeżych i/lub przetworzonych) z dodatkiem cukru, soli, kwasów spożywczych (np. octu balsamicznego, soku z cytryny), olejów jadalnych (np. oliwy) oraz innych dodatków smakowych (np. grzanek, makaronu, kaszy, pestek, owoców, orzechów, przetworów mlecznych czy mięsnych, ziół i przypraw). Sałatka to również potrawa „z lada cze-

go, sałatne zioła i insze rzeczy, które z octem i oliwą zimno jedzą” (definicja ze Słownika języka polskiego S.B. Lindego, Lwów 1859, t. 5, s. 210). Zatem niezależnie od definicji, sałatka to świetny sposób na urozmaicony, pożywny i samodzielny posiłek.

Kupić czy zrobić?

Aby mieć pewność, że „wiemy co jemy” najlepszym sposobem będzie samodzielne przyrządzenie surówki czy też sałatki. Kiedy po nie sięgać? W okresie jesienno-zimowym i zimowo-wiosennym, gdy zapotrzebowanie na witaminy jest największe, a wybór warzyw nie największy i nie najtańszy. Zawsze gdy mamy ochotę na zdrowy i szybki posiłek, np. w pracy. Albo gdy szukamy dodatków urozmaicających nasz jadłospis. Jednakże gdy czasu i inwencji zabraknie możemy wspomóc się gotowymi wyrobami.

W III kwartale 2022 roku Inspekcja JHARS przeprowadziła kontrolę jakości handlowej surówek i sałatek pakowanych oraz sprzedawanych luzem, oferowanych zarówno na etapie sprzedaży detalicznej jak i w lokalach gastronomicznych na terenie całego kraju. Kontrolą objęto 61 placówek gastronomicznych oraz 47 sklepów. Skontrolowano łącznie 180 partii sałatek i surówek, w tym 108 partii zostało poddanych badaniom laboratoryjnym. W zakresie znakowania zakwestionowano 72 partie, tj. 40% skontrolowanych partii. Natomiast 7 partii wykazało nieprawidłowości w zakresie badań laboratoryjnych, tj. 6,5% partii poddanych badaniom laboratoryjnym.

Na czym polegały nieprawidłowości stwierdzone w badaniach laboratoryjnych? Stwierdzono obecność składników niezadeklarowanych w składzie wyrobu, np. liści rukoli. Zbadana zawartość tłuszczów różniła się od tej zadeklarowanej w wartości odżywczej. Wystąpiły również przypadki wykrycia konserwantu (kwasu sorbowego) w surówkach, w oznakowaniu których nie zadeklarowano jego obecności.

Co do znakowania, wysoki odsetek nieprawidłowości wygenerowany został głównie przez surówki i sałatki sprzedawane luzem w sklepach oraz te podawane w lokalach gastronomicznych. Nieprawidłowości polegały w większości na braku wyszczególnienia w widocznym miejscu informacji o wykazie składników oraz informacji o alergenach zawartych w wy-

robie gotowym. Ponadto, zdarzały się pojedyncze przypadki podawania niepełnych danych producenta, braku nazwy opisowej produktu, podawania składników w dowolnej kolejności czy też niezgodne z przepisami prezentowanie informacji o wartości odżywczej.

Zatem niezależnie od wyboru własne czy „kupne” pamiętajmy, żeby sałatki i surówki codziennie gościły na naszych stołach.

Coś dla głodnych i cierpliwych

Sałatka z gotowanych buraków (dla cierpliwych)

Potrzebujemy: 4–5 dużych buraków, opakowanie sera typu śródziemnomorskiego, pół opakowania mytych liści rukoli, garść pestek dyni, sok z połowy cytryny, 4 ząbki czosnku, ocet balsamiczny, oliwę lub olej rzepakowy tłoczony na zimno, sól i pieprz.

Przygotowanie:

- umyte buraki w mundurkach gotujemy w wodzie bez dodatków przez ok. 40 min (do miękkości), odcedzamy i studzimy,
- w międzyczasie obrane ząbki czosnku pieczemy w 2-3 łyżkach oleju z dodatkiem szczypty soli przez 10 min w 180°C, studzimy,
- zimne buraki obieramy, kroimy w kostkę i obficie skrapiamy sokiem z cytryny oraz octem balsamicznym, odstawiamy na min. 30 min do lodówki,
- na suchej patelni rumienimy przez ok. 5-10 min pestki dyni,
- ser kroimy w kostkę, rukolę szarpiemy na mniejsze części,
- z buraków po wyjęciu z lodówki należy odlać nadmiar płynów,

- do miski z burakami dodajemy rozgnieciony widelcem upieczony czosnek oraz 2-3 łyżki oleju, całość dokładnie mieszamy,
- dodajemy ser, rukolę, pestki dyni oraz sól, pieprz i sok z cytryny do smaku, całość mieszamy i gotowe!

Sałatka ze szpinakiem, serem pecorino, grejpfrutem i orzechami (dla głodnych)

Potrzebujemy: opakowania mytych liści baby szpinaku, ser pecorino (parmezan, Dziugas lub inny twardy dojrzewający), dojrzałego grejpfruta, garść ulubionych orzechów (sprawdzą się włoskie, pekan, brazylijskie, nerkowce), sok z połowy cytryny oraz gęsty sos balsamiczny, ząbek czosnku, oliwę lub olej rzepakowy tłoczony na zimno, sól i pieprz.

Przygotowanie:

- liście szpinaku rozkładamy na płasko na dużym talerzu,
- obieramy dokładnie grejpfruta (pozbywamy się całego albedo i wszelkich błon wewnętrznych, wzmacniają gorzki smak), kroimy na cząstki i układamy losowo na liściach szpinaku,
- ścieramy twardy ser dojrzewający na grubych oczkach tarki warzywnej i równomiernie obsypujemy nim talerz ze szpinakiem i grejpfrutem,
- całość posypujemy pokrojonymi orzechami (nie prażymy ich wcześniej, żeby nie dodawać gorzkości całej potrawie),
- przygotowujemy sos (sok z połowy cytryny, 2 łyżki gęstego sosu balsamicznego, ząbek czosnku starty na tarce ziemniaczanej, sól, pieprz – mieszamy dokładnie i dodajemy olej lub oliwę w ilości 2:1 – ponownie dokładnie mieszamy), polewamy całość dania i gotowe!

Smacznego!!!



Źródło: pixabay.com

JAKOŚĆ HANDLOWA MIODU

na podstawie wyników kontroli planowej

W czwartym kwartale 2022 roku wojewódzkie inspektoraty JHARS przeprowadziły kontrolę planową w zakresie jakości handlowej miodu. Kontrola prowadzona była u producentów oraz na etapie sprzedaży detalicznej miodu konsumentowi końcowemu. Zapraszamy do zapoznania się z wymaganiami jakie muszą spełniać miody oraz wynikami przeprowadzonych kontroli.

Zacznijmy od podstaw – wymagania dla miodu w zakresie jakości handlowej

Miód należy do produktów, które posiadają szczegółowe przepisy regulujące wymagania w zakresie jakości handlowej, tj. rozporządzenie MRiRW w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu¹. Rozporządzenie określa zakres parametrów fizykochemicznych jakie powinien spełniać miód, w tym m.in.: zawartość wody, zawartość fruktozy i glukozy, zawartość sacharozy, zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie, przewodność właściwą, wolne kwasy, wartość liczby diastazowej (wg skali Schade), zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF). Ponadto, miód charakteryzuje się określonymi cechami organoleptycznymi (barwa, konsystencja, smak i zapach) oraz zawartością pyłku przewodniego (dla miodów nektarowych określanych nazwą rośliny, której procentowa zawartość pyłku w miodzie występuje w znacznej przewadze).

Definicja prawna miodu

Kwestie znakowania miodu określa rozporządzenie MRiRW w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych². Zgodnie z definicją oznakowany jako „miód” może być wyłącznie środek spożywczy, który jest naturalnie słodką substancją produkowaną przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru roślin lub wydzielin żywych części roślin, lub wydalin owadów wysysających żywe części roślin, zbieranych przez pszczoły, przerabianych przez łączenie specyficznych substancji z pszczoł, składanych, odwodnionych,

gromadzonych i pozostawionych w plastrach miodu do dojrzewania. Produkty, które wykraczają poza ww. definicję nie powinny być nazywane „miodem”.

Wykaz obowiązkowych danych na etykiecie

Zawsze należy pamiętać o podstawowych informacjach, które powinny znaleźć się na opakowaniach produktów spożywczych. Wykaz obowiązkowych danych szczegółowych zawarto w artykule 9 rozporządzenia nr 1169/2011³. Na etykiecie miodu powinny znaleźć się: nazwa żywności, ilość netto żywności, data minimalnej trwałości, wszelkie specjalne warunki przechowywania, nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym, kraj pochodzenia oraz informacje wymagane na podstawie przepisów krajowych.

Szczegółowe przepisy krajowe dotyczące znakowania

W oznakowaniu miodu w opakowaniach podaje się dodatkowo²:

- pełną nazwę rodzaju i odmiany miodu,
- pełną nazwę rodzaju i odmiany można zastąpić wyrazem „miód” – przepisu nie stosuje się do miodu przefiltrowanego, miodu sekcyjnego, miodu z plastrami i miodu piekarniczego (przemysłowego),

¹ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz.U. Nr 181, poz. 1773 ze zm.)

² Rozporządzenie MRiRW z 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2015 r. poz. 29, ze zm.)

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

- nazwę państwa lub państw pochodzenia, w których miód został zebrany, a w przypadku gdy miód pochodzi więcej niż jednego państwa – informację:
 - a) „mieszanka miodów pochodzących z UE” albo
 - b) „mieszanka miodów nie pochodzących z UE”, albo
 - c) „mieszanka miodów pochodzących z UE i nie pochodzących z UE”,
- dodatkowo oznakowanie miodu (z wyłączeniem piekarniczego i przefiltrowanego) można uzupełnić informacjami o:
 - a) pochodzeniu z określonej rośliny – w przypadku gdy miód pochodzi w całości lub prawie w całości z tego źródła oraz ma odpowiadające mu właściwości organoleptyczne, fizykochemiczne i mikroskopowe,
 - b) pochodzenia z określonego regionu lub terytorium – w przypadku gdy miód pochodzi w całości z tego miejsca,
 - c) specyficznych właściwości jakościowych miodu.

Wyniki w zakresie cech organoleptycznych, a więc sprawdzamy: smak, zapach, wygląd i konsystencję

W zakresie cech organoleptycznych poddano 141 partii miodów. Nieprawidłowości stwierdzono w przypadku 8 partii, (5,7% skontrolowanych w tym zakresie). Stwierdzono nietypowe dla odmiany cechy sensoryczne w przypadku miodów (lipowego, malinowego, nawłociowego, słonecznikowego i wrzosowego). Nietypowy smak i zapach stwierdzono w dwóch miodach spadziowych, z czego w jednej z ocenianych partii wykazano także nietypową zielonkawą barwę. Jedna z ocenianych partii miodu akacjowego posiadała lekko wyczuwalny obcy posmak.

Parametry fizykochemiczne – przechodząc do konkretów

Kontrolą w zakresie fizykochemii objęto 158 partii miodów. Zakwestionowano 18 partii miodów (w tym: w 16 partiach w sklepach i 2 partiach u producentów), co stanowiło 11,4% skontrolowanych. Stwierdzono:

- zawyżoną zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF),
- zaniżoną wartość liczby diastazowej,
- zawyżoną zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie,
- zaniżoną sumę glukozy i fruktozy,

- zaniżoną przewodność elektryczną właściwą,
- obecność dekstryn skrobiowych,
- obecność sztucznych barwników.

Niektóre kwestionowane partie wykazały jednocześnie kilka nieprawidłowości.

Zakwestionowano miody, których parametry odbiegały od wymaganych rozporządzeniem MRiRW. Nie bez powodu są one wskaźnikami jakości miodu. Z literatury wynika, że zaniżona liczba diastazowa i zawyżona zawartość HMF to parametry świadczące zazwyczaj o przegrzaniu miodu w trakcie konfekcjonowania, bądź długotrwałym przechowywaniu w niewłaściwych warunkach. Obecność dekstryn skrobiowych i obcych barwników wskazuje natomiast na zafalszowanie miodu.

Analiza pyłkowa – wyniki oceny mikroskopowej

Zawartość pyłku przewodniego zweryfikowano w odniesieniu do 81 partii miodów deklarowanych jako odmianowe. Nieprawidłowości stwierdzono w przypadku 18 partii (22,2% partii skontrolowanych w tym zakresie).

Jest to parametr potwierdzający pochodzenie botaniczne miodu. Analiza preparatu miodu pod mikroskopem pozwala rozróżnić rodzaje i określić procentową zawartość występujących w nim pyłków kwiatowych. Na podstawie tej analizy można określić, czy pyłek przewodni rośliny deklarowanej w nazwie miodu nektarowego występuje w znacznej przewadze.

Dodatkowo istnieje możliwość potwierdzenia pochodzenia geograficznego miodu. Polega ona na ustaleniu czy pyłki danej rośliny należą do polskiej strefy klimatycznej, czy są to pyłki roślin z innych regionów. W przedmiotowej kontroli w przypadku trzech partii miodów nie potwierdzono pochodzenia geograficznego (miód leśny – stwierdzono wysoki udział pyłku słonecznika, miód malinowy i lipowy – obecność pyłków roślin obcych dla polskiej strefy klimatycznej).

Wyniki w zakresie poprawności oznakowania miodów

Kontrolą oznakowania objęto 223 partie miodów (w tym 10 partii miodów ekologicznych), z czego 140 partii oceniono na etapie sprzedaży detalicznej i 83 partie na etapie produkcji. Nieprawidłowości stwierdzono w 75 partiach (33,6% partii miodów skontrolowanych). Należy zauważyć, że więcej nieprawidłowości na etykietach zakwestionowano na etapie kontroli u producentów.

Podawanie nazwy (nie)zgodnie z przepisami

Konsument powinien otrzymać na etykiecie rzetelną informację o produkcie – nikt nie chce „kupować kota w worku”. Miód jest produktem nieprzetworzonym jednoskładnikowym, nie posiada wykazu składników. Nazwa miodu jest istotną informacją, która może dostarczyć szczegółowych danych w zakresie jego pochodzenia oraz sposobu pozyskiwania lub konfekcjonowania. Dla konsumenta im nazwa jest bardziej szczegółowa tym lepiej. Rozporządzenie MRiRW jasno definiuje sposób podawania **pełnej nazwy rodzaju i odmiany miodu**. Niestety brak wskazania rodzaju miodu w nazwie miodów odmianowych (pomijanie wyrażenia kwiatowy lub nektarowy) oraz deklarowanie nieprawidłowej odmiany miodu, której nie potwierdziła przeprowadzona pod mikroskopem analiza pyłkowa, nie należą do rzadkości.

Kilka słów o pochodzeniu miodu

Informacją stanowiącą jeden z czynników decydujących o zakupie miodu jest jego pochodzenie. Polscy konsumenci wydają się być przywiązani do rodzimych produktów i poszukują miodów krajowych. Na rynku można zauważyć trendy związane z podkreślaniem polskiego pochodzenia miodu. W trakcie kontroli zakwestionowano trzy partie miodów oznakowanych niejednoznacznie. Nieprawidłowość polegała na niespójności prezentowanych informacji. Podkreślano w oznakowaniu polskie pochodzenie przy jednoczesnym wskazywaniu, że miody są mieszanką miodów pochodzących z UE i spoza UE. Dodatkowo na etapie detalu stwierdzono jeden przypadek zamieszczenia na etykiecie informacji niezgodnej z prawdą w zakresie kraju pochodzenia: „Miody polskie z tradycjami”, podczas gdy w rzeczywistości przedmiotowy miód pochodził z Hiszpanii.

Czytajmy informacje na etykietach

Powinniśmy być świadomi faktu, że krajowa produkcja nie jest wystarczająca i część miodów pochodzi z importu. Dostępne zwłaszcza na półkach sklepowych produkty to także mieszanki miodów odpowiednio oznakowane, głównie jednak jako „pochodzące z UE i nie pochodzące z UE”. Nie zawsze stosowane jest słowo „mieszanka”. Umieszczenie na etykiecie nazw dwóch odmiennych krajów pochodzenia powinno być dla konsumenta równoznaczne z informacją, że produkt powstał w wyniku zmieszania partii miodów pochodzących z różnych państw.

Jak już wspomniano na początku artykułu kraj pochodzenia stanowi obowiązkowy element oznakowania miodu i oznacza nazwę państwa lub państw pochodzenia, w których miód został zebrany. Należy zauważyć, że znaczna liczba przedsiębiorców świadoma przepisów podaje tę obowiązkową informację. W bieżącej kontroli brak podania kraju pochodzenia miodu na etykiecie dotyczył pięciu partii.

Nie dajmy się wprowadzić w błąd informacjami sugerującymi szczególne właściwości

Miody należą do kategorii produktów powszechnie lubianych i od wieków docenianych z uwagi na ich różnorodny i cenny skład. Jednakże należy mieć na uwadze, że wszelkie dobrowolne informacje zamieszczane w oznakowaniu produktów spożywczych: nie mogą wprowadzać w błąd, nie mogą być niejednoznaczne ani dezorientować klienta oraz w stosownych przypadkach powinny być oparte na odpowiednich danych naukowych (art. 36 ust. 2 rozporządzenia nr 1169/2011). Dodatkowo informacje na temat żywności nie mogą przypisywać jakiegokolwiek środkowi spożywczemu właściwości zapobiegania chorobom lub leczenia chorób ludzi, bądź też odwoływać się do takich właściwości (art. 7 ust. 3 rozporządzenia nr 1169/2011).

Inspektorzy JHARS uznali za wprowadzające w błąd informacje zamieszczane na etykietach miodów takie jak np.: „zawiera cholinę, która korzystnie wpływa na działanie wątroby. Ponadto stosowany jest w leczeniu niedokrwistości, zaburzeniach trawienia, chorobach nerek i dróg moczowych”, „wzmacnia serce i naczynia wieńcowe (...)”, czy też „przydatny w leczeniu alergii, wspomaga odporność, zalecany w stanach przemęczenia”.

W jednej z ocenianych partii miodu stwierdzono wprowadzanie konsumenta w błąd poprzez zamieszczenie na etykiecie niezgodnej z prawdą informacji w zakresie numeru weterynaryjnego. Konsumenci mogą lepiej postrzegać produkt i decydować się na jego zakup, z uwagi na nadzór Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej. Weryfikacja podanego na etykiecie numeru weterynaryjnego nie potwierdziła jego poprawności. Numer okazał się niezgodny z numeracją nadawaną przez PIW, a przedmiotowa pasieka nie była zarejestrowana w rejestrze Powiatowego Lekarza Weterynarii.

Warto też zwrócić uwagę, że miód jako produkt spożywczy nie podlega klasyfikacji pod względem jakości. W trakcie kontroli zdarzały się natomiast przypadki umieszczania na etykietach klas jakości miodu.

Nieprawidłowości w zapisie ilości nominalnej

Miód sprzedawany jest zazwyczaj w opakowaniach szklanych i podlega pod przepisy o towarach paczkowanych. Zamieszczając informacje na etykietach należy więc zwrócić uwagę na takie szczegóły jak: zastosowanie odpowiedniej minimalnej wysokości cyfr i liter w oznakowaniu ilości nominalnej towaru paczkowanego⁴, zastosowanie poprawnego sformułowania informującego o ilości nominalnej odpowiednio: masa netto lub zawartość netto, czy też zastosowanie poprawnego zapisu jednostki miar. Przy zapisywaniu wartości wielkości należy zostawić spację między wartością liczbową, a oznaczeniem jednostki miary⁵, nie podaje się tolerancji dla wartości liczbowej. Dodatkowo oznaczenie jednostki miary przedstawia się bez kropki na końcu, za pomocą czcionki prostej.

Nieprawidłowości dotyczące danych identyfikacyjnych

Niektóre informacje zamieszczane na etykietach wydają się tak oczywiste, że aż trudno uwierzyć w ilość popełnianych błędów. Zagadnienie to dotyczy przy-

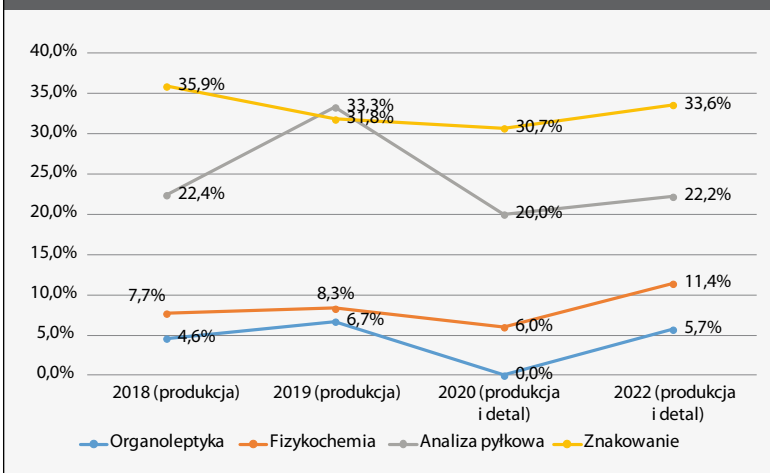
kładowo zamieszczania poprawnych danych producenta tj. zgodnych z rejestrem PIW lub zgłoszeniem do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEiDG). Nieprawidłowości w tym zakresie dotyczą niedokładnych, niepełnych (np. brak kodu pocztowego) lub niezgodnych danych zamieszczanych na etykietach.

Kolejnym przykładem powszechnie występującej nieprawidłowości jest brak numeru partii produkcyjnej. Jest to informacja niezbędna pozwalająca zapewnić identyfikowalność produktu. W przypadku miódów, których oznakowanie zawiera datę minimalnej trwałości, określoną z podaniem co najmniej dnia i miesiąca, jeżeli określenie to wystarcza do identyfikacji partii produkcyjnej, znakowanie kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej nie jest wymagane⁶.

Podsumowanie

Na wykresie przedstawiono wyniki kontroli planowych w zakresie jakości handlowej miodu z ostatnich lat. Porównując wyniki przedmiotowej kontroli z wynikami ostatniej kontroli planowej z 2020 r. można zauważyć wzrost nieprawidłowości stwierdzanych na podstawie badań laboratoryjnych, tj. w przypadku cech organoleptycznych o 5,7 p.p., parametrów fizykochemicznych 5,4 p.p., analizy pyłkowej 2,2 p.p. Poziom nieprawidłowości stwierdzonych w oznakowaniu miodu wyniósł natomiast 33,6%, co również oznacza wzrost o 2,9 p.p. Przedstawione wyniki stanowią sygnał dla producentów i podmiotów detalicznych wskazujący na konieczność zwiększenia nadzoru nad jakością handlową miodu wprowadzanego na rynek. Wiedza w zakresie ogólnych przepisów dotyczących znakowania, jak również szczegółowych wymagań jakości handlowej miodu powinna ułatwić to zadanie i pomóc w unikaniu błędów występujących na etykietach.

WYKRES 1. % UDZIAŁ PARTII NIEZGODNYCH W STOSUNKU DO SKONTROLOWANYCH W ZAKRESIE JAKOŚCI HANDLOWEJ MIODU, Z PODZIAŁEM NA NIEPRAWIDŁOWOŚCI (LATA 2018, 2019, 2020, 2022) NA ETAPIE PRODUKCJI I DETALU.



⁴ § 2 ust. 3 rozporządzenia Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz.U. z 2021 r., poz. 481)

⁵ § 15 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 5 czerwca 2020 r. w sprawie legalnych jednostek miar (Dz.U. z 2020 r., poz. 1024)

⁶ § 2 pkt 4 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolnospożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej. (Dz.U. Nr 83, poz. 772)

DEKLARACJA PRODUCENTA

Laura Koenig

czy stanowi oznakowanie w myśl rozporządzenia (UE) nr 1169/2011

Zgodnie z definicją zawartą w art. 2 ust. 2 lit. a *rozporządzenia (UE) nr 1169/2011*¹, informacje na temat żywności oznaczają informacje dotyczące danego środka spożywczego udostępniane konsumentowi finalnemu za pośrednictwem **etykiety, innych materiałów towarzyszących lub innych środków, w tym nowoczesnych narzędzi technologicznych lub przekazu ustnego.**

„Etykieta” oznacza jakkolwiek metkę, znak firmowy, znak handlowy, ilustrację lub inny opis pisany, drukowany, tłoczony, odbity lub w inny sposób naniesiony na opakowanie lub pojemnik z żywnością lub załączony do opakowania lub pojemnika z żywnością².

Z zacytowanych definicji jednoznacznie wynika, że oznakowanie środka spożywczego to nie tylko etykieta znajdująca się bezpośrednio na nim, ale również wszelkie informacje załączone do tego produktu, a nawet dokumentacja towarzysząca odnosząca się do niego. Stanowisko takie znajduje również potwierdzenie w wyroku WSA w Warszawie z dnia 25.10.2017 r., sygn. akt sprawy: VI SA/Wa 1033/17: „Kończąc rozważania w ww. zakresie należy zauważyć, iż zgodnie z art. 2 ust. 2 lit. j rozporządzenia (UE) 1169/2011 „etykietowanie” oznacza wszelkie napisy, dane szczegółowe, znaki handlowe, nazwy marek, ilustracje lub symbole odnoszące się do danego środka spożywczego i umieszczone na wszelkiego rodzaju opakowaniu, dokumencie, ulotce, etykiecie, opasce lub pierścieniu towarzyszącym takiej żywności lub odnoszącym się do niej. **W związku z powyższym nie można zgodzić się z argumentacją skarżącego, iż deklaracja jakościowa (w której została określona barwa pasztetu) jest dokumentem wewnątrzzakładowym niedostępnym dla konsumenta finalnego i tym samym nie może on zostać wprowadzony w błąd.**”

W powyższym wyroku została poruszona bardzo ważna kwestia deklaracji jakościowej odnoszącej się do produktu, która nie jest dostępna dla konsumenta w sklepie.

Obowiązująca *ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*³ określa wprost, że: „Wprowadzane do obrotu artykuły rolno-spożywcze powinny spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej, jeżeli w przepisach o jakości handlowej zostały określone takie wymagania, oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, **jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta**”⁴.

„Ponadto należy zwrócić uwagę, że brak zamieszczenia informacji o zawartości poszczególnych składników produktu na jego etykiecie, **w sytuacji kiedy wartość ta została zadeklarowana przez producenta w innym dokumencie dotyczącym przedmiotowego wyrobu, nie zwalnia przedsiębiorcy z obowiązku zapewnienia wytwarzanym przez niego produktom cech jakościowych zgodnie z deklaracją jakościową.** Przy czym, organ prawidłowo uznał, że **stanowi ją nie tylko etykieta, ale również wszelkie dokumenty towarzyszące.** Jest bowiem zasadą, że konsument ma niezaprzeczone prawo do nabywania produktów pełnowartościowych, których rzeczywista jakość handlowa jest dokładnym odzwierciedleniem jakości handlowej deklarowanej przez producenta” (wyrok WSA w Warszawie z dnia 23.01.2012 r., sygn. akt: VI SA/Wa 2194/11).

Zgodnie z powyższym, dokumentacja towarzysząca stanowi oznakowanie produktu, jeśli go dotyczy. A zatem oznakowanie to nie tylko etykieta – u producenta jest to również deklaracja wewnętrzna na temat produktu, w gastronomii oznakowaniem będą ulotki, informacje umieszczone w menu lub też stanowiące ofertę handlową dane na temat dań serwowanych w lokalu.

„Obowiązkiem przedsiębiorcy jest przestrzeganie własnych deklaracji jakościowych, jak również znajomość przepisów prawa dotyczących znakowania artykułów rolno-spożywczych oraz wprowadzanie

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

² Art. 2 ust. 2 lit. i rozporządzenia (UE) nr 1169/2011

³ Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

⁴ Art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

do obrotu produktów nie tylko oznakowanych zgodnie z tymi przepisami, ale też zgodnie z **wymogami zadeklarowanymi przez siebie samego, tak, aby informacje te były prawdziwe i nie budziły wątpliwości konsumenta**. Spełnienie przez producenta ww. obowiązków jest warunkiem koniecznym dla zapewnienia realizacji prawnej ochrony konsumenta przed możliwością wprowadzenia go w błąd nieprawdziwymi informacjami o rzeczywistych cechach produktu” (wyrok WSA VI SA/Wa 853/20 z dnia 20.10.2020 r.). A zatem, zgodnie z orzecznictwem sądów administracyjnych oznakowanie to wszelkie informacje dotyczące produktu, w tym również dokumentacja wewnętrzna. Oznakowanie to również podstawowo-

wa i właściwie jedyna wiedza na temat produktu, którą dysponuje konsument, i to na jego podstawie dokonuje konkretnych wyborów. Organy IJHARS są w stanie w czasie prowadzonych czynności kontrolnych prześledzić proces produkcyjny, dokonać weryfikacji użytych składników oraz wykonać kontrolę deklarowanych parametrów jakościowych, jednak to oznakowanie trafia do konsumenta jako pierwsza informacja i determinuje jego preferencje zakupowe. Dlatego tak ważne jest, by dane w nim zawarte, bez względu na to, czy znajdują się na etykiecie czy w dokumentacji towarzyszącej, odzwierciedlały jego jakość i były zgodne z przepisami prawa.

Małgorzata Stańczuk

ZAFALSZOWANIE PRODUKTU

w rozumieniu art. 3 pkt 10 ustawy o *jhars* – przegląd orzecznictwa

Stosownie do art. 87 Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej źródłami powszechnie obowiązującego prawa w Rzeczypospolitej Polskiej są: Konstytucja, ustawy, ratyfikowane umowy międzynarodowe oraz rozporządzenia a na obszarze działania organów, które je ustanowiły, akty prawa miejscowego. W wyżej wymienionym katalogu nie zostały wprowadzone wskazane orzeczenia sądów, jednak wpływ orzecznictwa, w tym również sądów administracyjnych, na wykładnię obowiązujących przepisów jest niezwykle istotny. Wyroki sądów administracyjnych mają również istotne znaczenie dla interpretacji i kształtowania polskiego prawa żywnościowego.

Cel kary administracyjnej

Wojewódzki Sąd Administracyjny w Warszawie w wyroku wydanym w sprawie o sygnaturze: V SA/Wa 851/21 wskazał na cel kary administracyjnej za wprowadzenie do obrotu artykułu rolno-spożywczego zafałszowanego.

W ocenie WSA kara co do zasady musi stanowić określoną dolegliwość finansową, musi przymusić do bezwzględnego respektowania prawa w przyszłości, a także stanowić formę represji za już dokonane naruszenie określonego obowiązku przez dany podmiot lub osobę. Kara administracyjna, stanowiąc istotny bodziec ekonomiczny, zniechęca-

jący do niewykonywania obowiązków o charakterze administracyjnym, ma w zamierzeniu ustawodawcy być skutecznym instrumentem nadzorczym, mającym za zadanie zapobiec powstawaniu bezprawia administracyjnego.

Nałożenie kary nie jest uzależnione od stwierdzenia winy po stronie producenta

Problematykę odpowiedzialności producenta za wprowadzenie do obrotu artykułu rolno-spożywczego zafałszowanego poruszył Wojewódzki Sąd Administracyjny w wyroku wydanym w sprawie o sygnaturze: VI SA/Wa 218/12.

W opinii sądu odpowiedzialność za produkt zafałszowany ma charakter obiektywny i przesłanką jej przyjęcia jest fakt wprowadzenia do obrotu. Zatem samo stwierdzenie – udowodnienie faktu wprowadzenia zafałszowanego artykułu rolno-spożywczego do obrotu jest przesłanką wystarczającą do nałożenia stosownej kary. Nie ma przy tym znaczenia czy zafałszowanie nastąpiło z winy (umyślnej lub nieumyślnej) danego podmiotu, czy też nie.

Ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych nie przewiduje możliwości badania istnienia winy, bądź jej braku po stronie podmiotu, u którego wykryto zafałszowany artykuł. Zatem dowiedzenie, że jakiś podmiot – w tym przypadku skarżąca, wprowadzała do obrotu zafałszowane artykuły rolno-spożywcze powoduje konieczność nałożenia kary pieniężnej, która jest karą administracyjną. Odpowiedzialność publicznoprawna w przeciwieństwie do odpowiedzialności karnej nie jest oparta na winie. Powyższe stanowisko potwierdził również Naczelny Sąd Administracyjny w wyroku o sygnaturze: II GSK 1641/12.

O zafałszowaniu produktu żywnościowego decyduje obiektywny stan rzeczy

Naczelny sąd Administracyjny w wyroku o sygnaturze: II GSK 1859/15, wyraził pogląd, że dla przyjęcia, czy mamy do czynienia z produktem zafałszowanym, nie ma znaczenia fakt, że oznakowanie produktu znajdujące się na opakowaniu – niezgodne z jego rzeczywistym składem – dotyczy tylko jednej partii produktu.

Zafałszowanie produktu żywnościowego w rozumieniu art. 3 pkt 10 *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* nie musi być przejawem jedynie działania umyślnego sprawcy tego czynu. Prawo żywnościowe ma bowiem na celu ochronę życia i zdrowia ludzkiego, a także ochronę interesów konsumentów nabywających produkty żywnościowe, ta zaś sfera może doznać uszczerbku zarówno w wyniku działań umyślnych, jak i nieumyślnych. Dlatego o zafałszowaniu produktu żywnościowego decyduje obiektywny stan rzeczy, a w szczególności wprowadzenie do obrotu towarów żywnościowych, o których mowa w omawianym przepisie.

Natomiast naruszenie tego przepisu w następstwie działań umyślnych lub rażącego niedbalstwa powinno być wzięte pod uwagę przy ustalaniu sankcji względem sprawcy takich zachowań.

Decyzja o odstąpieniu od zastosowania sankcji zależy wyłącznie od uznania organu

W wyroku o sygnaturze: VI SA/Wa 2423/16 Wojewódzki Sąd Administracyjny w Warszawie potwierdził, że każdy, w stosunku do kogo zostanie ustalone, że wprowadził do obrotu (niezależnie czy świadomie, czy nieświadomie) produkt zafałszowany w rozumieniu art. 3 pkt 10 *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* podlega karze pieniężnej określonej w tym przepisie. Odpowiedzialność określona w tym przepisie ma charakter obiektywny i automatyczny, a przesłanką jej przyjęcia jest sam fakt wprowadzenia do obrotu. Nie ma przy tym znaczenia przyczyna i powód dokonania zafałszowania.

Odstąpienie od wymierzenia kary pieniężnej możliwe jest jedynie w sytuacji niskiego stopnia szkodliwości czynu, niewielkiego zakresu naruszenia lub braku stwierdzenia istotnych uchybień w dotychczasowej działalności podmiotu. Z treści tego przepisu wynika, że decyzja o odstąpieniu od zastosowania wskazanej sankcji zależy wyłącznie od uznania organu.

Informacja zawarta w znaku towarowym jest elementem oznakowania środka spożywczego

Problematykę możliwości wprowadzenia konsumenta w błąd poprzez zastosowany znak towarowy poruszył Naczelny Sąd Administracyjny w wyroku wydanym w sprawie o sygnaturze: II GSK 3788/17.

NSA zwrócił uwagę, że sposób użycia (posłużenia się) znakiem towarowym w oznakowaniu produktu nie może wprowadzać w błąd konsumenta. Znak towarowy jest częścią oznaczenia produktu i podlega związanym z tym rygorom. Ocenia się go w ramach całego oznaczenia, które poddawane jest analizie.

Dokonując takiej całościowej analizy status tej części nazwy, tj. jako znaku towarowego, nie jest do uchwycenia przez przeciętnego konsumenta. Nie można zatem twierdzić, że znak towarowy nie odnosi się do oznaczenia danego środka spożywczego. Informacja zawarta w znaku towarowym zamieszczonym w oznakowaniu środka spożywczego powinna charakteryzować produkt zgodnie z jego prawdziwymi właściwościami.

Zarówno krajowe regulacje zawarte w ustawie o jakości handlowej, jak i przywołane przepisy unijne sprzeciwiają się każdej praktyce mogącej w jakikolwiek sposób wprowadzić w błąd konsumenta. Konsument ma bowiem prawo nabywać produkty zgodnie z jego własnymi oczekiwaniami, świadomie

wybierając artykuły o pożądanym przez niego cechach jakościowych. Naruszanie powyższych zasad oznacza naruszenie interesu konsumenta.

Produkt nieprawidłowo oznakowany nie staje się automatycznie produktem zafałszowanym

WSA w wyroku wydanym w sprawie o sygnaturze: V SA/Wa 1883/22 podkreślił, że przepis art. 3 pkt 10 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, należy odczytywać w taki sposób, że aby stwierdzić, iż produkt wypełnia definicję artykułu rolno-spożywczego zafałszowanego, organ powinien najpierw ustalić, czy produkt ten to produkt, którego skład jest niezgodny z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych, czy też jest to produkt, w którym zostały wprowadzone zmiany, w tym zmiany dotyczące oznakowania, mające na celu ukrycie jego rzeczywistego składu lub innych właściwości.

W przypadku stwierdzenia, że produkt wypełnia jedną ze wskazanych przesłanek, zadaniem organu było ustalenie, czy stwierdzone niezgodności lub zmiany w istotny sposób naruszają interesy konsumentów finalnych.

Ustawodawca wymienił trzy przypadki/działania, które istotnie naruszają interesy konsumentów finalnych, tj. jeżeli:

- a) dokonano zabiegów, które zmieniły lub ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd produktu zgodnego z przepisami dotyczącymi jakości handlowej
- b) w oznakowaniu podano nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej poszczególnych artykułów rolno-spożywczych albo niezgodną z prawdą
- c) w oznakowaniu podano niezgodne z prawdą dane w zakresie składu, pochodzenia, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości, zawartości netto lub klasy jakości handlowej.

Zdaniem WSA, dla stwierdzenia zafałszowania niezbędna jest subsumpcja czyli przyporządkowanie stanu faktycznego pod ogólną normę prawną, w wyniku której ustalenie, czy sporne produkty, choć oznakowane niegodnie z przepisami, wypełniają równocześnie definicję „artykułu rolno-spożywczego zafałszowanego”, o której mowa w art. 3 pkt 10 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Zastosowanie nazwy niezgodnej z przepisami wyczerpuje znamiona zafałszowania

Wojewódzki Sąd Administracyjny w Warszawie w wyroku wydanym w sprawie o sygnaturze: V SA/Wa 1292/22, wyraził pogląd, że dla przyjęcia, że mamy do czynienia z produktem zafałszowanym wystarczy sam fakt posłużenia się nazwą niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej.

W ocenie WSA, zgodnie z treścią art. 3 pkt 10 lit. b ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, podając nazwę niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej podjęto próbę wprowadzenia do obrotu produktu zafałszowanego. Z samej konstrukcji ww. przepisu wynika, że w przypadku wypełnienia się jednej z przesłanek wymienionych w art. 3 pkt 10 lit. od a do c, jak miało to miejsce w rozpoznawanej sprawie, mamy do czynienia z istotnym naruszeniem interesów konsumentów. Wbrew zatem ocenie spółki, na organie nie ciążył dodatkowy obowiązek ustalenia i udowodnienia tej kwestii.

Jak wskazano bowiem powyżej, sam fakt oznakowania kontrolowanej partii produktu z posłużeniem się nazwą niezgodną z przepisami dotyczącymi jakości handlowej musiał doprowadzić do uznania tegoż produktu za artykuł rolno-spożywczy zafałszowany.

Więcej informacji dotyczących orzecznictwa sądów administracyjnych: <http://www.orzeczenia.nsa.gov.pl>

Na ostatniej 26. sesji CCRVDF, która odbyła się w lutym 2023 roku w Portland (USA) zaprezentowano wyniki prac elektronicznej Grupy Roboczej (działająca pod przewodnictwem Unii Europejskiej), która przez ponad rok zajmowała się tym zagadnieniem. Zaproponowano ekstrapolowane MRLs dla wszystkich dziesięciu substancji stosowanych u przeżuwaczy i dla dwóch preparatów stosowanych u ryb płastugowatych. Wszystkie zostały zatwierdzone przez Komitet i skierowane na wyższy stopień proceduralny, co oznacza w praktyce, że niebawem będą zatwierdzone i gotowe do stosowania. Jednym wyjątkiem było MRLs dla deltametryny i iwermektyny dla mleka krowiego, które nie mogły być ekstrapolowane na mleko kozie i owcze. Obecnie przyjęta metodologia nie pozwalała na taką ekstrapolację. Jednak nie oznacza to rezygnacji z prac nad tą kwestią. Zdecydowano, że CCRVDF będzie szukał innego rozwiązania³.

Jak się okazało w toku dyskusji, zainteresowanie tematem ekstrapolacji wzrosło i otworzyło kolejne

³ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-730-26%252FREPORT%252FDraft%252Frvdf26_draft_report.pdf

perspektywy dla różnych regionów świata. Państwa z terenów o suchym klimacie (przede wszystkim z Bliskiego Wschodu i Afryki) dostrzegły potencjał tego rozwiązania i zaproponowały przeprowadzenie ekstrapolacji MRLs z przeżuwaczy na wielbłądowate. Pomysł dla nas Europejczyków może wydawać się co najmniej egzotyczny, ale dla powyższych krajów hodowla wielbłądów, a w szczególności produkcja mięsa i mleka tych zwierząt jest niezwykle istotna. Ostatni wzrost w tym sektorze pociągnął za sobą skutki w postaci zwiększonego stosowania leków weterynaryjnych i tym samym zapotrzebowania na MRLs⁴. Wychodząc naprzeciw tym potrzebom, Komitet podjął decyzję o rozpoczęciu prac nad tym zagadnieniem.

Reasumując nasze rozważania nad ostatecznym efektem prac Komitetu CCRVDF można z całą pewnością mówić o sukcesie. Pierwsze niepowodzenia nie tylko nie spowodowały przerwania prac, ale utorały drogę do kolejnych działań i pomysłów, które przyniosły wymierne efekty.

⁴ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-730-26%252FCRDS%252Frv26_CRD10x.pdf

Magdalena Kowalska

45. SESJA KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO

Główne obrady 45. sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego odbyły się od 21 do 25 listopada 2022 roku. W otwarciu posiedzenia uczestniczyli Dyrektorzy Generalni Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) i Światowej Organizacji Zdrowia (WHO).

Szczególną uwagę zwróciło przemówienie Dyrektora Generalnego WHO. Dr Tedros Adhanom Ghebreyesus, który wymienił szereg bezprecedensowych wyzwań dla współczesnego świata. Konflikty i zmiany klimatyczne pogłębiają brak bezpieczeństwa żywnościowego i niedożywienie. Większość ludzi na świecie, którzy mają dostęp do żywności, nie może sobie pozwolić na zdrowe odżywianie. Wylesianie i utrata siedlisk zwiększają ryzyko wystąpienia patogenów odzwierzęcych. Innymi wyzwa-

niami są oporność na środki przeciwdrobnoustrojowe, skażenie i degradacja środowiska, zagrożenia zawodowe, niebezpieczna i zafałszowana żywność. Dr Ghebreyesus wezwał do transformacji światowych systemów żywnościowych w oparciu o podejście „Jedno Zdrowie”, które chroni i promuje zdrowie ludzi, zwierząt i planety. W tym kontekście według Dyrektora WHO Komisja Kodeksu Żywnościowego ma do odegrania kluczową rolę jako punkt odniesienia dla regulacji krajowych.

Najważniejszym wydarzeniem posiedzenia, któremu poświęcono najwięcej czasu była dyskusja nad normą dla maksymalnych poziomów pozostałości promotoru wzrostu, chlorowodoru zilpaterolu, w mięsie wołowym. W dyskusji nad tym punktem wzięło udział większość przedstawicieli państw członkowskich KKŻ spośród 163 delegacji obecnych na sesji. W świetle prawa unijnego leki weterynaryjne nie są dopuszczone do stosowania w celach innych niż terapeutyczne.

Państwa wnioskujące o przyjęcie normy dla zilpaterolu – także państwa, które nie pozwalają na wprowadzanie do obrotu tej substancji – argumentują, że należy określić bezpieczne poziomy pozostałości tej substancji ze względu na ochronę zdrowia publicznego. Tymczasem UE i inne państwa stoją na strategicznym stanowisku, że ustanowienie normy KKŻ dla maksymalnych dopuszczalnych promotorów wzrostu w dużym stopniu jest sygnałem akceptacji dla stosowania tych substancji. Jest to szczególnie istotne z uwagi na fakt, że porozumienie Światowej Organizacji Handlu w sprawie Środków Sanitarnych i Fitosanitarnych (SPS WTO) przywołuje normy KKŻ jako punkt odniesienia w przypadku sporów handlowych.

Warto podkreślić, że ze względu na wagę fundamentalnej kwestii związanej z promotorami wzrostu w sesji wzięli udział przedstawiciele wszystkich państw UE. Z uwagi na ograniczenie czasu do dwuminutowych wystąpień wielu przedstawicieli państw członkowskich poparło wstępnie uzgodnione wspólne stanowisko przedstawione przez Komisję Europejską dodając dodatkowe argumenty. Między innymi przedstawiciel Polski zwrócił uwagę, że zadaniem KKŻ jest tworzenie norm zharmonizowanych w skali światowej. Tymczasem w przypadku zilpaterolu i innych promotorów wzrostu nie było zgody już na etapie rozpoczęcia prac w tym zakresie, cały proces obciążony był brakiem konsensusu. W tej sytuacji forsowanie przyjęcia normy jest dużo większą szkodą dla KKŻ, niż jej nieprzyjęcie.

Dyskusja zakończyła się głosowaniem, w wyniku którego przyjęto normę na 5. stopniu procedury. W kolejnym głosowaniu, przy wymaganym 2/3 głosów, Unii Europejskiej i jej państwom członkowskim, a także innym państwom sprzeciwiającym się stosowaniu promotorów wzrostu udało się zablokować, zaledwie trzema głosami, ostateczne przyjęcie dokumentu.

W tym miejscu warto przypomnieć procedury KKŻ dotyczące jedynej organizacji będącej jej człon-



kiem, czyli Unii Europejskiej. Zgodnie z procedurami KKŻ, UE musi określić do każdego dokumentu sesji, czy prawo głosu przysługuje przedstawicielowi organizacji (w tym przypadku Komisji Europejskiej), czy państwom członkowskim. W przypadku obszarów zharmonizowanych w prawodawstwie UE, takich jak kwestie pozostałości leków weterynaryjnych, określa się prawo głosu dla UE. W związku z tym, to przedstawiciel KE wziął udział w głosowaniu, jednak jego głos liczony był jako suma delegacji państw członkowskich UE obecnych na sali plenarnej.

Przed każdym głosowaniem przedstawiciele biura prawnego FAO z pedantyczną wręcz precyzją liczyli delegacje obecne na sali obrad.

Należy spodziewać się, że podczas tegorocznej sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego (zaplanowanej na przełom listopada i grudnia) może odbyć się kolejne głosowanie, tym razem zwykłą większością głosów, nad ostatecznym przyjęciem normy dla zilpaterolu. Z uwagi na obchody 60-lecia Komisji Kodeksu Żywnościowego w 2023 roku, tak kontrowersyjne głosowanie może być jednak przełożone o rok. Podstawą podejmowania decyzji przez KKŻ jest konsensus. Głosowanie wywołuje zatem wiele emocji, ponieważ jest niezwykle rzadkie i w ciągu ostatnich kilkunastu lat było stosowane wyłącznie w odniesieniu do promotorów wzrostu.

Ponadto, podczas tegorocznej sesji Unia Europejska, w zakresie pozostałości pestycydów, zgłosiła między innymi poważne zastrzeżenia związane z wpływem trzech substancji na środowisko, w szczególności ich trwałość w środowisku, bioakumulację i toksyczność oraz wpływ na obniżenie populacji owadów zapylających. UE wniosła o uznanie tych problemów za inne



uzasadnione czynniki występujące w skali światowej, zgodnie z Oświadczeniem o roli nauki w podejmowaniu decyzji przez KKŻ. W związku z powyższym, UE zaproponowała przyjęcie norm dla tych substancji na 5. stopniu procedury w celu dalszej dyskusji w tym zakresie. Inne państwa członkowskie KKŻ były przeciwne temu podejściu argumentując, że kwestie środowiskowe leżą poza mandatem KKŻ. Ostatecznie najwyższe dopuszczalne poziomy dla tych substancji zostały zatwierdzone przy sprzeciwie UE i jej państw członkowskich.

Innym ważnym tematem ostatniego posiedzenia KKŻ były maksymalne poziomy zanieczyszczeń aflatoksynami produktów zbożowych. Szczególnie gorąca wymiana poglądów odbyła się w związku z przyjęciem wyższych poziomów dla produktów przeznaczonych dla niemowląt i małych dzieci w ramach programów pomocowych, niż poziomów dla tych produktów w regularnym obrocie. Przedstawiciel JECFA¹ tłumaczył te dysproporcje zakładanym niższym pobraniem w przypadku programów pomocowych. Ostatecznie przyjęto proponowane maksymalne poziomy zanieczyszczeń aflatoksynami dla żywności na bazie zbóż przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci dostarczanej w ramach programów pomocowych przy wyraźnym sprzeciwie Unii Europejskiej i jej państw członkowskich oraz około 50 państw trzecich.

Podczas sesji zatwierdzono szereg innych istotnych dokumentów, w tym rewizję normy dla oleju słonecznikowego, normy dla bananów, normy dla cebu-

¹ JECFA – Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – organ oceny ryzyka dla KKŻ w zakresie substancji dodatkowych do żywności, zanieczyszczeń żywności i pozostałości leków weterynaryjnych

li i szalotki, owoców jagodowych, świeżych daktyli, szafranu, gałki muszkatołowej, suszonego chili i papryki. Przyjęto również Wytyczne dla zarządzania biologicznymi ogniskami chorób przenoszonych przez żywność, Kodeks praktyki dla zapobiegania i redukcji zanieczyszczeń kadmem w ziarnach kakao, Wytyczne dla żywności „terapeutycznej” gotowej do spożycia. Ostatecznie zakończono rewizję Ogólnych zasad higieny żywności zatwierdzając załączniki – w tym, w zakresie HACCP, przykłady drzewa decyzyjnego oraz formularza wyboru punktów kontroli. Ponadto Niemcy zostały formalnie zatwierdzone jako nowy koordynator dla regionu Europy (CCEURO). Finlandia została nowym członkiem Komitetu Wykonawczego reprezentującym geograficzny region Europy.

Nawiązując do zbliżającej się 60. rocznicy powołania Komisji Kodeksu Żywnościowego przez FAO i WHO, Sekretariat KKŻ przedstawił zalecenia związane z organizacją obchodów. Przekazał, że zgodnie z sugestią Kierownictwa Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) powinien to być raczej rok jubileuszu i świętowania, niż ograniczanie go do konkretnego dnia w roku. Światowy Dzień Bezpieczeństwa Żywności – przypadający 7 czerwca – w 2023 r. będzie poświęcony tematyce norm. Innym pomysłem, który zyskał poparcie delegatów, było uczczenie tych członków i ekspertów, którzy poświęcili wiele swojego czasu i lat kariery na kierowanie pracami Kodeksu. Członkowie i obserwatorzy podali kilka przykładów tematów, na których można by skupić się podczas Codex@60, takich jak: wzmocnienie zrozumienia zarządzania ryzykiem, kontrola bezpieczeństwa żywności, zdrowie i rynki żywności, zgodność z polityką i przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności, refleksja nad sukcesem norm Kodeksu Żywnościowego oraz bezpieczeństwo żywności dla zdrowia człowieka.

Czytanie raportu z sesji odbyło się od 13 do 14 grudnia 2022 roku w formie wideokonferencji. Pomimo wydłużenia czasu spotkania nie udało się omówić wszystkich punktów agendy sesji. Ostatecznie raport z ostatniej sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego konsultowany był wyjątkowo w procedurze pisemnej do końca stycznia 2023 roku. Przyjęty raport jest dostępny [na stronie internetowej KKŻ](#).

Polskę na posiedzeniu reprezentowali przedstawiciele Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO dla Polski, działającego w Głównym Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

BADANIE SENSORYCZNE OLIWY Z OLIVEK

Randia Harendziak

w Laboratorium GIJHARS w Gdyni

Badania sensoryczne oliwy z oliwek prowadzone są w laboratorium GIJHARS w Gdyni od 2020 roku.

Przygotowania do wdrożenia metody badań oliwy, obejmowały m.in. udział dwóch pracowników laboratorium w szkoleniu dla liderów panelu sensorycznego, organizowanym przez Międzynarodową Radę Oliwy z Oliwek (International Olive Council, IOC) w Madrycie oraz udział pracowników laboratorium w 5-dniowym szkoleniu zorganizowanym i przeprowadzonym w Laboratorium Specjalistycznym w Gdyni przez Eksperta IOC z Hiszpanii.

Długotrwałe szkolenia panelu sensorycznego, wewnętrzne oraz zewnętrzne potwierdzanie ważności wyników badań, w tym udział w badaniach biegłości (PT) organizowanych przez IOC, pozwoliły na wdrożenie metody i uzyskanie akredytacji Polskiego Centrum Akredytacji (PCA) w 2019 r.

Panel sensoryczny laboratorium w Gdyni znajduje się na liście zatwierdzonych oliwnych paneli sensorycznych na poziomie UE (Revised List of Approved Panels, Article 4 of Commission Regulation (EEC) No 2568/91) oraz uzyskał uznanie Międzynarodowej Rady Oliwy z Oliwek (IOC), obecnie na okres od 01.12.2022 r. do 30.11.2023 r.

Na chwilę obecną panel składa się z 9 zweryfikowanych i przeszkolonych degustatorów, wybranych spośród personelu laboratorium, którzy stanowią narzędzie pomiarowe do oceny oliwy z oliwek w Polsce.

Kompetencje panelu degustatorów

W celu zapewnienia wiarygodności wyników badań, panel degustatorów co roku uczestniczy w cyklu badań biegłości organizowanym przez IOC, podczas którego w dwóch rundach badań PT, wykonuje badania sensoryczne różnorodnych próbek oliwy z oliwek. Dodatkowo lider i członkowie panelu sensorycznego co roku uczestniczą w kilkudniowym, międzynarodowym spotkaniu paneli sensorycznych organizowanych przez IOC, w celu utrzymania kompetencji i wymiany doświadczeń między panelami sensorycznymi na całym świecie.

Wybór, szkolenie i monitorowanie kompetencji członków panelu, odbywa się w laboratorium w trybie ciągłym. Do wewnętrznego potwierdzenia ważności wyników, wykorzystywane są materiały kontrolne oliwy z oliwek, otrzymywane z IOC.

Laboratorium wykonuje badania sensoryczne oliwy zgodnie z wytycznymi normy PN-EN ISO 8586:2014-03, oraz w oparciu o dokument COI/T.20/Doc. No 14.

Panel sensoryczny realizuje badania zgodnie z przepisami Rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) 2022/2105 z 29 lipca 2022 roku oraz Rozporządzenia Delegowanego Komisji (UE) 2022/2104.

Metoda badania

Metodą wykorzystaną do badania sensorycznego oliwy z oliwek, jest ilościowa analiza opisowa, opracowana przez Międzynarodową Radę Oliwy z Oliwek (IOC) w dokumencie COI/T.20/Doc. No 15. Badanie polega na wykorzystaniu zmysłów węchu, smaku, dotyku oraz nerwu trójdzielnego w celu stwierdzenia (jakościowo i ilościowo) pozytywnych i negatywnych atrybutów sensorycznych oliwy. Wynikiem badania jest mediana wad, mediana owocowości i kategoria klasy oliwy z oliwek.

W trakcie wykonywania badania członkowie zespołu zaznaczają intensywność cech (negatywnych i pozytywnych) na arkuszu profilu oliwy z oliwek, z wykorzystaniem strukturalnej 10 cm skali.



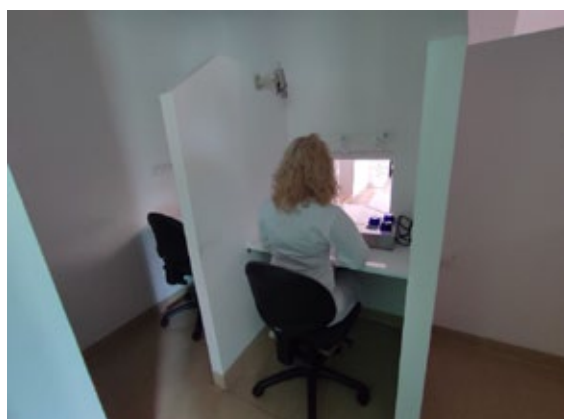
Zdj. 1. Przebieg badania oliwy z oliwek

Degustatorzy podnoszą próbkę przygotowaną w naczyniu degustacyjnym, które jest przykryte szkiełkiem zegarkowym. Wykonują okrężny ruch, w celu zwilżenia jak największej powierzchni szklanki i uwolnienia aromatu oliwy. Następnie biorą kilka głębokich oddechów przez nos, aby wyczuć owocowość oliwy lub jej wady. Zapach oliwy może być wyczuwany bezpośrednio za pomocą nosa lub pośrednio poprzez ścieżkę nosowo-ustną, znajdującą się z tyłu jamy ustnej (z ang. *rectonasal path*). Oceniający pobierają około 3 ml oliwy, rozprowadzają próbkę po całej jamie ustnej i biorąc oddech ustami, wyczuwają lotne związki oliwy, a po połknięciu jej ostrość.

Ogólne zasady przeprowadzenia badania

Badania sensoryczne oliwy z oliwek przeprowadzane są w ciszy i skupieniu. Każdy degustator powinien odpowiednio przygotować się do badania. Godzinę przed rozpoczęciem oceny należy powstrzymać się od spożywania posiłków, a na 30 minut przed badaniem nie należy spożywać kawy i palić papierosów. Degustatorzy powinni unikać używania intensywnych substancji zapachowych takich jak: perfumy czy zapachowe kremy do rąk, które mogłyby zakłócić prawidłowe odczucie zapachu oliwy w trakcie wykonywania badania.

Badania sensoryczne oliwy z oliwek najlepiej przeprowadzić w czasie najsilniejszej percepcji smakowo-zapachowej oceniających tj. między godziną 10 a 12 w południe. W ciągu dnia zaleca się przeprowadzenie do 4 sesji (ocen) oliwy z oliwek, z odstępem przynajmniej 15-minutowym. W trakcie jednej sesji badane są 3 próbki.



Zdj. 2. Stanowiska pracy „boksy”, w których przeprowadzana jest ocena sensoryczna, od strony pomieszczenia testowego

Wyposażenie badawcze i przygotowanie próbki do badań

Wyposażenie stosowane podczas badania sensorycznego oliwy z oliwek w tym: kształt i wymiary naczyń degustacyjnych, a także objętość próbki i temperatura

oliwy badanej podczas oceny są precyzyjnie określone w dokumencie COI/T20/Doc. No.15. Do degustacji oliwy z oliwek używane są jednakowe, bezwonne szklanki o pojemności 130 ml (wystandaryzowane wg COI/T.20/Doc. No.5) przykryte szkiełkiem zegarkowym, w celu uniknięcia utraty aromatu próbki. Szklanki wykonane są z ciemnego szkła, aby oceniający nie sugerował się barwą oliwy w trakcie wykonywanej oceny.

Oliwa przeznaczona do badania powinna mieć stałą temperaturę w granicach $28 \pm 2^\circ\text{C}$, dlatego próbki po rozlaniu do naczyń pomiarowych, ogrzewa się w specjalnych blokach grzewczych, dopasowanych do szklanek degustacyjnych.

Do szkła degustacyjnego rozlewa się 14 ml–16 ml próbki (12,8 g–14,6 g). Próbki do badania są zakodowane losowo, a kolejność podawania próbek do oceny, ustalona jest przez lidera panelu.

Pomieszczenie do badania oliwy z oliwek

Pracownia Sensoryczna zaprojektowana jest według wytycznych normy PN-EN ISO 8589:2010, zapewniając optymalne warunki oceny takie jak: temperatura ($20\text{--}22^\circ\text{C}$), wilgotność, wymiana powietrza i odpowiednie oświetlenie. Pracownia Sensoryczna wyposażona jest w pomieszczenie przeznaczone do przygotowania próbek oraz obszar do wykonywania badań, który składa się z 5 wydzielonych, stanowisk pracy tzw. „boksów”, w których degustatorzy dokonują oceny. Ten funkcjonalny układ pracowni, zapobiega interakcjom między oceniającymi. Degustatorzy po badaniach spotykają się w pokoju panelowym, w celu przedyskutowania wyników oceny.



Zdj. 3. Stanowiska pracy „boksy” od strony pomieszczenia do przygotowania próbek

Słów kilka o oliwie z oliwek

Oliwa z oliwek jest otrzymywana z owoców drzewa oliwnego. Do największych producentów oliwy z oliwek należą takie kraje jak Hiszpania, Włochy i Grecja.

Oliwa z oliwek ma unikatowe właściwości chemiczne i organoleptyczne, a jej smak zależy przede wszystkim od stężenia i rodzaju lotnych i fenolowych związków chemicznych, których zawartość może się zmieniać w zależności od czynników agronomicznych i technologicznych.

Pozytywnymi atrybutami, które można wyróżnić przy badaniu organoleptycznym oliwy z oliwek są: owocowość, gorzkość i ostrość.

Owocowość dzieli się na zieloną i dojrzałą. Owocowość zielona może przypominać w zapachu i/lub smaku: zieloną trawę, zielonego pomidora lub jabłko, owoce cytrusowe, zioła i orzechy. Natomiast owocowość dojrzała może przypominać zapach i/lub smak: suszonych orzechów, dojrzałego banana lub pomidora, miód, wanilię czy ananasa.

Gorzkość oliwy z oliwek jest wyczuwalna w tylnej części języka za pomocą brodawek okolonych, natomiast ostrość oliwy odczuć można w całej jamie ust-

nej, zwłaszcza po przełknięciu porcji oliwy z oliwek. Oliwę z oliwek klasyfikuje się na podstawie wyników badań panelu sensorycznego tj. mediany owocowości i mediany wad, przy czym mediana wad określona jest na podstawie wady o największej intensywności.

Oliwę z oliwek można sklasyfikować do trzech różnych kategorii oliwy w zależności od mediany wad i mediany owocowości:

- oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, wyróżnia się owocowością powyżej 0,0 i nie występują w niej żadne wady sensoryczne;
- oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, oprócz owocowości (>0,0) posiada wadę, której mediana jest mniejsza lub równa 3,5;
- oliwa z oliwek lampante, występuje w niej wada powyżej 3,5 i owocowość >0,0 lub też mediana wad jest mniejsza niż 3,5 ale nie występuje w niej owocowość.

Wada oliwy	Czynnik determinujący	Związki chemiczne	Wrażenie sensoryczne
Zatęchły	<ul style="list-style-type: none"> ■ przechowywanie oliwek, które przeszły fermentację mlekową w grubych warstwach, w stosie lub w workach 	octan butylu, propanian etylu, maślan etylu, kwas propanowy	zielony, owocowy, ostry, słodki, kwaśny
Zelzały, błotnisty osad	<ul style="list-style-type: none"> ■ przechowywanie oleju we własnym przefermentowanym osadzie ■ czynnik biologiczny (bakterie z rodziny enterobacteriaceae, pseudomonas, clostridium, serraatia) 	kwas butanowy, kwas pentanowy	zjelczały, ostre, przypominające ser
Stęchło-wilgotno-ziemisty	<ul style="list-style-type: none"> ■ zbyt długi czas przechowywania oliwek w niewentylowanych pomieszczeniach ■ czynnik biologiczny (grzyby, pleśnie, drożdże: z gatunku Penicillium, Aspergillus, Candida, Saccharomyces, które przeprowadzają reakcje utleniania, estryfikacji kwasów tłuszczowych, wytwarzając lotne cząsteczki odpowiadające za wadę) 	1-okten-3-on 1-okten-3-ol 2-heptanol	grzybów, pleśni, ziemi
Winno-octowy	<ul style="list-style-type: none"> ■ zbiór/przechowywanie nieświeżych oliwek, w których zaszły procesy fermentacji alkoholowej i octowej ■ czynnik biologiczny (bakterie mlekowe Lactobacillus i bakterie octowe, które w warunkach beztlenowych wytwarzają etanol, kwas octowy i octan etylu) 	etanol, kwas octowy, octan etylu, 3-metylobutanol	kwaśny, octowy, alkoholowy, whisky, słodki, drzewny
Zjelczały	<ul style="list-style-type: none"> ■ długi czas przechowywania oleju w stosunkowo wysokich temperaturach z narażeniem na światło i działanie powietrza 	aldehydy: 2-heptenal, 2-oktenal, 2-decenal, heksanal, nonanal, oktanal, pentanal, heptanal kwasy: butanowy, heksanowy, heptanowy	rybi, tłusty, woskowy, ostry, zjelczały, drzewny

Wady oliwy z oliwek

Pojawienie się wad organoleptycznych w oliwie z oliwek zależy od kilku czynników: stanu zdrowotnego i stopnia dojrzałości oliwek, metod zbioru, warunków przechowywania, technologii stosowanej do ekstrakcji, dekantacji i filtracji produktu, czy też czynników biologicznych takich jak drobnoustroje. Poniższa tabela przedstawia niektóre wady, najczęściej występujące w oliwie z oliwek, czynniki które je determinują oraz opis wrażenia sensorycznego spowodowanego określoną substancją chemiczną.

Czynniki wpływające na smak oliwy z oliwek

Smak oliwy z oliwek determinuje kilka czynników w tym m.in.: odmiana oliwek, czas zbioru, a także czas ekstrakcji oleju i sposób mielenia owoców. Różne odmiany oliwek charakteryzują się inną ekspresją genów, a co za tym idzie różnią się składem kwasów tłuszczowych, fenoli i związków lotnych. Hiszpańskie odmiany oliwek takie jak: Arbequina, Picual czy Hojiblanca wykazują duże różnice w składzie fenoli i kwasów tłuszczowych, co wpływa na ich smak. Główne związki chemiczne, które determinują różne odmiany oliwek to: etanol, 2-metylopropanol, pentanol, cis -2-penten-1-ol, cis -3-heksenol i oktanol. Wraz z dojrzałością oliwek stężenie związków fenolowych maleje, a więc zmienia się smak (owocowość nuty zielonej, gorzkość i ostrość).

Każda faza procesu produkcyjnego oliwy może mieć wpływ na zmianę składu substancji lotnych i poja-

wienie się nieprzyjemnego, niepożądanego posmaku. Rodzaj systemu mielenia, temperatura malaksacji, butelkowanie i przechowywanie oliwy powoduje utratę związków lotnych poprzez utlenienie. Oliwy ekstrahowane w temperaturze 22°C mają lepsze właściwości fizykochemiczne i sensoryczne oraz wyższą gorzkość i ostrość.

Na zakończenie

Badania sensoryczne oliwy z oliwek wykonywane przez Laboratorium GIJHARS w Gdyni, są niewątpliwie badaniami ciekawymi. Dzięki zaangażowaniu i ciężkiej pracy panelu sensorycznego, badania te nie tylko przyczyniają się do poprawy jakości oliwy z oliwek oferowanej w sprzedaży konsumentom, ale również pomagają zwalczać oszustwa żywnościowe.

Zdjęcia wykorzystane w artykule zostały wykonane podczas badania oliwy w laboratorium GIJHARS w Gdyni.

Dane źródłowe:

1. <https://www.mdpi.com/2076-3417/11/4/1639#B21-applsci-11-01639>
2. https://www.scirp.org/html/4-8302511_54634.htm
3. <https://www.internationaloliveoil.org/what-we-do/chemistry-standardisation-unit/standards-and-methods/>
4. <https://sip.lex.pl/akty-prawne/dzienniki-UE/rozporzadzenie-wykonawcze-2022-2105-ustanawiajace-przepisy-dotyczace-72069300>
5. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32022R2104>



Źródło: pixabay.com

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCI (51):

HISTORIA NATURALNA (77-79 R. N. E.), CZYLI JAK PRODUKOWANO I FAŁSZOWANO ŻYWNOSĆ W ANTYCZNYM RZYMIE

Część I: Rolnictwo i produkcja żywności

Głównym działem gospodarki w czasach Imperium Rzymskiego było rolnictwo. Pełniło ono dwie zasadnicze funkcje: po pierwsze, praktycznie wyłącznej bazy żywienia obywateli – przetwórstwo żywności w postaci wydzielonego przemysłu spożywczego wówczas nie istniało i po drugie, źródła pozyskiwania pieniędzy, czyli kapitału na wszelką aktywność społeczną i polityczną. Pozyskiwanie nowych terenów uprawnych, a tym samym i możliwości powiększania dostępnych zasobów płodów rolnych i w efekcie także kapitału, zapewniały wojny i wyprawy łupieżcze. Prowadziło to naturalnie do stałego powiększania obszaru ówczesnych państw, kosztem sąsiadów. Narzędziem takiej polityki była silna i dobrze zorganizowana armia. Tak było także w Imperium Romanum, a wcześniej w królestwie i republice rzymskiej, czyli jak się powszechnie przyjmuje od początku w 753 r. p.n.e.

W pierwszych wiekach państwa rzymskiego zresztą w kolejnych także, podobnie jak i w innych ówczesnych mniej lub lepiej zorganizowanych wspólnotach, większość mieszkańców trudniła się rolnictwem. W późnym okresie republiki i wczesnym okresie cesarstwa prawdopodobnie od 80 do 90% populacji było związanych z działalnością rolniczą, spadając prawdopodobnie do około 70% w okresie późnego cesarstwa¹. Tak więc produkcja rolna miała w konsekwencji ogromne znaczenie dla rozwoju całego społeczeństwa w tym także populacji miejskich. Przemiany jakim pod wpływem uwarunkowań politycznych, militarnych i społecznych podlegało rolnictwo, konsekwentnie zatem determinowały stałą ówczesnej gospodarki. Z reguły pracowano na małych poletkach, pozwalających przy użyciu prymitywnych narzędzi rolniczych wykonać niezbędne prace. Pomimo ciężkiej pracy i zaangażowania i tak wiele osób cierpiało głód. Sytuację dodatkowo pogarszały prowadzone wojny. Zarówno te

na Półwyspie Apenińskim z miejscowymi plemionami (Ligurowie, Latynowie, Samnici, Etruskowie i in.), jak i prowadzone we wschodniej części basenu Morza Śródziemnego (Azja Mniejsza), północnej Afryce, czy z plemionami obecnej Europy Zachodniej (Galowie, Germanie, mieszkańcy półwyspu Iberyjskiego).

Tak więc wojny doraźnie pozwalały wprowadzić na gromadzenie dóbr kosztem podbijanych narodów, odciągały jednak rodowitych Rzymian od pracy na roli i w gospodarstwie. Do ważnych konsekwencji prowadzonych wojen należały: wzrost liczby niewolników oraz coraz liczniejsze dostawy żywności z prowincji. Dodatkowo, w czasie drugiej wojny punickiej prowadzonej w latach 218–201 p.n.e., przez Hannibala na terytorium Republiki Rzymskiej, zostały spustoszone znaczne obszary uprawne, co jeszcze zwiększyło znaczenie importu żywności, głównie zboża z prowincji.

W efekcie weterani wojenni nie mieli do czego wracać, bowiem ich niewielkie gospodarstwa legły w ruinie. Z czasem uruchomiło to proces sprzedaży tych niewielkich, często zaniedbanych przez będącego na wojnach rolnika działek i koncentracji ziemi w rękach coraz mniejszej liczby osób. Tak zaczęły powstawać latyfundia, czyli wielkie majątki ziemskie o charakterze monokulturowym, oparte już nie na pracy własnej rolnika, lecz pracy niewolników zagarniętych na powszechnie i szeroko prowadzonych przez Rzym wojnach. Ponadto, duże gospodarstwa rolne, wobec nasilającego się importu konkurencyjnego zboża z Sycylii czy Hiszpanii, były w stanie stosunkowo szybko przekształcić się w miejsca monokulturowych upraw winorośli czy oliwek.

Wywróciło to zupełnie rynek pracy i pozostawiło żołnierzy wracających z wojen praktycznie bez środków utrzymania². Ponadto, poprzez liczne konfiskaty i przejęcia istotnym właścicielem ziemi stało

¹ Goodchild H., *Modelling Roman Agricultural Production In The Middle Tiber Valley, Central Italy*, Institute of Archaeology and Antiquity School of Historical Studies The University of Birmingham April 2007, s. 36. <https://theses.bham.ac.uk/id/eprint/175/1/Goodchild07PhD.pdf>. [20.03.2023].

² Annett A., Lipsky J., *Past as Prologue Ancient Rome offers lessons on the importance of sustainable development*, "Finance & Development", March 2019, s. 38. <https://www.imf.org/en/Publications/fandd/issues/2019/03/ancient-rome-and-sustainable-development-annett>. [Dostęp: 09.02.2023].



Rolnicy w starożytnym Rzymie.

Źródło: <https://zpe.gov.pl/a/znaczenie-uprawy-rol-i-w-antycznym-rzymie/DPP2ppmP0>.



Winobranie w starożytnym Rzymie.

Źródło: <https://factsanddetails.com/world/cat56/sub408/item2049.html>.

się także państwo rzymskie (*ager publicus*). Dawni rolnicy natomiast po okresie aktywności wojskowej coraz liczniej zasilali plebs miejski. Tworzyło to silny popyt na żywność ze strony coraz liczniejszej rzeszy mieszkańców Imperium nieposiadających własnej ziemi uprawnej. Próby reform rolnych, jak chociażby tak podjęta w już w III w. p.n.e. przez Gajusza Flaminiusza ustawa agrarna o podziale gruntów galijskich (*ager Gallicus*), między bezrolnych obywateli, czy w II w. p.n.e., przez Tiberiusza Semproniusa Gracchusa (162 p.n.e.–131 p.n.e.) i jego brata Gaiusa Semproniusa Gracchusa (ok. 152 p.n.e.–121 p.n.e.), czy potem w I w. p.n.e., przez Juliusza Cezara i Gnejusza Pompejusza z reguły kończyły się połowicznymi sukcesami lub nawet całkowitym fiaskiem. Tym samym struktura agrarna, której fundamentem były coraz większe gospodarstwa, została utrwalona, stając się na stulecia dominującym modelem rolnictwa. Chociaż przez stulecia, identycznie jak współcześnie, obok tych dużych majątków ziemskich w dalszym ciągu istniały małe parcele wiejskie.

Postępy w zakresie koncentracji ziemi oraz ich konsekwencje w postaci coraz większej liczby obywateli bezrolnych, a więc pozbawionych podstawowych środków do życia, były bacznie obserwowane już przez władze Republiki. W efekcie w 367 r. p.n.e. uchwalono prawo *Licina Sextia*, wprowadzające ograniczenia w zakresie koncentracji potencjału rolnictwa. Zgodnie z tą regulacją każdemu obywatelowi rozdano po siedem jucerów ziemi (1,75 ha),

natomiast maksymalny obszar ziemi należącej do państwa, z której mogła korzystać jednostka ograniczono do 500 jucerów (125 ha), natomiast liczbę chowanych zwierząt do 100 dużych (bydło) lub 500 małych (drób)³. Przydzielanie działek o obszarze 7 jucerów (1,75 ha) było konsekwencją poglądu, że była to powierzchnia (dokładnie 7–8 jucerów, 1,75–2,00 ha) zapewniająca rodzinie minimum egzystencji. Ziemię przydzielano także weteranom wojennym, przy czym w tym przypadku wielkość takiej działki wahała się od 5 jucerów do 50 jucerów i była uzależniona od posiadanego stopnia wojskowego i żyzności gleby⁴. Za cesarza Konstantyna I Wielkiego (306–337), przydziały były już większe bowiem każdy weteran otrzymywał „jarzmo wołów”⁵ oraz działkę uprawną o powierzchni 50 jucerów (12,6 ha+obszar odłogowany)⁶. Wielkość gospodarstw była zróżnicowana także regionalnie. Duże gospodarstwa zbożowe (pszenica) zlokalizowane były przykładowo na Sycylii, gdzie przeciętny obszar wynosił 2200 jucerów (550 ha).

³ Gagliardi L., *Leges Liciniae Sextiae*, Oxford Classical Dictionary, 26 April 2017, s. 5. <https://oxfordre.com/classics/display/10.1093/acrefore/9780199381135.001.0001/acrefore-9780199381135-e-8188>. [18.02.2023].

⁴ Goodchild H., *Modelling Roman Agricultural Production In The Middle...* op., cit. s. 87.

⁵ Jarzmo wołów oznaczało prawdopodobnie parę wołów.

⁶ Goodchild H., *Modelling Roman Agricultural Production In The Middle...* op., cit. s. 91.