

System QS

Znakowanie mięsa wołowego

Z historii mięsa

# WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 2 (11)/2008

ISSN 1896-9569

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ  
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH



## Właściwości mięsa

Ekologiczne mięso  
Jakość handlowa wędlin  
Bydło pod kontrolą

## TEMAT

Właściwości mięsa .....	3
Z historii mięsa .....	4
Ekologiczne mięso.....	8
Jakość handlowa wędlin.....	10
Znakowanie mięsa wołowego i jego produktów .....	12
Decyzje w sprawie mięsa .....	14
Bydło pod kontrolą.....	17
Kontrola prawidłowości przekazywania danych rynkowych z rynku wołowy .....	18
Jakość po niemiecku: System Jakości i Bezpieczeństwa ..	20
Mięso na forum międzynarodowym .....	23
<b>KUCHNIA</b>	
Pyszne skrzydełka a'la Teresa.....	24
Pieczony udziec indyka .....	24

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

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

**Zdjęcia na okładce:**  
EastNews

**Projekt graficzny:**  
Maciek Moraczewski

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



## Mięsny temat



Wszyscy wiemy jak niezbędne dla prawidłowego rozwoju organizmu jest spożycie mięsa. Statystyczny Polak konsumuje go ok. 65 kg na rok. Wynika to nie tylko z tradycji, zwyczajów żywieniowych, ale również jego wysokich walorów smakowych. I dobrze, gdyż powszechnie wiadomo, że mięso dostarcza wielu składników odżywczych a zwłaszcza pełnowartościowego białka zawierającego wszystkie aminokwasy. Wychodząc naprzeciw ogromnemu zainteresowaniu tematem mięsa, przygotowaliśmy dla Państwa tematyczny numer biuletynu poświęcony właśnie temu zagadnieniu. Prezentujemy przekrój zagadnień związanych z mięsem – od historii, przez jego właściwości, po działalność IJHARS w tym obszarze.

**Monika Rzepecka**

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

## Wręczenie certyfikatu ISO

10 czerwca br. w GIJHARS odbyła się uroczystość przyznania Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych certyfikatu systemu zarządzania jakością potwierdzającego jego zgodność z normą ISO 9001: 2000. W uroczystości udział wzięli: Wojewódzcy Inspektorzy JHARS, Pełnomocnicy Wojewódzkich Inspektorów JHARS ds. systemu zarządzania jakością, audytorzy wewnętrzni oraz naczelnicy GIJHARS. Krystyna Stephens, Dyrektor Generalny BSI Management Systems Sp. z o.o. wręczyła certyfikat Monice Rzepeckiej, Głównemu Inspektorowi JHARS oraz Wojewódzkim Inspektorom JHARS. Monika Rzepecka złożyła serdeczne podziękowania za pracę, wsparcie oraz zaangażowanie Wojewódzkich Inspektorów JHARS oraz wszystkich Pracowników IJHARS, w doskonaleniu systemu zarządzania jakością. Podkreśliła, że osiągnięcie oraz utrzymanie wysokiej jakości pracy na wszystkich etapach realizowanych zadań jest zasługą i sukcesem całej Instytucji. A certyfikowanie systemu, przyczyniło się do wzrostu prestiżu i dobrego imienia całej Inspekcji.



# Właściwości mięsa

***„Wieprz karmiony na mięso powinien być młody, aby wędlina była smaczna... Skoro już karmnik przeznaczony jest do zabicia, to w wigilię tego dnia nic mu już jeść dawać nie potrzeba, tylko kilka razy poić, a to, dlatego, żeby nie było dłuższej pracy przy szlamowaniu kiszek...”***

„Kucharz polski” 1932 r.



**Mirosława Mruk**  
Wojewódzki  
Inspektor JHARS  
w Poznaniu

**D**awniej człowiek sam zdobywał pożywienie – polując na grubego zwierza albo tucząc go w chlewiku, a więc znał pochodzenie swojego pokarmu. Teraz, kiedy droga od producenta do konsumenta znacznie się wydłużyła, a przemysł spożywczy nastawiony jest na masową produkcję i maksymalne zwiększenie wydajności, coraz trudniej jest zebrać informacje na temat produktu trafiającego ostatecznie na nasz talerz.

## Zalety mięsa

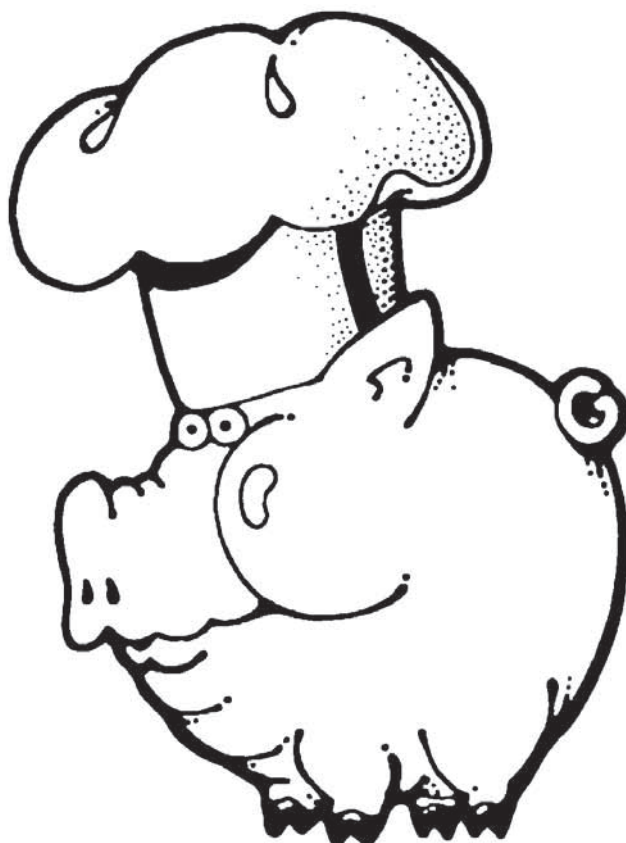
Powszechnie wiadomo o wysokiej wartości odżywczej mięsa. Cennym źródłem witamin są zwłaszcza podroby, a szczególnie wątroba i nerki. Dostarczają również wielu składników mineralnych, przede wszystkim dobrze przyswajalnych żelaza, cynku i selenu. Najwięcej żelaza zawiera mięso wołowe, najmniej drobiowe. Spożywając produkty pochodzenia zwierzęcego zaspokajamy w połowie dzienne zapotrzebowanie organizmu na cynk, biorący udział w poprawnym funkcjonowaniu układu odpornościowego. Oprócz tego dostarczamy również takich życiodajnych mikroelementów jak chrom, miedź, kobalt, potas, fosfor, magnez i wapń.

## Są i wady

Niestety, poza ważnymi i łatwo przyswajalnymi składnikami odżywczymi, mięso zawiera także tłuszcz a w nim szkodliwe nasycone kwasy tłuszczowe. Najwięcej zawiera go wieprzowina, nieco mniej baranina oraz mięso kaczek, gęsi, stosunkowo mało wołowina, a jeszcze mniej cielęcina. Za najchudsze uważane jest mięso kurcząt, poza tym zawiera ono więcej użytecznych wielonienasyconych kwasów tłuszczowych

omega-3, które neutralizują szkodliwe działanie tłuszczów nasyconych i cholesterolu.

Na szczęście pojawiają się na rynku i takie masarnie, które nastawione są na zdobycie zaufania klienta, i informują o pochodzeniu surowca, sposobie hodowli oraz karmieniu zwierząt.



# Z historii

## Barwa mięsa

Zależy od wielu czynników, przede wszystkim od gatunku zwierzęcia, rasy, jego płci, wieku, sposobu karmienia, rodzaju mięśnia i temperatury chowu (!). Wieprzowina charakteryzuje się barwami od jasnoróżowej do czerwonej, wołowina – od jasnoczerwonej do brązowo wiśniowej, cielęcina – od jasnoróżowej do różowo szarej, baranina – od różowej do czerwono-brązowej. Mięso zwierząt wolno żyjących jest ciemniejsze niż zwierząt udomowionych.

Zawartość mioglobiny, czyli głównego barwnika decydującego o intensywności czerwonej barwy mięsa, zmienia się wraz z wiekiem zwierzęcia. Im ono starsze, tym zawartość mioglobiny wyższa, dlatego mięso wołowe jest ciemniejsze niż cielęce. Mięso samców jest przeważnie ciemniejsze. Duży wpływ ma także rodzaj mięśnia. Mięśnie aktywniejsze ruchowo zawierają więcej mioglobiny, dlatego są ciemniejsze. Istotna jest również temperatura chowu. Zwierzęta chowane w niskich temperaturach odznaczają się ciemniejszym kolorem mięsa.

Zapach i smak zależą także od wielu czynników, głównie od rodzaju mięśnia i sposobu żywienia zwierzęcia. Na przykład świnie, z których produkuje się słynną szynkę westfalską karmione są żołądziami.



## Prędki sposób marynow

Trudno stwierdzić, kiedy człowiek zauważył, że pozbawione wody mięso można dłużej przechowywać. Czytamy u historyka: „W gorącym klimacie ludzie kroili mięso na paski, a następnie suszyli je na słońcu lub nad ogniem”. Przykładem takiej metody może być południowo afrykański biltong. W Ameryce Północnej Indianie wymyślili pemmikan. Było to suszone, chude mięso bizonów, drobno pokrojone i zmieszane z tłuszczem, warzywami i owocami (przeważnie z żurawiną), przechowywane w workach skórzanych i zalane łojem.

# i mięsa



## Wędlina to zasadniczo coś uwędzonego

Wędzenie mięsa to wymysł Francuzów, którzy z kolei ten rodzaj konserwacji stosowali głównie do tusz wieprzowych. Szynki Galów cieszyły się tak wielką sławą, że importowano je nawet do Rzymu. Francuzom także należy przypisać wynalezienie kielbas, jakkolwiek pierwsze kielbasy były wyrabiane już przez ludzi pierwotnych, którzy do żołądka zwierzęcego wkładali inne wnętrzności upieczone nad ogniem. Być może szkocka potrawa haggis – mieszanina podrobów baranich z dodatkiem mąki owsianej i przypraw zaszyta w baranym żołądku, po czym gotowana – pochodzi od takich właśnie wyrobów. Grecy i Rzymianie rozwinęli sztukę robienia kielbas. Niemcy, którzy twierdzą, że ją wymyślili, przyjęli prawdopodobnie przepis od Rzymian. Prawdziwymi artystami w tej dziedzinie są jednak Francuzi. Liczba i różnorodność kielbas, którą udało im się wymyślić przez lata, są zdumiewające.

Polskie osiągnięcia w tym zakresie są o wiele skromniejsze, ale już od XIV wieku w sztuce przetwórstwa mięs idziemy krok w krok z europejskimi tendencjami. Zawdzięczamy to głównie wzorom niemieckim, a później także włoskim i francuskim.

W czasach późniejszych, zwłaszcza saskich („za Sasa łyżką kielbasa”) opracowano wykwintne procedury, które z czasem stały się podstawą kuchni polskiej.

Naszą wyrafinowaną tradycję budują więc regionalne upodobania – jak chociażby wielkopolskie wędzonki wieprzowe i baranie, albo szafrańne flaki, od których Sandomierzan nazwano „żółtobrzuchami”.

## ania mięsa prażoną solą

Z kolei w Meksyku mięso bizonów krojono w paski i suszono w słońcu.

Inna metoda konserwacji mięsa – solenie – była dość kłopotliwa ze względu na smak uzyskiwanego produktu. Dodawano do mięsa rozmaite gatunki zboża, na przykład absorbujący sól jęczmień albo różne warzywa. W tuszowaniu słonego smaku mięsa ważną rolę odgrywały przyprawy, zwłaszcza imbir i pieprz. Natomiast w bogatych domach w XVII wieku do potraw z mięs solonych dodawano sok z pomarańczy.

# Z historii mięsa cd...



## Salami

Salami to rodzina kielbas o największej ilości regionalnych odmian i mutacji. Przyrządzane są one głównie z mięsa wieprzowego lub wieprzowo – wołowego a nawet oślego z dodatkiem grubo mielonego pieprzu, soli, czosnku i kolendry, czasem czerwonego wina. Istnieje także salami koszerne wyłącznie z wołowiny. Salami powinno mieć charakterystyczny biały nalot pleśni *Penicillum* i *Aspergillus*. Te wykwintne kielbasy produkuje cała Europa, głównie Włosi, Francuzi, Niemcy, Duńczycy i Węgrzy. Oryginalne dokonania w tej dziedzinie znaleźć można także w Czechach i Polsce.

## O urządzeniu kielbas

Kielbasy robi się z mielonej wieprzowiny, cielęciny, wołowiny, baraniny, drobiu, królików, dziczyzny a nawet – z koniny (my potomkowie husarów i ułanów koniny nie jadamy) i uwaga – z pancernika!

W niektórych krajach, na przykład w Anglii, do kielbas dodaje się produkty zbożowe, podczas gdy w Niemczech jest to zabronione. Do wyrobu kielbas używa się takich składników jak jajka, śmietana, piwo, wino, świńska krew, bułka tarta, owsianka, mąka ziemniaczana, cebula, czosnek, zioła i przyprawy, sól i pieprz.

Istnieją tysiące gatunków kielbas – sami Niemcy mogą się pochwalić blisko 1500 rodzajami, nie mówiąc o włoskim salami.

Francuskie kielbasy dzielą się z grubsza na duże saucisses, w wersji wędzonej saucissons fumees oraz serwolatki. Nazwa tej kielbasy pochodzi od włoskiego słowa *cervella*, które oznacza mózg. Źródłosłów ten może zmylić, dlatego, że przy produkcji serwolatki żaden masarz z mózgu nie korzysta (z wyjątkiem własnego).



## Wędliny podrobowe

Podroby od wieków cieszyły się popularnością, albo traktowane były z pogardą. Wierzono, że narządy takie jak mózg i serce sprowadzają na konsumenta melancholię. Głowie (zwłaszcza dzika) nadawano symboliczne znaczenie trofeum zwycięstwa, podobnie jak lisiej kicie w rytuale polowania.

Wiele osób wzdryga się przed jedzeniem mózdzku i flaków, ponadto nie jest w stanie zidentyfikować i umiejscowić na przykład błony sieciowej, krezki i kątnicy. Niektóre podroby są niepopularne ze względów ekonomicznych czy religijnych, na inne zawsze istniał popyt – na przykład na wątróbkę czy nerki, zwłaszcza cielęce.

Wędliny podrobowe od innych wędlin różnią się tym, że głównym zabiegiem termicznym stosowanym przy ich produkcji jest pasteryzacja polegająca na parzeniu lub gotowaniu.

Wędliny podrobowe dzieli się na:

- Kiszki kaszane – produkowane z dodatkiem krwi lub bez. Oprócz kaszy jęczmiennej lub gryczanej (popularniejsze na wschodzie Polski), kaszki manny czy bułki, głównymi surowcami są wątroby, głowy wieprzowe, podgardla, płuca i skórki.
- Wątrobianki – produkowane głównie z wątroby, mózgow, nerek, flaków, płuc oraz mięsa z nóg i głów.
- Kiszki paszтетowe – produkuje się z podobnych surowców, jak kiszki kaszane, z tym, że dodaje się także wieprzowinę lub cielęcinę oraz słoninę i drobny tłuszcz.
- Salcesony – wytwarza się je z surowców mięsnych (mięso z głów wieprzowych, ale również z golonek, nóg, szynek a nawet schabu i polędwicy) tłuszczu oraz podrobów. Po napełnieniu osłonek (tradycyjnie używa się świńskich żołądków, pęcherzy wołowych) salcesony są gotowane, studzone i prasowane.

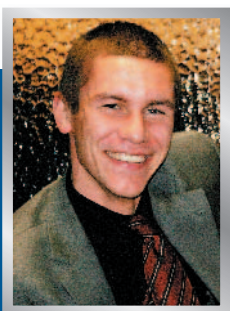
Podobno pierwszy salceson przygotowali kucharze Lukullusa, używając najlepszych mies i przypraw. Z biegiem czasu przepis został zmodyfikowany tak, aby wykorzystać najtańsze części tuszy wieprzowej. I tak salceson stał się wędliną ludzi biednych, całkowicie niesłusznie uchodząc za wyrób pośledni i niezbyt wykwintny.



Opracowała: Mirosława Mruk  
Wojewódzki Inspektor JHARS w Poznaniu

# Ekologiczne mięso

**Decydując się na zakup żywności ekologicznej otrzymujemy produkt, wytwarzany zgodnie z zasadami przewidzianymi w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, a dodatkowo objęty systemem kontroli na zgodność z zasadami rolnictwa ekologicznego.**



**Jakub Pawlak**  
Sekcja Rolnictwa  
Ekologicznego

System kontroli gwarantuje, że producenci, przetwórcy oraz importerzy zastosowali się do metod ekologicznych na wszystkich etapach produkcji oraz podlegali kontroli i uzyskali certyfikat upoważnionej jednostki certyfikującej.

## Chów ekologiczny

Chów zwierząt w gospodarstwach ekologicznych jest ściśle zintegrowana z produkcją roślinną. Jako że zwierzęta korzystają w głównej mierze z pasz wyprodukowanych w obrębie własnego gospodarstwa, a tym samym są źródłem naturalnego nawozu, zależności pomiędzy nimi, roślinami a glebą są bardzo duże i determinują ilość i jakość uzyskiwanych produktów. Skutkiem tego jest dostosowanie (w praktyce zmniejszenie) liczby zwierząt do wielkości dostępnego obszaru swobodnego wypasu oraz wybiegów.

## Ekologiczne żywienie zwierząt

Celem karmienia w hodowli ekologicznej jest zapewnienie jakości produkcji, a nie jej maksymalizacja. Zabronione jest wymuszone karmienie zwierząt. Pasza powinna być pozyskana w gospodarstwie lub w razie braku takiej możliwości z innych gospodarstw. Po 1 stycznia 2009 r. do 30% dawki, a w przypadku pasz wytworzonych we własnym gospodarstwie do 60% dawki będzie mogło pochodzić z upraw w trakcie przestawiania produkcji konwencjonalnej na ekologiczną. Aktualnie dopuszczalny jest udział analogicznej: 50% i 80%.

Podstawą żywienia młodych ssaków (co najmniej 3 miesiące dla bydła i koniowatych, 45 dni dla owiec i kóz oraz 40 dni dla świń) musi być naturalne mleko, najlepiej mleko matki.

Nie wolno stosować w żywieniu zwierząt:

- antybiotyków,
- kokcydiostatyków,
- substancji leczniczych,
- promotorów wzrostu,

- substancji przeznaczonych do stymulacji wzrostu lub produkcji,
- pasz i innych produktów powstałych z wykorzystaniem organizmów genetycznie modyfikowanych bądź produktów z nich pozyskanych.

## Pochodzenie zwierząt

Przy wyborze ras lub odmian należy brać pod uwagę zdolność zwierząt do przystosowania się do miejscowych warunków, ich żywotność i odporność na choroby. Dodatkowo należy kierować się możliwością uniknięcia określonych chorób i problemów zdrowotnych, związanych z niektórymi rasami lub odmianami, wynikających z intensywnego ich użytkowania. Pierwszeństwo należy dać rasom rodzimym. Zwierzęta powinny pochodzić z chowu ekologicznego. Przy odnowie lub odbudowie stada, po uzyskaniu zgody organu kontrolnego, możliwy jest zakup innych zwierząt. Zasada ta obowiązuje również w przypadku wysokiej śmiertelności zwierząt, spowodowanej okolicznościami zdrowotnymi lub katastroficznymi.

Po spełnieniu powyższych warunków do stada można wprowadzić samice (nieródki) z gospodarstw hodowlanych produkujących metodami nieekologicznymi, nie więcej jednak niż 10% dorosłych zwierząt gospodarskich z gatunku koniowatych lub bydła i 20% dorosłej trzody chlewnej, owiec i kóz rocznie.

Powyższe udziały procentowe nie mogą mieć zastosowania w gospodarstwach posiadających mniej niż 10 sztuk bydła i koni oraz 5 sztuk świń, owiec lub kóz. W gospodarstwach tych wolno wprowadzić nie więcej niż 1 sztukę hodowlaną z innego chowu niż ekologiczny, dla każdego gatunku rocznie.

Można wprowadzać do hodowli samca z gospodarstw hodowlanych produkujących metodą nieekologiczną, przy założeniu że od tego czasu zwierzęta będą chowane i zawsze karmione zgodnie z zasadami ustanowionymi w rozporządzeniu Rady (EWG) 2092/91.





Mięso jagniąt ekologicznych wyróżnia się większą zawartością wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, a więc tych najbardziej pożądanych od strony żywieniowej (dr inż. Paweł Paraponiak KCRE)

### Leczenie zwierząt

Zapobieganie chorobom zwierząt w gospodarstwach ekologicznych opiera się na czterech podstawowych zasadach:

- wybór odpowiednich ras i szczepów zwierząt,
- stosowanie zasad chowu odpowiadających wymaganiom danego gatunku, sprzyjającym odporności na choroby i zapobieganiu infekcjom,
- stosowanie wysokiej jakości pasz wraz z regularnym dostępem do wybiegów i otwartych pastwisk, sprzyjającym naturalnej odporności immunologicznej zwierzęcia,
- zapewnienie odpowiedniej obsady zwierząt – unikania nadmiernego stłoczenia i związanych z tym problemów zdrowotnych.

W leczeniu zwierząt w hodowli ekologicznej używa się wyciągów z roślin, z wykluczeniem antybiotyków, olejków roślinnych, produktów homeopatycznych.

Zabrania się stosowania chemicznie wytwarzanych leków w leczeniu przewencyjnym.

### Rozmnażanie

Rozmnażanie zwierząt w gospodarstwie ekologicznym powinno odbywać się metodami naturalnymi. Dopuszcza się stosowanie sztucznego unasiennienia. Zabronione są pozostałe formy sztucznego wspomaganie rozrodu (np. przenoszenie zarodków).

**Zwierzę z gospodarstwa ekologicznego dostaje naturalną paszę lepszej jakości. Jest chowane w warunkach umożliwiających większą swobodę i tryb życia bardziej zbliżony do naturalnego przez co jest mniej narażone na stres. Zatem wyższa musi być cena takiego mięsa, by zrekompensować rolnikom wyższe koszty produkcji w tym systemie.**

### CENY MIĘSA EKOLOGICZNEGO I KONWENCJONALNEGO

	Ekologiczne	Konwencjonalne
Boczek świeży	20,00	10,00
Schab bez kości	39,80	18,50
Karkówka b/k	33,80	12,00
Szynka świeża b/k	36,00	10,00 – 25,00
Polędwica wołowa b/k	79,00	51,50 zł/kg
Wołowina b/k	48,00	-
Kurczak	25	7,00

źródło: Opracownia własne

# Jakość handlowa

**Co piąta partia kiełbasy suchej, co szósta kiełbas podsuszanych oraz co ósma wędzonek nie spełniały deklaracji producenta – wynika z badań laboratoryjnych przeprowadzonych przez IJHARS\***

\*) W IV kwartale 2007 roku wojewódzkie inspektoraty JHARS przeprowadziły kontrolę jakości handlowej wędzonek, kiełbas suszonych oraz kiełbas podsuszanych, przygotowywanych w zakładach przetwórstwa mięsnego. W trakcie kontroli sprawdzano ocenę organoleptyczną, wyniki analiz laboratoryjnych oraz znakowanie przetworów mięsnych.



**K**ontrolę przeprowadzono w 89 zakładach przetwórstwa mięsnego (tj. około 6% zakładów przetwórstwa mięsnego, prowadzących działalność na terenie kraju, znajdujących się w ewidencji IJHARS).

Kontrolą objęto:

- w zakresie oceny organoleptycznej – 410 partii wędlin z mięsa czerwonego, o łącznej masie 47 t,
- w zakresie oznaczania parametrów fizykochemicznych – 390 partii wędlin z mięsa czerwonego, o łącznej masie 44 t,
- w zakresie znakowania – 411 partii wędlin z mięsa czerwonego, o łącznej masie 47 t.

#### Stwierdzone nieprawidłowości:

##### ■ ocena organoleptyczna

Nieprawidłowości w zakresie cech organoleptycznych stwierdzono w przypadku 3 partii wędzonek (około 1% skontrolowanych partii), o łącznej masie 0,4 t (około 1% skontrolowanej masy).

Partie wędzonek zakwestionowano ze względu na niewłaściwy wygląd przekroju poprzecznego, tj. obecność na przekroju ścięgna, nie przylegającą do mięśnia polędwicy osłonkę oraz nieściśłą strukturę plastra.

##### ■ parametry fizykochemiczne

Nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych stwierdzono w przypadku 54 partii (14% skontrolowanych partii), o łącznej masie 4 t (około 9% skontrolowanej masy).

Nie zgodności najczęściej dotyczyły zawyżonej zawartości wody (35 partii, o łącznej masie około 3 t), a także kolejno – zaniżonej zawartości białka (11 partii, o łącznej masie 0,5 t), zawyżonej zawartości tłuszczu (9 partii, o łącznej masie 0,7 t) oraz zawyżonej zawartości soli (4 partii, o łącznej masie 0,1 t).

#### Analiza wyników badań

Najwięcej nieprawidłowości w zakresie wyników analiz fizykochemicznych stwierdzono w partiach kiełbas suchych. Z analiz wynika, że co piąta partia kiełbasy suchej nie spełniała deklaracji producenta. Nieprawidłowości dotyczyły głównie zawyżonej zawartości wody oraz zaniżonej zawartości białka, co było niezgodne z deklaracją producenta. W przypadku kiełbas podsuszanych deklaracji nie spełniała co szósta partia, zaś w przypadku wędzonek – co ósma. W przypadku kiełbas podsuszanych niezgodności dotyczyły głównie zawyżonej zawartości wody i soli, zaś w przypadku wędzonek – zawyżonej zawartości wody i tłuszczu oraz zaniżonej zawartości białka.



**Justyna Tyburska**  
Sekcja Artykułów  
Pochodzenia  
Zwierzęcego

# wędlin

## ■ znakowanie

Nieprawidłowe znakowanie stwierdzono w przypadku 153 partii (37% skontrolowanych wyrobów), o łącznej masie 9 t (19% skontrolowanej masy).

Na etykietach opakowań jednostkowych głównie brakowało:

- wykazu składników użytych w procesie produkcyjnym,
- procentowej zawartości surowca mięsnego, użytego do produkcji,
- precyzyjnego oznaczenia nazwy wyrobu gotowego, w tym grupy technologicznej,
- wykazu dozwolonych substancji dodatkowych, symbolu lub określonej funkcji technologicznej w wyrobie gotowym,
- numeru partii produkcyjnej,
- danych identyfikujących producenta,
- terminu przydatności do spożycia.

Większość poddanych kontroli partii wykazała jednocześnie nieprawidłowości w zakresie kilku wymagań dotyczących oznakowania. Nieprawidłowości dotyczyły wszystkich poddanych kontroli produktów, tj. wędzonek, kiełbas suchych i podsuszanych.

W związku z zaistniałymi nieprawidłowościami w zakresie jakości handlowej poddanych kontroli wędlin z mięsa czerwonego, wojewódzkie inspektoraty JHARS wydały 42 decyzje administracyjne oraz ukarały właścicieli zakładów przetwórstwa mięsnego 49 mandatami karnymi, na łączną kwotę 11 250 złotych.

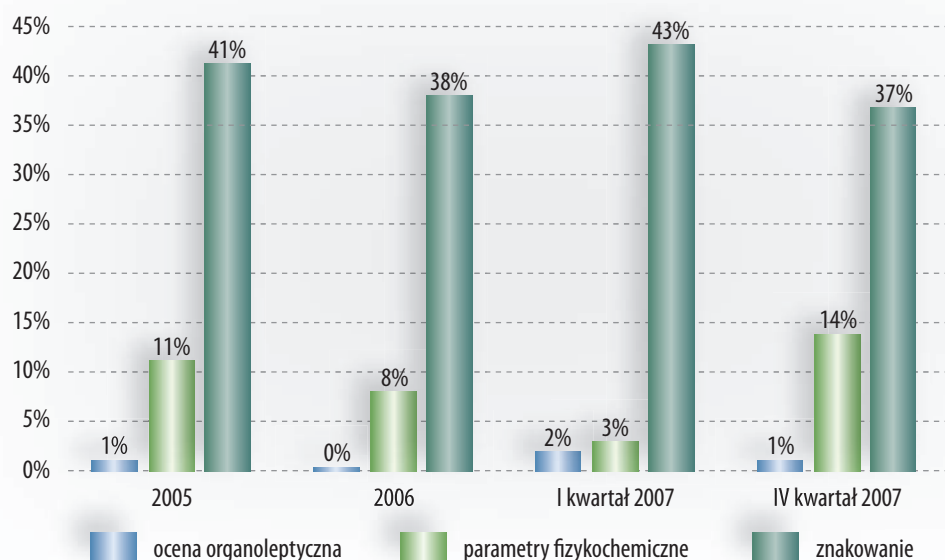
Ponadto wojewódzkie inspektoraty JHARS wszczęły 28 postępowań administracyjnych w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakresie znakowania oraz parametrów fizykochemicznych, jak również przekazały informację do Okręgowego Urzędu Miar o niezgłoszeniu faktu paczkowania.

## Wnioski

Porównując wyniki kontroli, przeprowadzonych na przełomie lat 2005-2007 należy zauważyć, że wciąż utrzymuje się wysoki procent partii nieprawidłowo oznakowanych (Wykres 1).

W przypadku oceny organoleptycznej przetworów mięsnych nieprawidłowości utrzymują się na zbliżonym poziomie. Niezgodności deklarowanych przez producentów parametrów fizykochemicznych w latach 2005, 2006 oraz w I kwartale 2007 roku wykazywały tendencję spadkową. W trakcie ostatnio przeprowadzonej kontroli wyniki te uległy pogorszeniu. Inspektorzy JHARS stwierdzili zwiększenie udziału partii, które nie spełniały deklaracji producenta co do zawartości wody, białka, tłuszczu oraz soli.

WYKRES 1. PROCENTOWY UDZIAŁ PARTII WĘDLIN Z MIĘSA CZERWONEGO ZE STWIERDZONYMI NIEPRAWIDŁOWOŚCIAMI, STWIERDZONYMI W TRAKCIE KONTROLI PRZEPROWADZONYCH PRZEZ JHARS W LATACH 2005-2007



# Znakowanie mięsa wołowego i jego produktów

**Wymagania w zakresie znakowania mięsa wołowego i produktów z mięsa wołowego określają stosowne przepisy. Winny być wskazane dane dotyczące państwa urodzenia, hodowli i uboju.**



**Justyna Tyburska**  
Seksja Artykułów  
Pochodzenia  
Zwierzęcego

## **I. Rozporządzenie (WE) nr 1760/2000 określa obowiązkowy system znakowania mięsa wołowego i produktów z mięsa wołowego.**

Na podstawie art. 12 rozporządzenia jako „znakowanie” rozumie się umieszczenie fizycznego oznakowania na każdej sztuce lub sztukach mięsa lub na ich opakowaniach, albo, w wypadku produktów nie pakowanych, udostępnienie konsumentowi odpowiednich informacji w formie pisemnej poprzez uwidocznienie ich w punkcie sprzedaży.

Obowiązkowy system znakowania gwarantuje możliwość przesledzenia powiązania między informacjami identyfikującymi tuszę, ćwierćtuszę lub mniejszą sztukę mięsa, a informacjami identyfikującymi konkretne zwierzę lub zwierzęta, z których mięso to pochodzi.

### **Oznakowanie powinno zawierać:**

- numer lub kod identyfikacyjny;
- numer zatwierdzenia ubojni, w której dokonano uboju danego zwierzęcia lub grupy zwierząt oraz nazwę Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym znajduje się ta ubojnia.

Na oznaczeniu musi się znajdować napis: „Ubój w (nazwa Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego) (numer zatwierdzenia)”;

- numer zatwierdzenia masarni, w której dokonano podziału mięsa na tusze lub grupy tusz oraz nazwę Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym znajduje się ta masarnia. Na oznaczeniu musi się znajdować napis: „Podzielone w (nazwa Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego) (numer zatwierdzenia)”.

Od dnia 1 stycznia 2002 roku podmioty i organizacje obowiązane są również do wykazywania na oznakowaniach informacji dotyczących: Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym dane zwierzę się urodziło; w których odbywała się hodowla; w którym dokonano uboju.

### **Obowiązkowe znakowanie mięsa wołowego pochodzącego z państw trzecich**

Mięso wołowe przywożone na teren Unii, co do którego nie dysponuje się wszystkimi informacjami, określonymi w art. 13 (tj. numerem/kodem identyfikacyjnym zwierzęcia, numerem zatwierdzenia ubojni oraz

## **Podstawa prawna:**

- ▶ Rozporządzenie (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady z 17 lipca 2000 roku, ustanawiającego system identyfikacji i rejestracji bydła i dotyczącego etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 820/97 (Dz. U. L 204, z dnia 11.08.2000 roku, str. 1-10),
- ▶ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1825/2000 z dnia 25 sierpnia 2000 roku określającego szczegółowe przepisy stosowania rozporządzenia (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny (Dz. U. L 216, z dnia 26.08.2000 roku, str. 8-12),
- ▶ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 275/2007 z dnia 15 marca 2007 roku zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1825/2000 określające szczegółowe przepisy stosowania rozporządzenia (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do etykietowania wołowiny i produktów z wołowiny (Dz. U. L 76, z dnia 16.03.2007 roku, str. 12-15).



masarni, a także nazwą Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym zwierzę się urodziło, było hodowane, w którym dokonano uboju), wówczas zna-kuje się poprzez podanie informacji: „Pochodzenie: spoza WE” oraz „Ubój w: (nazwa państwa trzeciego)”.

### Odstępstwa od obowiązkowego systemu znakowania

Podmiot lub organizacja, zajmujące się produkcją mięsa mielonego, podają na oznakowaniu informację: „Wyprodukowane w (nazwa Państwa Członkowskiego i państwa trzeciego)”, w zależności od tego, gdzie mięso zostało wyprodukowane, oraz „pochodzenie”, w wypadku gdy państwo pochodzenia jest inne niż państwo, w którym powstał produkt.

Podmiot taki lub organizacja ma prawo dodać do oznakowania mięsa mielonego jedną lub więcej informację określoną w art. 13, lub datę produkcji mięsa.

### II. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1825/2000 z dnia 25 sierpnia 2000 roku określającego szczegółowe przepisy stosowania rozporządzenia (WE) nr 1760/2000.

#### Uproszczenie wskazania pochodzenia

W odniesieniu do wołowiny pochodzącej ze zwierząt, które były hodowane przez 30 dni lub krócej. W Państwie Członkowskim lub w państwie trzecim, w którym zwierzę się urodziło lub w Państwie Członkowskim lub w państwie trzecim, w którym zwierzę zostało ubite, wskazanie tych Państw nie jest wymagane, pod warunkiem że zwierzęta te były hodowane w innym Państwie Członkowskim lub państwie trzecim przez okres dłuższy niż 30 dni.

#### Znakowanie mielonej wołowiny

Od dnia 1 stycznia 2002 r. na etykietach mogą zostać zawarte dodatkowe informacje, tj. nazwa Państwa

Członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym dane zwierzę się urodziło, odbywała się hodowla, dokonano uboju.

### III. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 275/2007 z dnia 15 marca 2007 roku zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1825/2000.

#### Mięso drobne

Podmioty gospodarcze i organizacje umieszczają na etykiecie znajdującej się na mięsie drobnym następujące informacje:

- nazwę państwa, w którym dokonuje się uboju zwierząt, z których uzyskano mięso drobne; na oznaczeniu musi znajdować się napis: „Miejsce uboju: (nazwa państwa, w którym dokonuje się uboju)”;
- nazwę państwa, w którym wytwarza się mięso drobne, i numer licencji zakładu, w którym to mięso otrzymano; na oznaczeniu musi znajdować się napis: „Miejsce produkcji: (nazwa Państwa, w którym wytwarza się mięso oraz numer licencji zakładu)”;
- nazwy państw, w których urodziły się i były hodowane zwierzęta danej grupy; na oznaczeniu musi znajdować się napis: „Państwo, w którym urodziły się i były hodowane zwierzęta.

Jeżeli wszystkie zwierzęta danej grupy były urodzone, hodowane i poddane ubojowi w tym samym państwie, podmioty gospodarcze są upoważnione do używania napisu „Pochodzenie” wraz z nazwą Państwa Członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym zwierzęta były urodzone, hodowane i poddane ubojowi.

#### Paczkowane mięso rozebrane

Podmiot gospodarczy lub organizacja, która nie przeprowadza uboju i rozbioru tusz w tej samej ubojni, umieszcza na etykiecie znajdującej się na niepaczkowanym mięsie rozebrany następujące informacje:

- nazwę państwa, w którym dokonano uboju zwierząt, wraz z numerem licencji ubojni
- nazwę państwa, w którym dokonano rozbioru tusz, wraz z numerem licencji zakładu rozbioru.

#### Niepaczkowane mięso rozebrane

W przypadku nie podawania numeru zatwierdzenia ubojni oraz masarni, w punkcie sprzedaży konsumentowi końcowemu podmioty gospodarcze i organizacje umieszczają na niepaczkowanym mięsie rozebrany wystawionym do sprzedaży etykietę z nazwą państwa, z których pochodzi mięso, były urodzone, hodowane i poddane ubojowi, oraz nazwę państwa, w którym dokonano rozbioru tusz.

Mięso pochodzące od zwierząt urodzonych i/lub hodowanych i/lub poddanych ubojowi w różnych państwach powinno być wyraźnie od siebie oddzielone w chwili wystawienia ich do sprzedaży. W punkcie sprzedaży informacja umieszczana jest w pobliżu tego mięsa tak, aby konsument końcowy w łatwy sposób odróżnił mięsa o różnym pochodzeniu.

Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 275/2007 podmiot gospodarczy rejestruje numery licencji ubojni zwierząt i zakładów rozbioru tusz w przypadku niepaczkowanego mięsa rozebranego wystawianego razem do codziennej sprzedaży zgodnie z datą sprzedaży. Podmiot gospodarczy udziela tych informacji na prośbę konsumenta.

# Decyzje w sprawie mięsa



**Paweł Jaczyński**  
Wydział Nadzoru  
nad Laboratoriami  
i Orzecznictwa

**W** 2007 r. IJHARS uniemożliwiła wprowadzenie do obrotu prawie 10% kontrolowanych partii produkcyjnych mięsa czerwonego i jego przetworów, stwierdzając, że nie odpowiadają one przepisom o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Biorąc pod uwagę fakt, że według danych GUS, udział wydatków na mięso i jego przetwory w gospodarstwach domowych w roku 2004, wynosił ok. 8% wydatków całkowitych i 28,3% wydatków na żywność, stanowi to liczące się działanie na drodze do poprawy bezpieczeństwa ekonomicznego konsumentów żywności.

## Decyzje administracyjne

Ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie jakości handlowej mięsa czerwonego i jego przetworów, daje inspektorom JHARS możliwość wydania następujących decyzji administracyjnych:

- zakazującej wprowadzania do obrotu artykułu niespełniającego wymagań jakości handlowej lub wymagań w zakresie transportu lub składowania (art. 29 ust. 1 pkt 1),
- nakazującej poddanie artykułu niespełniającego wymagań jakości handlowej lub wymagań w zakresie transportu lub składowania określonym zabiegom (art. 29 ust. 1 pkt 2),
- zakazującej składowania artykułu w nieodpowiednich warunkach albo jego transportowania środkami transportu nienadającymi się do tego celu (art. 29 ust. 1 pkt 3),
- przeklasyfikowującej artykuł rolno-spożywczy do niższej klasy, jeżeli artykuł ten nie spełnia wymagań jakościowych dla danej klasy jakości handlowej (art. 29 ust. 1 pkt 4),
- nakazującej zniszczenie artykułu na koszt jego posiadacza (art. 29 ust. 1 pkt 5).

**Przepisy polskiego prawa żywnościowego, dają organom urzędowej kontroli żywności szeroki katalog środków, mających zapobiec wprowadzaniu do obrotu niezgodnych z przepisami artykułów rolno-spożywczych, w tym mięsa czerwonego i jego przetworów.**

W przypadku kontroli warunków składowania i transportu artykułów rolno-spożywczych, inspektor może, stosownie do art. 30b, ograniczyć się do przekazania kontrolowanej jednostce informacji pokontrolnej, zawierającej zwięzły opis ustaleń i wnioski pokontrolne.

Inspektorzy JHARS mają również możliwość zastosowania sankcji przewidzianej w art. 11 ust. 4 ustawy o cenach. Na podstawie ww. przepisu, jeżeli po przeprowadzonej kontroli stwierdzą oni, że kontrolowany artykuł rolno-spożywczy nie posiada wymaganych cech określonych w charakterystyce jakościowej, bądź posiada wady polegające na zmniejszeniu ilości, masy lub objętości albo uszkodzenia, określają w formie decyzji rodzaj i stopień wad. Decyzja taka może być wydana jedynie w przypadku, gdy przedsiębiorca nie zastosował wcześniejszej obniżki cen wraz ze wskazaniem ze względu na jakie wady obniżka taka została zastosowana. Decyzja, o której mowa wyżej, nie może zostać wydana, gdy przedsiębiorca, nie mógł wiedzieć o wadzie artykułu.



### Kara grzywny

Poza wyżej opisanymi sankcjami administracyjnymi, przestrzeganie przepisów może być egzekwowane poprzez stosowanie sankcji karnych przewidzianych w art. 40 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Producenci mięsa czerwonego i jego przetworów mogą być ukarani grzywną za:

- wprowadzanie do obrotu artykułów rolno-spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej wynikającej z przepisów o jakości handlowej oraz deklarowanej przez producenta lub wprowadzającego do obrotu (art. 40 ust. 1 pkt 2),
- składowanie lub transportowanie artykułów rolno-spożywczych w sposób niezapewniający utrzymania ich właściwej jakości handlowej.

Orzekanie w sprawach o ww. czynu następuje w trybie przepisów ustawy z dnia 24 sierpnia 2001 r. Kodeks postępowania w sprawach o wykroczenia.

### Decyzje nakazujące

W 2007 r. 42% nieprawidłowości stwierdzonych w toku kontroli mięsa czerwonego i jego przetworów dotyczyło znakowania. W związku z powyższym środkiem najczęściej stosowanym przez inspektorów JHARS było wydanie decyzji nakazującej poddanie artykułu niespełniającego wymagań jakości handlowej lub wymagań w zakresie transportu lub składowania określonym zabiegom. Decyzja taka, pozwala skutecznie wymusić na nich podjęcie działań mających doprowadzić do pożądanego i zgodnego z przepisami stanu. Działania takie polegają najczęściej na poddaniu zabiegowi prawidłowego oznakowania.

Decyzjami o zbliżonym stopniu dotkliwości są decyzje przeklasyfikowujące artykuł rolno-spożywczy do niższej klasy, jeżeli artykuł ten nie spełnia wymagań jakościowych dla danej klasy jakości handlowej. Praktyka pokazuje, że decyzje takie wydawane są bardzo rzadko.

Decyzjami najbardziej odczuwalnymi przez przedsiębiorcę są decyzje zakazujące wprowadzania do obrotu artykułu niespełniającego wymagań jakości handlowej lub wymagań w zakresie transportu lub składowania oraz decyzje nakazujące zniszczenie artykułu na koszt jego posiadacza.

### Decyzje zakazujące

Decyzje, o których mowa wyżej, stanowiły w 2007 r. ok. 30% decyzji wydanych po przeprowadzeniu kontroli jakości handlowej mięsa czerwonego i jego przetworów. Zastosowanie sankcji administracyjnej w postaci zakazu wprowadzania do obrotu albo na-



Decyzjami najbardziej odczuwalnymi przez przedsiębiorcę są decyzje zakazujące wprowadzania do obrotu artykułu niespełniającego wymagań jakości handlowej lub wymagań w zakresie transportu lub składowania oraz decyzje nakazujące zniszczenie artykułu na koszt jego posiadacza.

kazu zniszczenia możliwe jest tylko w sytuacji, gdy w żaden inny sposób nie można doprowadzić do stanu zgodnego z przepisami o jakości handlowej, a więc np. nie jest możliwe poddanie artykułu rolno-spożywczego określonym zabiegom, lub zabiegi takie nie doprowadzą do stanu zgodnego z prawem. Wydanie takich decyzji powinno być poprzedzone wnikliwą analizą, z uwagi na fakt, że ich skutki, szczególnie w przypadku decyzji nakazującej zniszczenie, mogą być nieodwracalne i niosące za sobą poważne konsekwencje ekonomiczne dla przedsiębiorcy.

### Wydanie decyzji

Decyzją o całkowicie innym charakterze jest decyzja wydawana na podstawie art. 11 ust. 4 ustawy o cenach. Sankcja taka może być stosowana tylko w przypadku, gdy artykuł rolno-spożywczy, nieodpowiadający przepisom o jakości handlowej lub deklaracji producenta, został już wprowadzony do obrotu.

Wydając powyższą decyzję należy wziąć pod uwagę, poza opisaną wyżej przesłanką pozytywną, również przesłanki negatywne, którymi są brak dołożenia staranności wymaganej w stosunkach sprzedaży danego rodzaju oraz brak wcześniejszej obniżki ceny ze względu na wadę artykułu rolno-spożywczego.

Analizując, czy w danej sytuacji przedsiębiorca dołożył należytej staranności, należy jego zachowanie skonfrontować z powszechnie utrwalonym wymaganiami w stosunkach danego rodzaju modelem należytej staranności w celu ustalenia, czy wykazana staranność była należyta czy też niewystarczająca. Należy przy tym uwzględnić, że działanie przedsiębiorcy, jako podmiotu zawodowo trudniącego się przetwórstwem mięsa czerwonego, powinien cechować profesjonalizm.

Wydając decyzję na podstawie art. 11 ust. 4 ustawy o cenach, inspektor jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych określa rodzaj i stopień stwierdzonych wad lub uszkodzeń. Stopień wad lub uszkodzeń określany jest uznaniowo w formie procentowej. Uznaniowość nie jest jednak tożsama z całkowitą

swobodą w orzekaniu. W uzasadnieniu wydanej decyzji powinien zostać przedstawiony dokładny i nie budzący wątpliwości sposób obliczenia stopnia wad lub uszkodzeń.

### Wszczęcie postępowania

Po wydaniu decyzji, o której mowa wyżej, wojewódzki inspektor jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych występuje do właściwego miejscowo naczelnika urzędu skarbowego z wnioskiem o wszczęcie postępowania i wydanie decyzji o określeniu nienależnej kwoty i ustaleniu kwoty dodatkowej, podlegających przekazaniu do budżetu państwa.

Sankcje karne przewidziane w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych mogą być stosowane niezależnie od sankcji administracyjnych. Grzywna, jako kara bezpośrednio dotycząca dopuszczającego się wykroczenia, jest środkiem skutecznym i często stosowanym w toku kontroli jakości handlowej mięsa czerwonego i jego przetworów. Świadczy o tym wysoka liczba ukaranych, w 2007 r. wynosząca 185 osób.

Przestrzeganie przepisów może być egzekwowane poprzez stosowanie sankcji karnych przewidzianych w art. 40 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych





# Bydło pod kontrolą

**IJHARS została wyznaczona do przeprowadzania kontroli urzędowych w zakresie warunków wprowadzania do obrotu mięsa pochodzącego z bydła w wieku do dwunastu miesięcy.**



Zgodnie z Rozporządzeniem Rady nr 700/2007 w sprawie wprowadzania do obrotu mięsa pochodzącego z bydła w wieku do dwunastu miesięcy kontrole urzędowe przeprowadzane będą od 1 lipca 2008 roku przez właściwy organ lub organy wyznaczone przez państwo członkowskie.

Kontrole urzędowe będą przeprowadzane w oparciu o zasady ogólne określone w rozporządzeniu nr 882/2004, tj:

- regularnie, z właściwą częstotliwością,
- bez wcześniejszego uprzedzenia,
- na każdym etapie produkcji i wprowadzania do obrotu.

## Zakres kontroli

Kontrola obejmuje:

- prawidłowość oznaczania mięsa wołowego pochodzącego z bydła w wieku do dwunastu miesięcy – kategoriami „V” oraz „Z”,
- prawidłowość zastosowania opisu handlowego, pod którym mięso jest sprzedawane,
- prawidłowość prowadzenia – przez zakłady ubojowe i przetwórcze – rejestrów bydła w wieku do dwunastu miesięcy oraz zakres rejestrowanych informacji.

## Skuteczna kontrola

Celem zapewnienia właściwej skuteczności kontroli urzędowych państwo członkowskie ustanowi zasady dotyczące sankcji w przypadku naruszenia przepisów rozporządzenia 700/2007. Ustanowione sankcje powinny być skuteczne, proporcjonalne i odstrasżające. Państwo członkowskie powiadamia Komisję Europejską o:

- właściwym organie wyznaczonym do przeprowadzania kontroli urzędowych, w terminie do 1 lipca 2008 r.,
- zasadach stosowania sankcji w przypadku naruszenia przepisów rozporządzenia 700/2007, nie później niż do 1 lipca 2009 r.

Eksperti Komisji Europejskiej mogą wspólnie z właściwymi organami – przeprowadzać kontrole na miejscu w celu upewnienia się, że rozporządzenie 700/2007 jest wdrożone i egzekwowane.



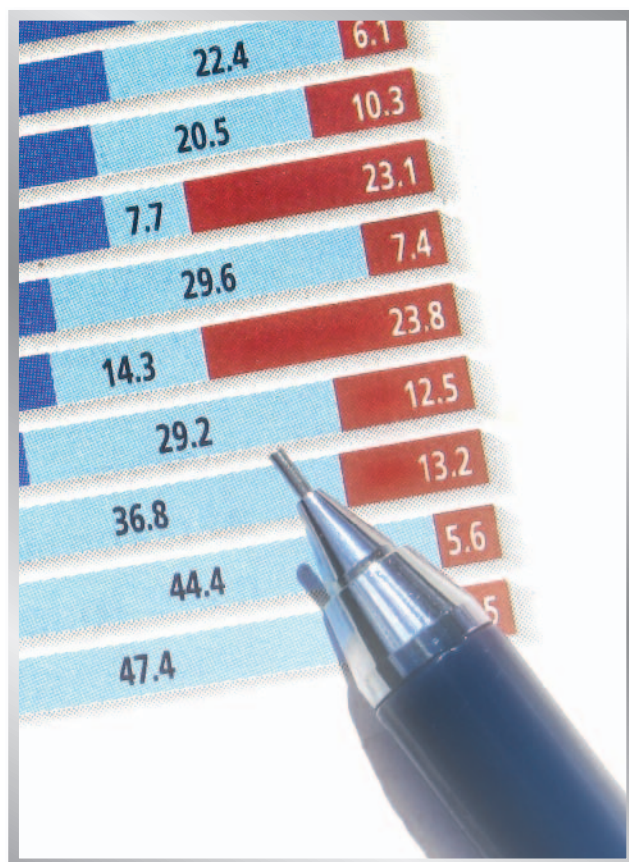
**Romana Pawelec**  
Sekcja Artykułów  
Pochodzenia  
Zwierzęcego

## Podstawa prawna:

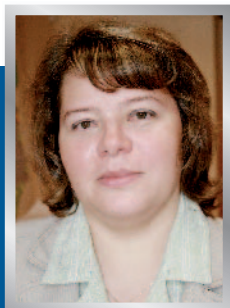
- ▶ Rozporządzenie Rady nr 700/2007 z dnia 11.06.2007 roku w sprawie wprowadzania do obrotu mięsa pochodzącego z bydła do 12 miesięcy Dz. Urz. WE L 161, z 22.06.2007 r.

# Kontrola prawidłowości przekazywania danych rynkowych z rynku wołowiny

**Zgodnie z prawem wspólnotowym władze każdego państwa członkowskiego UE są zobligowane do zapewnienia prawidłowej, jednolitej rejestracji cen oraz wielkości obrotów na rynku wołowiny i cielęciny.**



Zakresem rejestracji danych z rynku wołowiny objęte są: cena oraz wielkość obrotu



**Roman Pawelec**  
Sekcja Artykułów  
pochodzenia Zwierzęcego

Służyć ma temu stałe monitorowanie podmiotów raportujących ceny rynkowe wołowiny oraz sankcjonowanie wszelkich przypadków naruszeń obowiązującego prawa.

Na mocy ustawy o rolniczych badaniach rynkowych od początku 2008 roku kontrolę prawidłowości przekazywanych danych rynkowych prowadzi IJHARS. Rozporządzenie MRiRW w sprawie kontroli prawidłowości przekazywania danych rynkowych określa przedsiębiorców i rodzaj artykułów rolno-spożywczych objętych kontrolą oraz częstotliwość przeprowadzania kontroli.

## Obowiązkowa kontrola

Kontroli prawidłowości przekazywania danych rynkowych z rynku wołowiny podlegają przedsiębiorcy, którzy zostali powiadomieni przez MRiRW o obowiązku nieodpłatnego przekazywania danych rynkowych. Minister Rolnictwa przekazał GIJHARS listę 22 przedsiębiorstw, które podlegają obowiązkowi

przekazywania danych rynkowych z rynku wołowiny w 2008 roku. Każde przedsiębiorstwo powinno być kontrolowane z częstotliwością raz na kwartał.

## Tryb postępowania

Pracownicy IJHARS przeprowadzają kontrole zgodnie z przepisami o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Tryb postępowania został opisany w Instrukcji zatwierdzonej przez Głównego Inspektora JHARS.

W pierwszej połowie 2008 roku WIJHARS przeprowadziły kontrole prawidłowości przekazywania danych rynkowych w 21 przedsiębiorstwach. Pierwsza kontrola w zakładzie przekazującym dane rynkowe ma na celu ustalenie warunków skupu bydła oraz sprawdzenie, czy przekazywane dane rynkowe zostały wyliczone prawidłowo. Podczas kolejnych kontroli skupi się na prawidłowości wyliczania danych rynkowych przekazywanych do ZSRIR (Zintegrowany System Rolniczej Informacji Rynkowej).

### Najczęstsze nieprawidłowości

Nieprawidłowości najczęściej stwierdzane przez inspektorów podczas kontroli prawidłowości przekazywanych danych rynkowych dotyczą:

- kalkulacji kosztów transportu,
- archiwizowania e-maili zwrotnych otrzymywanych z MRiRW,
- współczynników korekty masy tusz do prezentacji wzorcowej,
- przeliczania masy tusz ciepłych na masę tusz schłodzonych,
- uwzględniania do wyliczeń cen wartości zakupionego bydła, znajdujących się na fakturach,
- uwzględniania wszystkich sztuk w danej kategorii oraz klasie uformowania i otluszczenia, ubitych w okresie, dla którego wylicza się cenę,
- właściwego stosowania potrąceń na okarmienie zwierząt, podczas zakupów bydła wg wagi żywej.

Na początku każdego roku Główny Inspektor JHARS składa do Komitetu Zarządzającego ds. Wołowiny i Cielęciny, za pośrednictwem Departamentu Rynków Rolnych w MRiRW, raport dotyczący kontroli prawidłowości klasyfikacji tusz wołowych przeprowadzonych w ostatnim zakończonym roku. Raport zawiera dane dotyczące:

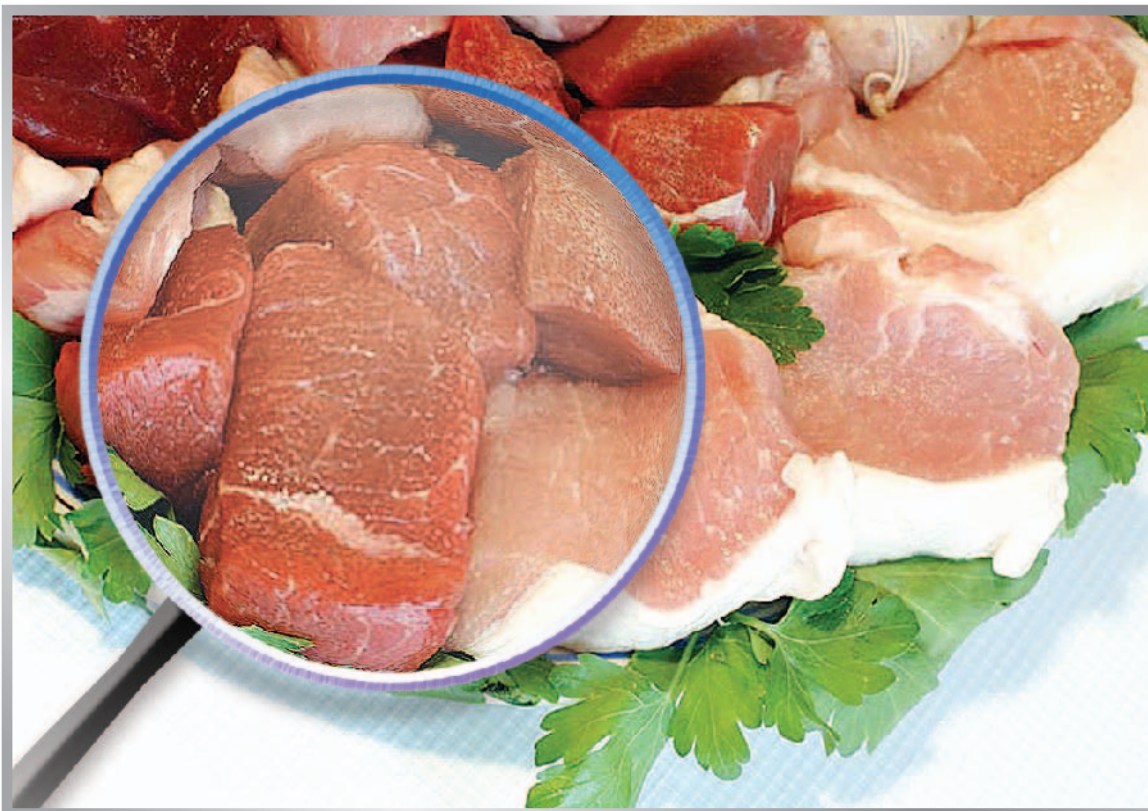
- liczby zakładów objętych nadzorem,
- liczby nadzorowanych rzeczoznawców ds. klasyfikacji tusz wołowych,
- liczby wizyt kontrolnych,
- liczby inspektorów prowadzących kontrolę klasyfikacji tusz wołowych,
- ustaleń z przeprowadzonych kontroli,
- liczby tusz uzyskanych z uboju w zakładach nadzorowanych, w podziale na kategorie oraz klasy uformowania i otluszczenia.

Termin złożenia raportu do Komitetu Zarządzającego przypada zazwyczaj na połowę stycznia.

Na jednym z posiedzeń (zazwyczaj w marcu) Komitet Zarządzający ds. Wołowiny i Cielęciny analizuje bardzo wnikliwie informacje zawarte w raportach z poszczególnych krajów, pod kątem zgodności funkcjonującego systemu klasyfikacji z przepisami UE. Każdy kraj członkowski jest zobowiązany do złożenia szczegółowych wyjaśnień w przypadku wszelkich rozbieżności lub wątpliwości

### Podstawa prawna:

- ▶ Ustawa z dnia 30 marca 2001 roku o rolniczych badaniach rynkowych (Dz. U. z 2001 r. nr 42, poz. 471, z późn. zm.)
- ▶ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 11 grudnia 2007 roku w sprawie prawidłowości przekazywania danych rynkowych (Dz. U. z 2007 r. nr 241, poz. 1767)



Każdego roku Główny Inspektor JHARS składa raport dotyczący kontroli prawidłowości klasyfikacji tusz wołowych zawierający dane dotyczące m.in. liczby tusz uzyskanych z uboju w zakładach nadzorowanych, w podziale na kategorie oraz klasy uformowania i otluszczenia.

# Jakość po niemiecku: System Jakości i Bezpieczeństwa



## Niemiecki System Jakości i Bezpieczeństwa – System QS – stoi na straży wysokiej jakości produktów w branżach nim objętych.



**Stanisław Kowalczyk**  
Zastępca  
Głównego  
Inspektora JHARS

Światowy handel żywnością z każdym rokiem zwiększa swoje obroty. Przyczyną jest postępująca globalizacja, wzrost gospodarczy, a w ślad za tym konsumpcja w najludniejszych państwach świata, jak Chiny oraz Indie. Po świecie krąży coraz więcej żywności wytwarzanej w różnych, często bardzo odmiennych, reżimach produkcyjnych. Coraz częściej zdarzają się przypadki epidemii, chorób odzwierzęcych, czy fałszowania żywności. Wzmaga to presję konsumentów na zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz odpowiednią jej jakość. W związku z tym powstają systemy oraz procedury gwarantujące żywność wysokiej jakości. Jednym z takich systemów jest niemiecki System Jakości i Bezpieczeństwa (Qualität und Sicherheit System, w skrócie System QS).

### Powstanie i struktura Systemu

Początki Systemu QS sięgają 2001 r., kiedy to po kryzysie związanym z BSE oraz innymi skandalami żywnościowymi, zaufanie konsumentów do branży spożywczej, w tym zwłaszcza mięsnej, znacząco spadło. W celu odbudowy wiarygodności sektora mięsnego, niemieccy producenci żywności postanowili powołać strukturę gwarantującą konsumentowi wysokiej jakości mięso oraz jego przetwory. Sześć organizacji reprezentujących rolników (Deutscher Bauernverband e.V.), przemysł paszowy (Deutscher Raiffeisenverband e.V.), przetwórstwo mięsa (Verband der Fleischwirtschaft e.V. oraz Bundesverband der deutschen Fleischwarenindustrie e.V.), handel i marketing (Handelsvereinigung für Marktwirtschaft e.V.) oraz CME (Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH), powołało do życia organizację o nazwie QS Qualität und Sicherheit GmbH. W początkowym okresie System QS obejmował mięso i przetwory mięsne.

Od 2004 r. System QS obejmuje także owoce, warzywa oraz ziemniaki. W tym samym roku powołano dwie specjalistyczne spółki dla drobiu (QS Fachgesellschaft Geflügel GmbH) oraz warzyw, owoców i ziemniaków (QS Fachgesellschaft Obst-Gemüse-Kartoffeln GmbH). Spółki specjalistyczne określają kryteria i wymagania w swoich branżach pod adresem Systemu QS, analizują międzynarodowe standardy bezpieczeństwa i jakości żywności oraz prowadzą działalność informacyjną ukierunkowaną na nowych uczestników Systemu QS.

### Uczestnicy Systemu QS

Uczestnikami Systemu QS jest 100,5 tys. podmiotów, w tym 7,2 tys. zagranicznych w branży mięsnej oraz 16,8 tys. podmiotów w produkcji roślinnej, w tym 771 podmiotów zagranicznych<sup>1</sup>. Wśród zagranicznych uczestników Systemu QS najliczniejszą grupę w branży mięsnej stanowią podmioty holenderskie (6,3 tys.) austriackie (283), włoskie (277) i polskie (109), w branży roślinnej – holenderskie (620) i austriackie (88).

Biorąc pod uwagę kategorie uczestników, najliczniejszą grupę stanowią rolnicy, w tym 76,0 tys., w branży mięsnej i 8,1 tys. w roślinnej, następnie firmy handlowe (22,2 tys. i 8,8 tys.) przemysł paszowy (1,7 tys.), wreszcie przetwórstwo (684 firmy). Oznacza to, że System QS zasięgiem swojego działania obejmuje wszystkie ogniwa łańcucha produkcyjnego (food chain) w danych branżach.

Poza podmiotami food chain, uczestnikami Systemu QS są organizacje funkcjonujące w zakresie kontroli i certyfikacji bezpośrednich uczestników Systemu QS (Rysunek 1). Są to jednostki certyfikujące, laboratoria oraz tzw. koordynatorzy.

Trzecią grupę uczestników stanowią organy zarządcze, doradcze i konsultacyjne, są to: Rada Doradcza, Rada

Zaufania (Board of Trustees) oraz Komisja Dyscyplinarna (Sanction Advisory Council).

Ważnym elementem całego Systemu QS są jednostki certyfikujące/kontrolne (JC). Są one podstawą tzw. niezależnej kontroli zewnętrznej uczestników Systemu QS. Jednostki te muszą posiadać akredytację zgodną z normą EN 45011, obowiązującą organizacje działające w systemach certyfikacji. Podstawowym zadaniem jednostek jest kontrola implementacji oraz przestrzegania zasad i kryteriów Systemu QS przez jego uczestników. Podmioty, które zamierzają współpracować jako JC w ramach Systemu QS, muszą zgłosić takie zainteresowanie, udokumentować posiadanie akredytacji na zgodność z normą oraz potencjału technicznego i osobowego, niezbędnego do przeprowadzania kontroli. Dopiero wówczas mogą uzyskać status jednostki certyfikującej w ramach Systemu QS. Aktualnie lista jednostek certyfikujących w poszczególnych branżach liczy: mięso – 40 jednostek, owoce, warzywa, ziemniaki – 42 jednostki oraz mieszane – 13 jednostek<sup>2</sup>.

Istotną rolę w Systemie QS pełnią także laboratoria analityczne. Muszą być one akredytowane na zgodność z normą EN/ISO/IEC 17025. Ich zadaniem jest monitoring salmonelli oraz pozostałości chemicznych w produktach i żywności. W ramach Systemu QS działa obecnie 35 laboratoriów monitorujących salmonellę, 42 laboratoria badające pozostałości w produktach spożywczych oraz 39 laboratoriów monitorujących pasze.

### Koordinatory

Ważnym elementem Systemu QS są tzw. koordynatorzy. Ich zadaniem jest pomoc potencjalnym uczestnikom Systemu QS w pokonaniu wszystkich kolejnych etapów od decyzji o wejściu, do uzyskania prawa do znaku QS. Wsparcie koordynatorów jest szczególnie ważne dla rolników i małych firm. Funkcję koordynatora pełnią takie organizacje jak: grupy producentów, spółdzielnie rolnicze, organizacje regionalne, firmy marketingowe, konsultingowe oraz inne. Aktualnie w ramach Systemu QS funkcjonuje 81 koordynatorów dla branży mięsnej, 18 dla pasz i 58 dla owoców, warzyw i ziemniaków.

### Rada Zaufania

Rada Zaufania składa się z przedstawicieli świata polityki, nauki, badań rynkowych, ochrony środowiska, organizacji konsumentów oraz administracji publicznej. Rada jest ciałem doradczym dla zarządu Systemu QS oraz Rad Doradców w zakresie fundamentalnych kwestii bezpieczeństwa żywności. Liczy 12 osób<sup>3</sup>.

Rada Doradcza odpowiada za kryteria oraz wymagania Systemu QS, określone następnie w procedurach i przewodnikach. Członkowie Rady, a właściwie Rad, bowiem funkcjonują trzy Rady: ds. mięsa i produktów mięsnych, ds. drobiu oraz ds. owoców, warzyw i ziemniaków, rekrutują się z różnych obszarów biznesu. Rady określają też wymagania pod adresem jednostek certyfikujących.

### Zasady

Podstawą Systemu QS jest zaufanie konsumentów, dlatego immanentną jego częścią jest eliminowanie nieprawidłowości oraz podmiotów nie przestrzegających zasad Systemu. Na straży stoi tu Komisja Dyscyplinarna, składająca się z prawników oraz niezależnych ekspertów z poszczególnych branż. System sankcji obowiązujących uczestników Systemu QS jest opisany w specjalnej procedurze (Code of sanction procedure) i obejmuje różne dolegliwości uzależnione od skali przewinienia podmiotu w stosunku do zasad Systemu QS, począwszy od dodatkowego audytu, przez upomnienie, kary, na wykluczeniu z Systemu QS kończąc.

### Kontrola

System QS opiera się na społecznym zaufaniu konsumentów do uczestników oraz produktów objętych Systemem. Z tych względów jedną z kluczowych spraw jest system monitoringu i kontroli przestrzegania zasad Systemu QS, gwarantujących zdrową i bezpieczną żywność. W ramach Systemu QS obowiązują trzy poziomy kontroli: kontrole własne uczestników Systemu QS, kontrole zewnętrzne, realizowane przez akredytowane jednostki certyfikujące oraz tzw. meta-kontrole jednostek certyfikowanych przez spółki Systemu QS. W ramach Systemu wypracowane zostały szczegółowe wymagania dla poszczególnych branż, których przestrzeganie jest gwarancją bezpieczeństwa i wysokiej jakości produktów<sup>4</sup>. Przewodniki/wytyczne

Niemiecki system QS gwarantuje żywność wysokiej jakości.



RYS. 1 STRUKTURA ORGANIZACYJNA SYSTEMU JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOCİ (SYSTEMU QS)



(Guidelines) są systematycznie rozwijane i uaktualniane z udziałem m.in. Rad Doradców.

### Procedura uczestnictwa

Procedura uczestnictwa w Systemie QS składa się z czterech etapów. Są one częściowo zróżnicowane w zależności od charakteru podmiotu w ramach food chain. W ramach etapu pierwszego, podmiot (przetwórczy) dokonuje rejestracji/zgłoszenia do bazy danych Systemu QS (przez Internet), a następnie z listy akredytowanych jednostek certyfikujących wybiera jedną, która przeprowadza audyt kontrolny. W przypadku gospodarstw rolnych pierwszą czynnością jest wybór koordynatora, który rejestruje gospodarstwo w systemie QS, pomaga w wyborze jednostki certyfikującej oraz wstępnie ocenia przygotowanie gospodarstwa do audytu (w sytuacji określonych pro-

blemów zaleca czynności naprawcze i korygujące). Z kolei podmioty handlowe mogą dokonać rejestracji samodzielnie lub z pomocą koordynatora.

Etap drugi to audyt. Jeżeli jednostka certyfikująca nie zgłasza zastrzeżeń do spełniania przez aplikujący podmiot kryteriów Systemu QS, sporządza raport z audytu i przesyła go do centralnej bazy danych Systemu.

Trzeci etap związany jest z podpisaniem kontraktu. Jeżeli wynik audytu jest pomyślny, podmiot aplikujący o członkostwo otrzymuje od QS GmbH formularze umowy do podpisania. Rolnicy otrzymują je od wybranych przez siebie koordynatorów. Po podpisaniu umowy z QS GmbH następuje czwarty, ostatni etap, w którym uczestnicy otrzymują umowę na używanie znaku QS od CMA<sup>5</sup>, firmy zarządzającej tym znakiem. Podpisanie kontraktu upoważnia dany podmiot do umieszczania znaku QS na swoich wyrobach.

System QS potwierdza potrzebę budowy zaufania konsumentów do jakości i bezpieczeństwa żywności, co powinno znaleźć swój wyraz w działaniach także polskich firm łańcucha żywnościowego.

1. Wszystkie dane na dzień 31.03.2008 r.
2. Stan na dzień: 1.04.2008 r.
3. Według stanu na koniec listopada 2007 r.
4. Przykładowo, przewodnik dla gospodarstw z produkcją zwierzęcą liczy prawie 90 stron. Opisane są w nim wymagania w zakresie żywienia zwierząt, higieny, dobrostanu zwierząt, nawożenia, itd.
5. Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH.

# Mięso na forum międzynarodowym

**W ramach Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Mięsa organizowane są spotkania, które mają na celu opracowanie norm dla poszczególnych gatunków mięs.**

I JHARS pełni rolę Polskiego Sekretariatu ds. Współpracy z Grupą Roboczą Europejskiej Komisji Gospodarczej Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ) ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych. Za realizację wynikających z tej funkcji zadań odpowiada Wydział Współpracy Międzynarodowej GIJHARS. W pracach Grupy Roboczej, oprócz państw członkowskich EKG, mogą uczestniczyć kraje nie członkowskie, a także międzynarodowe bądź regionalne organizacje.

## Cele Grupy WP.7

Grupa Robocza działa w ramach Komitetu ds. Handlu, Przemysłu i Rozwoju Przedsiębiorczości EKG/ONZ. Grupa Robocza WP.7 jest odpowiedzialna za wypracowanie zharmonizowanych norm jakości handlowej dla produktów rolnych. Celem jej działania jest wspomaganie handlu międzynarodowego poprzez stworzenie kryteriów jakości handlowej w formie norm, które są wskazaniem aktualnej praktyki handlowej.

## Sekcje branżowe

Aktywnie działają Sekcje Branżowe ds. Standaryzacji:

- Świeżych Owoców i Warzyw
- Owoców Suchych i Suszonych
- Sadzoniaków Ziemiaka
- Mięsa

Dotychczas Sekcja Branżowa ds. Standaryzacji Mięsa opracowała 7 norm – dla mięsa:

- wołowego,
- koziego,
- kurzego,
- owczego,
- wieprzowego,

- indyczego
- z lamy/alpaki

Aktualnie opracowywane są normy dla podrobów, jaj i produktów jajecznych oraz dla mięsa kaczego. Całoroczna praca Sekcji Branżowych podsumowana i zatwierdzana jest podczas corocznych Sesji.

## Spotkania reporterów w Polsce

Polska, która od ponad 50 lat aktywnie uczestniczy w pracach Sekcji, zorganizowała w Warszawie dwa spotkania (w 2004 i 2005 r.). W spotkaniu udział wzięli przedstawiciele państw uczestniczących w pracach Grupy Roboczej WP.7 (Stany Zjednoczone, Włochy i Polska).

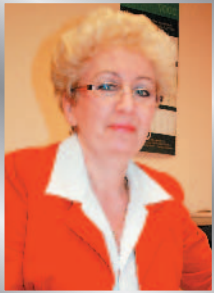
Spotkania te, dzięki uprzejmości wiodących zakładów przemysłu mięsnego w Polsce, umożliwiły praktyczne zapoznanie się z systemem rozbioru mięsa, wymianę doświadczeń, a także przyczyniły się do postępu w pracach nad tekstami normy EKG/ONZ dla mięsa wieprzowego i indyczego.

## Spotkanie w Genewie

W dniach 28 – 30 kwietnia 2008 roku w Genewie odbyła się 17. Sesja Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Mięsa. W Sesji udział wzięło 4 delegatów z Polski. Byli to przedstawiciele Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego, MRiRW oraz GIJHARS. Sesję poprzedzało spotkanie reporterów dotyczące rozpoczęcia prac nad normą dla mięsa cielęcego, które odbyło się w dniach 24-25 kwietnia 2008 roku w Rennes we Francji. W spotkaniu również uczestniczyli przedstawiciele Polski. Na Sesji delegacja Polski zgłosiła potrzebę opracowania normy dla mięsa z gęsi.



**Anna Słomczyńska**  
Wydział  
Współpracy  
Międzynarodowej



**Teresa Michaliszyn**  
Wydział  
Administracji  
i Księgowości

## Pyszne skrzydełka a'la Teresa

### Składniki

- ▶ 1 kg kurzych skrzydełek

### Marynata:

- ▶ 1 szklanka oleju
- ▶ 1 opakowanie papryki słodkiej „Kamis”
- ▶ 3 łyżeczki czubate vegety
- ▶ 4 ząbki czosnku (przepuścić przez prasę)

### Przygotowanie:

Olej, paprykę, vegetę i czosnek – dokładnie wymieszać. Zalane marynatą skrzydełka wstawić do lodówki na 12-24 godziny w szczelnie zamkniętym naczyniu.

### Pieczenie:

Marynatę ze skrzydełkami przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec około 2 godzin w temp. 220°C (pół godziny przed końcem pieczenia zmniejszyć temperaturę).

### Podawać:

Wg uznania z ryżem, pieczywem lub sałatką.



**Jolanta Przyborowska**  
Naczelnik  
Wydziału  
Administracji  
i Księgowości

## Pieczony udziec indyka

### Składniki:

- ▶ udziec indyczy
- ▶ przyprawy:
  - vegeta
  - sól
  - pieprz
  - papryka słodka
  - majeranek
- ▶ ok. ½ kostki masła

### Przygotowanie:

Udziec indyczy umyć, wetrzeć w mięso przyprawy.

### Pieczenie:

Ułożyć mięso w formie do pieczenia skórką do góry. Na wierzch rozłożyć pokrojone w plastry masło. Na dno formy wlać ¾ szklanki wody. Piec 2 – 2,5 godziny w temperaturze 160°C. W czasie pieczenia mięso podlewać wodą.

