

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 3 (56)/2019

ISSN 1896-9569

**Nowe przepisy dotyczące
znakowania żywności jako
wolnej od GMO**

– str. 8

Rynek wina w Polsce

– str. 15

**Kontrole graniczne
produktów ekologicznych
w 2018 rok**

– str. 4



WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora JIHARS 1

WYDARZENIA

Wydarzenia lipiec – wrzesień 2019 1

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Kontrole graniczne produktów ekologicznych importowanych z państw trzecich do Polski w 2018 r.
Małgorzata Waszewska 4

Nowe przepisy dotyczące znakowania żywności jako wolnej od GMO
Karolina Kaszewska-Romańczuk 8

Informacje dobrowolne w znakowaniu żywności
Karolina Kaszewska-Romańczuk 9

Bilans masowy, czyli co? kiedy? ile?
Anna Dominiak 13

Rynek wina w Polsce – podsumowanie
Justyna Skiba 15

Realizacja projektu Strength2Food w ramach programu Horyzont 2020
Izabella Kamińska 17

WSPÓŁPRACA MIĘDZYNARODOWA

Kodeks Żywnościowy drogowskazem w zakresie metod analiz i próbkobrania
Joanna Maryniak-Szpilarska 20

42. sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO
Magdalena Kowalska 22

Najnowsze wydarzenia w Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Mięsa
Anna Janasik 24

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (37):
The Canadian Adulteration Act (1884)
Część III: Pierwsze regulacje federalne
Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Anna Dominiak

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

Anna Janasik

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

Izabella Kamińska

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

Stanisław Kowalczyk

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

Magdalena Kowalska

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

Karolina Kaszewska-Romańczuk

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, kierunku Technologia Żywności i Żywienia Człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od kwietnia 2009 r. związana z GIJHARS, obecnie główny specjalista w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

Justyna Skiba

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracowała na stanowisku inspektora w Wydziale Kontroli WIJHARS w Kielcach. Od lutego 2011 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

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.

Małgorzata Waszewska

Absolwentka Wydziału Rolnictwa i Biologii Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2008 r. związana z GIJHARS – obecnie dyrektor Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.



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

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

Zdjęcia:
AdobeStock

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.
Oddano do druku: 12.09.2019 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Polscy konsumenci z dużą ostrożnością podchodzą do stosowania w produkcji żywności organizmów zmodyfikowanych genetycznie. Dlatego też na podkreślenie zasługuje fakt, że od 1 stycznia 2020 roku producenci żywności i pasz będą mogli znakować swoje produkty jako wolne od GMO. Jakich grup produktów dotyczy to dobrowolne oznakowanie? Jakie wymagania musi spełnić dany artykuł spożywczy, żeby na jego opakowaniu bądź etykiecie konsument mógł znaleźć informację „bez GMO”? Odpowiedzi na te pytania znajdują Państwo w artykule „Nowe przepisy dotyczące znakowania żywności jako wolnej od GMO”. Gorąco zachęcam do lektury, ponieważ jest to temat, który interesuje zarówno konsumentów i producentów. A konsumentem jest każdy z nas.

Polskie wino cieszy się wśród konsumentów coraz większą popularnością. Obserwujemy także systematyczny wzrost liczby krajowych producentów wina. W minionym roku winiarskim 2018/2019 wyrób wina z winogron pozyskanych z krajowych upraw winorośli prowadzony był przez 230 zarejestrowanych podmiotów (dla porównania rok wcześniej 202). Największa powierzchnia upraw winorośli znajduje się w województwach: lubuskim, małopolskim, dolnośląskim i podkarpackim. W artykule „Rynek wina w Polsce – podsumowanie” znajdują Państwo także dane statystyczne z ostatnich 10 lat.

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS

WYDARZENIA LIPIEC – WRZESIEŃ 2019

WIJHARS W BIAŁYMSTOKU

14 lipca w Podlaskim Muzeum Kultury Ludowej w Wasilkowie odbyły się targi „EkoSmaki Podlasia” – targi produktów regionalnych i tradycyjnych charakteryzujących się wysoką jakością, której potwierdzeniem są certyfikaty, nagrody oraz tytuły zdobyte w konkursach. W ramach targów odbyło się seminarium „EkoSmaki Podlasia w praktyce” skierowane do producentów, przetwórców rolnych oraz innych podmiotów zaangażowanych w rozwój obszarów wiejskich z województwa podlaskiego. Seminarium dotyczyło m.in. zagadnień związanych z certyfikowaniem produktów, a jednym z prelegentów była Alina Witkowska – Kierownik Wydziału Kontroli WIJHARS w Białymstoku.



„KONFERENCJA – ROLNICTWO NA TERENACH GÓRSKICH”

17 lipca pracownicy GIJHARS uczestniczyli w konferencji zorganizowanej w siedzibie MRiRW, podczas której zaprezentowano innowacje wzmacniające potencjał rolnictwa terenów górskich. Jan Krzysztof Ardanowski zaznaczył, że „atutem gór są nie tylko piękne widoki, lecz także agroturystyka oraz wysokiej jakości produkty wytwarzane z miejscowych surowców (jak np. oścypki czy bryndza)”. Jednocześnie podkreślił, że „w górach produkcja rolna jest trudniejsza i potrzebne jest tu specjalne wsparcie” (np. pomoc w promowaniu produktów górskich). Uczestnikami wydarzenia byli przedstawiciele sejmiku, administracji rządowej, samorządowej, jednostek doradztwa rolnego, związków i organizacji rolniczych, jednostek naukowych, a także mieszkańcy obszarów górskich.



PROJEKT „SINGLE WINDOW W OBROTCIE TOWAROWYM Z ZAGRANICĄ”

1 sierpnia pracownicy GIJHARS uczestniczyli w spotkaniu z przedstawicielami Krajowej Administracji Skarbowej dotyczącym prac nad wdrożeniem projektu „Single Window w obrocie towarowym z zagranicą”. Zgodnie z założeniami przedmiotowy projekt ma zapewnić pełną elektroniczną wymianę informacji, danych i dokumentów pomiędzy KAS, Klientami oraz Partnerami w procesie obsługi obrotu towarowego z krajami trzecimi. Przedstawiciele GIJHARS biorą udział w pracach nad wdrożeniem przedmiotowego projektu, w zakresie kontroli granicznych artykułów rolno-spożywczych, w tym świeżych owoców i warzyw objętych wymaganiami norm handlowych UE.



KONFERENCJA PRASOWA – BEZPIECZEŃSTWO I JAKOŚĆ POLSKIEJ ŻYWNOCİ

22 sierpnia Główny Inspektor JHARS uczestniczył w konferencji prasowej Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz przedstawicieli organów rządowej kontroli żywności dotyczącej bezpieczeństwa i ja-

kości polskiej żywności. Jan Krzysztof Ardanowski w swoim wystąpieniu podkreślił, że „mamy znakomitą, najlepszą na świecie żywność, produkowaną pod pełną kontrolą jej bezpieczeństwa”. Potępił jednocześnie próby szkalowania jakości polskiej żywności, które poddają w wątpliwość działania systemu rządowej kontroli żywności w Polsce. Andrzej Romaniuk opowiedział natomiast o kontrolach jakości handlowej prowadzonych u krajowych producentów, podczas których weryfikacji podlegają m.in. informacje wskazane w oznakowaniu.



KRAJOWE DNI ZIEMNIAKA

W dniach 23–25 sierpnia w Siemiatkach k. Nidzicy odbyły się XXVI Krajowe Dni Ziemniaka 2019, w których uczestniczyło 120 wystawców z całego kraju oraz wielu zaproszonych gości nie tylko z Polski. Współorganizatorami targów było m.in. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Instytut Hodowli i Aklimatyzacji Roślin PIB Bonin. Wsparcia merytorycznego oprócz WIJHARS w Olsztynie udzieliły także inne podległe ministerstwu jednostki państwowe, tj. PIORIN i KOWR.

Warmińsko-Mazurski WIJHARS na zaproszenie współorganizatorów targów zorganizował stoisko, na którym udzielał gościom kompleksowych odpowiedzi dotyczących wdrożenia nowych przepisów na rynku świeżych owoców i warzyw oraz ziemniaków ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego ich znakowania. Ponadto, pracownicy WIJHARS rozdawali biuletyny oraz ulotki informacyjne dotyczące wymagań jakości handlowej świeżych owoców, warzyw i ziemniaków.

XXVI Krajowe Dni Ziemniaka była to największa w kraju impreza specjalistyczna dla branży ziemniaczanej o charakterze wystawowo-targowo-szkoleniowym. Na polach wystawowych można było zapoznać się z bogatą ofertą odmian ziemniaków, środków do ich ochrony oraz urządzeń do ich produkcji a także

zobaczyć pokazy polowe odkamieniania, sadzenia i redlenia ziemniaków. Podczas uroczystego otwarcia obecni byli m.in. Wojewoda Warmińsko-Mazurski Artur Chojecki, Marszałek Województwa Warmińsko-Mazurskiego Marek Brzezina oraz przedstawiciele Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



SZKOLENIE – NOWE PRZEPISY DOTYCZĄCE WINA I NAPOJÓW SPIRYTUSOWYCH

Pracownicy WIJHARS, Centralnego Laboratorium GIJHARS w Poznaniu, Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS w Białymstoku oraz Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS wzięli udział w szkoleniu „Nowe przepisy na rynku wina i napojów spirytusowych”. W spotkaniu uczestniczył również Główny Inspektor JHARS – Andrzej Romaniuk wraz z Zastępcą – Magdaleną Świdorską. Szkolenie zostało zorganizowane przez Lubuskiego Wojewódzkiego Inspektora JHARS we współpracy z GIJHARS w dniach 4–6 września w miejscowości Długie k. Dobiegniewa. W trakcie szkolenia omówiono nowe regulacje dotyczące rynku wina istotne z punktu widzenia zadań Inspekcji, w szczególności zasady kontroli, uprawnienia urzędników oraz obowiązki kontrolowanych podmiotów, kwestie dotyczące wymiany informacji między właściwymi organami poszczególnych państw członkowskich oraz Komisją Europejską oraz zasady etykietowania wina. Podczas części teoretycznej przedstawiono również zagadnienia dotyczące nowych przepisów UE dla napojów spirytusowych oraz wymagania w zakresie znakowania tych produktów.



ZNAKOWANIE ŻYWNOSCI SYMBOLEM „PRODUKT POLSKI”

Wspieraj polskich producentów, krajową gospodarkę i rolnictwo! Wybieraj żywność ze znakiem „Produkt polski”.

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów, dotyczącym łatwiejszej identyfikacji produktów wytworzonych z polskich surowców, wprowadzone zostały przepisy ustalające jednolite kryteria umożliwiające producentom żywności podawanie na opakowaniu informacji o krajowym pochodzeniu poprzez wprowadzone oznaczenie „Produkt polski”.

Znak „Produkt polski” dzięki prostej grafice, nawiązującej do polskiej flagi jest łatwo zauważalny przez konsumentów, którzy kraj pochodzenia produktu traktują jako jedno z kryteriów zakupu.

We wrześniu ruszyła kontynuacja ogólnopolskiej kampanii informacyjnej pod hasłem „Produkt polski”. Jej oficjalny początek miał miejsce 11 września br., podczas konferencji prasowej Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Założeniem kampanii jest budowanie patriotyzmu konsumenckiego oraz zwiększenie rozpoznawalności oznaczenia „Produkt polski” zarówno wśród producentów, jak i konsumentów.

KUPUJ ŚWIADOMIE

Kupując żywność z oznaczeniem **PRODUKT POLSKI** masz pewność, że została wytworzona w Polsce na bazie krajowych surowców

Wybierając żywność ze znakiem **PRODUKT POLSKI** wspierasz polskich producentów oraz krajową gospodarkę i rolnictwo

Oznaczenie produktów tym znakiem jest **DOBROWOLNE**

www.pelkaszamaki.pl/produkt-polski/

Małgorzata
Waszewska

KONTROLE GRANICZNE PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH IMPORTOWANYCH Z PAŃSTW TRZECICH DO POLSKI W 2018 R.

Produkty uzyskane metodami ekologicznymi w państwach trzecich (nienależących do Unii Europejskiej), które importowane są na terytorium UE i zawierają odniesienia do ekologicznej metody produkcji, muszą spełniać wymagania w zakresie metod produkcji i kontroli, uznane za równoważne do tych, które obowiązują w państwach UE. Zasady te muszą być przestrzegane na każdym etapie produkcji, przetwórstwa i wprowadzania do obrotu.

Produkty rolnictwa ekologicznego, importowane zgodnie z rozporządzeniem Rady (WE) nr 834/2007 do jednego z państw UE, mogą być swobodnie wprowadzane do obrotu we wszystkich państwach członkowskich.

Dopuszczenie do swobodnego obrotu na terytorium UE przesyłki produktów ekologicznych odbywa się w trakcie kontroli granicznej przeprowadzanej przez organ właściwy danego państwa członkowskiego. Zgodnie z art. 10 ustawy z dnia 25 czerwca 2009 r.

o rolnictwie ekologicznym w Polsce organem tym jest Inspekcja IJHARS.

Podczas czynności wykonywanych przez inspektorów WIJHARS przy dopuszczaniu do swobodnego obrotu na terytorium UE przesyłek produktów rolnictwa ekologicznego importowanych z państw trzecich, sprawdzane jest czy przedkładane przez importerów *świadczenia kontroli* zostały wydane przez jednostki certyfikujące lub organy kontroli wymienione w *Wykazie*, stanowiącym załącznik IV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1235/2008 lub na liście, będącej załącznikiem III do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1235/2008, w zakresie danej kategorii produktów w danym państwie trzecim. Ponadto, sprawdzane jest czy importowane produkty w swoim oznakowaniu zawierają właściwy numer kodowy jednostki certyfikującej lub organu kontroli, zgodny odpowiednio z załącznikiem III lub załącznikiem IV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1235/2008. Podczas sprawdzania przesyłki, zgodnie art. 2 pkt 5 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1235/2008, inspektor WIJHARS może skontrolować importowane produkty w odniesieniu do wymagań rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008, np. może zażądać okazania certyfikatu producenta eksportującego ww. produkty, pobrać próbki na pozostałości niedozwolonych środków produkcji w rolnictwie ekologicznym, m.in. pestycydów lub GMO.

Liczba kontroli

Od 1 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018 r. zgłoszenia przesyłki WIJHARS w celu dopuszczenia jej do swobodnego obrotu dokonało 109 importerów (wobec

TABELA 1. LICZBA KONTROLI GRANICZNYCH PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH PRZEPROWADZONYCH PRZEZ WIJHARS W 2018 R.

WIJHARS	Liczba kontroli granicznych produktów ekologicznych
Białystok	20
Bydgoszcz	29
Gdynia	96
Katowice	82
Kielce	9
Kraków	8
Lublin	236
Łódź	169
Olsztyn	0
Opole	0
Poznań	61
Rzeszów	16
Szczecin	43
Warszawa	60
Wrocław	67
Zielona Góra	0
Razem	896

TABELA 2. IMPORT PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH WG KRAJÓW W 2018 R.

Lp.	Kraj	Produkt	Ilość [kg]	Udział [%]
1.	Białoruś	jagody mrożone, żurawina, sok brzoźowy, jagody leśne (czarne borówki)	395478,9	2,34
2.	Chile	borówki mrożone, wino, jagody mrożone, rośliny i części roślin inne suszone	190502,6	1,13
3.	Chiny	dynia (nasiona), fasola konserwowa, fasola zwykła (łuskana), zielona herbata, kasza jęczmienna perłowa, makaron sojowy, miód nektarowy wielokwiatowy, mleko odtłuszczone instant, morwy, owoce pozostałe, owoce suszone jednoskładnikowe pozostałe, rośliny i części roślin inne (suszone, proszkowane), soja, sorgo, suplementy diety, wino	275608	1,63
4.	Dominikana	banany zielone	2233126	13,20
5.	Indie	herbata czarna, herbata zielona, len, owoce mrożone jednoskładnikowe, przecier owocowy, rośliny i części roślin inne (suszone, proszkowane), ryż łuskany brązowy, sezam (nasiona)	642687	3,80
6.	Kambodża	ryż	242000	1,43
7.	Kazachstan	len	208500	1,23
8.	Mołdawia	groch łuskany, orzechy włoskie, słonecznik, suszone śliwki	985110	5,82
9.	Pakistan	daktyle suszone, rośliny i części roślin (kruszone, suszone), ryż, syrop glukozowy	308130	1,82
10.	Peru	amarantus, kawa zielona, kawa palona, owoce mrożone, mango, ziarna kakao palone	344926,6	2,04
11.	Serbia	jeżyny, maliny mrożone, wiśnie mrożone, pozostałe owoce mrożone	344770	2,04
12.	Sri Lanka	herbata biała, herbata czarna, herbata zielona, olej kokosowy, mleczko kokosowe, inne wyroby kokosowe, mieszanki owocowe pasteryzowane, mąka amarantusowa, cynamon, gałka muszkatołowa, pieprz, inne przyprawy (warzywne, ziołowe), suplementy diety, rośliny i części roślin inne świeże	141076,4	0,83
13.	Tajlandia	ryż	138000	0,82
14.	Turcja	ciecierzyca, figi suszone, kasza kuskus, kasza pęczak, herbata czerwona, kasza jaglana, morele, morele suszone, orzechy laskowe, rodzyнки, liść laurowy, pozostałe owoce mrożone, soczewica jadalna, soki owocowe zagęszczone, rośliny i części roślin inne suszone, koncentraty spożywcze deserów inne, truskawki mrożone, soczewica jadalna, truskawki, syrop glukozowy, wiśnie mrożone	908849,8	5,37
15.	Ukraina	Napoje bezalkoholowe pozostałe (sok brzoźowy, sok aloesowy, itp.), napoje bezalkoholowe niegazowane niesłodzone, miód nektarowy wielokwiatowy, proso, rośliny i części roślin inne (pozostałe, np. nasiona), rośliny i części roślin inne świeże, soja, jabłka, pozostałe owoce mrożone jednoskładnikowe, orzechy włoskie, jagody mrożone, płatki owsiane, borówki mrożone, soki owocowe zagęszczone jednoskładnikowe, płatki śniadaniowe owsiane, płatki śniadaniowe wielozbożowe, kasza jaglana, maliny mrożone, grzyby w solance, jagody leśne (czarne borówki), śliwki mrożone, grzyby, grzyby mrożone rośliny i części roślin inne suszone, płatki śniadaniowe żytnie, borówki brusznice / czerwone, lody, proso, groch łuskany, pszenica orkisz, pszenica zwyczajna, jęczmień, len, owies, gryka, truskawki mrożone, soki warzywne	8320174	49,16
16.	USA	suszone śliwki, przecier owocowy, owoce suszone	419795,9	2,48
17.	Burkina Faso, Egipt, Kostaryka, Indonezja, Ekwador, Azerbejdżan, Kanada, Boliwia, Honduras, Filipiny, Argentyna, Wietnam, Rosja, Meksyk, Korea Południowa, Albania, Bośnia i Hercegowina, Izrael, Brazylia, RPA, Nowa Zelandia, Japonia, Iran, Maroko, Uzbekistan	sezam (nasiona), rośliny i części roślin inne (suszone, proszkowane), anyż, kminek, kolendra, rozmaryn, tymianek, oregano, liść laurowy, rozmaryn, szalwia, inne zioła, przecier owocowy, cukier przemysłowy, cukier ekstra biały (cukier rafinowany), soki owocowe (w tym z soku zagęszczonego), syrop glukozowy, borówki mrożone, orzechy (brazylijskie, nerkowca), kawa zielona (kawa surowa), ekstrakt kawy (proszek), suszone owoce, wino, kukurydza (ziarno), olej kokosowy, mleczko kokosowe, inne wyroby kokosowe, kasza jaglana, syropy wysokosłodzone, napoje bezalkoholowe, herbata zielona, herbaty mieszane, olej arganowy, olej z nasion bawełny, olej bawełniany	824880,5	4,87
Razem			16923616	100

TABELA 3: ILOŚĆ PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH IMPORTOWANYCH Z PAŃSTW TRZECICH W 2018 R.

Lp.	Produkt	Liczba partii	Ilość [kg]	Udział [%]
1.	jagody (leśne, mrożone)	127	2368040	14,0
2.	banany zielone	116	2233126	13,2
3.	soki owocowe (bezpośrednio wyciśnięte, otrzymane z soku zagęszczonego, zagęszczone)	68	1485186	8,8
4.	proso	69	1476750	8,7
5.	słonecznik (nasiona)	48	940149	5,6
6.	owoce mrożone (jednostukowe)	51	868440	5,1
7.	maliny mrożone	34	608415	3,6
8.	ryż (biały, łuskany brązowy)	21	572400	3,4
9.	rośliny i części roślin (kruszone, proszkowane, suszone, świeże)	58	535009	3,2
10.	sezam (nasiona)	21	439500	2,6
11.	śliwki suszone	23	406808	2,4
12.	truskawki mrożone	20	359830	2,1
13.	pszenica orkisz ziarno	15	329250	1,9
14.	soja	10	317621	1,9
15.	groch łuskany	12	262945	1,6
16.	płatki śniadaniowe (owsiane, wielozbożowe, żytnie)	14	262690	1,6
17.	kasza (jaglana, kuskus, pęczak, jęczmienna)	17	262000	1,5
18.	len	12	251500	1,5
19.	syropy (glukozowe, wysokosłodzone)	14	214703	1,3
20.	borówki mrożone	11	212496	1,3
21.	owies ziarno	9	197550	1,2
22.	wyroby kokosowe	32	195131	1,2
23.	gryka	9	177100	1,0
24.	herbaty (czarne, zielone, czerwone, białe, mieszane)	52	162254	1,0
25.	miód nektarowy wielokwiatowy	7	161240	1,0
26.	napoje bezalkoholowe	22	158395	0,9
27.	wino	31	156934	0,9
28.	przecier owocowy (w tym puree owocowe)	11	149873	0,9
29.	kawa (palona, surowa)	8	116407	0,7
30.	dynia (nasiona)	7	97625	0,6
31.	owoce (truskawki, mango, borówka kanadyjska, jeżyny, morwy, morele, żurawina)	13	200668	1,2
32.	soczewica, ciecierzycza	8	127000	0,8
33.	pszenica zwyczajna ziarno	3	65835	0,4
34.	rodzynki	8	63509	0,4
35.	przyprawy (anyż, cynamon, gałka muszkatołowa)	23	51586	0,3
36.	jabłka	2	46000	0,3
37.	jęczmień ziarno	2	43890	0,3
38.	owoce suszone (figi, morele, daktyle)	25	75172	0,4
39.	orzechy (włoskie, laskowe, pozostałe orzechy)	7	57717	0,3
40.	inne artykuły (koncentraty spożywcze deserów, mleko odtłuszczone instant, lody, makaron sojowy, cukier, kakao, oleje (arganowy, z nasion bawełny, bawełniany), fasola konserwowa, grzyby (mrożone, niehodowlane, w solance, mieszanki owocowe pasteryzowane, soki warzywne)	31	121712	0,7
41.	owoce mrożone (wiśnie, śliwki)	3	25910	0,2
42.	amarantus (ziarno), mąka amarantusowa, kukurydza (ziarno), sorgo	6	53580	0,3
43.	suplementy diety	10	11670	0,1
Razem			16923616	100

89 w 2016 r.). W analizowanym okresie inspektorzy WIJHARS w oparciu o zgłoszenia wykonali 896 kontroli, obejmujących łącznie 1090 partii produktów. W 3 wojewódzkich inspektoratach JHARS nie otrzymano żadnego zgłoszenia do przeprowadzenia kontroli produktów ekologicznych importowanych z krajów trzecich.

Informacje dotyczące liczby kontroli wykonanych w poszczególnych WIJHARS przedstawiono w tabeli 1.

Pochodzenie i rodzaje produktów

Produkty ekologiczne zgłoszone do kontroli granicznej pochodziły z 41 państw trzecich (Albania, Argentyna,

Azerbejdżan, Białoruś, Boliwia, Bośnia i Hercegowina, Brazylia, Burkina Faso, Chile, Chiny, Dominikana, Egipt, Ekwador, Filipiny, Honduras, Indie, Indonezja, Iran, Izrael, Japonia, Kambodża, Kanada, Kazachstan, Korea Południowa, Kostaryka, Maroko, Meksyk, Mołdawia, Nowa Zelandia, Pakistan, Peru, Republika Południowej Afryki, Rosja, Serbia, Sri Lanka, Stany Zjednoczone Ameryki, Tajlandia, Turcja, Ukraina, Uzbekistan, Wietnam).

Łączna ilość produktów ekologicznych, importowanych z państw trzecich do Polski wyniosła 16 923,6 ton (wzrost o 11,9% wobec 2017 roku), z czego 49,16% stanowiły produkty importowane z Ukrainy (wobec 60,8% udziału w 2017 r.). Udział pozostałych krajów kształtował się na poziomie od 0,0005% do 13,2%. Szczegółowe dane dotyczące ilości oraz rodzaju produktów ekologicznych importowanych z państw trzecich zawarte są w tabeli 2.

Należy zauważyć, że nie jest to całkowita skala importu produktów ekologicznych. Poza produktami ekologicznymi, które zostały bezpośrednio importowane na terytorium Polski, na rynku znajdują się także produkty, które zostały importowane do innego państwa członkowskiego, a następnie zostały wprowadzone na rynek Polski na zasadzie swobodnego obrotu towarów.

Z przeprowadzonej analizy wynika, że największy udział wśród produktów objętych kontrolą w 2018 r. stanowiły kategorie: jagody mrożone (14%), banany zielone (13,2%), soki owocowe (8,8%) oraz zboża w tym: proso, pszenica orkisz, gryka, pszenica zwyczajna, jęczmień (łącznie zboża: 12,4%). Łączny udział tych grup produktowych stanowił około 48% całości importu produktów ekologicznych objętych kontrolą. Szczegółowe dane w powyższym zakresie przedstawiono w tabeli 3.

Import produktów ekologicznych zgodnie w wytyczną KE w zakresie prowadzenia dodatkowej kontroli urzędowej produktów ekologicznych importowanych z Ukrainy, Kazachstanu i Federacji Rosyjskiej

Od 1 stycznia 2018 r. stosowana była Wytyczna Komisji Europejskiej w sprawie dodatkowych kontroli urzędowych produktów ekologicznych importowanych z Kazachstanu, Ukrainy i Rosji. Wytyczna dotyczy wszystkich przesyłek przywożonych z ww. państw trzecich, zawierających produkty rolnictwa ekolo-

gicznego o kodach CN wymienionych w działach:

- Dział 10 – zboża;
- Dział 11 – Produkty przemysłu młynarskiego, sód, skrobia, inulina, gluten pszenny;
- Dział 12 – nasiona i owoce oleiste: ziarna, nasiona i owoce różne, rośliny przemysłowe lub lecznicze, słoma i pasza (w tym nasiona słonecznika),
- Dział 23 – Pozostałości i odpady z przemysłu spożywczego, gotowa karma dla zwierząt (w tym 2306 – makuchy i inne pozostałości stałe, nawet mielone lub w postaci granulek, pozostałe z ekstrakcji tłuszczów lub olejów roślinnych, inne niż te objęte pozycją 2304 lub 2305).

Zgodnie z ww. wytyczną pracownik WIJHARS w trakcie kontroli granicznej produktów rolnictwa ekologicznego (objętych wspomnianą wytyczną) powinien obowiązkowo pobrać próbkę do badań laboratoryjnych na pozostałości pestycydów.

W roku 2018 zgodnie z wytyczną KE, wykonano 142 kontrole, obejmując nimi produkty przywożone z Kazachstanu, Ukrainy oraz Rosji. Około 92% obrotu w omawianym obszarze stanowi import produktów ekologicznych z Ukrainy. Szczegóły w powyższym zakresie przedstawiono w tabeli 4.

TABELA 4. LICZBA KONTROLI GRANICZNYCH PRZEPROWADZONYCH PRZEZ WIJHARS W 2018 R. W ZWIĄZKU Z WYTYCZNĄ KE

Państwo	Produkt	Liczba kontroli
Kazachstan	len	10
Rosja	kasza jaglana	1
Ukraina	gryka, pszenica, pszenica orkisz, proso, owies, kasza jaglana, płatki owsiane, płatki wielozbożowe, płatki śniadaniowe żytnie, len	131
Razem		142

Podsumowanie

W 2018 r. liczba kontroli była większa w porównaniu do 2017 r. o 11,3%, a liczba państw, z których pochodziły importowane produkty ekologiczne wzrosła z 40 do 41. W 2018 r. liczba importerów dokonujących zgłoszenia do kontroli wzrosła z 89 do 109 tj. 22,3%, natomiast ilość produktów kontrolowanych zwiększyła się o 11,9%.

Nieznacznej zmianie uległa struktura asortymentowa importowanych produktów ekologicznych, a udział 3 najistotniejszych produktów (owoce mrożone, soki oraz zboża) łącznie zwiększył się z 43% do 48%.

Karolina
Kaszewska-
Romańczuk

NOWE PRZEPISY DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA ŻYWNOSCI JAKO WOLNEJ OD GMO

Już od 1 stycznia 2020 roku producenci żywności i pasz wytworzonych bez wykorzystania organizmów genetycznie zmodyfikowanych, będą mogli znakować swoje produkty jako wolne od GMO. Tak wynika z ustawy *o oznakowaniu produktów wytworzonych bez wykorzystania organizmów genetycznie zmodyfikowanych jako wolnych od tych organizmów*¹. Powyższe jest odpowiedzią na oczekiwania konsumentów, których większość ze sporą ostrożnością podchodzi do stosowania w produkcji żywności organizmów zmodyfikowanych genetycznie. Nowe oznaczenia mają dać konsumentom informację czy w danym produkcie występuje modyfikacja genetyczna i czy w procesie wytwarzania produktów były wykorzystywane GMO.

Przepisy nie nakładają nowych obowiązków na wszystkich producentów żywności. Znakowanie wolne od GMO jest całkowicie dobrowolne i dotyczy następujących grup produktów:

- żywności pochodzenia roślinnego, ale tylko takiej, która ma odpowiedniki modyfikowane genetycznie dopuszczone do obrotu na rynku UE, które zostały wpisane do rejestru genetycznie zmodyfikowanej żywności i pasz prowadzonego przez Komisję Europejską (tj. kukurydza, rzepak, soja, burak cukrowy, bawełna),
- żywności pochodzenia zwierzęcego (np. mięso, mleko, jaja) uzyskanej ze zwierząt lub od zwierząt karmionych w okresie karencji poprzedzającym jej pozyskanie paszami wolnymi od GMO, a proces żywienia tych zwierząt będzie udokumentowany,
- żywności wieloskładnikowej, której wszystkie składniki będące produktami pochodzenia zwierzęcego oraz roślinnego, będą spełniały warunki określone do oznaczania ich jako wolne od GMO, stanowiące co najmniej 50% łącznej masy wszyst-

kich składników w chwili użycia, nie licząc masy wody użytej jako składnik do produkcji,

- pasze.

W przypadku żywności, która zawiera, składa się lub została wyprodukowana z GMO wpisanego do rejestru żywności i paszy GMO, dopuszcza się jej oznakowanie jako wolnej od GMO, jeżeli zawartość modyfikacji genetycznej w tym GMO wynosi nie więcej niż 0,1%, a obecność GMO w tej żywności jest przypadkowa lub nieunikniona technicznie.

W odniesieniu do żywności wieloskładnikowej dopuszcza się oznakowanie jako wolne od GMO, nawet jeżeli w tej żywności były stosowane wytworzone z GMO lub za ich pomocą dodatki do żywności, substancje pomagające w przetwarzaniu, aromaty lub enzymy spożywcze, które są niedostępne w innej formie.

Ustawa nie obejmuje znakowania jako wolne od GMO materiału siewnego, nawozów, kosmetyków czy środków ochrony roślin stosowanych w produkcji roślinnej.

Podstawowym oznakowaniem na opakowaniu lub etykiecie wszystkich produktów będzie znak graficzny, którego wzór zostanie określony w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Znakowi graficznemu będą mogły towarzyszyć określenia:

- „bez GMO” w przypadku żywności pochodzenia roślinnego i żywności składającej się więcej niż z jednego składnika, w skład której nie wchodzi produkt pochodzenia zwierzęcego, oraz pasz,
- „wyprodukowane bez stosowania GMO” – w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności składającej się więcej niż z jednego składnika, w skład której wchodzi produkt pochodzenia zwierzęcego.

Powyższe sformułowania będą musiały się również znaleźć w dokumentacji towarzyszącej żywności lub paszy.

Istotne jest, że ustawa zakazuje stosowania na żywności i paszach, spełniających warunki oznakowania jako wolne od GMO, innych informacji odnoszących się do obecności GMO. Różnorodność takich

¹ ustawa z dnia 13 czerwca 2019 roku *o oznakowaniu produktów wytworzonych bez wykorzystania organizmów genetycznie zmodyfikowanych jako wolnych od tych organizmów* (Dz.U. z 2019 r., poz. 1401)

informacji stwarzałyby ryzyko stosowania określeń, które mogłyby być mylące dla konsumenta (jak np. umieszczenie na produktach pochodzenia zwierzęcego informacji „bez GMO” lub „wolne od GMO”). W przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego fałszywym jest oznakowanie „bez GMO”, np. jaja bez GMO, mleko bez GMO, gdyż to proces żywienia zwierząt decyduje o oznakowaniu tej grupy produktów jako „wyprodukowanych bez stosowania GMO”. W przypadku produktów wieloskładnikowych określenie „bez GMO” lub „wyprodukowano bez stosowania GMO”, niezależnie od oznakowania na opakowaniu lub etykiecie, należy stosować w wykazie składników w odniesieniu do poszczególnych składników. Takie oznakowanie ma również zastosowanie dla produktów wieloskładnikowych, które nie spełniają wymogów określonych dla żywności wolnej od GMO. Dla takich produktów przy

składnikach wymienionych w wykazie, które są zgodne z wymaganiami ustawy, będzie można stosować określenia „bez GMO” lub „wyprodukowano bez stosowania GMO”.

Ustawa przewiduje również możliwość oznakowania jako wolnej od GMO żywności sprzedawanej luzem i paszy przeznaczonej dla zwierząt domowych, w tym produktów pakowanych na życzenie klienta w miejscu sprzedaży. W takiej sytuacji oznakowanie zamieszcza się na wywieszce dotyczącej tych produktów oraz w taki sposób, aby nie było możliwe sugerowanie, że inne produkty znajdujące się w tym samym miejscu sprzedaży podlegają temu oznakowaniu.

Produkty wprowadzone na rynek przed dniem wejścia w życie ustawy, oznakowane w sposób odnoszący się do braku GMO, które nie spełniają warunków ustawy, mogą pozostać w obrocie do czasu wyczerpania zapasów, jednak nie dłużej niż przez dwa lata.

INFORMACJE DOBROWOLNE W ZNAKOWANIU ŻYWNOSCI

Karolina
Kaszewska-
Romańczuk

Oznakowanie środków spożywczych dzielimy na informacje obowiązkowe, których wymóg podawania wynika z przepisów prawa (w tym m.in. nazwa, skład, zawartość) oraz informacje dobrowolne, o zamieszczeniu których na opakowaniu produktu decyduje przedsiębiorca. Niemniej jednak podawanie niektórych informacji dobrowolnych, np. „Produkt polski”, jest uregulowane w przepisach. Aby można było je zawrzeć na opakowaniu produkt musi spełniać określone wymagania.

Informacje dobrowolne to wszelkiego rodzaju znaki graficzne, symbole, rysunki czy dodatkowe opisy stosowane przez producentów na opakowaniach środków spożywczych celem wyróżnienia na rynku swojego produktu. Stosowanie ich nie jest zabronione. Jednak doświadczenie pokazuje, że w wielu przypadkach ilość oraz sposób prezentacji dobrowolnych informacji na opakowaniu przewyższa ilość informacji, których podanie nakładają przepisy. Co nie pozostaje bez szkody dla jasności obowiązkowych informacji na temat żywności.

Komunikaty stosowane w oznakowaniu, nawet jeżeli nie zostały szczegółowo uregulowane, zawsze podlegają ogólnej zasadzie prawa żywnościowe-

go, że nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd, w szczególności co do właściwości środka spożywczego, jego charakteru, tożsamości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji. Oznakowanie nie może przypisywać środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których on nie posiada, sugerować, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie same właściwości. Ponadto, informacje te nie mogą być niejednoznaczne ani dezorientować konsumenta oraz muszą być, w stosownych przypadkach, oparte na odpowiednich danych naukowych. Niezwykle ważne jest również, że nie można

prezentować dobrowolnych informacji ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do prezentacji obowiązkowych informacji na temat żywności¹.

Na zdrowie

Wzrastająca świadomość konsumentów na temat zależności pomiędzy zdrowiem a żywnością skutkuje ich zainteresowaniem etykietami zawierającymi informacje zdrowotne oraz żywieniowe. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne podawane są przez producentów na opakowaniach środków spożywczych na zasadzie dobrowolności, jednak muszą być one zgodne z rozporządzeniem (WE) Nr 1924/2006². „**Oświadczenie żywieniowe**” oznacza każde oświadczenie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że dana żywność ma szczególne właściwości odżywcze ze względu na energię (wartość kaloryczną) lub substancje odżywcze lub inne substancje (inne niż składniki odżywcze, mające działanie odżywcze lub fizjologiczne). W oznakowaniu dozwolone jest podawanie jedynie tych oświadczeń, które są wymienione w załączniku do rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006, np. „niska wartość energetyczna”, „nie zawiera tłuszczu”, „bez dodatku cukrów” czy „źródło białka”. W chwili obecnej wykaz dozwolonych oświadczeń żywieniowych zawiera 30 oświadczeń. Natomiast „**oświadczenie zdrowotne**” oznacza każde oświadczenie, które stwierdza, sugeruje lub daje do zrozumienia, że istnieje związek pomiędzy kategorią żywności, daną żywnością lub jednym z jej składników, a zdrowiem. Niedozwolone są oświadczenia zdrowotne, które:

- sugerują, że niespożycie danej żywności mogłoby mieć negatywny wpływ na zdrowie (np. Niespożywanie czekolady może skutkować niedoborem magnezu),
- odwołują się do szybkości lub wielkości obniżenia masy ciała,
- odwołują się do zaleceń poszczególnych lekarzy lub specjalistów w zakresie zdrowia i innych sto-

warzyszeń (np. Doktor X poleca suplement diety Y, który wpływa na prawidłowe funkcjonowanie stawów).

Wśród oświadczeń zdrowotnych wyróżniamy m.in. oświadczenia odnoszące się do zdrowia i rozwoju dzieci. Ogólnodostępny rejestr oświadczeń zdrowotnych dozwolonych do stosowania zamieszczony jest na stronie internetowej Komisji Europejskiej.

W przypadku produktów, dla których zastosowane jest oświadczenie żywieniowe lub zdrowotne, znakowanie wartością odżywczą jest obowiązkowe. Informację o wartości odżywczej podaje się zgodnie z wymaganiami rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011.

Bez laktozy, bez glutenu

W ostatnim czasie można zaobserwować pewnego rodzaju modę na zamieszczanie na opakowaniu informacji o braku substancji, która może powodować reakcje alergiczne lub reakcje nietolerancji, np. „**bez laktozy**”, „**bezglutenowy**”. O ile dla określenia „bezglutenowy” zostały opracowane wymagania co do warunków jego stosowania, o tyle znakowanie produktów sformułowaniem „bez laktozy” nie wynika z przepisów. Komunikat „bez laktozy” można zamieścić w sytuacji gdy produkt finalny nie zawiera laktozy oraz gdy konsument mógłby się spodziewać w tym produkcie występowania laktozy (np. w mleku i produktach mlecznych, w których standardowo obecna jest laktoza). Kwestie znakowania żywności bezglutenowej szczegółowo regulują przepisy rozporządzenia Komisji (WE) Nr 828/2014³. Sformułowanie „bezglutenowy” stosuje się w oznakowaniu żywności przeznaczonej dla konsumenta finalnego, jeżeli zawartość glutenu nie przekracza 20 mg/kg, natomiast jeżeli zawartość glutenu w żywności sprzedawanej konsumentowi finalnemu wynosi powyżej 20 mg/kg ale nie przekracza 100 mg/kg to stosuje się wyrażenie „o bardzo niskiej zawartości glutenu”.

Informacjom na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności mogą towarzyszyć sformułowania: „odpowiednie dla osób nietolerujących glutenu” lub „odpowiednie dla osób cierpiących na celiakię”.

Pochodzenie: Polska

Polscy konsumenci od początku 2017 roku mają

¹ Podstawa prawna: art. 7, art. 36, art. 37 rozporządzenia 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 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18 ze zm.)

² rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1924/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. Urz. UE L 404 z 30.12.2006, s. 9)

³ rozporządzenie Komisji (WE) Nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności (Dz. Urz. UE L 228 z 31.7.2014, str. 5-8)

możliwość wybierania produktów rodzimych spośród wszystkich obecnych na rynku dzięki wprowadzeniu możliwości dobrowolnego znakowania informacją „**Produkt polski**”. Szczegółowe zasady stosowania takiego oznakowania określone zostały w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych⁴. W oznakowaniu artykułu rolno-spożywczego można podać informację „Produkt polski” bądź znak graficzny zawierający tę informację, którego wzór został określony w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi⁵.

Kryteria dobrowolnego znakowania tym określeniem uwzględniają wszystkie etapy produkcji lub przetwarzania żywności, również w odniesieniu do stosowanych składników. Generalnie produkty oznakowane jako „Produkt polski” muszą być wyprodukowane z surowców wytworzonych na terytorium Polski, z tym, że w produktach przetworzonych dopuszcza się użycie importowanych składników (np. przypraw, bakaliu), w ilości do 25% masy tych produktów, pod warunkiem, że składniki takie nie są wytwarzane w kraju.

W oznakowaniu środków spożywczych można spotkać również inne dobrowolne odniesienia do polskiego pochodzenia produktu bądź jego składników, np. „**100% polskie jabłka**”, „**Polskie plony**”, „**Polskie mleko**”, „**Polskie zboże**”, których stosowanie nie wynika z przepisów prawa. Producenci chętnie zamieszczają takie komunikaty, gdyż wzbudzają one u konsumentów skojarzenia z polskością, czyli z czymś znanym, „swoim”. Jednak trzeba dokładnie czytać etykiety ponieważ podana na opakowaniu informacja, np. „Polski producent”, nie musi oznaczać, że produkt został wytworzony z polskich składników.

Nie ma substancji dodatkowych

Do jednych z najczęściej stosowanych w ostatnim czasie dobrowolnych informacji na opakowaniach środków spożywczych, należą komunikaty informujące o tym, że w danym produkcie nie ma substancji dodatkowych, które są niepożądane przez konsumentów, np. „**bez konserwantów**”, „**bez glutamianu sodu**”, „**bez barwników**”. Zakres stosowania tych zwrotów nie jest uregulowany w przepisach. Mając na uwadze zasadę nie wprowadzania konsumenta w błąd, zamieszczanie takich informacji jest możliwe w odniesieniu do produktu, do którego

zgodnie z obowiązującym prawem, istnieje możliwość dodawania substancji dodatkowych, a pomimo tego w produkcji nie dodano wskazanego składnika i jednocześnie gotowy produkt nie zawiera żadnej ilości tego składnika, np. substancji konserwujących pochodzących z surowców.

Jak u mamy

Popularne są również określenia, które mają wzbudzić skojarzenie produktu z domowością, prostotą i naturalnością, np. „domowy smak”, „wiejski”, „naturalny”, „tradycyjny”. Żywność „**domowa**”, „**wiejska**” powinna być produkowana w prosty sposób i ze składników, których używa każdy z nas w kuchni domowej czy w gospodarstwie wiejskim. Aby być pewnym jakiego rodzaju produkt kupujemy naprawdę, trzeba sprawdzić jego wykaz składników. Warto wiedzieć, że produkty te mogą zawierać dodatek substancji dodatkowych, tak zwanych E, np. kwas askorbinowy, który jest powszechnie stosowany w warunkach domowych. Zatem nie wszystkie substancje dodatkowe wymienione w składzie świadczą o produkcji wielkoprzemysłowej.

Produkt „**naturalny**” to z kolei produkt wytworzony w prosty sposób (np. poprzez tłoczenie, suszenie) z naturalnych i niskoprzetworzonych składników. Stosowanie tego wyrażenia nie jest właściwe w odniesieniu do artykułu lub jego składników, których skład został zmieniony za pomocą substancji chemicznych lub takich, które składają się z produktów nowych technologii, w tym dodatków do żywności oraz aromatów stanowiących produkt przemysłu chemicznego lub otrzymanych w wyniku procesów technologicznych.

„**Tradycyjny**” w zasadzie powinien być produkt wyprodukowany metodami uznawanymi za tradycyjne lub znajdować się na rynku krajowym co najmniej 25 lat. O tradycyjnym charakterze produktu decyduje również jego skład, surowce użyte do produkcji oraz sposób produkcji lub przetwarzania, który nie zmieniał się od lat.

Wyróżniony i certyfikowany

Obecnie popularny staje się trend informowania konsumentów o wysokiej jakości produktów, poprzez nadawanie certyfikatów jakościowych lub znaków jakości. W Polsce istnieje wiele nagród jakości, znaków lub certyfikatów nadawanych produktom, a wśród nich należy wymienić m.in. znak jakości **Poznaj Dobrą Żywność**. Jest to znak przyznawany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na podstawie

⁴ art. 7b ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. 2018, poz. 2164)

⁵ rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie wzoru znaku graficznego zawierającego informację „Produkt polski” (Dz.U. 2016, poz. 2148 ze zm.)

ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych⁶, po zasięgnięciu opinii Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Znakiem jakości PDŻ są wyróżniane artykuły rolno-spożywcze, które charakteryzują się specyficznymi cechami jakości handlowej lub wymaganiami jakości handlowej, w szczególności w zakresie sposobu produkcji, składu lub właściwości organoleptycznych. Znak ten jest przyznawany na okres 3 lat. Zamieszczenie znaku jakości PDŻ jest dobrowolne ale jeśli producent zdecyduje się zamieścić go na opakowaniu to musi to zrobić zgodnie ze wzorem określonym dla tego znaku w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi⁷.

Wśród innych znaków jakie można spotkać to m.in. godło „**Teraz Polska**”, którego głównym założeniem jest promowanie polskich produktów zarówno w kraju, jak i za granicą oraz „**Agro Polska**”, której celem jest promocja najlepszych polskich produktów branży rolnej i przetwórstwa rolno-spożywczego.

Na produktach mięsnych można spotkać dobrowolne znaki odnoszące się do jakości mięsa. Wśród nich wyróżniamy system jakości wieprzowiny **PQS** (Pork Quality System). Jeden z pierwszych w Polsce kompleksowy program wytwarzania wysokiej jakości mięsa wieprzowego, opracowany przez organizacje reprezentujące rolników i przetwórców mięsa. To także system certyfikacji mięsa wołowego, czyli **QMP** (Quality Meat Program) wprowadzony przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego, który warunkuje zapewnienie wysokiej jakości mięsa wołowego oraz **QAFP** (Quality Assurance for Food Products) System Gwarantowanej Jakości Żywności będący inicjatywą Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego. Obejmuje on zarówno mięso wieprzowe, drobiowe, a także wędliny drobiowe oraz wieprzowo-wołowe.

W celu wzmocnienia wizerunku firmy w oczach klientów producenci zamieszczają również komunikaty informujące o posiadanym **certyfikacie zgodności systemu zarządzania jakością z wymaganiami normy ISO**. Tęgo typu oznakowanie jest zupełnie dobrowolne, jednakże nie daje konsumentowi nowych i znaczących informacji w odniesieniu do jakości produktu żywnościowego.

Certyfikaty jakościowe czy znaki jakości zamieszczane na opakowaniach żywności nie są zabronione

i w większości przypadków ich stosowanie nie wynika z przepisów prawa, niemniej jednak nie mogą one wprowadzać konsumenta w błąd, np. poprzez zamieszczanie znaków, które już straciły ważność, jak może to mieć miejsce w przypadku znaku jakości PDŻ lub certyfikatów ISO.

Najlepszy z najlepszych

Na opakowaniach produktów żywnościowych można znaleźć również cały szereg różnego rodzaju informacji zapewniających o wysokiej jakości produktu, np. „**oryginalne**”, „**najwyższa jakość**”, „**nowa/wysoka jakość**”, „**premium**”, „**jakość potwierdzona badaniami**”. Tęgo typu komunikaty często bywają używane zupełnie bezzasadnie jako uatrakcyjnienie przekazu marketingowego i nierzadko nie niosą ze sobą żadnej znaczącej informacji. Producent, który zdecyduje się na ich użycie powinien przedstawić jednak odpowiednie dokumenty, np. atesty jakościowe surowców, specyfikacje, wyniki badań laboratoryjnych i udowodnić, że produkt faktycznie wyróżnia się jakością wśród innych obecnych na rynku.

Kolory, barwy, kompozycje

Uwaga konsumenta jest przyciągana również poprzez zamieszczane na opakowaniach elementy graficzne, krajobrazy czy kolorowe rysunki. Dzięki takim zabiegom produkt jest lepiej zauważalny na półce sklepowej wśród innych produktów. Elementy graficzne mogą sugerować pochodzenie produktu, np. w sytuacji zamieszczenia wizerunku gór, łąk czy lasów, a także jego skład, np. poprzez uwidocznienie na opakowaniu owoców, warzyw czy mięsa. Niestety często zdarza się, że takie kolorowe etykiety poza ładnym i ciekawym wyglądem dają mylne wrażenie o produkcie. Artykuł z górami na opakowaniu nie ma z nimi nic wspólnego, a np. napój z uwidocznionymi owocami wcale ich nie zawiera, a tylko aromaty inne niż naturalne.

Bardzo dużą grupę w ostatnim czasie tworzą tak zwane produkty dedykowane dla dzieci opatrzone np. rysunkami bohaterów z bajek, zwierzątkami czy naklejkami. Na tego typu wyroby trzeba zwracać szczególną uwagę, ponieważ dzięki temu, że mają kolorowe etykiety dzieci chętnie po nie sięgają, ale ich skład wcale nie musi być lepszy od innych produktów.

W celu uatrakcyjnienia produktu żywnościowego producenci zamieszczają przepisy kulinarne z wykorzystaniem danego produktu. Z jednej strony można uznać to za ciekawy pomysł, bo konsument dostaje gotowy przepis wraz z recepturą na wyko-

⁶ art. 13 i 14 ustawy z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2018 r., poz. 2164)

⁷ rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 lipca 2004 r. w sprawie wzoru znaku jakości artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2004 r. Nr 170, poz. 1794)

rzystanie danego artykułu, jednak takie informacje zajmują znaczną część opakowania, zwłaszcza gdy dodatkowo opatrzone są rysunkami bądź symbolami. Takie oznakowanie może powodować, że nie będzie miejsca na informacje obowiązkowe, najbardziej istotne dla konsumenta.

Informacje dobrowolne stanowią bardzo ważny element w znakowaniu żywności. W artykule starano się przedstawić jak szeroka jest gama tychże infor-

macji, jednak pewnie nie udało się ująć wszystkiego. Pomysłów na zachęcenie konsumenta do zakupu danego produktu spożywczego nie ma końca. Jednak pamiętajmy, że producent nie może napisać na opakowaniu wszystkiego co mu się podoba. Wszystkie zawarte na opakowaniu informacje, czy to obowiązkowe, czy dobrowolne muszą być zgodne z prawdą i przepisami, a na podmiocie odpowiedzialnym za określony produkt spożywczy spoczywa obowiązek ich udowodnienia.

BILANS MASOWY, CZYLI CO? KIEDY? ILE?

Anna Dominiak

Parlament Europejski, przedstawiając swoje stanowisko¹ odnośnie oszustw na rynku spożywczym, zwrócił uwagę m.in. na potrzebę uwzględniania kontroli bilansu masowego w zakresie przepływu substancji i odpadów w działaniach prowadzonych przez Biuro ds. Żywności i Weterynarii² oraz krajowe organy kontrolne. Warto zatem przyjrzeć się nieco bliżej temu zagadnieniu.

Co to jest?

Encyklopedia PWN³ definiuje „bilans masowy” (zwany również „bilansem materiałowym”) jako *zestawienie ujmujące po stronie przychodu sumę mas wszystkich materiałów (surowców i materiałów pomocniczych) wprowadzonych do danego procesu technologicznego, a po stronie rozchodu – sumę mas otrzymanych produktów (głównych, ubocznych i odpadowych)*. Zgodnie z zasadą zachowania masy powyższe sumy powinny być sobie równe. Jednocześnie wskazuje, że równanie bilansu masowego umożliwia określenie ilości zużytych surowców, otrzymanych produktów i odpadów w stosunku do ilości przerabianego surowca lub ilości otrzymanego produktu głównego oraz ewentualnych strat materiałowych. Innym słowem jest to narzędzie pozwalające na weryfikację spójności pomiędzy udokumentowanymi przepływami produktów, a stanem faktycznym w danym okresie.

Może być wykorzystywane jako metoda wykrywania zafałszowań – zwłaszcza w przypadkach, gdy ich ujawnienie nie jest możliwe za pomocą analiz laboratoryjnych lub innych dostępnych środków kontroli (np. dotyczące kraju pochodzenia czy ekologicznej metody produkcji).

Prosta matematyka, czyli jak to działa?

Istotą bilansu masowego jest rozliczanie przychodów i rozchodów surowca i/lub wyrobu gotowego w danym okresie. Pierwszym krokiem do jego przeprowadzenia jest więc wyznaczenie produktu i/lub surowca, którego dokonywane obliczenia będą dotyczyły, a także dokładne określenie ram czasowych dla prowadzonej weryfikacji. Kolejnym etapem jest zgromadzenie następujących danych ilościowych:

- *stan początkowy* – inwentaryzacja (tj. określenie ilości produktu/surowca) na początku badanego okresu;
- *wejścia* – zakupy, dostawy, zwroty, itp.;
- *wyjścia* – sprzedaż, straty, wewnętrzne zużycie, itp.;
- *stan końcowy* – inwentaryzacja na końcu badanego okresu.

¹ Rezolucja Parlamentu Europejskiego z dnia 14 stycznia 2014 r. w sprawie kryzysu żywnościowego, oszustw w łańcuchu dostaw żywności i nadzoru nad nimi (2013/2091(INI))

² FVO przeprowadza audyty na zlecenie KE w celu sprawdzenia przestrzegania wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności

³ <http://encyklopedia.pwn.pl/haslo/bilans-materialowy;3877639.html>

Przy rozliczaniu ilościowego przepływu towarów (tj. *wejść* i *wyjść*) należy wziąć pod uwagę szereg dokumentów takich jak: faktury kupna i sprzedaży, dokumenty dotyczące wysyłek, umowy handlowe, etykiety i opakowania, a także dostępne rejestry i bazy danych. *Stan końcowy* weryfikują sami inspektorzy w oparciu o dane zebrane w trakcie prowadzonej kontroli. *Stan początkowy* można natomiast określić zarówno na podstawie danych inspektorów (jeśli akurat takie posiadają), jak i informacji przedstawionych przez przedsiębiorcę.

Ostatnim krokiem jest oszacowanie (na podstawie zebranych uprzednio danych liczbowych) *teoretycznego stanu magazynowego* i/lub *ilości dostępnej do sprzedaży*:

- **TEORETYCZNY STAN MAGAZYNOWY** stanowi sumę ilości surowców/wyrobów na początku badanego okresu i *wejść* pomniejszoną o wszystkie *wyjścia*. Powinien odpowiadać faktycznie zastanemu stanowi magazynowemu.
- **ILOŚĆ DOSTĘPNA DO SPRZEDAŻY** to łączna liczba surowców/produktów, które w danym okresie mogły zostać rozdysponowane. Stanowi sumę początkowych zapasów i wszystkich *wejść*, pomniejszoną o ilość wyrobów zastaną na magazynie (*stan końcowy*). Uzyskany wynik należy porównać z sumą *wyjść*, czyli **łączną** ilością wyrobów sprze-

danych, wykorzystanych na wewnętrzne potrzeby przedsiębiorstwa i przeznaczonych na straty. Jeśli wyliczona *ilość dostępna do sprzedaży* odpowiada faktycznej liczbie towarów, które opuściły przedsiębiorstwo to „wszystko gra”. Jeżeli jednak porównywane dane nie są zgodne „to wiedz, że coś się dzieje...” (zwłaszcza, jeśli ilość faktycznych *wyjść* przekracza teoretyczną ilość towaru możliwą do zbycia przez przedsiębiorstwo w danym okresie).

Suma końcowa...

Bilans masowy pozwala na sprawne wykrywanie nieprawidłowości (w tym dotyczące oznakowania artykułów rolno-spożywczych), których ujawnienie za pomocą innych środków kontroli jest bardzo trudne lub nawet niemożliwe. W zależności od zakresu analizowanych danych może przybierać mniej lub bardziej skomplikowaną formę. Warto również zaznaczyć, że wykorzystywany może być zarówno przez jednostki kontrolne jako element urzędowej kontroli, jak również samych przedsiębiorców w ramach wewnętrznego nadzoru.

Artykuł opracowano na podstawie materiałów szkoleniowych BTSP⁴.

⁴ Better Training for Safer Food



RYNEK WINA W POLSCE – PODSUMOWANIE

Justyna Skiba

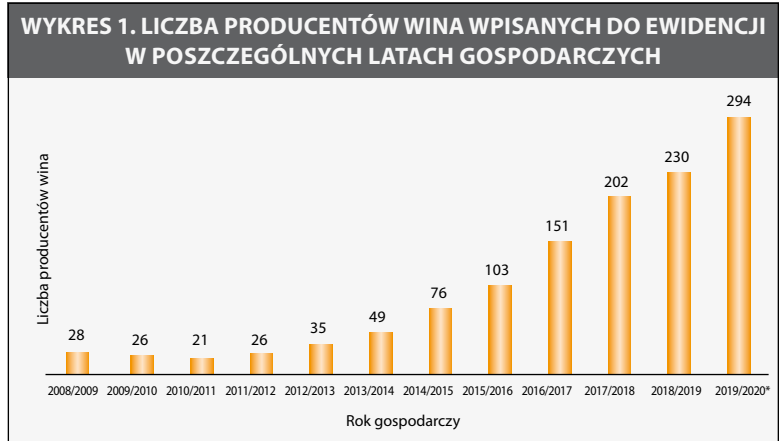
Liczba krajowych producentów wina z roku na rok wzrasta. W minionym roku winiarskim 2018/2019 wyrób wina z winogron pozyskanych z krajowych upraw winorośli prowadzony był przez 230 zarejestrowanych podmiotów. Zgodnie z informacjami przekazanymi przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, w bieżącym roku winiarskim 2019/2020 w ewidencji Dyrektora Generalnego KOWR znajdują się 294 podmioty (według stanu na 30.08.2019 r.).

Zgodnie z zasadami dotyczącymi organizacji rynku wina w Polsce, aby zgodnie z prawem wyrabiać wino z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej z przeznaczeniem wprowadzania go do obrotu, należy uzyskać wpis do ewidencji prowadzonej przez Dyrektora Generalnego KOWR. Takiej rejestracji działalności należy dokonać na każdy rok gospodarczy, w którym będzie wyrabiane wino, w terminie do dnia 15 lipca (na rynku wina rok gospodarczy rozpoczyna się 1 sierpnia, a kończy 31 lipca następnego roku).

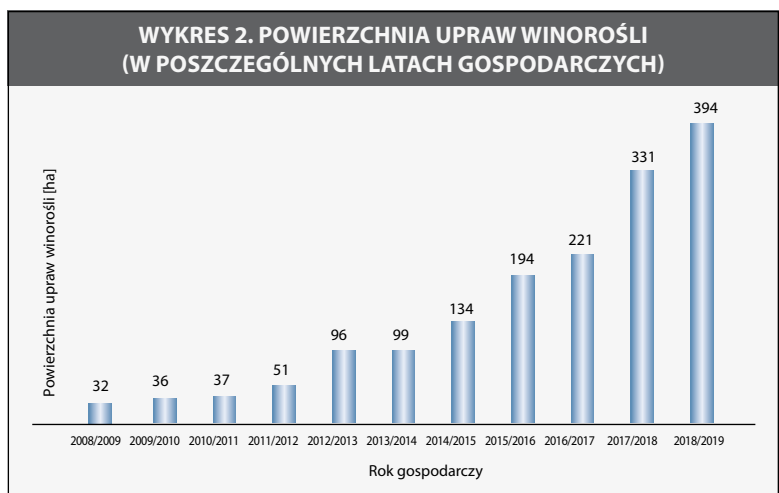
W minionym roku gospodarczym 2018/2019 całkowita powierzchnia upraw winorośli wyniosła 393 ha, a wielkość produkcji wina – 12 716 hl. Dla porównania w roku gospodarczym 2008/2009 powierzchnia upraw winorośli wynosiła zaledwie 32 ha, a wielkość produkcji wina – 410 hl.

W latach 2008-2018 liczba zarejestrowanych podmiotów wyrabiających wino z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terenie Polski zwiększyła się ponad 8-krotnie, a powierzchnia upraw winorośli wzrosła 12-krotnie. W dalszym ciągu największą powierzchnię upraw winorośli odnotowuje się w województwach: lubuskim, małopolskim, dolnośląskim, podkarpackim. Biorąc pod uwagę lokalizację miejsca produkcji, najwięcej podmiotów wyrabia wina w województwie małopolskim, lubelskim, lubuskim i podkarpackim.

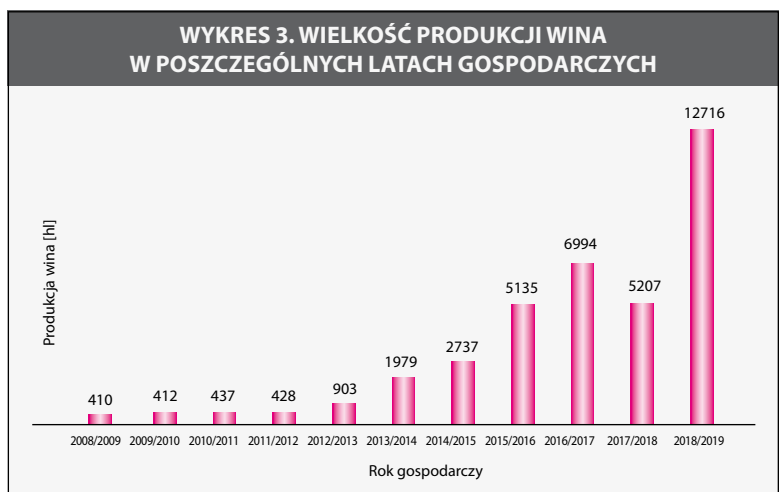
W każdym roku winiarskim przybywa producentów wnoszących o przeprowadzenie przez WIJHARS certyfikacji, dzięki której możliwe jest umieszczenie w oznakowaniu wina dodatkowych informacji



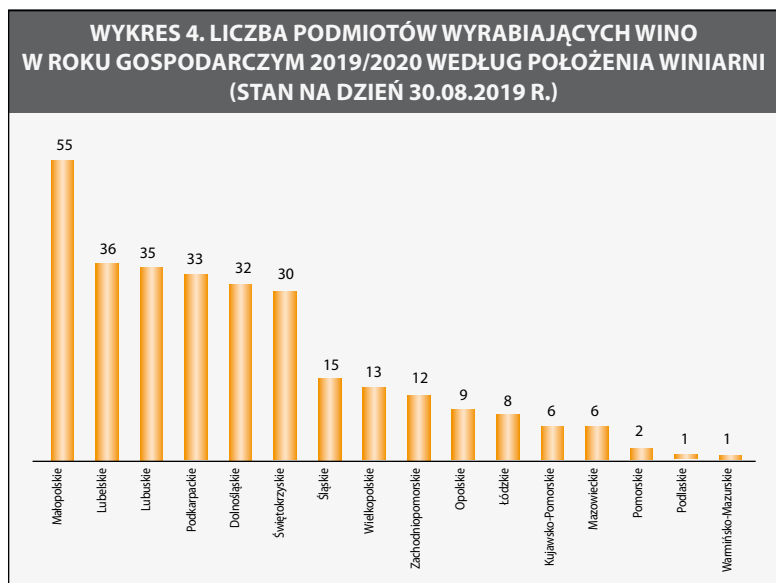
* Według stanu na 21 sierpnia 2019 roku
Źródło: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa



Źródło: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa



Źródło: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa



Źródło: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa

sek producenta, składany na dany rok gospodarczy w terminie do 15 sierpnia. Zgłoszenie takie jest dobrowolne. Procedura certyfikacji obejmuje kontrole uprawy winorośli przeprowadzane przez WIORIN oraz kontrole wyrobu i rozlewu wina realizowane przez WIJHARS. Certyfikację kończy wydanie przez Wojewódzkiego Inspektora JHARS decyzji w sprawie nadania numeru identyfikacyjnego każdej partii wina z określonego rocznika lub określonej odmiany winorośli.

Dotychczas wojewódzcy inspektorzy JHARS certyfikowali ogółem 1494 partie wina o łącznej objętości 19,4 tys. hl. Najwięcej partii zostało certyfikowanych jednocześnie w zakresie rocznika i nazwy odmiany winorośli (tabela 1). Należy zauważyć, że dane te nie są ostateczne, ponieważ część wnioskodawców dokonuje butelkowania wyprodukowanego wina

TABELA 1. DANE DOTYCZĄCE CERTYFIKACJI WINA (STAN NA 31.07.2019)

Rok gospodarczy	Liczba podmiotów		Certyfikowane wina							
	Znajdujących się w ewidencji	Wnioskujących o certyfikację	Ogółem		Z określonego rocznika		Z określonej odmiany winorośli		Z określonego rocznika i określonej odmiany winorośli	
			Liczba partii	Ilość [hl]	Liczba partii	Ilość [hl]	Liczba partii	Ilość [hl]	Liczba partii	Ilość [hl]
2012/2013	35	10	76	442	21	55	–	–	55	387
2013/2014	49	12	94	945	3	22	–	–	91	923
2014/2015	76	17	125	1343	3	69	–	–	122	1274
2015/2016	103	31	212	2991	14	147	–	–	198	2844
2016/2017	151	46	269	3941	8	80	4	62	257	2799
2017/2018	202	62	304	3937	6	44	2	38	296	3855
2018/2019	230	81	414	5897	7	170	3	23	404	5704

o roczniku lub nazwie odmiany winorośli, z której winogron zostało ono wyprodukowane. Zgodnie z ustawą winiarską¹ organem właściwym dla zapewnienia procedury certyfikacji jest Wojewódzki Inspektor JHARS właściwy ze względu na miejsce wyrobu wina. Certyfikację wina przeprowadza się na wnio-

w późniejszym terminie (nawet w kolejnych latach gospodarczych). W certyfikację wina zaangażowane są WIJHARS w: Białymstoku, Bydgoszczy, Katowicach, Kielcach, Krakowie, Lublinie, Łodzi, Opolu, Poznaniu, Rzeszowie, Szczecinie, Warszawie, Wrocławiu i Zielonej Górze.

¹ ustawa z dnia 12 maja 2011 roku o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz.U. z 2019 roku, poz. 1534)

REALIZACJA PROJEKTU STRENGTH2FOOD W RAMACH PROGRAMU HORYZONT 2020

GIJHARS jest uczestnikiem projektu badawczego Strengthening European Food Chain Sustainability by Quality and Procurement Policy (Strength2Food), o numerze: 678024, H2020-SFS-2015-2 realizowanego w ramach Programu Horyzont 2020 (H2020). Celem projektu jest zwiększenie efektywności unijnych systemów jakości żywności, zamówień publicznych dotyczących żywności oraz stymulacja Krótkich Łańcuchów Żywnościowych, poprzez badania, a także działalność innowacyjną i demonstracyjną.

Horyzont 2020 to obecnie największy mechanizm Unii Europejskiej finansujący badania naukowe i rozwój technologiczny w Europie w latach 2014-2020. Program ten ma na celu zwiększenie konkurencyjności i innowacyjności Europy.

GIJHARS wraz ze Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie w ramach programu Horyzont 2020 realizuje zadanie, które ma na celu usprawnienie systemu chronionych oznaczeń geograficznych i poprawę sprzedaży żywności objętej systemami jakości w Polsce.

Założeniem pierwszego etapu działań jest ocena obecnego stanu funkcjonowania systemu chronionych oznaczeń geograficznych poprzez zidentyfikowanie korzyści wynikających z uczestnictwa w systemie i barier utrudniających jego rozwój. W tym celu pracownicy GIJHARS wspólnie z SGGW przeprowadzają ankiety z producentami produktów zarejestrowanych jako chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG), gwarantowane tradycyjne specjalności (GTS).

Na podstawie wyników ankiet zostaną przygotowane zalecenia i opracowany plan działania. Następnie zalecenia zostaną wdrożone, a ich skuteczność oceniona.

Ocena systemu jakości żywności dokonywana jest na kilku płaszczyznach jego funkcjonowania. W związku z tym, ankieta służąca zebraniu informacji podzielona została na następujące bloki tematyczne:

1. Proces rejestracji nazw produktów rolnych i środków spożywczych jako chroniona nazwa pocho-



dzenia (ChNP), chronione oznaczenie geograficzne (ChOG), gwarantowana tradycyjna specjalność (GTS).

2. Uczestnictwo w systemie oznaczeń ChNP/ChOG/GTS (występujące trudności i problemy w produkcji oraz ocena skali bezprawnego wykorzystania zarejestrowanych nazw jako ChNP/ChOG/GTS).
3. Koszty certyfikacji i korzyści wynikające z certyfikacji.
4. Współpraca producentów w grupie zrzeszającej producentów ChNP/ChOG/GTS (ocena funkcjonowania grupy producentów w kontekście prowadzonych wspólnych działań, takich jak wspólna dystrybucja, wspólne opakowanie czy etykieta itp. oraz działań promocyjno-informacyjnych).
5. Sprzedaż i promocja (ocena skuteczności różnych kanałów sprzedaży oraz działań promocyjnych).
6. Charakterystyka gospodarstwa lub przedsiębiorstwa (ocena zmian po certyfikacji w: wielkości produkcji, cenie produktu, zatrudnieniu w gospodarstwie/przedsiębiorstwie).

Dotychczas przeprowadzono 53 wywiady z producentami siedmiu grup produktów: świeżych owoców i warzyw, przetworzonych owoców, serów, produktów mięsnych oraz produktów piekarniczych.

Uzyskane do tej pory informacje od producentów poddane zostały analizie, na podstawie której można sformułować wstępne wnioski z badań. Należy przy tym zaznaczyć, że badanie to nie zostało jeszcze zakończone i niektóre wyniki mogą w przyszłości ulec zmianie.

Na etapie rejestracji nazw jako ChNP, ChOG lub GTS producenci najczęściej zwracali uwagę na zbyt długi czas rejestracji. Utrudnienie to producenci określali na 3,23 punkty w skali od 1 do 5. Ponadto, zwracano uwagę nie tylko na długość rejestracji, ale też czas, w jakim odbywają się zmiany specyfikacji.

Zaraz po tym, stwierdzana była trudność z opracowaniem wniosku o rejestrację, co oceniono na 3,05. Na 2,59 producenci ocenili stopień trudności w zrozumieniu procedury rejestracji w systemie chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności.

Mniejszymi barierami okazało się określenie specyficznych cech produktów pozwalających na uznanie produktu jako ChNP, ChOG lub GTS (wynik oceny – 2,27) lub konieczność wykonywania szczególnych badań laboratoryjnych – 2,00. Prawie w ogóle producenci nie dostrzegali problemów z zebraniem grupy niezbędnej do złożenia wniosku o rejestrację produktu. Element ten oceniony został na 1,83.

Jeśli chodzi o współpracę producentów na rzecz ochrony i promocji produktów zarejestrowanych jako ChNP, ChOG lub GTS, to wyniki ankiet wskazują, że tylko w nielicznych grupach producenci podejmują wspólne działania na rzecz ochrony, a także zwiększenia sprzedaży wytwarzanych przez siebie produktów.

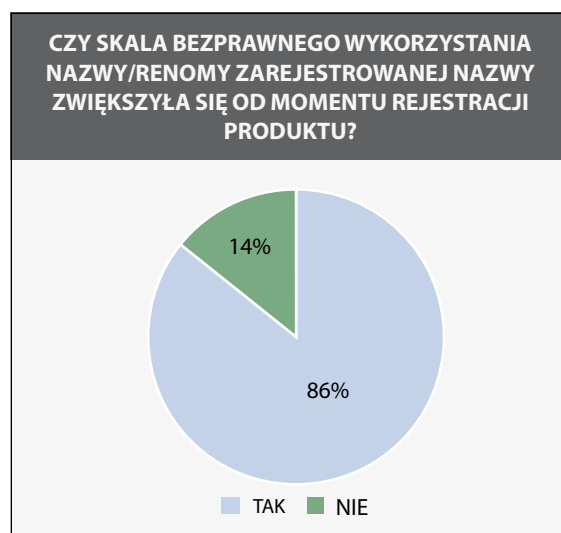
Poziom świadomości konsumentów na temat systemu jakości żywności (ChNP, ChOG, GTS) producenci oceniali jako niewystarczający. Średnia ocena kształtowała się na poziomie 2,89 w skali od 1 do 5. Wskazywano, że brak zainteresowania konsumentów produktami ChNP, ChOG, GTS, wynika z niewiedzy o wartości dodanej tych produktów, jaką są specyficzne cechy związane z pochodzeniem lub tradycyjnymi metodami produkcji. W konsekwencji niektórzy producenci nie uzyskują wyższej ceny za produkty certyfikowane i oznakowane jako ChNP, ChOG lub GTS. Należy przy tym zauważyć, że jednym z podstawowych celów systemu jakości żywności jest zapewnienie rolnikom i producentom godziwego dochodu z tytułu właściwości i cech danego produktu lub sposobu jego wytwarzania oraz dostarczenie jasnych informacji na temat produktów, których określone cechy mają związek z pochodzeniem geograficznym, co pozwoli konsumentom na podejmowanie bardziej świadomego wyboru co do zakupów.

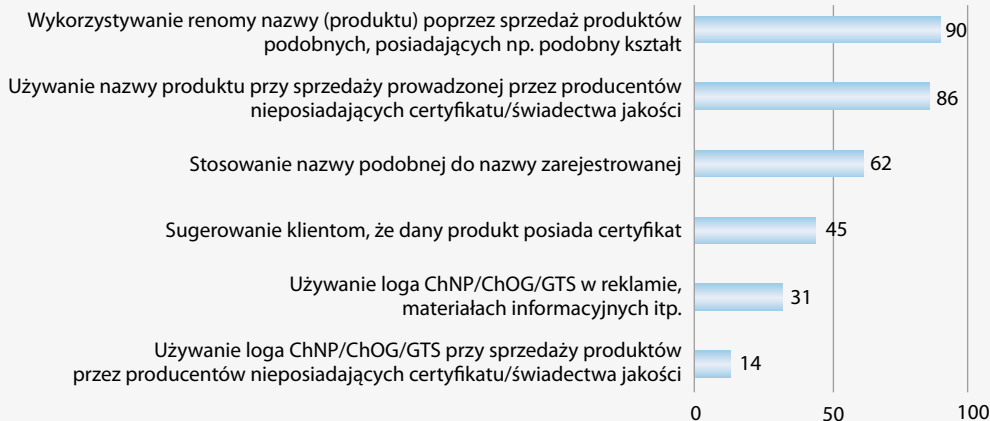
Ponadto, producenci uważają, że aby dotrzeć do większej grupy konsumentów, potrzebne jest wsparcie w zakresie marketingu i promocji. W opinii ankietowanych samodzielne działania marketingowe czy informacyjne są utrudnione przez brak funduszy. Natomiast pozyskanie ich ze źródeł zewnętrznych (np. ze środków krajowych czy unijnych) jest skomplikowane i spełnianie warunków do ich pozyskania jest często w opinii producentów niemożliwe.

Najmniej problemów ankietowani wskazywali na etapie samej produkcji. Nie jest dla nich przeszkodą ani pozyskiwanie surowca, ani spełnianie wymagań specyfikacji.

Producenci dostrzegają problemy z dystrybucją produktów, a dokładniej w mieszaniu się produktów certyfikowanych z niecertyfikowanymi. Dotyczy to w szczególności produktów bez opakowań, np. świeżych owoców czy pieczywa. Ten problem oceniony został przez ankietowanych na poziomie 2,78 w skali od 1 do 5. Także istotnym problemem jest zapewnienie identyfikowalności produktów. Wynika to często z tego, że producenci w niedostateczny sposób przykładają wagę do znakowania produktów, które zapewnia identyfikowalność produktu w łańcuchu dystrybucji. Te słabości powodują, że na etapie pośrednictwa lub sprzedaży może dochodzić do nadużyć czy nawet zafałszowań produktów.

Jeśli chodzi o bezprawne wykorzystywanie zarejestrowanych nazw, to 60,4% ankietowanych producentów spotkało się z tym zjawiskiem. Zaobserwowano również, że po rejestracji wzrosła liczba nieuczciwych praktyk, w związku z czym należałoby wzmocnić działania na rzecz ochrony zarejestrowanych nazw.



**Z JAKIMI BEZPRAWNYMI PRAKTYKAMI UŻYWANIA CHRONIONYCH NAZW
LUB ICH RENOMY SPOTKALI SIĘ PRODUCENCI?**


Ankietowani producenci zaobserwowali zarówno stosowanie wprost chronionej nazwy do znakowania produktów niecertyfikowanych, jak i nazw podobnych. Problemem jest sprzedaż produktów wyglądających tak samo jak produkty posiadające chronione nazwy, nawet jeśli nazwy te nie są stosowane do znakowania. W przypadku charakterystycznych kształtów produktów, takich jak np. oscypek (ChNP) czy obwarzanek krakowski (ChOG) stanowi to poważny problem, ponieważ wiedza konsumentów w zakresie systemów jakości żywności jest zbyt mała, żeby świadomie dokonać właściwego wyboru.

Na podstawie zebranych informacji na temat funkcjonowania systemu jakości żywności w Polsce, można wywnioskować, że w większości przypadków na etapie produkcji producenci nie dostrzegają poważnych barier. Ankietowani wskazują więcej problemów na etapie wprowadzania produktów na rynek – zarówno w kontekście zainteresowania konsumentów produktami, jak też zafałszowań tych produktów. Ponadto, producenci rzadko uzyskują wyższą cenę od pośredników za produkty certyfikowane. Zdarza się również, że w sprzedaży bezpośredniej klienci nie mają świadomości dlaczego produkty certyfikowane są droższe od produktów podobnych, nieposiadających certyfikatu.

Na uwagę jednak zasługuje fakt, że 30% producentów uznało, że korzyści są większe niż koszty, a 54% ankietowanych nie widzi różnicy. Tylko 11% producentów uważa, że korzyści z rejestracji produktów jako ChNP, ChOG, GTS są niższe od kosztów.

Pomimo że producenci dostrzegają szereg barier i niedoskonałości systemu oznaczeń geograficznych, to zdecydowana większość (prawie 80% ankietowanych) deklaruje, że planuje dalej uczestniczyć w tym systemie.

Wstępna analiza wyników ankiet pozwoliła na zidentyfikowanie obszarów, które wymagają poprawy. Są to:

- współpraca w grupie producentów (na etapie rejestracji, produkcji, organizacji sprzedaży i promocji),
- podniesienie świadomości konsumentów/sprzedawców i innych potencjalnych odbiorców (restauracje, hotele, przetwórnice, punkty skupu),
- usprawnienie organizacji łańcucha dostaw,
- eliminowanie przypadków bezprawnego wykorzystania zarejestrowanych nazw lub renomy produktu,
- większe skoncentrowanie na jakości produktów,
- zwiększenie dochodów producentów produktów ChNP, ChOG, GTS,
- usprawnienie procesu rejestracji nazw jako ChNP, ChOG lub GTS oraz zatwierdzania zmian do specyfikacji.

Realizacja projektu Strength2Food będzie kontynuowana jeszcze przez rok. W tym czasie przygotowane będą propozycje usprawnienia systemu jakości żywności. Następnie, we współpracy z innymi instytucjami, zostaną wdrożone odpowiednie działania.

Joanna
Maryniak-Szpilarska

KODEKS ŻYWNOŚCIOWY DROGOWSKAZEM W ZAKRESIE METOD ANALIZ I PRÓBKOBRAŃ

Komitet Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO ds. Metod Analiz i Próbkobrania (CCMAS) działa nieprzerwanie od 1965 roku, a jego sesje odbywają się na Węgrzech.

Do zakresu kompetencji CCMAS należy:

- definiowanie kryteriów dotyczących kodeksowych metod analiz i pobierania próbek dla środków spożywczych;
- koordynacja prac Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO; Kodeks) z działalnością innych międzynarodowych organizacji zajmujących się opracowywaniem metod analiz i próbkobrania (tzw. SDOs – Standard Development Organizations);
- określanie, na podstawie ostatecznych zaleceń przedłożonych przez ww. organizacje, referencyjnych metod analiz i pobierania próbek odpowiednich dla norm kodeksowych, mających zastosowanie do różnych środków spożywczych;
- rozpatrywanie, rewizja oraz zatwierdzanie metod analiz i pobierania próbek proponowanych przez branżowe komitety (z wyjątkiem metod analiz i pobierania próbek dla pozostałości pestycydów oraz leków weterynaryjnych w żywności, metod służących ocenie mikrobiologicznej jakości i bezpieczeństwa żywności, a także ocenie specyfikacji substancji dodatkowych do żywności);
- opracowywanie planów i procedur pobierania próbek;
- rozpatrywanie konkretnych problemów dotyczących metod analiz i pobierania próbek, zgłoszonych przez KKŻ FAO/WHO lub jej komitety;
- określanie procedur, protokołów, wytycznych lub dokumentów powiązanych dotyczących biegłości laboratoryjnej w badaniach żywności oraz oceny systemów zapewnienia jakości w laboratoriach.

Definicja typów metod analiz stosowanych w Kodeksie

Dla lepszego zrozumienia tekstów opracowywanych przez CCMAS kluczowym jest wyjaśnienie w jaki sposób w Kodeksie klasyfikowane są metody analiz

i co oznacza w rzeczywistości przypisanie danej metody do konkretnego typu.

Według wytycznych zawartych w kodeksowym *Podręczniku procedur*¹ zaleca się stosowanie oficjalnych metod opracowanych przez organizacje międzynarodowe zajmujące się tematyką żywności. Pierwszeństwo powinny mieć metody analiz, których wiarygodność została potwierdzona w odniesieniu do takich kryteriów jak: dokładność, precyzja, powtarzalność wewnątrzlaboratoryjna i międzylaboratoryjna, poziom wykrywalności, czułość, praktyczność i możliwość zastosowania w standardowych warunkach laboratoryjnych.

Ponadto, metody analiz, które mają zastosowanie jednocześnie do różnych grup towarów (horyzontalne) powinny mieć pierwszeństwo przed metodami stosowanymi tylko do pojedynczych produktów spożywczych, a wszystkie zaproponowane metody analiz muszą mieć bezpośredni związek z daną normą kodeksową.

Metody analiz stosowane w dokumentach kodeksowych kategoryzowane są według czterech typów zdefiniowanych w następujący sposób:

- **Typ I (metody zdefiniowane):** metody określające wartości, które mogą zostać uzyskane tylko w warunkach metody *per se* i z definicji służą jako jedyna metoda ustalenia akceptowanej wartości mierzonego parametru np. wartość Reichert-Meissl, strata masy przy suszeniu, określanie zawartości soli w solance według gęstości.
- **Typ II (metody referencyjne):** metody będące jedynymi wyznaczonymi metodami referencyjnymi, stosowane **dla przypadków, w których metody typu I nie mają zastosowania**. Powinny zostać wybrane spośród metod typu III (jak zdefiniowano poniżej) i zaleca się ich stosowanie w sytuacjach sporów handlowych oraz do celów

¹ Podręcznik procedur Komisji Kodeksu Żywnościowego opisuje podstawy prawne i praktyczne funkcjonowanie Komisji i jej ciał pomocniczych. Znajomość treści tego dokumentu jest niezbędna, aby członkowie Kodeksu i obserwatorzy mogli skutecznie uczestniczyć w pracach KKŻ

kalibracji np. metoda potencjometryczna dla halogenków.

- **Typ III (alternatywne zatwierdzone metody):** metody, które spełniają kryteria określone przez CCMAS i mogą być stosowane do celów kontroli, inspekcji lub regulacji np. metoda Volharda lub metoda Mohra dla chlorków.
- **Typ IV (metody niepewne):** metody, które są stosowane tradycyjnie lub zostały niedawno wprowadzone, dla których kryteria określone przez CCMAS nie zostały jeszcze ustalone np. oznaczanie chloru za pomocą fluorescencji rentgenowskiej, szacowanie syntetycznych barwników w żywności.

Powyższe „podręcznikowe” definicje mogą być jednak mało zrozumiałe dla osób, które nie mają na co dzień styczności z dokumentami kodeksowymi i nie znają specyfiki pracy CCMAS. Opisane „typy metod” określają po prostu, co dana metoda mierzy lub określa ilościowo. Metody typu I – czyli zdefiniowane/empiryczne lub nieanalityczne – mierzą wartość określaną przez wynik uzyskiwany przez zastosowanie danej metody. Metody typu II i III są określane jako „racjonalne”, w których identyfikowalna substancja chemiczna lub analit jest oznaczana ilościowo, przy czym metody typu II stosowane są do rozstrzygania sporów dotyczących poziomu analitu. Natomiast metody typu IV są uważane za metody „wstępne/niepewne”, które mogą być albo empiryczne, albo racjonalne, jednak nie spełniły wszystkich kryteriów wymaganych do ich zatwierdzenia. Podaje się je jednak, gdy dla danego parametru nie wyznaczono metody innego typu.

Przykładowe dokumenty opracowane na forum CCMAS

Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Metod Analiz i Próbkobrania przez lata swojej działalności opracował wiele norm, wytycznych i rekomendacji. W szczególności warto wymienić następujące dokumenty:

- **Rekomendowane metody analiz i próbkobrania (CX 234-1999, rev. 2018):** Dokument stanowiący podstawę prac CCMAS. Zawiera definicje, kryteria wydajności metod, uporządkowaną i podzieloną na kategorie listę metod analiz i pobierania próbek dla różnych produktów spożywczych (ze wskazaniem ich typu) oraz opisy wybranych metod analitycznych. Zawarte w normie metody analiz i pobierania próbek są rekomendowanymi metodami służącymi ocenie zgodności określonego zapisu

w kodeksowych normach branżowych, które mogą być stosowane do celów referencyjnych, przy kalibracji stosowanych metod lub do celów rutynowych badań i kontroli.

- **Wytyczne w zakresie terminologii analitycznej (CAC/GL 72-2009):** Zawierają definicje między innymi takich pojęć jak: błąd, precyzja, procedura pomiarowa, powtarzalność, weryfikacja czy wynik.
- **Wytyczne dotyczące kryteriów wydajności i walidacji metod wykrywania, identyfikacji i oznaczania ilościowego specyficznych sekwencji DNA i specyficznych białek w żywności (CAC/GL 74-2010):** Dostarczają informacji na temat kryteriów walidacji metod analiz obejmujących wykrywanie, identyfikację i kwantyfikację określonych sekwencji DNA oraz specyficznych białek, które mogą być obecne w żywności włączając w to produkty zawierające materiały pochodzące z nowoczesnej biotechnologii. Wspomniane molekularne i immunologiczne metody mają szerokie zastosowanie jako testy na biomarkery w żywności, w tym te pochodzące z nowoczesnej biotechnologii i uwierzytelniania żywności, a także mogą być wykorzystywane przez laboratoria odpowiedzialne za analizę żywności.
- **Zasady stosowania próbkobrania oraz badań (testowania) w międzynarodowym handlu żywnością (CAC/GL 83-2013):** Mają za zadanie pomoc państwom oraz ich urzędowym służbom kontroli w tworzeniu i stosowaniu procedur pobierania próbek oraz przeprowadzania badań w celu ustalenia, w oparciu o podstawy naukowe, czy dana żywność będąca w obrocie międzynarodowym jest zgodna z określonymi specyfikacjami. Przestrzeganie tych zasad ma również skutkować ograniczeniem potencjalnych sporów handlowych. Dokument ten powinno się stosować w połączeniu z *Wytycznymi dla systemów kontroli w imporcie żywności (CAC/GL 47-2003)* oraz *Roboczymi zasadami analizy ryzyka w zakresie bezpieczeństwa żywności do zastosowania przez rządy (CAC/GL 62-2007)*.

Nowe wyzwania dla Komitetu

Na ostatniej, 40. sesji Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Metod Analiz i Próbkobrania, która odbyła się w maju br. w Budapeszcie, kontynuowano prace nad rewizją i aktualizacją *Rekomendowanych metod analiz i próbkobrania (CX 234)*. Celem tak szerokich rewizyjnych prac Komitetu jest stworzenie punktu odniesienia dla kompleksowej obsługi metod analiz,

który zapewniłby ich łatwy dostęp dla osób korzystających z norm kodeksowych. Dzięki temu urzędowe służby kontroli oraz laboratoria będą mogły w łatwy i szybki sposób odnaleźć najbardziej aktualne i właściwe metody dla swoich zadań analitycznych. Kompleksowy przegląd i aktualizacja uwzględnia również fakt, że obecnie norma zawiera 15 kategorii towarowych i chociaż poszczególne metody były aktualizowane *ad hoc*, to mogły nie być one rozpatrywane jako kategoria przez blisko 20 lat.

Ponadto, Komitet kontynuował rozpoczęte dwa lata wcześniej prace nad projektem *Przewodnika* przeznaczonego do użytku wewnętrznego CCMAS. Jego celem jest zaprezentowanie w przejrzysty sposób procedury przedstawiania metod analiz w dokumentach kodeksowych. Dokument powstał w wyniku pracy elektronicznej grupy roboczej pracującej pod przewodnictwem USA i ma bezpośredni związek z normą CX 234.

Niniejszy *Przewodnik* to w rzeczywistości zintegrowane wytyczne opisujące sposób prezentacji i przeglądu metod analizy przed włączeniem ich do normy CXS 234. Zawiera opis zatwierdzania i określania metod empirycznych jako typ I i/lub typ IV oraz zaleceń dotyczących dwóch metod typu II istniejących dla tych samych parametrów i produktów. Warto jednak zaznaczyć, że ich celem jest jedynie uzupełnianie zapisów *Podręcznika procedur*, a nie ich zastąpienie.

Szczegółowe informacje na temat bieżących prac Komitetu, wymienionych w artykule norm i wytycznych kodeksowych, a także szczegółowy raport z ostatniej sesji plenarnej CCMAS oraz dokumenty powiązane dostępne są na stronie internetowej pod adresem: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en/>.

Magdalena
Kowalska

42. SESJA KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO

W dniach 8-12 lipca w Genewie odbyła się 42. sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO). W sesji wzięli udział przedstawiciele 99 państw, 1 organizacji członkowskiej (UE) oraz 58 organizacji rządowych i pozarządowych, w tym FAO i WHO.



W otwarciu sesji wzięli udział Dyrektor Generalny WHO, dr Tedros Adhanom Ghebreyesus oraz Asystent Dyrektora Generalnego FAO ds. Rolnictwa i Ochrony Konsumentów, Bukar Tijani.

Najwięcej czasu podczas tegorocznej sesji zajęła dyskusja na temat propozycji przyjęcia normy dla najwyższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczenia kadmem czekolady o zawartości kakao poniżej 30% w suchej masie. UE, Norwegia, Szwajcaria i państwa afrykańskie podważały zbyt wysoki ich zdaniem proponowany poziom. Dokument został przyjęty na 5., a nie jak proponowano na 8. stopniu procedury przy sprzeciwie UE, Norwegii i Szwajcarii. Praca nad normą będzie kontynuowana, przed nami kolejna runda konsultacji.



Innym tematem, który wywołał szeroką dyskusję – tym razem z zakresu działań Komitetu ds. Substancji Dodatkowych do Żywności (CCFA) – była propozycja włączenia cytrynianu sodu w kategorii żywności mleko pełne. Wątpliwości budził nieprecyzyjny zapis przypisu dopuszczającego ten dodatek jako zapobiegający sedymentacji w określonych warunkach klimatycznych. Dokument został przekazany do ponownego rozpatrzenia przez Komitet CCFA.

KKŻ FAO/WHO podczas obrad zatwierdziła 29 nowych oraz zrewidowanych norm i innych tekstów dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności opracowanych przez Komitety KKŻ FAO/WHO od ostatniej sesji w 2018 r., m.in.:

- *Kodeks praktyki w celu redukcji poziomów estrów 3-MCPD oraz estrów glicydolu w olejach rafinowanych oraz produktach je zawierających;*
- *Rewizję Kodeksu praktyki dla ryb i produktów rybnych w zakresie wytycznych dla kontroli histaminy;*
- *Rewizję Normy dla wybranych olejów roślinnych w zakresie włączenia oleju z orzechów włoskich, migdałów, orzechów laskowych, siemienia lnianego i orzechów pistacjowych;*
- *Rewizję Ogólnej Normy dla Substancji Dodatkowych (GSFA) w związku z opracowaniem alternatywnego sformułowania dla Noty 161.*

Podjęto również decyzje o rozpoczęciu nowych prac dotyczących m.in.:

- *Sprzedaży internetowej (wytyczne);*
- *Rewizji Ogólnej normy dla znakowania żywności pakowanej w celu włączenia zapisów dotyczących alergenów;*
- *Rewizji Kodeksu praktyki zapobiegania i redukcji zanieczyszczeń żywności ołowiem;*

- *Wytycznych dla kontroli bakterii Escherichia coli produkujących shigatoksynę (STEC) w wołowinie, niepasteryzowanym mleku i serze wyprodukowanym z takiego mleka, w zielonych warzywach oraz w kielkach.*

Ważnym tematem dotyczącym przyszłości zasad działania KKŻ była kwestia zapisów *Podręcznika Procedur* dotyczących roli nauki w procesie przyjmowania norm kodeksowych. Dokument dotyczący historii i znaczenia tych zapisów został przygotowany w wyniku dyskusji na temat zilpaterolu. W celu dalszej dyskusji w tym zakresie KKŻ powołała grupę złożoną z członków Komitetu Wykonawczego.

Podczas 42. Sesji KKŻ zatwierdzono Plan Strategiczny na lata 2020-2025, w którym określono m.in. główne cele organizacji:

- *Szybkie reagowanie na istniejące i nowe istotne wyzwania;*
- *Opracowanie norm w oparciu o naukę i kodeksowe zasady analizy ryzyka;*
- *Wpływ na rozpoznawalność i stosowanie norm kodeksowych;*
- *Wsparcie udziału wszystkich państw członkowskich KKŻ w procesie tworzenia norm;*
- *Wzmocnienie systemów i praktyk zarządzania pracami wspierających osiągnięcie wszystkich celów Planu Strategicznego.*

Podczas sesji przyjęto także nominację Niemiec jako kolejnego – po Norwegii – członka Komitetu Wykonawczego KKŻ z geograficznego regionu Europy.

Szczegółowy raport z powyższej sesji dostępny jest pod adresem: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings-reports/en/>

Anna Janasik

NAJNOWSZE WYDARZENIA W SEKCJI BRANŻOWEJ DS. STANDARYZACJI MIĘSA

W dniach 1–2 sierpnia w Poczdamie odbyło się międzynarodowe seminarium nt. zrównoważonej jakości mięsa oraz norm EKG/ONZ. Spotkanie zostało zorganizowane pod auspicjami EKG/ONZ, w ramach prac Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Mięsa Grupy Roboczej EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (GE.11/WP.7) oraz na zaproszenie rządu Republiki Federalnej Niemiec.

W wydarzeniach wzięło udział około 60 przedstawicieli z różnych stron świata. Polska była reprezentowana przez przedstawicieli Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Polskiej Akademii Nauk, Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz OSI Food Solutions Poland sp. z o.o. – wyroby mięsne.

Uroczystego otwarcia konferencji dokonał Ian King Przewodniczący Sekcji Branżowej GE.11/WP.7 oraz dr Dagmara Bruggemann przedstawicielka Instytutu Max Rubner.

Tematyka międzynarodowego spotkania dotyczyła zrównoważonej jakości mięsa i norm EKG/ONZ, najnowszych osiągnięć w dziedzinie jakości żywności, innowacyjnych rozwiązań dla zrównoważonego handlu mięsem, integralności żywności oraz identyfikowalności technologii mięsnych. Przedstawione zostały również zagadnienia dotyczące zrównoważonych rozwiązań w zakresie strat żywności oraz zapobiegania odpadom w sektorze mięsnym.

Dodatkowo podczas wydarzenia odbyło się nieformalne spotkanie Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Mięsa Grupy Roboczej EKG/ONZ ds. Norm Jako-

ściowych dla Produktów Rolnych (GE.11/WP.7), w którym również wzięli udział przedstawiciele Polski. Podczas spotkania zostały omówione kwestie dotyczące wdrożenia i wykorzystania norm EKG/ONZ w skali światowej, dyskutowano nad zasadnością opracowania normy jakościowej na mięso ryb, zastanawiano się nad możliwością ujednoczenia systemu kodowania opisanego w normach EKG/ONZ ze Zharmonizowanym Systemem Oznaczania i Kodowania Towarów (HS). Na koniec nieformalnego spotkania przewodniczący Sekcji Branżowej przedstawił zmiany w australijskiej normie na mięso owcze dotyczące określania definicji owiec w zależności od użębenia zwierząt.

Prezentacje ze spotkania zostały zamieszczone na stronie EKG/ONZ: <http://www.unece.org/index.php?id=51442>.



- Akt w sprawie kontroli wołowiny i wieprzowiny (*An Act to Regulate the Inspection of Beef and Pork* Vict. 4&5, Chapter LXXXVIII, 1842 oraz *An act respecting the Inspection of Beef and Pork*, Vict. 22, Chapter 48, 1858),
- Akt w sprawie kontroli ryb i oleju (*An act respecting the Inspection of Fish and Oil*, Vict. 22, Chapter 50, 1858),
- Akt w sprawie kontroli chmielu (*An act respecting the Inspection of Hops*, Vict. 22, Chapter 52, 1858).

Najbardziej ogólnie ujmując akty te ustanawiały procedury stanowienia komisji egzaminacyjnych, powoływania ich członków, których zadaniem było sprawdzanie kandydatów na urzędników pełniących funkcje inspekcyjne w zakresie różnych produktów spożywczych oraz procedury kontroli produktów, pobierania próbek oraz kary za nieprzestrzeganie prawa.

Kontrola chmielu

Akty prawne odnoszące się do kontroli mąki, mięsa oraz ryb były już na łamach „Biuletynu”⁶ omawiane, co prawda dla prowincji, a nie całej Kanady, lecz główna idea kontroli nie uległa zmianie także w prawodawstwie Unii Kanadyjskiej. Nowym aktem było natomiast prawo kontroli chmielu.

Regulacja w sprawie kontroli chmielu ukazała się w 1858 r. zatytułowana *An Act respecting the Inspection of Hops* (Vict. 22, Chapter 52)⁷. Procedurę powołania inspektora ds. kontroli chmielu inicjował wniosek podpisany przez minimum 20 osób *zainteresowanych produkcją lub konsumpcją*⁸ chmielu. W jego następstwie minister rolnictwa ogłaszał zamiar powołania takowego inspektora w *The Canada Gazette*⁹ oraz dwóch innych gazetach (sec. 1). Osoby zainteresowane tym stanowiskiem zgłaszały to pisemnie w ciągu dwóch miesięcy, jednocześnie dokumentując swoje kwalifikacje. Wybór najlepszego kandydata oraz powołanie inspektora należało do kompetencji gubernatora. Osoba powołana na to stanowisko składała przysięgę oraz uiszczala kaucję w wysokości 400

dolarów. Inspektor mógł powoływać asystentów, którzy go wspierali. Inspektor był zobowiązany posiadać odpowiednie pomieszczenie do przechowywania pojemników z chmielem dostarczonym mu do kontroli. Pomieszczenie to powinno zapewnić ochronę chmielu przed wilgocią, wodą i deszczem.

Inspektor był zobowiązany skontrolować każdą belkę chmielu oraz zakwalifikować do jednej z trzech klas: I – Number One, II – Merchantable, III – Number Two (sec. 8). Number One to chmiel klasy I z punktu widzenia czystości zbioru, wilgotności, zapakowania, siły aromatu, koloru i zapachu. Kolejne klasy to chmiel gorszy.

Na oznakowanie bel chmielu składały się następujące elementy: klasa jakości (określana jako Np. I-II-III), nazwisko inspektora, miejsce i rok inspekcji, masa opakowania oraz słowo „Merchantable”, gdy towar kwalifikował się do sprzedaży i „Unmerchantable”, gdy był dyskwalifikowany. Inspektor był zobowiązany prowadzić specjalną księgę, w której zapisywał wszelkie wady i nieprawidłowości stwierdzone w czasie kontroli, które skutkowały przyznaniem niższej klasy jakości niż pierwsza (sec. 9).

Za przeprowadzone kontrole inspektor pobierał opłaty w wysokości 50 centów za każde 100 funtów. Płatne było także przechowywanie chmielu w magazynie powyżej 24 godzin od chwili jego przekazania do kontroli. Wysokość tej opłaty za przechowywanie nie była określona w prawie, lecz zaznaczono tylko, że suma powinna być rozsądna (*reasonable*).

Ewentualne spory pomiędzy inspektorem a właścicielem/posiadaczem chmielu co do jego jakości rozstrzygała komisja powołana przez sąd złożona z trzech osób które delegował: inspektor, właściciel chmielu i sąd. Werdykt komisji był ostateczny (sec. 12).

Jeżeli inspektor był zaangażowany w handel chmielem lub kontrola nie przebiegała zgodnie z przepisami, był karany w wysokości do 200 dolarów. Jeżeli inspektor lub jego asystent dopuszczali się fałszowania wyników kontroli chmielu mogli zostać skazani na ciężkie roboty w zakładzie karnym do siedmiu lat (sec. 13). Jeżeli natomiast nie rozpoczęli kontroli w przeciągu trzech godzin od dostarczenia im chmielu płacili odszkodowanie w wysokości 20 dolarów.

Z kolei osoby, które fałszowały dokumenty pokontrolne lub kontrolowali chmiel nie mając do tego uprawnień byli karani do 200 dolarów.

Nikt nie mógł zabronić handlu niekontrolowanym chmielem, tym niemniej *działania inspekcji mają decydujące znaczenie dla jakości chmielu poddawanego kontroli* (sec. 18). Jest to w rzeczywistości istota aktywności organów państwa prowadzonych w zakresie przeciwdziałania fałszerstwom żywności oraz poprawy jej jakości.

⁶ Kowalczyk S., *Historia walki z fałszowaniem żywności (36): The Canadian Adulteration Act (1884), Część II: Prawo kolonii i prowincji*, Wiedza i Jakość nr 2(55)/2019, ss. 29-30.

⁷ *The Consolidated Statutes of Canada, proclaimed and Published under the Authority of the Act 22 Vict, Cap 29, A. D. 1859*, Printed by Stewart Derbishire and George Desbarats, Toronto, 1859, ss. 636-642.

⁸ Konsumpcją w znaczeniu jego użycia do przetwórstwa, czyli produkcji piwa.

⁹ *The Canada Gazette* jest oficjalnym organem prasowym rządu Kanady. Początki *Gazette* sięgają 1764 r. Od 2 października 1841 r. jest oficjalnym organem w pierw prowincji Kanada, następnie Kanady. Od 4 czerwca 1998 r. dostępne jest internetowe wydanie gazety. <http://www.gazette.gc.ca/cg-gc/history10years-histoire10ans-eng.html?wbdisable=true#s51>.

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (37):

THE CANADIAN ADULTERATION ACT (1884), Część III: PIERWSZE REGULACJE FEDERALNE

Powstanie Unii Kanadyjskiej

W okresie istnienia Unii Kanadyjskiej, czyli w latach 1841–1867, odpowiedzialność za stanowanie oraz egzekwowanie prawa dotyczącego spraw lokalnych spoczywała na miejscowym parlamencie, rządzie podporządkowanym generalnemu gubernatorowi (wicekrólowi brytyjskiemu) oraz zarządach poszczególnych prowincji¹. Specjalnie wyznaczeni urzędnicy, tzw. komisarze kontrolowali warunki sprzedaży w tym także żywności, licencjonowali dostawców, pobierali opłaty lokalne, kontrolowali przestrzeganie obowiązujących miar i wag, wreszcie konfiskowali towary z niedowagą czy niewłaściwej jakości i nakładali kary.

Jednak najważniejszym zadaniem w tym okresie było zunifikowanie prawa obowiązującego dotychczas w dwóch prowincjach tj.: Górnej Kanady (*Upper Canada*) i Dolnej Kanady (*Lower Canada*). Stosowny akt królewski nosił nazwę *An Act to Re-unite the Provinces of Upper and Lower Canada, and for the Government of Canada* i został przyjęty 23 lipca 1840 r. (Vict. 3&4, Chapter XXXV). W sekcji III Aktu zapisano, że w związku ze zjednoczeniem w ramach Prowincji Kanada zostanie ustanowiona jedna Rada Ustawodawcza i jedno Zgromadzenie.

Regulacja sprzedaży alkoholu

Jednym z ciekawszych, lecz i ważniejszych aktów tego okresu była ustawa z 1858 r. w sprawie sprzedaży napojów alkoholowych w pobliżu miejsc robót publicznych – *An Act respecting the sale of Intoxicating Liquors near Public Works*². Należy w tym miejscu dodać, że Kanada – podobnie zresztą jak i inne kraje – borykała się w tym okresie z plagą pijaństwa. Konsekwencją był gwałtowny wzrost skali przestępczości oraz wręcz niepoczytalności i obłędu znacznych grup społecznych. Zjawiskom tym towarzyszyły niezwykle

rozpowszechnione praktyki fałszowania napojów alkoholowych. Z tych względów społeczna, a w efekcie i administracyjna reakcja na zjawisko fałszowania żywności oraz napojów, miała w Kanadzie generalnie odmienne przyczyny, niż przykładowo w Wlk. Brytanii, gdzie zasadniczym czynnikiem przeciwdziałaniu fałszerstwom była troska o zdrowie konsumentów³. Akt z 1858 r. zabraniał sprzedaży napojów alkoholowych w odległości mniejszej niż 3 mile od kolei, kanałów wodnych oraz miejsc robót publicznych (sec. 1). Każdy kto złamał przepisy aktu był karany w wysokości 20 dolarów kanadyjskich⁴ za pierwsze naruszenie, 40 za drugie i karą więzienia do 6 miesięcy za trzecie i każde kolejne (sec. 2). Za przestrzeganie oraz egzekucję przepisów prawa odpowiedzialny był wymiar sprawiedliwości, burmistrzowie, wójtowie oraz policja (sec. 4). Cały majątek (napoje, beczki, opakowania) będący podstawą wykroczenia był konfiskowany, a napoje alkoholowe dodatkowo – niszczone (sec. 6).

Unijny pakiet żywnościowy

W okresie istnienia Unii Kanadyjskiej (1841–1867) ukazała się seria aktów prawnych dotyczących generalnie kontroli tych produktów żywnościowych w stosunku do których obowiązywały stosowne regulacje już w prawodawstwie poszczególnych prowincji, czyli mąki, mięsa wieprzowego i wołowego, ryb i oleju oraz chmielu. Nowum było to, że były to akty federalne i dotyczyły już całego kraju, a nie poszczególnych prowincji. Były to takie akty jak:

- Akt w sprawie kontroli mąki i mączki (*An Act to regulate the Inspection of Flour and Meal*, Vict. 5, Chapter 89, 1841 zastąpiony przez Vict. 19&20, Chapter 87, 1956, oraz zmieniony przez Vict. 22, Chapter 24, 1858)⁵,

¹ G. B. Baber, *Introduction Quebec and the Canadas, 1760 to 1867: A Legal Historiography*, (in:) *Essays in the History of Canadian Law: Quebec and the Canadas*, G. B. Baker, D. Fyson (eds), Osgoode Society for Canadian legal History, 2013, s. 5.

² *The Consolidated Statutes of Canada, proclaimed and Published under the Authority of the Act 22 Vict, Cap 29, A. D. 1859*, Printed by Stewart Derbishire and George Desbarats, Toronto, 1859, ss. 341- 346.

³ A. S. Ostry, *Nutrition Policy in Canada, 1870–1939*, UBC Press, Vancouver-Toronto, 2006, s. 13.

⁴ Dolar kanadyjski oficjalną walutą Kanady stał się z dniem 1 stycznia 1858 r.

⁵ I. Mgbeoji, S. Benda, *Food Law in Canada: A Canvass of History, Extant legislation and Policy Framework*, (in:), G. Steier, K. K. Patel, (eds.) *International Food Law and Policy*, Food Law International LPP, Springer International Publishing Switzerland, Boston Washington, 2016, s. 722.