

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 3 (40)/2015

ISSN 1896-9569

Nowe produkty żywnościowe

– wywiad z prof. dr. hab. Janem Oszmiańskim – str. 4

Działania IJHARS

a rosyjskie embargo – str. 13

Rekordowy

rok winiarski – str. 6



WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora 1

WYDARZENIA

Wydarzenia czerwiec–sierpień 2015 1

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Nowe produkty żywnościowe.
Wywiad z prof. dr. hab. Janem Oszmiańskim 4

Rekordowy rok winiarski
Justyna Skiba 6

Zmiany przepisów dotyczących rynku owoców i warzyw
oraz rynku chmielu
Katarzyna Trojnar 7

Przepis na bezpieczeństwo, czyli kilka słów
o jakości zdrowotnej żywności
Anna Dominiak 9

Działania IJHARS a rosyjskie embargo
Agnieszka Sudol 13

Egzaminy na inspektora rolnictwa ekologicznego
– zmiana przepisów prawa w 2015 r.
Kinga Salach 15

Czy warto kupować żywność ekologiczną?
Alicja Czernik 17

Perspektywa strefy wolnego handlu UE - USA w sektorze rolnym
– Transatlantyckie Partnerstwo Handlowe i Inwestycyjne (TTIP)
Paweł Flakiewicz 19

Komosa ryżowa – cudowne ziarno czy źródło problemów
Magdalena Kowalska 22

10 lat kontroli ex-post w IJHARS
Monika Bielińska, Agnieszka Parszewska 24

Kapusta – utrwalanie przez zakwaszenie
Sylwia Ciągło-Androsiuk 27

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (22):
The Pure Food and Drug Act (USA).
Część II. Prace nad ustanowieniem ustawy z 1906 r.
Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Sylwia Ciągło-Androsiuk

Absolwentka Wydziału Biologii i Ochrony Środowiska Uniwersytetu Śląskiego w Katowicach, Specjalność – Biotechnologia roślin i mikroorganizmów. Od 2010 r. doktor nauk biologicznych specjalność genetyka. Ukończyła następujące studia podyplomowe: „Dietetyka i planowanie żywienia” (Wydział Nauk Społecznych i Nauk Medycznych Wyższej Szkoły Nauk Społecznych z siedzibą w Lublinie) oraz „Menadżer jakości” (Wydział Nauk Ekonomicznych Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie). Obecnie inspektor w Wydziale Kontroli WIJHARS w Olsztynie.

Monika Bielińska

Absolwentka ekonomii i logistyki na Wydziale Zarządzania i Dowodzenia Akademii Obrony Narodowej w Warszawie. Związana z GIJHARS od marca 2012 r. Obecnie specjalista w Biurze Kontroli Ex-post.

Alicja Czernik

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od lipca 2015 r. starszy inspektor w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

Anna Dominiak

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

Paweł Flakiewicz

Absolwent Wydziału Nauk Ekonomicznych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego oraz studiów anglojęzycznych na Wydziale Inżynierii Produkcji Politechniki Warszawskiej. Pracuje w Biurze Współpracy Międzynarodowej GIJHARS od maja 2015 r.

Stanisław Kowalczyk

Z dniem 17 stycznia 2009 r. powołany na stanowisko Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Od października 2006 r. pełnił obowiązki Zastępcy Głównego Inspektora IJHARS. Profesor nadzwyczajny nauk ekonomicznych. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie.

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.

Agnieszka Parszewska

Ukończyła ekonomię na Wydziale Zarządzania i Modelowania Komputerowego Politechniki Świętokrzyskiej w Kielcach. W GIJHARS od maja 2012 r., obecnie specjalista w Biurze Kontroli Ex-post.

Kinga Salach

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od marca 2013 r. związana z GIJHARS. Obecnie specjalista w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

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.

Agnieszka Sudol

Ukończyła Wydział Ogrodniczy Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz podyplomowe studia w zakresie prawa Unii Europejskiej. W GIJHARS od 2004 r. w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

Katarzyna Trojnar

Absolwentka Wydziału Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od grudnia 2008 r. związana z GIJHARS. Obecnie starszy specjalista w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

Sylwia Wardzyńska

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



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

Zdjęcie na okładce:
Fotolia

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów
Oddano do druku: 25 sierpnia 2015 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Zakładanie winnic i produkowanie win cieszy się w Polsce coraz większą popularnością. W obecnym roku winiarskim 2015/2016 aż 95 producentów zarejestrowało działalność w zakresie wyrobu wina i wprowadzania go do obrotu handlowego. Dla porównania w poprzednim roku winiarskim zgłosiło się 49 przedsiębiorców, a w roku 2012/2013 – 35. Liczby mówią same za siebie – od 2012 roku możemy zaobserwować aż trzykrotny wzrost liczby producentów wina. Z artykułu „Rekordowy rok winiarski” dowiemy się także między innymi: kiedy na etykiecie win producent może podać informację o roczniku i nazwie winorośli oraz jak wygląda procedura certyfikacji win.

Czy wiedzą Państwo jaka roślina miała udział w podboju kosmosu? Naukowcy z NASA uznali, że jest ona idealnym pożywieniem podczas długoterminowych misji. Roślinę tę docenili także już Inkowie – ze względu na jej nadzwyczajną wytrzymałość na niekorzystne warunki klimatyczne i glebowe. Komosa ryżowa (lokalna nazwa quinoa), bo o niej mowa, aż do XX w. była nieznaną poza naturalnym regionem upraw w Andach. Nasiona tej rośliny są istotnym źródłem wapnia, żelaza i magnezu. Ze względu na niepowtarzalny skład aminokwasów egzogennych w diecie wegetariańskiej spożywanie komosy ryżowej zastępuje mięso. Jeśli są Państwo ciekawi: kto jest największym producentem komosy ryżowej na świecie oraz dlaczego Boliwia zaproponowała opracowanie międzynarodowej normy dla quinoa gorąco zachęcam do przeczytania artykułu „Komosa ryżowa – cudowne ziarno czy źródło problemów”.

Polagra Food to jedno z najważniejszych targów branży spożywczej w Polsce. Co roku na kilka dni Poznań staje się miejscem spotkań producentów, handlowców, urzędników i ekspertów, którzy mają okazję do rozmów oraz wymiany doświadczeń.

Na Polagrze Food, która w tym roku odbywać się będzie w dniach 21–24 września, nie może oczywiście zabraknąć także Inspekcji JHARS. Tradycyjnie już w targach wezmą udział przedstawiciele IJHARS, którzy podczas spotkań z producentami: będą prezentować wyniki kontroli czy też omawiać zmiany w przepisach.

Serdecznie zapraszam wszystkich na Polagrę Food i odwiedzenie stoisk z polską żywnością najwyższej jakości. Do zobaczenia w Poznaniu!

Stanisław Kowalczyk
Główny Inspektor JHARS

WYDARZENIA CZERWIEC–SIERPIEŃ 2015

AUDYT KOMISJI EUROPEJSKIEJ - FVO

W dniach 22–26 czerwca w Polsce odbył się audyt Komisji Europejskiej – Food and Veterinary Office (FVO) z zakresu pozostałości środków ochrony roślin w produkcji ekologicznej. Audytorzy oceniali funkcjonowanie systemu kontroli w rolnictwie ekologicznym w zakresie pozostałości środków ochrony roślin w produkcji ekologicznej.

Audytem zostały objęte instytucje zajmujące się rolnictwem ekologicznym tj. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Polskie Centrum Akredytacji, Państwowa Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Państwowa Inspekcja Sanitarna. Audytorzy wizytowali także dwie jednostki certyfikujące oraz dwa laboratoria przeprowadzające badania próbek pobranych przez jednostki certyfikujące u producentów rolnych.

Podczas audytu nie stwierdzono nieprawidłowości w audytowanym zakresie.

Raport z audytu będzie dostępny na stronie internetowej FVO: http://ec.europa.eu/food/food_veterinary_office/index_en.htm



GŁÓWNY INSPEKTOR JHARS ODZNACZONY ZA ZASŁUGI DLA POLSKIEGO RZEMIOSŁA

W dniu 30 czerwca w Poznaniu odbyło się ogólnopolskie seminarium dotyczące bezpieczeństwa żywności, zorganizowane przez Wielkopolską Izbę Rzemieśniczą i Wielkopolski Cech Rzeźników-Wędliniarzy-Kucharzy. Podczas spotkania miało miejsce uroczyste wręczenia odznaczeń Rzemiosła Polskiego i Wielkopolskiej Izby Rzemieśniczej w Poznaniu osobom zasłużonym dla kształtowania i zachowania wysokich standardów bezpieczeństwa żywności. Pan Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS otrzymał z rąk Pana Antoniego Ozimka, Członka Zarządu ZRP złoty medal imienia Jana Kilińskiego „Za Zasługi dla Rzemiosła Polskiego”.



fot. Marzena Rutkowska-Kalisz



POROZUMIENIE Z UNIWERSYTEM PRZYRODNICZYM

W dniu 2 lipca Pan prof. Roman Kołacz, Rektor Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu oraz Pan prof. Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS podpisali porozumienie o współpracy. Przy podpisaniu porozumienia obecni byli również Pani prof. Józefa Chrzanowska, Dziekan Wydziału Nauk o Żywności oraz Pan Bogusław Stec, Wojewódzki Inspektor JHARS.

Podpisanie porozumienia pozwoli rozpocząć współpracę w zakresie opracowania nowych metodyk analitycznych prowadzących do wykrywania zafałszowań artykułów rolno-spożywczych. W dłuższej perspektywie umożliwi to Inspekcji JHARS wdrożenie bardziej nowoczesnych metod analitycznych. Porozumienie umożliwi wzajemny udział w pracach i projektach naukowo-badawczych, co stanowi doskonałą okazję na cenną wymianę wiedzy i doświadczenia pomiędzy obiema stronami.

Podpisane porozumienie przewiduje również organizowanie praktyk studenckich w laboratoriach GIJ-HARS, co pozwoli studentom UP we Wrocławiu na zdobycie cennego doświadczenia zawodowego, które będzie procentować w ich późniejszym życiu zawodowym.



PODSUMOWANIE 38. SESJI KOMISJI KKŻ FAO/WHO

W dniach 6–11 lipca w Genewie odbyła się 38. sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO), w której udział wzięli delegaci ze 140 państw oraz 1 organizacji członkowskiej (Unii Europejskiej), a także przedstawiciele 33 rządowych i pozarządowych organizacji międzynarodowych.

W trakcie sesji zatwierdzono wiele norm oraz dokumentów opracowanych przez Komitety KKŻ FAO/WHO, między innymi: wytyczne dla kontroli *Trichinella spp.* w mięsie świninowatych, kodeks praktyki dla żywności o niskiej zawartości wilgoci oraz wartości referencyjne dla potasu w świetle ryzyka zachorowań na choroby zakaźne. Do innych istotnych decyzji, które zapadły w trakcie tegorocznego spotkania należy zaliczyć:

- Przyjęcie na tzw. 5 stopniu procedury (tj. do dalszych technicznych konsultacji) projektu normy dla serów topionych z zastrzeżeniem, że prace

nad tym zagadnieniem zostaną przerwane, jeśli do następnego posiedzenia Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO nie uda się opracować ostatecznego dokumentu.

- Zatrzymanie na 8. stopniu procedury najwyższych dopuszczalnych pozostałości (MRL) dla somatotropiny bydłowej, hormonu wzrostu stosowanego w celu zwiększenia mleczności krów. Temat zostanie jednak wprowadzony do agendy kolejnych sesji KKŻ FAO/WHO z myślą o wypracowaniu konsensusu w przyszłości.
- Rozpoczęcie prac nad przeglądem zarządzania pracami Komisji Kodeksu Żywnościowego.

Wartą odnotowania jest również propozycja nowych prac w zakresie określania autentyczności/integralności żywności, związana z głośnym ostatnio problemem fałszowania żywności. Decyzja w powyższej sprawie zapadnie podczas kolejnej sesji KKŻ FAO/WHO.

Ponadto istotnym z punktu widzenia regionu Europy był wybór Norwegii jako nowego członka Komitetu Wykonawczego (po Francji) oraz reelekcja Holandii na Regionalnego Koordynatora dla Europy.

Szczegółowe informacje dotyczące przebiegu 38. sesji Komisji Kodeksu Żywnościowego oraz raport z powyższego spotkania będą niebawem dostępne na stronie internetowej: www.codexalimentarius.org.



WIZYTA WICEWOJEWODY PODLASKIEGO W LABORATORIUM GIJHARS

Dnia 20 lipca Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Białymstoku gościło Pana Wiesława Żylińskiego – Wicewojewodę Podlaskiego. W spotkaniu uczestniczył Pan Bohdan Goss – Wojewódzki Inspektor JHARS w Białymstoku. Gości przyjął i zapoznał z zadaniami i pracą laboratorium jego Kierownik, Pan Leszek Arciuch.

Gościowi przedstawiono sposób postępowania z próbką żywności do badań od momentu dostarczenia jej do laboratorium, do wydania sprawozdania z badań. Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku przeprowadza badania cech artykułów rolno-spożywczych, które dotyczą jego właściwości organoleptycznych i fizykochemicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, pre-

zentacji i oznakowania. Wykorzystując nowoczesną aparaturę badawczą wykonywane są liczne analizy laboratoryjne, w tym wykrywanie zafałszowań żywności i dodatków szkodliwych dla zdrowia.

Pracownicy laboratorium przedstawili metody badawcze z zakresu wykrywania zafałszowań tłuszczami obcymi przetworów mlecznych i czekolady wykonywane w laboratorium techniką chromatografii gazowej. Prezentując odpowiednie wyposażenie badawcze, omówiono metody służące do oceny jakości handlowej miodu i fermentowanych napojów winiarskich, w tym miodów pitnych i cydru.



SPOTKANIE GRUPY WYSZEHRADZKIEJ W CZESKICH BUDZIEJOWICACH

W dniach 26-27 sierpnia odbyło się spotkanie ministrów rolnictwa Grupy Wyszehradzkiej, w którym oprócz przedstawicieli państw tej grupy (Polska, Czechy, Słowacja, Węgry), wzięli również udział ministrowie rolnictwa Bułgarii, Rumunii, Słowenii i Austrii.

Z uwagi na jeden z poruszanych tematów – fałszerstwa w łańcuchu żywnościowym – w polskiej delegacji uczestniczył Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

W ramach powyższego zagadnienia dyskutowano o wzmocnieniu działań mających na celu zwalczanie oszustw żywnościowych poprzez zacieśnienie współpracy pomiędzy służbami kontroli żywności, a także o wymianie informacji w nowo powołanym unijnym systemie współpracy administracyjnej (AAC).

NOWE PRODUKTY ŻYWNOŚCIOWE

Wywiad z prof. dr. hab. Janem Oszmiańskim



Prof. dr hab. Jan Oszmiański – Kierownik Zakładu Technologii Owoców, Warzyw i Zbóż na Wydziale Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Prowadzi prace badawcze z zakresu: identyfikacji i oznaczania zawartości związków fenolowych w owocach i warzywach; technologii soków owocowych bogatych w bioflawonoidy; metod otrzymywania barwników antocyjanowych i produktów farmaceutycznych związków fenolowych; oceny wpływu preparatów enzymatycznych na jakość i wydajność soków z owoców i warzyw.

Co jest głównym celem projektów badawczych z zakresu tworzenia nowych produktów żywnościowych, prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywności?

Na Wydziale prowadzonych jest wiele projektów nad opracowaniem nowych produktów z surowców roślinnych i zwierzęcych. Z tego zakresu w naszym Zakładzie Technologii Owoców i Warzyw uczestniczyliśmy w projekcie badawczo-wdrożeniowym pt. „Nowe technologie przyjazne konsumentom i środowisku” w ramach funduszy europejskich na lata 2007-2013, Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka Działanie 1.4. Wsparcie projektów celowych. Efektem było wdrożenie w skali przemysłowej opatentowanej nowej technologii produkcji soku aroniowego o wysokiej zawartości związków biologicznie czynnych. Ponadto uczestniczyliśmy jako członkowie konsorcjum w projekcie badawczym POIG 01.01.02-00-061/09 „Nowa żywność bioaktywna o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych”, którego koordynatorem był Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu. Celem projektu było opracowanie innowacyjnej technologii produkcji linii produktów spożywczych ograniczających zachorowalność na choroby cywilizacyjne,

w tym na nadciśnienie, otyłość, cukrzycę i nieswoiste zapalenie jelit. Zadaniem było wzbogacenie oferty rynkowej i eksportowej polskiego przemysłu spożywczego oraz zwiększenie jego międzynarodowej konkurencyjności. W ramach tego projektu opracowaliśmy napój aroniowy ARONIA+ na który uzyskaliśmy patent.

Czym wyjątkowym charakteryzuje się ten produkt?

Aronia zwykle kojarzy się z cierpko-gorzki smakiem wynikającym z wyjątkowo dużej zawartości bioaktywnych polifenoli. W tym produkcie wykorzystano zjawisko, że polifenole tworząc kompleksy z polisacharydami wytlóków lnu ograniczają ich cierpki i gorzki smak wynikający z oddziaływania na kubki smakowe języka. Połączenia te nie stanowią przeszkody w wykorzystaniu polifenoli w procesach trawienia. Takie produkty aroniowe z dodatkiem lnu o delikatnym słodko-kwaśnym smaku są chętnie spożywane nawet przez małe dzieci. Dlatego za wyjątkowe osiągnięcie możemy uznać bardzo dobry smak napoju ARONIA+ dzięki dodatkom jakim są odtłuszczone wytloki lnu oraz stewia. Substancja słodząca w postaci glikozydu

stewiolowego jest w minimalnej dawce niwelującej kwasność aronii. Substancja ta nie daje kalorii tylko słodki smak. Zupełnie wyjątkowa jest ilość uzyskanych bioaktywnych polifenoli w napoju, wynosi bowiem ponad 1400 mg/100 ml, wielokrotnie przewyższająca inne soki i napoje aroniowe. Zawdzięcza to unikatowej technologii wydobycia z wnętrza komórek roślinnych wszystkich bioaktywnych składników.

Jakiego typu nowoczesne technologie zastosowano przy wytworzeniu takiego napoju?

Wytworzenie tak innowacyjnego napoju klasyfikowanego jako środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego nie byłoby możliwe bez współpracy przemysłu i nauki. Metoda wytworzenia oraz dodatek lnu są przedmiotem ochrony patentowej. Produkt otrzymywany jest na specjalnej unikatowej instalacji i pozwala na aseptyczny rozlew. Część instalacji stanowi rozwiązanie prototypowe w skali europejskiej.

Komu można polecić tego typu napój?

Aronia czarna ze względu na zawartość polifenoli pomaga w ochronie komórek przed stresem oksydacyjnym. Właściwości prozdrowotne aronii są zbadane i opublikowane w wielu liczących się czasopismach naukowych na świecie. Znane jest znaczenie aronii w prewencji chorób naczyniowo-sercowych, przeciwdziałaniu otyłości, cukrzycy i poprawie wzroku. Siemię lnu przyczynia się do przyspieszenia pasażu jelitowego i prawidłowej pracy jelit. Produkt był przedmiotem badań klinicznych w ramach projektu „Nowa żywność bioaktywna o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych”.

Czy rynek jest zainteresowany takim produktem żywnościowym?

Firma Vianat przedstawiła napój ARONIA+ na targach Tutto Food/EXPO na początku maja 2015 roku w Mediolanie. Stało się to w ramach stoiska narodowego Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości oraz seminarium promocyjnego. To produkt na razie niszowy, ale są nim bardzo zainteresowani Włosi. Próbkę dotarły też do Francji i Niemiec. Firma Vianat oferuje napój we własnym sklepie internetowym. Nowe przepisy projektowanej Ustawy



o zdrowiu publicznym i obowiązki państwa w promocji zdrowego trybu życia oraz zdrowej żywności na pewno spowodują zainteresowanie Polaków tym znakomitym owocem, z natury ekologicznym, przetworzonym w unikatowy sposób aby służyło naszemu zdrowiu.

W dniu 2 lipca 2015 r. Główny Inspektor JHARS podpisał porozumienie z Uniwersytetem Przyrodniczym we Wrocławiu. Jakich korzyści w związku z tym faktem spodziewa się Pan dla Wydziału Nauk o Żywności?

Podpisane porozumienie o współpracy naszego Wydziału z Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych pozwoli na realizację praktyk studentom Wydziału Nauk o Żywności w Laboratoriach GIJHARS. Zdobędą oni doświadczenie w pracy w wyspecjalizowanych, najnowocześniejszych w kraju laboratoriach kontroli żywności, będą także mieli możliwość poznania norm i standardów europejskich, zasad certyfikowania producentów żywności ekologicznej itp. Porozumienie, poza organizacją praktyk, umożliwi udział naszych pracowników we wspólnych projektach naukowo-badawczych.

REKORDOWY ROK WINIARSKI

W całej UE w dniu 15 sierpnia rozpoczął się kolejny rok gospodarczy produkcji wina. Zgodnie z informacjami przekazanymi przez Agencję Rynku Rolnego, w ewidencji na rok 2015/2016 zostało zarejestrowanych 95 producentów wina (według stanu na dzień 31 lipca 2015 roku).

Zakładanie winnic i produkowanie win cieszy się coraz większą popularnością w Polsce. Wskazuje na to wzrastająca liczba producentów wina (tabela 1). Obecny rok winiarski 2015/2016 jest rekordowy, bowiem aż 95 producentów zdecydowało się na zarejestrowanie działalności w zakresie wyrobu wina i wprowadzania go do obrotu handlowego. Należy zaznaczyć, że ostateczna liczba producentów wina nie jest jeszcze znana, ze względu na trwający proces uzupełniania wniosków o wpis do ewidencji prowadzonej przez ARR.

W każdym roku winiarskim przybywa również producentów wnioskujących o certyfikację wina. Prawo UE zezwala na podawanie w oznakowaniu wina bez chronionej nazwy pochodzenia/chronionego oznaczenia geograficznego informacji o roczniku i nazwie

odmiany winorośli w przypadku, gdy zostanie ono poddane certyfikacji w tym zakresie.

Zgodnie z ustawą o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina², organem właściwym dla zapewnienia procedury certyfikacji jest Wojewódzki Inspektor JHARS właściwy ze względu na miejsce wyrobu wina. Certyfikację wina przeprowadza się na wniosek producenta, składany na dany rok gospodarczy. Zgłoszenie takie jest dobrowolne. Procedura certyfikacji obejmuje kontrolę przeprowadzaną przez organy Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, w zakresie uprawy winorośli oraz zgłoszonych odmian winorośli. Kontrole realizowane przez Wojewódzkich Inspektorów JHARS polegają na sprawdzeniu procesu wyrobu win podlegających certyfikacji, w tym zgodności ze stanem faktycznym informacji zawartych w dokumentacji związanej z produkcją przedmiotowych win. Certyfikację kończy wydanie przez Wojewódzkiego Inspektora JHARS decyzji w sprawie nadania numeru identyfikacyjnego każdej partii wina z określonego rocznika lub określonej odmiany winorośli. Certyfikacja potwierdza, że informacje wskazane na etykiecie wina, takie jak: nazwa odmiany winorośli i rocznik są zgodne z prawdą. Konsument dokonujący zakupu certyfikowanego wina ma pewność, że otrzymuje wyrób faktycznie wyprodukowany z określonej odmiany winorośli i określonego rocznika.

W roku gospodarczym 2014/2015 certyfikacji podlegało 17 podmiotów wyrabiających wina z winogron pozyskanych z krajowych upraw winorośli (w roku winiarskim 2013/2014 wnioski złożyło 12 producentów, natomiast w roku 2012/2013 – 10 producentów wnioskowało o certyfikację). W certyfikację wina zaangażowane były dotychczas Wojewódzkie Inspektoraty JHARS w: Katowicach, Krakowie, Rzeszowie, Szczecinie, Wrocławiu i Zielonej Górze. Kontrole w ramach certyfikacji wina, nie wykazały nieprawidłowości.

TABELA 1. RYNEK WINA W POLSCE W LATACH 2008/2009 – 2014/2015¹

Rok winiarski	Liczba podmiotów wyrabiających wina	Powierzchnia uprawy winorośli w ha	Ilość wyprodukowanego wina [hl]
2008/2009	28	32	410
2009/2010	21	30	412
2010/2011	20	29	437
2011/2012	26	58	428
2012/2013	35	98	898
2013/2014	49	100	1 978
2014/2015	76	131	2 737

TABELA 2. DANE DOTYCZĄCE CERTYFIKACJI WINA W POSZCZEGÓLNYCH LATACH GOSPODARCZYCH

Rok winiarski	Liczba producentów		Liczba wydanych decyzji	Ilość certyfikowanego wina [hl]
	zgłoszonych do ewidencji ARR	wnioskujących o certyfikację		
2012/2013	35	10	56	349
2013/2014	49	12	72	668
2014/2015	76	17	117	1278

¹ Na podstawie danych Agencji Rynku Rolnego.

² Ustawa z dnia 12 maja 2011 roku o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz.U. z 2014 roku, poz. 1104).

ZMIANY PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH RYNKU OWOCÓW I WARZYW ORAZ RYNKU CHMIELU

Ustawa o Agencji Rynku Rolnego i organizacji niektórych rynków rolnych oraz niektórych innych ustaw

W dniu 5 sierpnia 2015 roku Sejm RP przyjął w ostatecznym brzmieniu ustawę z dnia 10 lipca 2015 roku *o zmianie ustawy o Agencji Rynku Rolnego i organizacji niektórych rynków rolnych oraz niektórych innych ustaw*. Ustawa przekazana została Prezydentowi do podpisu.

Jednym z aktów prawnych, które zostaną zmienione po wejściu w życie nowych przepisów, będzie ustawa z dnia 19 grudnia 2003 r. *o organizacji rynków owoców i warzyw, rynku chmielu, rynku suszu paszowego oraz rynków lnu i konopi uprawianych na włókno*. „Ustawa o rynkach” wniesie ważne zmiany w kompetencjach Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i będzie dotyczyła już tylko dwóch rynków rolnych, tj. świeżych owoców i warzyw oraz rynku chmielu.

Rynek owoców i warzyw a kompetencje IJHARS

Najważniejszą dla Inspekcji JHARS zmianą będzie przeniesienie kompetencji dotyczących kontroli świeżych owoców i warzyw na etapie sprzedaży detalicznej konsumentowi końcowemu do zadań Inspekcji Handlowej. Warto podkreślić, iż kwestie dotyczące prowadzenia bazy danych o handlowcach oraz przekazywania do Komisji Europejskiej rocznych raportów z kontroli świeżych owoców i warzyw, na wszystkich etapach obrotu handlowego, nie uległy zmianie, a instytucją odpowiedzialną za wymienione zadania pozostaje Inspekcja JHARS. W związku z powyższym niezbędne będzie zacieśnienie współpracy między Inspekcjami, w zakresie wymiany danych o handlowcach oraz o wynikach prowadzonych kontroli na etapie sprzedaży detalicznej, tak aby mogły one realizować swoje ustawowe zadania.

Nowa ustawa precyzuje również kwestie dotyczące kontroli handlowców owoców i warzyw, objętych

wymaganiami UE, którzy nie prowadzą działalności gospodarczej. Zgodnie z nową ustawą do kontroli tych handlowców zastosowanie będą miały wybrane przepisy ustawy *o swobodzie działalności gospodarczej*. Dzięki wprowadzonej zmianie podstawowe zasady prowadzenia kontroli będą jednolite dla wszystkich handlowców owoców i warzyw, zarówno tych prowadzących jak i nie prowadzących działalności gospodarczej.

Rynek chmielu, a nowe obowiązki WIJHARS i plantatorów

Przepisy regulujące rynek chmielu i kompetencje Inspekcji JHARS w tym zakresie uległy ważnym zmianom. Zasadniczo, przepisy krajowe uproszczono poprzez bezpośrednie przywołanie rozporządzeń unijnych regulujących zasady certyfikacji chmielu i produktów chmielowych, a także zasady przekazywania raportów do Komisji Europejskiej.

Główną zmianą jest uchylenie przepisów dotyczących prowadzenia urzędowych kontroli jednolitości odmianowej plantacji chmielu, zniesienie obowiązku przekazywania przez producentów chmielu zgłoszeń ich plantacji oraz prowadzenia ewidencji plantacji chmielu przez WIJHARS.

Dotychczas producenci mieli obowiązek przekazywania informacji o powierzchni upraw jeszcze przed rozpoczęciem certyfikacji chmielu i produktów chmielowych, tj. do końca maja danego roku. Zgodnie ze zmianą przepisów, producenci chmielu oraz grupy i organizacje producentów, zobowiązane będą do przekazania takich informacji jak: liczba rolników uprawiających chmiel, obszar uprawy oraz nowe nasadzenia w roku danego zbioru, ilość chmielu niesprzedanego, ilość chmielu objętego umowami zawartymi z wyprzedzeniem w odniesieniu do przyszłych zbiorów, najpóźniej do 1 marca roku następującego po roku zbioru. W znowelizowanej ustawie sprecyzowano ponadto wymóg przekazywania do GIJHARS, przez podmioty gospo-

darce prowadzące zakłady przetwórstwa chmielu, informacji o produkcji i średniej zawartości alfa kwasów, do dnia 15 marca roku następującego po roku zbioru.

W odniesieniu do sprawowania urzędowego nadzoru Wojewódzkich Inspektoratów JHARS nad certyfikacją chmielu i produktów chmielowych, w nowej ustawie przywołano bezpośrednio zakres działań określony w rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 1850/2006 z dnia 14 grudnia 2006 roku *ustanawiającym szczegółowe zasady certyfikacji chmielu i produktów chmielowych*.

Nowym przepisem, wymagającym reorganizacji zasad postępowania Inspekcji JHARS, a także działań producentów chmielu, będzie wprowadzenie obowiązku zawierania pisemnych umów na każdą dostawę chmielu. Posiadanie takich umów przez producentów chmielu to nowy warunek bezwzględny do wydania przez WIJHARS certyfikatu na chmiel nieprzygotowany.



Dalsze zmiany zasad certyfikacji chmielu i produktów chmielowych dotyczą uchylecia delegacji dla MRiRW, o ustanowieniu w drodze rozporządzenia wzoru wniosku o wydanie certyfikatu na chmiel nieprzygotowany i wzoru deklaracji dołączanej do chmielu nieprzygotowanego, zgłoszonego do certyfikacji. Powyższe będzie skutkowało brakiem oficjalnego wzoru wniosku i deklaracji. Wzór deklaracji i wniosku, opracowany zostanie przez IJHARS w oparciu o wytyczne zawarte w rozporządzeniu 1850/2011.

Sankcje karne za niedopełnienie nowych obowiązków

Warto podkreślić, iż każdy kto nie dopełni obowiązków dotyczących przekazania stosownych informacji do GIJHARS bądź WIJHARS, określonych w ustawie o rynkach, podlegać będzie karze grzywny. Sankcje karne przewiduje się między innymi za przekazywanie wojewódzkiemu inspektorowi właściwemu ze względu na miejsce położenia uprawy chmielu nieprawdziwych danych, lub nieprzekazanie tych danych lub przekazanie ich po terminie, w przypadku producentów chmielu lub grup i organizacji producentów.

Karę grzywny, przewiduje się ponadto za nieprzekazanie informacji o produkcji alfa kwasów, w przypadku producentów produktów chmielowych, a także za przekazywanie nieprawdziwych danych w deklaracji, dołączanej do chmielu zgłaszanego do certyfikacji, w przypadku producentów chmielu.

Nowe perspektywy

Opisane powyżej zmiany będą miały istotny wpływ na pracę Inspekcji JHARS zwłaszcza w początkowym okresie wdrażania przepisów, ponieważ wymagać będą opracowania nowych procedur i wytycznych dla Wojewódzkich Inspektoratów JHARS. Nowe przepisy będą miały również wpływ na prowadzenie działań kontrolnych względem handlowców owoców i warzyw, a także względem producentów chmielu i produktów chmielowych. Ważnym elementem sprawnego wdrożenia przepisów oraz wywiązywania się z ustawowych obowiązków będzie współpraca z Inspekcją Handlową.

PRZEPIS NA BEZPIECZEŃSTWO

czyli kilka słów o jakości zdrowotnej żywności

Anna Dominiak

W poprzednim numerze biuletynu „Wiedza i Jakość” (nr 2 (39)/2015) omówiono zasady funkcjonowania Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywności Zwierząt (RASFF) umożliwiającego sprawną wymianę informacji na temat niebezpiecznej żywności „od pola do stołu”. W tym artykule przyjrzymy się zatem bliżej kwestii samego „bezpieczeństwa żywności”.

Zdrowie i ekonomia

Podstawowym celem prawa żywnościowego jest zapewnienie wysokiego poziomu ochrony zdrowia i życia ludzi oraz interesów konsumentów.

Bezpieczeństwo żywności należy zatem rozpatrywać w szerokim ujęciu, biorąc pod uwagę zarówno aspekt zdrowotny, jak również ekonomiczny.

W krajowym systemie prawa żywnościowego kwestie dotyczące szeroko rozumianego „bezpieczeństwa żywności” rozdzielono w dwóch ustawach, zgodnie z kompetencjami poszczególnych organów urzędowej kontroli, tj. w:

- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* – w zakresie wymagań zdrowotnych;
- ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* – w odniesieniu do jakości handlowej.

Należy jednak zaznaczyć, że pewne elementy wymagań zdrowotnych i jakości handlowej pokrywają się. Środek spożywczy, w oznakowaniu którego nie podano informacji o składniku alergennym (np. wchodzącym w skład stosowanej mieszanki przyprawowej) jest idealnym przykładem żywności niebezpiecznej, będącej jednocześnie artykułem zafałszowanym.

Podobne podejście przyjęto w odniesieniu do wykrycia w 2013 r. procederu fałszowania produktów wołowych mięsem końskim. Mimo że wykrycie niedeklarowanego składnika świadczy o zafałszowaniu produktu, to z uwagi na problemy z ustaleniem jego faktycznego pochodzenia (BARDZO złożony łańcuch dystrybucji) oraz przypadki wykrycia pozostałości leku weterynaryjnego (fenylbutazonu) sprawę

„afery z koniną” potraktowano jako potencjalne zagrożenie dla zdrowia konsumentów.

W prawie unijnym na próżno szukać definicji „bezpieczeństwa żywności¹” jako takiego. Przepisy wspólnotowe odnoszą się do „żywności niebezpiecznej”, której pojęcie zostanie szerzej omówione w dalszej części artykułu. Definicje „bezpieczeństwa żywności” zawarte są w przepisach krajowych i międzynarodowych normach (*rysunek 1*).

Wymagania zdrowotne żywności regulowane są krajowymi i wspólnotowymi przepisami prawa żywnościowego, gdyż są jednym z istotnych czynników mających wpływ na zdrowie. W odpowiednich przepisach określone zostały podstawowe wymagania, zasady i procedury, które muszą być spełnione dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego.

RYSUNEK 1. BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOCI

Ustawa <i>o bezpieczeństwie żywności i żywienia</i>	Ogół warunków, które muszą być spełniane (dotyczących w szczególności stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, poziomów substancji zanieczyszczających, pozostałości pestycydów, warunków napromieniania żywności, cech organoleptycznych) oraz działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka.
„Zalecany Międzynarodowy Kodeks Praktyki – Ogólne zasady higieny żywności” Kodeks Żywnościowy	Zapewnienie, że żywność nie będzie powodować niepożądanego wpływu na zdrowie konsumenta, gdy jest ona przygotowywana do spożycia i/lub gdy jest spożywana zgodnie z jej przeznaczeniem.

Źródło: – ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz.U. z 2015 r. poz. 594); – *Codex Alimentarius General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969, zmieniony w 1999 r., zrewidowany w 1997 i 2003 r.).

¹ Użyte w dalszej części artykułu sformułowanie „bezpieczeństwo żywności” będzie rozpatrywane w aspekcie wymagań zdrowotnych.

Podstawą prawodawstwa Unii Europejskiej w przedmiotowym zakresie jest rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności*. Jego dopełnienie stanowią m.in. rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *w sprawie higieny środków spożywczych* i rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. *ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego*, regulujące podstawowe zasady higieny produkcji żywności.

Zapewnienie skutecznej ochrony zdrowia publicznego wymaga stosowania wszelkich środków mających na celu zapobieganie możliwości pojawienia się zanieczyszczeń i ograniczenia ich wystąpienia, tak by nie przekraczały dozwolonych poziomów. Środki spożywcze produkowane i wprowadzane do obrotu muszą zatem spełniać m.in. wymagania:

- mikrobiologiczne określone w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. *w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych*;
- w zakresie najwyższych dopuszczalnych poziomów substancji zanieczyszczających określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. *ustalającym najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych*.

Wymagania dotyczące bezpieczeństwa środków spożywczych zawarte są również w przepisach dotyczących oznakowania. Informacje udostępniane konsumentom na etykietach są niezbędne do zapoznania się ze składem i właściwościami produktów (np. obec-

nością składników alergicznych). Umożliwiają także zabezpieczenie żywności przed zanieczyszczeniem i patogenami chorobotwórczymi poprzez jej właściwe przechowywanie, obróbkę i przygotowywanie.

Produkt (nie)bezpieczny – czyli jaki?

Zgodnie z art. 14 rozporządzenia nr 178/2002 żaden niebezpieczny środek spożywczy, czyli uznany za szkodliwy dla zdrowia i/lub nienadający się do spożycia przez ludzi, nie może być wprowadzany na rynek (*rysunek 2*).

W tym miejscu należy jednak zaznaczyć, że nie każdy środek spożywczy zepsuty będzie produktem niebezpiecznym (np. przysmaki naszej rodzimej kuchni, takie jak kiszona kapusta, dla konsumentów z innych krajów może być po prostu „zepsuta”).

Rozporządzenie nr 178/2002 stanowi również, iż podczas podejmowania decyzji, że dany środek spożywczy jest niebezpieczny, każdy przypadek należy zatem rozpatrywać indywidualnie na podstawie oszacowania prawdopodobieństwa zaistnienia negatywnych skutków dla zdrowia oraz dotkliwości tych skutków w następstwie zagrożenia, biorąc pod uwagę m.in.:

- skutki spożywania żywności dla konsumentów, w tym efekty długofalowe, które mogą ujawnić się dopiero w następnych pokoleniach (np. w wyniku skumulowania toksyczności);
- warunki korzystania z żywności przez konsumentów oraz wykorzystywania jej na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji, w tym szczególnie wrażliwość zdrowotną określonych grup konsumentów (np. alergików) oraz przeciwwskazania spożywania danego środka spożywczego zgodnie z przeznaczeniem (np. z powodu zanieczyszczenia czy psucia się);
- informacje dostępne dla konsumenta (w tym podane na etykiecie) dotyczące unikania negatywnych skutków dla zdrowia związanych z daną żywnością.

Do żywności niebezpiecznej zaliczyć można m.in. produkty:

- zawierające chorobotwórcze mikroorganizmy (np. kiełki zawierające bakterie *E.coli*) i/lub takie, w których stwierdzono przekroczenie niedopuszczalnego poziomu szkodliwych substancji wytworzonych przez mikroorganizmy (np. mykotoksyn),
- zawierające niedozwolone (i/lub w ilościach większych niż dopuszczalne) substancje chemiczne (np. zanieczyszczenia migrujące z opakowań, pozosta-

RYSUNEK 2. ŻYWNOSĆ NIEBEZPIECZNA

Środek spożywczy szkodliwy dla zdrowia lub życia człowieka	Środek spożywczy, którego spożycie w warunkach normalnych i zgodnie z przeznaczeniem może spowodować negatywne skutki dla zdrowia lub życia człowieka.
Środek spożywczy zepsuty	Środek spożywczy, którego skład lub właściwości uległy zmianom wskutek nieprawidłowości zaistniałych na etapie produkcji, obrotu lub pod wpływem działań czynników naturalnych, takich jak: wilgotność, czas, temperatura lub światło, albo wskutek obecności drobnoustrojów, a także zanieczyszczeń, powodujących, że nie nadaje się on do spożycia zgodnie z jego przeznaczeniem.

Źródło: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz.U. 2015 poz. 594).

łości leków weterynaryjnych czy pestycydów) lub ciała obce (np. opiłki metalu, szkło);

- oznakowane w sposób mogący spowodować ryzyko dla zdrowia ludzi (np. wyroby, w których obecność składników alergicznych nie została wykazana w wykazie składników);
- przeterminowane (nawet bez wyraźnych oznak procesu psucia się).

Analizując informacje zgłoszone do systemu RASFF w 2014 r. można zauważyć, że niemal co czwarta z nich dotyczyła mikroorganizmów chorobotwórczych (np. *E. coli* i *Salmonella* w produktach mięsnych, *Listeria monocytogenes* w produktach rybnych). Pozostałe powiadomienia dotyczyły przede wszystkim przekroczenia dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów, mykotosyn oraz metali ciężkich.

Lepiej zapobiegać niż leczyć ...

Rozporządzenie nr 178/2002 wyraźnie wskazuje podział obowiązków w łańcuchu żywnościowym, tj. rozdziela zakres odpowiedzialności i obowiązków podmiotów działających na rynku spożywczym od właściwych organów Państw Członkowskich.

Zapewnienie bezpieczeństwa żywności opiera się na dwóch systemach kontroli:

- wewnętrznej (właścicielskiej) – realizowanej na podstawie Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz Systemie Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP);
- zewnętrznej (urzędowej) – sprawowanej przez właściwe organa kontrolne.

W odróżnieniu od „tradycyjnego” nadzoru nad jakością żywności, opartego na weryfikacji parametrów produktu końcowego, obecnie większą uwagę przywiązuje się do zapobiegania wystąpieniu nieprawidłowości już na etapie procesu produkcji (tj. „samokontroli”). Dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności istotne jest nie tylko uwzględnienie wszystkich cech wyrobu gotowego i parametrów procesu produkcyjnego, lecz również zachowanie odpowiednich warunków higienicznych w trakcie produkcji i obrotu.

Za jakość żywności (w tym bezpieczeństwo zdrowotne) odpowiedzialne są przede wszystkim podmioty działające na rynku spożywczym. Dlatego też prawo żywnościowe zapewnia im szereg „narzędzi pomocniczych” umożliwiających zapobieganie wprowadza-

niu na rynek produktów niebezpiecznych, poprzez prowadzenie skutecznego nadzoru nad procesem produkcji i dystrybucji żywności.

Koncepcja przeciwdziałania wystąpieniu zagrożeń (lub ich szybka eliminacja) w ramach kontroli wewnętrznej oparta została na trzech podstawowych instrumentach, tj. „śledzeniu żywności” (*traceability*) oraz systemie HACCP, który jest nierozzerwalnie związany z realizacją zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP – *Good Manufacturing Practice*) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP – *Good Hygienic Practice*).

Obowiązek śledzenia przemieszczania się żywności i pasz dotyczy konieczności identyfikacji dostawców surowców i bezpośrednich odbiorców wyrobów gotowych zgodnie z zasadą „krok w przód, krok w tył” przez wszystkie podmioty działające na rynku spożywczym.

Identyfikowalność żywności ułatwia szybkie i precyzyjne wycofanie z rynku produktów stanowiących potencjalne ryzyko dla konsumentów oraz przekazywanie odpowiednich informacji konsumentom i jednostkom kontrolnym. Powyższe pozwala na uniknięcie ewentualnych problemów związanych z bezpieczeństwem żywności o szerokim zasięgu, co z kolei przyczynia się do podnoszenia zaufania konsumentów do wszystkich uczestników łańcucha żywnościowego.

Koncepcja systemu HACCP wymaga w pierwszej kolejności przestrzegania zasad GMP i GHP. Nie zastępuje on bowiem wymagań dotyczących higieny, a stanowi jedynie element całego zestawu środków ukierunkowanych na zapewnienie bezpieczeństwa żywności. Zasady GMP i GHP obejmują m.in.: stan sanitarno-higieniczny zakładu, higienę personelu, procesy mycia i dezynfekcji, funkcjonowanie linii technologicznych i prowadzenie procesów, jakość surowców, a także magazynowanie żywności i warunki jej transportu. System HACCP stanowi użyteczne narzędzie „zarządzania bezpieczeństwem żywności” w łańcuchu żywnościowym pozwalające na identyfikację i ocenę zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz na opracowanie odpowiednich środków ich kontroli. System jest przy tym na tyle elastyczny, by mógł być stosowany w całym łańcuchu żywnościowym proporcjonalnie do rodzaju i rozmiaru prowadzonej działalności.

Zaufanie jest dobre, ale kontrola lepsza ...

Mimo że to przede wszystkim na podmiotach działających na rynku spożywczym spoczywa obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa żywności (w ramach prowadzonej kontroli wewnętrznej), nadzór nad jakością zdrowotną żywności sprawowany jest również w formie kontroli zewnętrznej prowadzonej systematycznie przez odpowiednie służby kontrolne.

Do zadań organów urzędowej kontroli należy weryfikacja przestrzegania przez podmioty działające na rynku odpowiednich wymagań obowiązującego prawa żywnościowego. Właściwe instytucje, prowadząc w sposób bezstronny systematyczne działania kontrolne, chronią konsumentów oraz zapobiegają nieuczciwej konkurencji.

W Polsce urzędową kontrolę żywności w zakresie jej bezpieczeństwa zdrowotnego prowadzą przede wszystkim:

- organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z właściwością określoną przepisami ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w odniesieniu do żywności pochodzenia niezwierzęcego oraz żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (na etapie produkcji i wprowadzania do obrotu), a także produktów pochodzenia zwierzęcego znajdujących się w handlu detalicznym;
- organy Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z właściwością określoną przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej, w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego (na etapie produkcji, umieszczania na rynku oraz sprzedaży bezpośredniej).

Zakres odpowiedzialności poszczególnych organów kontrolnych wynika z ich zakresu kompetencji. Zapewnienie pełnego nadzoru nad całym łańcuchem żywnościowym, w tym skuteczna ochrona rynku przed produktami niespełniającymi wymagań zdrowotnych, wymaga współdziałania wszystkich organów urzędowej kontroli żywności. Dlatego też w przypadku stwierdzenia przez Inspekcję JHARS i/lub Inspekcję Handlową nieprawidłowości mieszczących się w zakresie zadań innych organów kontrolnych, są one niezwłocznie o tym fakcie powiadamiane.

Współpraca organów kontrolnych oraz przywiązywanie przez nie szczególnej wagi do wszelkich sygnałów, ostrzeżeń oraz identyfikowania potencjalnych zagrożeń jest niezbędne dla zapewnienia efektywnego zarządzania ryzykiem. Istotne jest prowadzenie

stosownych działań mających na celu potwierdzenie lub nie wystąpienia zagrożenia, a w przypadku potwierdzenia wystąpienia zagrożenia natychmiastowe podejmowanie wszelkich kroków niezbędnych do jego ograniczenia i/lub wyeliminowania.

Równie ważna jest otwartość inspekcji na współpracę z zainteresowanymi stronami, zarówno w odniesieniu do wątpliwości dotyczących spełnienia wymagań obowiązujących przepisów, jak również w zakresie informowania o potencjalnych zagrożeniach oraz o działaniach podjętych w ramach zarządzania ryzykiem.

Podsumowując ...

Wspólnotowe prawo żywnościowe bardzo szczegółowo reguluje kwestie dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Ustanowienie jednakowych wymagań mających zastosowanie „od pola do stołu” we wszystkich państwach członkowskich, umożliwia podejmowanie kompleksowych działań, gwarantujących szybką i precyzyjną identyfikację potencjalnego zagrożenia oraz podjęcie stosownych działań mających na celu zarządzanie ryzykiem.

Tak zwana „afera z koniną” pokazała, że „piętą achillesową” prawodawstwa wspólnotowego jest natomiast kwestia fałszowania żywności. Z uwagi na brak jednolitej definicji „produktu zafałszowanego” oraz ram określających postępowanie w przypadku wykrycia oszustw żywnościowych, poszczególne państwa członkowskie przyjmują różne podejścia do tego „problemu”. Dlatego też kwestia zapobiegania i zwalczania fałszowania żywności stała się obecnie priorytetem działań podejmowanych na szczeblu unijnym. Ich pierwszym widocznym efektem jest utworzenie (na wzór funkcjonującego od ponad 35 lat systemu RASFF) systemu „Pomoc i Współpraca Administracyjna” (*Administrative Assistance and Cooperation – AAC*), służącego wymianie informacji na temat oszustw związanych z żywnością.

Podsumowując skandal związany z fałszowaniem przetworów mięsnych koniną, można by zatem rzec, że „nie ma tego złego, co by na dobre nie wyszło”.

DZIAŁANIA IJHARS A ROSYJSKIE EMBARGO

Agnieszka Sudol

Kontrole WIJHARS w związku z zakazem przywozu owoców i warzyw z Unii Europejskiej do Rosji.

W dniu 7 sierpnia 2014 roku rząd rosyjski wprowadził zakaz przywozu świeżych owoców i warzyw z Unii Europejskiej do Federacji Rosyjskiej. W związku z tym faktem jeden z najważniejszych dla Polski rynków eksportowych stał się z dnia na dzień niedostępny. Brak możliwości sprzedaży zebranych owoców i warzyw przyczynił się do istotnych problemów sektora ogrodniczego. Niesprzyjająca sytuacja dotknęła producentów owoców i warzyw w całej Unii Europejskiej.

Mając na uwadze poważne zagrożenie wystąpienia zakłóceń na rynku, wynikających z braku możliwości sprzedaży znaczących ilości łatwo psujących się produktów, Komisja Europejska przyjęła odpowiednie rozporządzenia, ustanawiając tymczasowe środki wsparcia dla producentów niektórych owoców i warzyw. Ze względu na przedłużający się zakaz eksportu produktów omawianego sektora na rynek rosyjski, Komisja Europejska kilkakrotnie wydłużała terminy mechanizmu oraz zwiększała ilości owoców i warzyw, które mogły być objęte wsparciem, wydając kolejne rozporządzenia lub odpowiednie zmiany do przyjętych przepisów prawnych.

Z przewidzianej pomocy finansowej mogły skorzystać zarówno organizacje producentów jak i producenci indywidualni (tj. nie będący członkami organizacji producentów). Niniejsza pomoc przyznawana była przede wszystkim w oparciu o mechanizm wycofania z rynku, w tym w szczególności na bezpłatną dystrybucję świeżych owoców i warzyw do organizacji charytatywnych i pomocowych oraz innych instytucji społecznych (np. szkół, szpitali, zakładów karnych).

Producenci w dużo mniejszym stopniu korzystali z możliwości przekazania produktów wycofywanych na pasze dla zwierząt lub podmiotom prowadzącym

biogazownie, z przeznaczeniem na cele energetyczne. Na pewnych etapach wsparcia, przewidziano również odszkodowania dla producentów za „niezbieranie” lub „zielone zbiory”.

- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 932/2014 z dnia 29 sierpnia 2014 roku *ustanawiające tymczasowe nadzwyczajne środki wsparcia dla producentów niektórych owoców i warzyw oraz zmieniające rozporządzenie delegowane (UE) nr 913/2014* (Dz.U. L 259 z 30.8.2014, str. 2–20);
- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1031/2014 z dnia 29 września 2014 roku *ustanawiające dalsze tymczasowe nadzwyczajne środki wsparcia producentów niektórych owoców i warzyw* (Dz.U. L 284 z 30.9.2014, str. 22–39);
- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1371/2014 z dnia 19 grudnia 2014 roku *zmieniające rozporządzenie delegowane (UE) nr 1031/2014 ustanawiające dalsze tymczasowe nadzwyczajne środki wsparcia producentów niektórych owoców i warzyw* (Dz.U. L 366 z 20.12.2014, str. 20–31);
- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1369/2015 z dnia 7 sierpnia 2015 roku *zmieniające rozporządzenie delegowane (UE) nr 1031/2014 ustanawiające dalsze tymczasowe nadzwyczajne środki wsparcia producentów niektórych owoców i warzyw* (Dz.U. L 211 z 8.8.2015, str. 17–26).

Kontrole WIJHARS

W związku z potrzebą potwierdzenia właściwej jakości handlowej świeżych owoców i warzyw wycofywanych z rynku, Wojewódzkie Inspektoraty Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych prowadziły kontrole **wszystkich** partii będących przedmiotem wycofania. Otrzymanie *Świadectwa zgodności z normami handlowymi UE dla świeżych owoców i warzyw*, wydawanego przez WIJHARS, było niezbędne do uzyskania wsparcia finansowego.

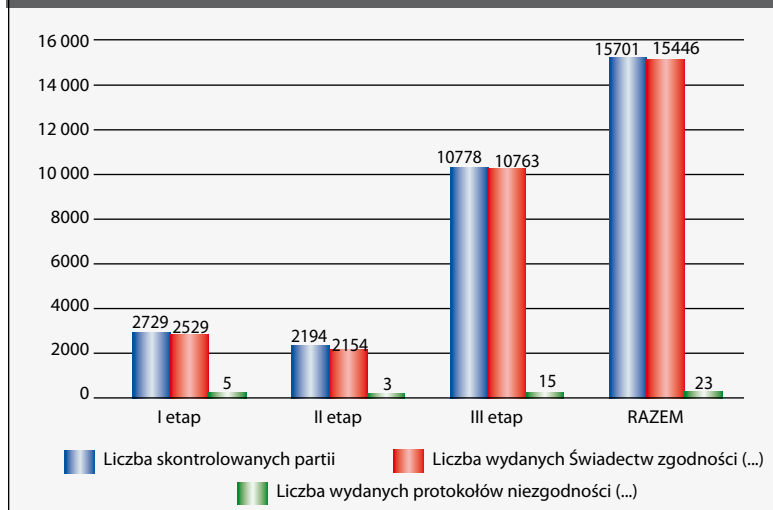
Kontrole WIJHARS polegały przede wszystkim na identyfikacji każdej partii, ustaleniu masy owoców lub warzyw wycofywanych z rynku, kontroli zgodności z normami handlowymi z uwzględnieniem przepisów rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011. W ramach kontroli sprawdzano również oznakowanie, które miało gwarantować, że produkty wycofywane z rynku zostaną przeznaczone

do bezpłatnej dystrybucji (np. dla organizacji charytatywnych) lub na cele inne niż bezpłatna dystrybucja (tj. pasze lub do biogazowni).

Komisja Europejska określiła w przepisach terminy, w których państwa członkowskie mogły przeprowadzać mechanizm pomocowy. Pierwszym ustalonym terminem był okres od dnia 18 sierpnia do dnia 30 listopada 2014 roku. W tym czasie wsparcie przyznawane było producentom krajowym w odniesieniu do następujących owoców i warzyw: jabłek, gruszek, owoców miękkich, winogron, śliwek, pomidorów, marchwi, kapusty, słodkiej papryki, kalafiorów i brokułów, ogórków, korniszonów oraz pieczarek. W ramach pierwszego etapu wsparcia, WIJHARS przeprowadziły kontrolę **2729** partii świeżych owoców i warzyw oraz wydały **2529** Świadectw zgodności z normami handlowymi UE dla świeżych owoców i warzyw i **5** Protokołów niezgodności z normami handlowymi UE dla świeżych owoców i warzyw (wykres 1). Wydanie Protokołu niezgodności (...) było równoznaczne z brakiem możliwości ubiegania się o wsparcie finansowe.

Możliwość otrzymania wsparcia dla ww. produktów została przedłużona przez Komisję Europejską do dnia 31 grudnia 2014 roku. W związku z tym faktem, WIJHARS przeprowadziły kontrole kolejnych **2194** partii świeżych owoców i warzyw oraz wydały **2154** Świadectwa zgodności (...) i **3** Protokoły niezgodności (...).

WYKRES 1. LICZBA PARTII ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW PRZEZNACZONYCH NA WYCOFANIE Z RYNKU, SKONTROLOWANYCH PRZEZ WIJHARS ORAZ LICZBA DOKUMENTÓW WYDANYCH W RAMACH TYCH KONTROLI (W OKRESIE OD 19 SIERPNI 2014 ROKU DO 30 CZERWCA 2015 ROKU)



Zgodnie z art. 84 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 roku *ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw* (Dz.U. L 157 z 15.6.2011, str. 1-163, ze zm.):

- „zielone zbiory” oznaczają łączne zbiory niedojrzałych, nienadających się do sprzedaży produktów na danym obszarze. Przedmiotowe produkty nie mogą być uszkodzone przed rozpoczęciem zielonych zbiorów z powodu warunków klimatycznych, choroby lub innych powodów,
 - „niezbieranie” oznacza zakończenie obecnego cyklu produkcyjnego na danym obszarze, w przypadku gdy produkt jest dobrze rozwinięty i jest solidnej i właściwej jakości handlowej. Zniszczenie produktów w wyniku niekorzystnych zjawisk klimatycznych lub chorób nie jest jednak uważane za niezbieranie.
- „Zielone zbiory” oraz „niezbieranie” są czynnościami dodatkowymi i niezwiązanymi z normalnymi metodami uprawy.

Następnie, Komisja Europejska wyznaczyła kolejny termin dla przedmiotowego mechanizmu, tj. od dnia 1 stycznia 2015 roku do dnia 30 czerwca 2015 roku. Producenci krajowi mogli na tym etapie uzyskać wsparcie dla takich produktów jak: jabłka, gruszki, pomidory, marchew, słodka papryka, ogórki i korniszony. W ramach kolejnego etapu wsparcia, WIJHARS przeprowadziły kontrolę **10 778** partii świeżych owoców i warzyw oraz wydały **10 763** Świadectwa zgodności (...) i **15** Protokołów niezgodności (...).

Największą liczbę partii świeżych owoców i warzyw przeznaczonych na wycofanie z rynku w ramach wszystkich trzech etapów skontrolowały WIJHARS w: Warszawie (5227 partii), Rzeszowie (2159 partii) oraz Kielcach (2024 partii). Najmniej partii skontrolowały WIJHARS w Opolu (38 partii) oraz Zielonej Górze (48 partii).

W związku z przedłużeniem przez władze rosyjskie zakazu importu świeżych owoców i warzyw z UE do Federacji Rosyjskiej, Komisja Europejska kolejny raz przedłużyła okres stosowania mechanizmu wsparcia. Obecnie wiadomo, że z pomocy będzie można korzystać do dnia 30 czerwca 2016 roku. Polscy producenci będą mogli ubiegać się o dofinansowanie przede wszystkim dla następujących produktów: jabłek, gruszek, śliwek, brzoskwiń i nektaryn oraz pomidorów, marchwi, słodkiej papryki, ogórków i korniszonów.

EGZAMINY NA INSPEKTORA ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO

Kinga Salach

– zmiana przepisów prawa w 2015 r.

Egzaminy na inspektora rolnictwa ekologicznego organizowane są w GIJHARS od 2010 r. w związku z wymogiem ustawy z dnia 25 czerwca 2009 r. *o rolnictwie ekologicznym* (Dz.U. z 2015 r. poz. 497), określającym, że od 1 stycznia 2011 r. prowadzenie kontroli przez jednostki certyfikujące w rolnictwie ekologicznym odbywa się wyłącznie za pośrednictwem osób wpisanych do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego. Aby uzyskać wpis do rejestru należy zdać egzamin przed komisją kwalifikacyjną powołaną przez Głównego Inspektora JHARS, który prowadzi rejestr inspektorów rolnictwa ekologicznego, dostępny na stronie internetowej Inspekcji JHARS www.ijhars.gov.pl → zakładka *Rejestr inspektorów*.

W latach 2010-2014 w GIJHARS odbyło się 39 egzaminów (obejmujących zakresem wszystkie rodzaje specjalizacji), do których odnotowano 2 308 przystąpień. W tym okresie warunki i sposób przeprowadzania egzaminów określało rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 maja 2010 r. *w sprawie nabywania uprawnień inspektora rolnictwa ekologicznego* (Dz.U. z 2010 r., nr 94, poz. 607).

W 2015 r. zmienione zostały przepisy prawa, które odnoszą się do egzaminów na inspektora rolnictwa ekologicznego. Opublikowana została ustawa z dnia 5 grudnia 2014 r. *o zmianie ustawy o rolnictwie ekologicznym* (Dz.U. z 2015 r. poz. 55) oraz wydane zostało rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 kwietnia 2015 r. *w sprawie nabywania uprawnień inspektora rolnictwa ekologicznego* (Dz.U. z 2015 r. poz. 742). Nowa ustawa zniósła zapis ustawy *o rolnictwie ekologicznym*, dotyczący skreślenia z rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego w przypadku upływu 3 lat od dnia zdania egzaminu, jeżeli inspektor przed upływem tego okresu nie zdał ponownie egzaminu. Od wejścia w życie zapisu *ustawy o zmianie ustawy o rolnictwie ekologicznym* w tym zakresie, tj. od 13 lutego 2015 r. wpis do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego jest bezterminowy. Nadal możliwe jest jednak skreślenie z rejestru inspektorów w następujących przypadkach:

- wykazania, w ramach sprawowanego przez IJHARS nadzoru nad jednostkami certyfikującymi w rolnictwie ekologicznym, nierzetelnego lub stronniczego prowadzenia kontroli przez inspektora rolnictwa ekologicznego;
- wykazania, w ramach sprawowanego przez IJHARS nadzoru nad jednostkami certyfikującymi w rolnictwie ekologicznym, oczywistej nieudolności lub niedbałości przy prowadzeniu kontroli przez inspektora rolnictwa ekologicznego;
- rezygnacji złożonej przez inspektora rolnictwa ekologicznego;
- śmierci inspektora rolnictwa ekologicznego.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 kwietnia 2015 r. *w sprawie nabywania uprawnień inspektora rolnictwa ekologicznego* wprowadziło pewne zmiany dotyczące kwestii organizacyjnych egzaminu na inspektora rolnictwa ekologicznego.

1. Doprecyzowano, że egzamin w zakresie każdego rodzaju specjalizacji* jest przeprowadzany co najmniej raz w roku i odbywa się nie wcześniej niż po upływie 30 dni od dnia podania na stronie internetowej administrowanej przez IJHARS informacji o rodzajach specjalizacji, terminie i miejscu przeprowadzenia egzaminu.

* Rodzaje specjalizacji, w zakresie których można uzyskać wpis do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego:

- ekologiczna uprawa roślin i utrzymanie zwierząt,
- zbiór ze stanu naturalnego,
- pszczelarstwo,
- produkty akwakultury i wodorosty morskie,
- przetwórstwo produktów ekologicznych oraz produkcja pasz lub drożdży,
- wprowadzanie na rynek produktów ekologicznych, w tym importowanych z państw trzecich.

2. Ograniczono zakres informacji zawartych w zgłoszeniu zamiaru przystąpienia do egzaminu. Rozporządzenie określa, że zgłoszenie zamiaru przystąpienia do egzaminu na inspektora rolnictwa ekologicznego zawiera imię i nazwisko oraz numer PESEL osoby zamierzającej przystąpić do egzaminu, jej adres do korespondencji oraz rodzaje specjalizacji, w zakresie których osoba ta zamierza przystąpić do egzaminu. Do zgłoszenia załącza się kopię dowodu opłaty za przeprowadzenie egzaminu, natomiast odstąpiono od obowiązku załączania do zgłoszenia kopii dowodu osobistego kandydata.

Formularz zgłoszenia zamiaru przystąpienia do egzaminu dostępny jest na stronie internetowej inspekcji IJHARS www.ijhars.gov.pl → zakładka *Terminy egzaminów na poszczególne specjalizacje*. Zgłoszenie należy przesłać do GIJHARS na co najmniej 14 dni przed terminem przeprowadzenia egzaminu.

3. Określono, że w przypadku egzaminu w zakresie specjalizacji ekologiczna uprawa roślin i utrzymanie zwierząt co najmniej 70% pytań obejmuje zagadnienia z zakresu przepisów dotyczących rolnictwa ekologicznego.

Załącznik nr 1 do rozporządzenia określa szczegółowy zakres zagadnień, których znajomość jest wymagana do uzyskania poszczególnych rodzajów specjalizacji.

4. Wskazano możliwą liczbę prawidłowych odpowiedzi w teście. Rozporządzenie określa, że

egzamin przeprowadzany jest w formie testu wielokrotnego wyboru z nie więcej niż czterema możliwymi odpowiedziami, z których jedna lub dwie są prawidłowe.

5. Uaktualniono zakres informacji w protokole przeprowadzenia egzaminu, wprowadzono m.in. wymóg podawania numeru PESEL zamiast, jak dotychczas, numeru i serii dokumentu osoby przystępującej do egzaminu.

6. Zmieniono wzór zaświadczenia o wpisie do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego. Stanowi on załącznik nr 2 do rozporządzenia. Nowy wzór zaświadczenia zawiera zamiast daty przystąpienia do egzaminu, datę wpisu do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego. Zawiera również informację, że w przypadku skreślenia z rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego, zaświadczenie traci ważność.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 kwietnia 2015 r. w sprawie nabywania uprawnień inspektora rolnictwa ekologicznego poza kwestiami dotyczącymi egzaminu na inspektora rolnictwa ekologicznego określa także szczegółowe wymagania w zakresie szkoleń dla inspektorów rolnictwa ekologicznego, które zostały wprowadzone w ustawie o zmianie ustawy o rolnictwie ekologicznym. Szkolenia wynikają z obowiązku podnoszenia wiedzy przez inspektorów rolnictwa ekologicznego w związku ze zniesieniem wymogu ponownego przystępowania do egzaminu w celu utrzymania uprawnień bądź uzyskania ponownego wpisu do rejestru po upływie 3 lat od dnia zdania egzaminu.



CZY WARTO KUPOWAĆ ŻYWNOSĆ EKOLOGICZNA?

Według badań Amerykańskiego Centrum Kontroli Chorób stan zdrowia człowieka zależy w 53% od stylu życia (w tym od sposobu żywienia), w 21% od stanu środowiska, w 16% od uwarunkowań genetycznych i w 10% od skuteczności działania służby zdrowia¹. Dane te wykazują, że jakość spożywanej żywności, może mieć duże znaczenie w tej kwestii.

Obecnie popularny stał się tzw. „zdrowy styl życia”. Coraz większa część społeczeństwa przywiązuje wagę do sposobu żywienia. Obserwuje się wzrost świadomości, jak znaczący wpływ na zdrowie ma jakość spożywanej żywności. Przejawem tej świadomości jest wybór produktów, które wydają się najlepsze dla organizmu. Z badań zachowań konsumentów wynika, że 63% Polaków interesuje się składem kupowanych artykułów spożywczych². Zachowania te mają istotny wpływ na kształtowanie rynku spożywczego, gdyż producenci żywności muszą uwzględniać oczekiwania konsumentów co do jakości produktów.

Jedną z odpowiedzi na zmieniającą się sytuację na rynku jest rolnictwo ekologiczne, które stosuje wysokie standardy dotyczące metod produkcji, aby sprostać wymaganiom konsumentów, preferujących wyroby wytwarzane przy użyciu naturalnych substancji i naturalnych procesów. Rolnictwo ekologiczne stanowi jedną z najszybciej rozwijających się gałęzi rolnictwa na świecie. Z roku na rok dostępna jest coraz większa ilość ekologicznych produktów spożywczych.

Co to jest żywność ekologiczna?

Żywność ekologiczna produkowana jest w gospodarstwach i przetwórniach ekologicznych. Wytwarza się ją według ściśle określonych zasad i podlega ona kontroli na każdym etapie produkcji, przechowywania, przetwarzania i dystrybucji. Rolnictwo ekologiczne stanowi system gospodarowania o zrównoważonej

produkcji roślinnej i zwierzęcej. Produkcja żywności ekologicznej odbywa się zgodnie z zasadami dbałości o jakość środowiska, dzięki ochronie wody i gleby, a także utrzymaniu różnorodności genetycznej roślin i zwierząt. Nie stosuje się w niej pestycydów oraz syntetycznych nawozów mineralnych. Dozwolone są wyłącznie naturalne nawozy organiczne (komposty, oborniki), nawozy zielone oraz biologiczne środki ochrony roślin. Hodowla zwierząt prowadzona jest bez użycia antybiotyków i hormonów. W rolnictwie ekologicznym nie stosuje się organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO) oraz produktów powstałych z ich udziałem³.

Dlaczego warto wybierać żywność ekologiczną?

Na jakość produktów ekologicznych może wpływać wiele czynników, w tym zastosowane metody produkcji. Zasady produkcji ekologicznej m.in. rygorystycznie zabraniają stosowania pestycydów, GMO oraz antybiotyków.

Wciąż trwa dyskusja na temat tego czy istnieje szkodliwy wpływ żywności modyfikowanej genetycznie na organizm człowieka. Jednak faktem jest, że wielu ludzi podchodzi nieufnie do GMO i jako konsumenci chcą mieć wybór. Według art. 12 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy, każdy producent wytwarzający żywność z udziałem organizmów modyfikowanych genetycznie ma obowiązek zamieszczenia takiej informacji na opakowaniu.

¹ Codex Alimentarius. Food Hygiene Basic Texts, FAO/WHO, Rzym 1997

² Miśniakiewicz M., Suwała G., Żywność ekologiczna w świadomości Polaków. Zeszyty Naukowe. Akademia Ekonomiczna w Krakowie. 2006, (705), 57-75

³ Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91

waniu produktu. Nie dotyczy to jednak produktów, które zawierają GMO w ilości nie przekraczającej 0,9% ogólnej masy składników. Obecnie najpewniejszą więc gwarancją braku GMO w produkcji, jest znak rolnictwa ekologicznego Unii Europejskiej.

Dla wielu konsumentów znaczenie ma też to, że produkcja żywności ekologicznej sprzyja środowisku. Stosowanie naturalnych nawozów pozytywnie wpływa na jakość gleby, a także chroni mikroorganizmy żyjące na terenach upraw. Zastosowanie nawozów naturalnych (obornika, kompostów) poprawia strukturę gleby, zwiększa jej pojemność wodną oraz zapobiega erozji. Rolnictwo ekologiczne wspiera więc ekosystem, a kupując produkty pochodzenia ekologicznego mamy pewność, że przyczyniamy się do ochrony środowiska naturalnego. Warto też odnotować, że przetwarzanie produktów ekologicznych odbywa się tylko w niezbędnym stopniu, przy zastosowaniu metod biologicznych, mechanicznych i fizycznych (z pominięciem chemicznych).

Istnieje przekonanie, iż żywność ekologiczna, pochodząca z gospodarstw ekologicznych, na ogół przewyższa wartością odżywczą i zawartością związków bioaktywnych produkty konwencjonalne. Z badań naukowych wynika, że żywność ekologiczna charakteryzuje się wyższą, w porównaniu do produktów konwencjonalnych, zawartością bioaktywnych związków o charakterze antyoksydacyjnym. Potwierdzono to w badaniach, w których zbadano zawartość polifenoli, flawonoli i witaminy C w przetworach uzyskanych z jabłek pochodzących z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej. Dowiedziono, że zarówno przetwory jak i jabłka pochodzące z produkcji ekologicznej wykazują korzystniejsze parametry wartości odżywczej niż płody konwencjonalne⁴.

Rolnicy prowadzący gospodarstwa ekologiczne muszą przestrzegać zasad dotyczących dobrostanu zwierząt. Ekologiczny system chowu zaspokaja podstawowe potrzeby zwierząt, w zakresie żywienia, wa-

runków środowiskowych oraz niezbędnej przestrzeni życiowej. Nie dopuszcza się do okaleczania, zapewnia się odpowiednie warunki przewozu i humanitarnego uboju. Zwierzęta są utrzymywane w taki sposób, aby mogły żyć i rozwijać się w warunkach możliwie bezstresowych i dostosowanych do ich potrzeb. W gospodarstwach ekologicznych rolnicy muszą zapewnić zwierzętom swobodę poruszania się oraz możliwość przebywania na pastwiskach, co oznacza także stały dostęp do naturalnej paszy.

Powyższe cechy, charakterystyczne dla gospodarstw ekologicznych, świadczą o tym, że produkcja ekologiczna jest systemem zarządzania gospodarstwem i produkcją żywności, łączącym najkorzystniejsze dla środowiska praktyki, wysoki stopień różnorodności biologicznej, ochronę zasobów naturalnych, stosowanie wysokich standardów dotyczących dobrostanu zwierząt, a produkty ekologiczne wytwarzane są przy użyciu naturalnych substancji i naturalnych metod produkcji. Polacy są coraz bardziej świadomi, jak duże znaczenie odgrywa prawidłowe żywienie. Rośnie świadomość, jak ważne jest to, co jemy, a także jakość i sposób wytwarzania produktów, z których komponujemy codzienne posiłki. Ma to zasadniczy wpływ na nasze zdrowie, a co za tym idzie na samopoczucie. Powszechnie panuje przekonanie, że „zdrowa żywność” to żywność ekologiczna. Warto jednak zaznaczyć, że produktem ekologicznym możemy nazwać tylko taki, który spełnia normy unijne i na który został wydany certyfikat przez upoważnioną jednostkę certyfikującą. Logo rolnictwa ekologicznego jest gwarancją jakości i dlatego warto go szukać robiąc codzienne zakupy.



⁴ Rembiałkowska E., Hallmann E., Adamczyk M., Lipowski J., Jasińska U., Owczarek L., Wpływ procesów technologicznych na zawartość polifenoli ogółem oraz na potencjał przeciwutleniający przetworów (soku i kremogenu) uzyskanych z jabłek pochodzących z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej. Żywność: nauka - technologia - jakość, 2006, (46), Supl., 121-126; Rembiałkowska E., Adamczyk M., Hallmann E., Jakość sensoryczna i wybrane cechy wartości odżywczej jabłek z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej. Bromat. Chem Toksykol., 2003, (36), Supl., 33-39

PERSPEKTYWA STREFY WOLNEGO HANDLU UE - USA W SEKTORZE ROLNYM

– Transatlantyckie Partnerstwo Handlowe i Inwestycyjne (TTIP)

Przyczyny i cele powstania TTIP

Transatlantyckie Partnerstwo Handlowe i Inwestycyjne, w skrócie TTIP – z jęz. ang. *Transatlantic Trade and Investment Partnership* – jest największym dwustronnym porozumieniem negocjowanym dotychczas przez Komisję Europejską. Głównym jego celem jest utworzenie strefy wolnego handlu pomiędzy Stanami Zjednoczonymi a Unią Europejską, w tym usunięcie barier w handlu: ceł, różnic w regulacjach czy ograniczeń w zakresie inwestycji. Negocjacje w ramach porozumienia rozpoczęły się w lutym 2013 roku. Strony ustaliły wewnętrzne procedury i mandat negocjacyjny, czyli kwestie negocjowane oraz te, które nie będą brane pod uwagę w umowie. Negocjacje koncentrują się w obrębie handlu towarami i usługami oraz zamówień publicznych. Dotychczas przeprowadzono 10 rund negocjacyjnych. Ostatnia odbyła się w połowie lipca 2015 r.

Powstanie TTIP wiąże się z sygnalizowaną ze strony przedsiębiorców potrzebą zmian w handlu międzynarodowym oraz koniecznością uproszczenia procedur i standardów handlowych. Głównym, deklarowanym celem TTIP jest zachęcanie do inwestycji bezpośrednich, a także redukcja barier pozataryfowych i niepotrzebnych regulacji administracyjnych oraz rozwój zasad handlowych, który ma prowadzić do ułatwień w handlu międzynarodowym. Przedmiotem negocjacji są regulacje, standardy, uprawnienia przedsiębiorstw i gwarancje inwestycyjne. Porozumienie dotyczy współpracy celnej, ochrony praw własności intelektualnej, małych i średnich przedsiębiorstw, zrównoważonego rozwoju oraz handlu m.in. produktami rolno-spożywczymi, surowcami i energią.

Europejska perspektywa TTIP

Unia Europejska jest największym eksporterem produktów rolnych netto na świecie, a Stany Zjednoczone – ważnym rynkiem dla eksportu rolnego z UE (5. miejsce). Największą część eksportu żywności z Unii Europejskiej do USA stanowią wyroby alkoholowe i czekoladowe. Unia chce poszerzyć współpracę z partnerem, który do tej pory był jed-

nym z tych, którzy posiadają najwięcej barier handlowych. UE zamierza ustalić niższe stawki celne z USA oraz zredukować tzw. kominy taryfowe m.in. na sery (>20%) czy wyroby czekoladowe (>20%)¹. Patrząc z innej perspektywy, Europa pragnie umocnić relacje z silnym partnerem, który może pomóc w przeciwstawieniu się ekspansji handlowej Chin. Według stanowiska Unii, poszczególne prawa konsumenckie państw, których to porozumienie dotyczy, pozostaną bez zmian. KE obiecuje, iż zamierza chronić marki oraz nazwy pochodzenia produktów powstałych w UE. Twierdzi także, iż potrzebna jest współpraca w zakresie wzajemnego uznawania wyników inspekcji handlowych. Jednak w poszczególnych krajach członkowskich UE, pojawiają się głosy krytyczne w sprawie porozumienia, które obejmują m.in. obawę przed obniżeniem standardów żywności oraz ryzyko zmniejszenia sprawowania kontroli krajowej nad handlem produktami spożywczymi.

Amerykańska perspektywa TTIP

Biorąc pod uwagę perspektywę Stanów Zjednoczonych, głównym celem TTIP jest zwiększenie inwestycji zagranicznych, także w naszym kraju. Pośrednimi celami porozumienia jest zmniejszenie lub likwidacja ceł, dążenie do większej przejrzystości przepisów, znalezienie i zminimalizowanie niepotrzebnych barier handlowych, możliwość wywierania wpływu przez amerykańskie firmy na unijne regulacje prawne. Oczywiście wydaje się, iż w podobny sposób jak Unia, USA chce zwiększyć wartość eksportu swoich towarów, w tym przypadku wołowiny i wieprzowiny. Stany Zjednoczone dążą do zbliżenia systemów regulujących wymianę handlową z UE. Jednakże trzeba

¹ Opracowane na podstawie seminarium informacyjnego „Transatlantyckie Partnerstwo Handlowe i Inwestycyjne (TTIP) nowym wymiarem współpracy UE-USA w sektorze rolnym” w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 22 czerwca 2015 r. oraz materiałów własnych. W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele: KE, Ambady Stanów Zjednoczonych, Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, GJIHARS, Ministerstwa Spraw Zagranicznych, Ministerstwa Gospodarki, Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej oraz grupa przedsiębiorców z branży rolno-spożywczej.

zaznaczyć, że priorytetem dla USA nie jest wynegocjowanie porozumienia z Unią Europejską, ale podpisanie umowy z Japonią, Meksykiem, Australią, Kanadą i Singapurem. Na liście priorytetów USA, porozumienie z UE pozostaje na drugim miejscu. Jak twierdzą Amerykanie, pragną zapewnić konsumentom różnorodność produktów. Nie chcą ingerować w poziom bezpieczeństwa żywności, nie chcą też zwiększać limitów pozostałości pestycydów lub konserwantów, czy obecności GMO w produktach spożywczych. Konsumenty mają wyrażać swoje preferencje przez sam zakup, wybór produktu. W negocjacjach TTIP często zauważa się brak równoważności pomiędzy amerykańskimi a europejskimi standardami produkcji ekologicznej win, mięsa oraz produktów mleczarskich. Biorąc pod uwagę bezpieczeństwo żywności, normy mikrobiologiczne dla serów miękkich oraz wędlin są bardzo istotnym elementem negocjacji, w którym to USA prezentuje stanowisko braku tolerancji dla *Listerii* oraz *E. Coli*. Innym problemem w ramach bezpieczeństwa żywności, który napotkają negocjatorzy, jest stosowanie hormonów wzrostu, chlorowanie drobiu czyli chemiczna dekontaminacja w USA. Ponadto Amerykanie proponują ujednoczenie lub zmianę przepisów dotyczących oznaczeń geograficznych i znaków towarowych, które jak na razie wyłączają niektórych producentów amerykańskich z rynku. Jednakże, Amerykanie deklarują brak obniżania jakichkolwiek standardów jakościowych w produktach rolno-spożywczych.

TTIP dla Polski

Jak wynika z badań Eurobarometru przeprowadzonych jesienią 2014 roku, większość obywateli Unii Europejskiej (58%) popiera podpisanie TTIP. W Polsce poparcie jest wyższe niż przeciętnie (73% zwolenników, 11% przeciwników). Badania opinii publicznej pokazują, że jak na razie polskie społeczeństwo postrzega porozumienie między Unią Europejską i USA jako szansę, a nie jako zagrożenie. Według badań CBOS z kwietnia 2015 roku, zdecydowana większość Polaków popiera działania zmierzające do pogłębiania relacji handlowych i inwestycyjnych między Unią Europejską a Stanami Zjednoczonymi – ułatwienia w wymianie handlowej i stopniowe znoszenie ceł (po 75%) oraz likwidację barier dotyczących inwestycji unijnych w USA i amerykańskich w Unii Europejskiej (73%). Jeszcze więcej zwolenników (85%) ma ułatwienie wzajemnego uznawania

kwalifikacji zawodowych². Trzeba jednak zauważyć, że tylko 7% ankietowanych mogło wypowiedzieć się na temat TTIP, i to spośród nich przeprowadzone było powyższe badanie.

Zdaniem ekspertów m.in. z Ministerstwa Spraw Zagranicznych i Ministerstwa Gospodarki, porozumienie TTIP ma dla Polski duże znaczenie. Polska jest największym odbiorcą inwestycji z USA w Europie Środkowo-Wschodniej. Aktualnie, w Polsce działa ponad 800 amerykańskich firm, zatrudniających ok. 200 tys. osób. Wzrasta także liczba polskich firm w USA – jest ich obecnie ok. 40. Poza zwiększaniem inwestycji zagranicznych, istotnym znaczeniem dla Polski jest zapewnienie bezpieczeństwa energetycznego – w czasach występowania problemów handlowych na linii Polska–Rosja, może to poprawić bilans energetyczny, choć nie zaspokoi popytu w pełni – Rosja boi się stracić stałych klientów gazu. Ważną kwestią dla Polski jest sprawa skorygowania zasad eksportu tytoniu, dostępu do inwestycji, obniżenia stawek celnych oraz problem niedopasowań regulacyjnych, szczególnie w obszarze przemysłu i rolnictwa. Na szczególną uwagę zasługują zbyt wysokie restrykcje związane z zatwierdzaniem i kontrolą zakładów eksportujących produkty mięsne, jajeczne oraz mleczne, a także problemy z amerykańskimi procedurami fitosanitarnymi. Są to kosztowne audyty i misje weryfikacyjne w kraju importera. Dochodzą do tego amerykańskie wymogi identyfikowalności dla mleka i przetworów mlecznych. Polska wszystkie te kwestie negocjuje w ramach intensyfikacji działań TTIP krajów członkowskich UE i Komisji Europejskiej. Według prelegentów seminarium informacyjnego na temat TTIP, które odbyło się 22 czerwca 2015 r. w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, cła w USA nie są na wysokim poziomie ogólnym. Jedynym problemem są cła kominowe dla produktów mleczarskich i tytoniu. W 2014 r. Polska osiągnęła dodatnią wartość salda handlowego z USA, które wyniosło 40 mln USD³. W lipcu 2015 roku odbyła się wizyta Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Marka Sawickiego w USA, która miała na celu rozszerzenie polskiego eksportu o produkty rolne takie jak: produkty drobiowe, jaja kurze i przetwory jajeczne, mięso wołowe oraz jabłka. Ponadto planuje się zwiększenie eksportu produktów pochodzących ze

² Komunikat z badań CBOS, nr 72/2015, Warszawa, maj 2015.

³ Patrz pkt 1.

skrobi, produktów młynarskich i słoju, przetworów z mięsa i ryb, kakao i przetworów czekoladowych, alkoholi, etanolu oraz biopaliw. Polska występuje za wyłączeniem z negocjacji obszarów takich jak: lotnictwo, gospodarka morska, finansowa, usługi sektora publicznego, edukacja, służba zdrowia oraz aspekt organizmów modyfikowanych genetycznie. Postuluje się również, aby umowa w ogóle nie obejmowała zagadnień GMO. Coraz więcej krajów UE podziela to zdanie. Przedstawiciele Ministerstwa Gospodarki pozytywnie odnoszą się do podpisania umowy o ochronie inwestycji – chroniącej inwestorów z USA. Najistotniejszą według nich kwestią jest klauzula bezpieczeństwa w handlu, która pozwoli na reakcję w przypadku nadmiernego importu na poziomie krajowym, ograniczając (poprzez kontyngenty taryfowe oraz wycofywanie koncesji) import konkretnych produktów (nie blokując ich całkowicie). Według Ministerstwa Gospodarki, po usunięciu barier celnych, PKB dla Polski wzrośnie o 0,2%⁴. Jednak pomimo tego, niektóre opinie stanowią, iż po zawarciu umowy TTIP polskie rolnictwo może ponieść straty, ponieważ żywność z USA może wyprzeć polskie produkty z rynku Unii Europejskiej lub wprowadzić żywność genetycznie modyfikowaną.

Realny wpływ na rynek i obawy przed TTIP

Porozumienie TTIP wywołuje obawy i protesty w wielu krajach. Przeciwnicy TTIP są zaniepokojeni wzmocnieniem negatywnych efektów globalizacji twierdząc, że na porozumieniu skorzystają jedynie wielkie koncerny międzynarodowe. Istnieją opinie, iż obecne bariery celne między Unią a USA są bardzo niskie i tak naprawdę nie chodzi o same granice i bariery handlowe. Główną przyczyną globalnej krytyki jest kwestia arbitrażu – elementu porozumienia zwanego „mechanizmem rozstrzygnięcia sporów na linii inwestor-państwo” [*investor-state dispute settlement* (ISDS)], który towarzyszy umowom handlowo-inwestycyjnym. Kwestia, która bardzo niepokoi ekspertów na całym świecie to kontrola wielkich korporacji nad naszą demokracją – ISDS umożliwia międzynarodowym korporacjom pozywanie rządów przed tzw. trybunały arbitrażowe w przypadku, gdy polityka państw zagraża ich zyskom. Może to prowadzić do powstawania oligopoli, które mają prawo do dużych odszkodowań i najczęściej takie sprawy wygrywają. Mogą oni w dalszej perspektywie nadużywać swojej

dominującej pozycji na rynku na niekorzyść klientów i pracowników.

Zdaniem Ministerstwa Spraw Zagranicznych, ze względu na kalendarz wyborczy w USA, ostatecznym realnym terminem do podpisania porozumienia jest połowa 2016 roku. Według MSZ najważniejszym celem porozumienia jest wzrost wymiany handlowej i inwestycyjnej w stosunku do Chin i innych regionów szybko rozwijających się, stanowiących konkurencję dla USA i UE. Potrzebne są bliższe relacje handlowe, które mogą pomóc zmierzyć się w walce z gospodarkami wschodzącymi państw BRICS – Brazylii, Rosji, Indii, Chin i RPA. W ogólnym rozrachunku, procent udziału obrotu artykułami rolno-spożywczymi pomiędzy USA-UE w ogóle handlu światowego, zmniejsza się. Strony liczą, że porozumienie TTIP zmieni tę sytuację. Czy możemy wierzyć, że porozumienie TTIP poprawi bilans handlowy i rozwój na naszym rynku? Czy realne jest sfinalizowanie bieżących negocjacji? Na odpowiedź na takie pytania będziemy musieli jeszcze poczekać.



⁴ Jw.

Magdalena Kowalska

KOMOSA RYŻOWA – CUDOWNE ZIARNO CZY ŹRÓDŁO PROBLEMÓW

Komosa ryżowa (Chenopodium quinoa Willd.), o lokalnej nazwie quinoa, to roślina z rodziny szarłatowatych, blisko spokrewniona z występującym w Polsce pospolitym chwastem – komosą białą (lebiodą).

Ze względu na swoją nadzwyczajną wytrzymałość na niekorzystne warunki klimatyczne i glebowe, roślina uprawiana jest w regionie Altiplano (płaskowyżu andyjskim) od tysięcy lat. Rośnie tam na wysokości 2500-4000 m n.p.m., podczas kwitnienia wytrzymuje temperatury wahające się od -4°C do -8°C, a w fazie dojrzałości mleczej ziarna nawet do -10°C.

Nasiona komosy ryżowej stanowiły ważny składnik diety w państwie Inków, zanim konkwistadorzy wprowadzili w tym regionie uprawę pszenicy i jęczmienia. Aż do XX w. produkt ten był praktycznie nieznan poza naturalnym regionem upraw w Andach.



Sytuacja uległa zmianie, kiedy specjaliści z NASA, podczas projektowania programów kosmicznych, uznali quinoa za idealne pożywienie do zastosowania w długoterminowych misjach. Udział w podboju kosmosu komosa ryżowa zawdzięcza swojej wyjątkowej, jak na żywność pochodzenia roślinnego, wartości odżywczej.

Według danych Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) nasiona, w zależności od odmiany, zawierają 13-21% białka, powyżej 6% tłuszczu, są istotnym źródłem wapnia, żelaza i magnezu. Inną charakterystyczną cechą komosy ryżowej jest niepowtarzalny skład aminokwasów egzogennych, który pozwala na zastąpienie mięsa w diecie.

W związku z tymi szczególnymi właściwościami oraz panującą w państwach rozwiniętych modą na „naturalne” diety i wegetarianizm światowy popyt na quinoa, wg danych Banku Światowego, wzrósł w ciągu ostatniej dekady 18-krotnie. To z kolei doprowadziło do znacznego wzrostu cen tego towaru. Średnia cena detaliczna kilograma komosy ryżowej w największym mieście Boliwii – La Paz wynosiła 10 lat temu 0,16 USD, obecnie jest to 1,15 USD. W Peru, w ciągu tylko jednego 2013 roku, cena detaliczna wzrosła o 86%. Quinoa jest tam obecnie droższa od kurcząt.

TABELA 1: ZAWARTOŚĆ SKŁADNIKÓW ODŻYWCZYCH W WYBRANYCH PRODUKTACH (100 g s.m.)

	QUINOA	FASOLA	KUKURYDZA	RYŻ	PSZENICA
Wartość energetyczna (kcal/100g)	399	367	408	372	392
Białko (g/100g)	16,5	28,0	10,2	7,6	14,3
Tłuszcz (g/100g)	6,3	1,1	4,7	2,2	2,3
Węglowodany (g/100g)	69,0	61,2	81,1	80,4	78,4

TABELA 2: PORÓWNIANIE SKŁADU AMINOKWASÓW WYBRANYCH PRODUKTÓW Z REKOMENDOWANĄ PRZEZ FAO WARTOŚCIĄ DLA DZIECI 3-10 LAT (g/100 g białka)

	FAO	QUINOA	KUKURYDZA	RYŻ	PSZENICA
Izoleucyna	3,0	4,9	4,0	4,1	4,2
Leucyna	6,1	6,6	12,5	8,2	6,8
Lizyna	4,8	6,0	2,9	3,8	2,6
Metionina + Cysteina	2,3	5,3	4,0	3,6	3,7
Fenylalanina + Tyrozyna	4,1	6,9	8,6	10,5	8,2
Treonina	2,5	3,7	3,8	3,8	2,8
Tryptofan	0,66	0,9	0,7	1,1	1,2
Walina	4,0	4,5	5,0	6,1	4,4

Tak więc, paradoksalnie, komosa ryżowa popularna jest wszędzie, tylko nie w krajach, w których jest produkowana. Ludności Boliwii, kraju o 50% wskaźniku ubóstwa, zwyczajnie na nią nie stać. Zwiększony udział w diecie dużo tańszego importowanego śmieciowego jedzenia stwarza w tym kraju zagrożenie niedożywienia wrażliwych grup takich jak dzieci.

Innym negatywnym efektem nowej mody jest przekształcenie obszarów upraw i hodowli zapewniających zróżnicowaną dietę w latyfundia monokultury quinoa.

Obecnie wg FAO (dane za 2013 r.) największym producentem komosy ryżowej jest Peru (52 tys. ton/rok) oraz Boliwia (50 tys. ton/rok). Tymczasem jeszcze 10 lat temu Boliwia zapewniała 90% światowego eksportu; drugie w kolejności Peru tylko 6%. W kolejnych latach, gwałtowny wzrost popytu na quinoa spowodował lawinowy rozwój agrobiznesu na peruwiańskim wybrzeżu Pacyfiku. Specyficzne cechy tej rośliny determinują różnice w metodach uprawy stosowanych w tych dwóch różnych regionach. Quinoa jest ulubionym pożywieniem szkodników. Jednak warunki klimatyczne panujące w rejonie boliwijskich upraw na andyjskich wzniesieniach zapobiegają rozwojowi szkodników, przez co boliwijską specjalnością eksportową jest produkt ekologiczny. Tymczasem uprawa na peruwiańskim wybrzeżu Pacyfiku wymaga intensywnego stosowania pestycydów, ale przynosi wyższe, konkurencyjne cenowo plony. W związku z tym nagminnym zjawiskiem stał się przemyt peruwiańskiej komosy ryżowej do Boliwii, gdzie towar mieszany jest z lokalnymi zbiorami i eksportowany jako produkt ekologiczny. Skalę dodatkowych zysków nieuczciwych przedsiębiorców najlepiej zobrazuje fakt, że cena detaliczna quinoa ekologicznego w USA sięga 10 USD za funt, a produkt nieekologiczny może osiągnąć najwyżej połowę tej ceny. Ta sytuacja doprowadziła do sporów handlowych pomiędzy Boliwią a Peru. Do rozwiązania lub złagodzenia opisanych problemów może się przyczynić wprowadzenie upraw tej rośliny w innych krajach. Próbné uprawy komosy ryżowej prowadzone są obecnie także w innych państwach Ameryki Południowej, na suchych obszarach Ameryki Północnej (Kolorado, Newada, Ontario), a także w innych krajach (Dania, Francja, Finlandia, Tanzania, Maroko, Chiny, Mongolia, Nowa Zelandia, Kenia, rejon Himalajów).

TABELA 3: ZAWARTOŚĆ SKŁADNIKÓW MINERALNYCH W WYBRANYCH PRODUKTACH (mg/100 g s.m.)

	QUINOA	KUKURYDZA	RYŻ	PSZENICA
Wapń	148,7	17,1	6,9	50,3
Żelazo	13,2	2,1	0,7	3,8
Magnez	249,6	137,1	73,5	169,4
Fosfor	383,7	292,6	137,8	467,7
Potas	926,7	377,1	118,3	578,3
Cynk	4,4	2,9	0,6	4,7

TABELA 4: ZAWARTOŚĆ WITAMIN W WYBRANYCH PRODUKTACH (mg/100 g s.m.)

	QUINOA	KUKURYDZA	RYŻ	PSZENICA
Tiamina	0,2-0,4	0,42	0,06	0,45-0,49
Ryboflawina	0,2-0,3	0,1	0,06	0,17
Kwas foliowy	0,0781	0,026	0,02	0,078
Niacyna	0,5-0,7	1,8	1,9	5,5

Prawdopodobnie efektem opisanej sytuacji jest formalna propozycja Boliwii opracowania międzynarodowej normy dla quinoa. Taką decyzję podjęła w lipcu 2015 r. Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. W tym celu reaktywowano zawieszony od 1995 r. Komitet ds. Zbóż i Roślin Strączkowych, który będzie działał tylko korespondencyjnie, i którego gospodarzem będzie USA. Uzgodniono również, że w celu opracowania dokumentu powołana zostanie elektroniczna grupa robocza pod przewodnictwem Boliwii i współprzewodnictwem USA.

Na koniec warto zaznaczyć, że działania związane z promowaniem nowych lub zapomnianych upraw wpisane są w ogólną politykę FAO – zapewnienia wystarczającej ilości żywności w skali globalnej. Przykładem takich działań było ogłoszenie przez FAO roku 2013 rokiem quinoa.



W artykule wykorzystano materiały FAO, Banku Światowego, *New York Times*, *The Guardian* i *Peru This Week*. Zdjęcia pochodzą z zasobów FAO www.fao.org

Monika Bielińska
Agnieszka Parszewska

10 LAT KONTROLI EX-POST W IJHARS

Już 10 lat Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) kontroluje beneficjentów środków finansowych Wspólnej Polityki Rolnej (WPR).

W tym czasie kontrolą ex-post zostały objęte 22 mechanizmy WPR. O tym, którzy beneficjenci i w ramach jakich mechanizmów WPR zostaną w danym roku kontrolnym sprawdzeni, decyduje Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jednym z kluczowych czynników, choć nie jedynym ważącym na wyborze beneficjenta do kontroli jest kwota, jaka została wypłacona w danym mechanizmie w kontrolowanym roku budżetowym. Inspektorzy Wojewódzkich Inspektoratów IJHARS kontrolują

znaczny procent płatności wypłaconych z EFRG. Do roku kontrolnego 2014/2015 Inspekcja skontrolowała płatności w ramach WPR o wartości ponad **1074 mld euro, tj. ok. 4296 mld zł**. Tabela poniżej obrazuje w jakich mechanizmach polscy beneficjenci skontrolowani przez IJHARS otrzymali kwoty pomocy w latach 2005-2015.

Największa liczba (213) wykonanych kontroli ex-post i jednocześnie największa skontrolowana

TABELA 1. KWOTY ORAZ LICZBA KONTROLI W POSZCZEGÓLNYCH MECHANIZMACH WPR W LATACH 2005–2015 W MLN EURO

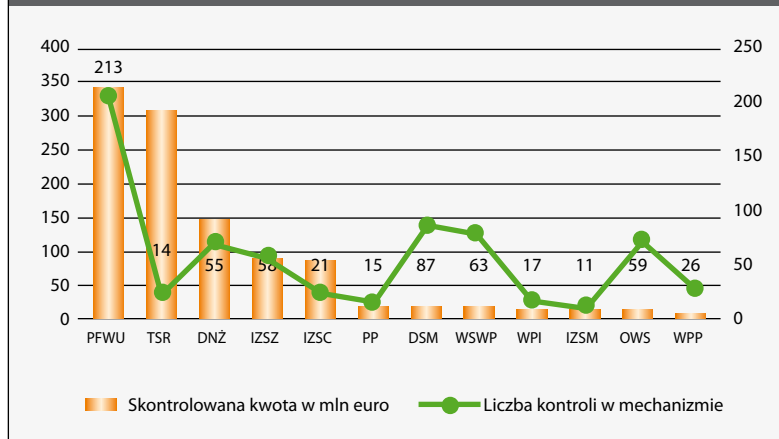
	Nazwa mechanizmu WPR	Kwoty w mln euro	Liczba kontroli
1.	Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw (PFWU)	342,69	213
2.	Tymczasowa składka restrukturyzacyjna (TSR)	306,96	14
3.	Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej (DNŻ)	151,15	55
4.	Interwencyjny zakup i sprzedaż zbóż (IZSZ)	94,82	58
5.	Interwencyjny zakup i sprzedaż cukru (IZSC)	90,82	21
6.	Pomoc finansowa z tytułu dostarczania pomidorów do przetwórstwa (PP)	12,28	15
7.	Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych (DSM)	11,82	87
8.	Wyjątkowe środki wsparcia – producenci, którzy nie są członkami organizacji producentów – niezbiernie i zielone zbiory (WSWP)	11,59	63
9.	Interwencyjny zakup i sprzedaż odtłuszczonego mleka w proszku (IZSOM)	11,26	8
10.	Wsparcie działań promocyjnych i informacyjnych na rynkach wybranych produktów rolnych (WPI)	9,51	17
11.	Interwencyjny zakup i sprzedaż masła (IZSM)	9,43	11
12.	Program „Owoce w szkole” (OWS)	8,10	59
13.	Dopłaty do prywatnego przechowywania wieprzowiny (DPPW)	3,13	5
14.	Fundusz restrukturyzacji sektora cukru – pomoc na rzecz dywersyfikacji (FRSC)	2,62	6
15.	Dopłaty w ramach kwotowania produkcji skrobi ziemniaczanej (DKPS)	2,30	9
16.	Wsparcie rynku produktów pszczelich (WPP)	1,70	26
17.	Kwotowanie produkcji mleka (KPM)	1,64	16
18.	Wyjątkowe środki wsparcia – organizacje producentów – niezbiernie i zielone zbiory (WSWOP)	1,02	6
19.	Dopłaty do prywatnego przechowywania masła (DPPM)	0,95	1
20.	Pomoc finansowa dla uznanych organizacji producentów owoców i warzyw na dofinansowanie funduszu operacyjnego (PFDFO)	0,25	13
21.	Dopłaty do produkcji suszu paszowego (SP)	0,07	3
22.	Dopłaty do zakupu masła przez instytucje i organizacje niedochodowe (DZM)	0,01	4
Suma ogółem		1074,14	710

kwota płatności – ponad 342 mln euro, dotyczyła mechanizmu „Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw”. Niewiele niższa kwota płatności, bo ok. 306 mln euro była kontrolowana w mechanizmie „Tymczasowa składka restrukturyzacyjna” w ramach tylko 14 kontroli planowych. Na trzecim miejscu pod względem wielkości skontrolowanych wypłat był mechanizm WPR „Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej”.

Z wykresu 1 wynika, iż mechanizmy takie jak: *Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych*, *Wyjątkowe środki wsparcia – producenci, którzy nie są członkami organizacji producentów – niezbieranie i zielone zbiory* oraz *Program Owoce w szkole* pomimo stosunkowo niskich kwot wypłaconych beneficjentom były często poddawane kontrolom Inspekcji. Wyjątek stanowią beneficjenci mechanizmu *Wyjątkowe środki wsparcia – producenci, którzy nie są członkami organizacji producentów – niezbieranie i zielone zbiory*, którzy otrzymali pomoc tylko w jednym roku, w wyniku kryzysu spowodowanego enterokrwotocznym szczepem bakterii *Escherichia coli* (EHEC).

Kontrole ex-post IJHARS wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw w zakresie mechanizmu *Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw* po raz pierwszy zostały przeprowadzone w roku kontrolnym 2006/2007 i w zasadzie są realizowane (z wyjątkiem roku kontrolnego 2007/2008) w każdym roku kontrolnym. Bezpośrednim celem tego mechanizmu jest łączenie się poszczególnych producentów owoców i warzyw w grupy producentów, a następnie w organizacje producenckie. Ww. kontrole polegają przede wszystkim na badaniu w jakim stopniu grupa producentów zrealizowała 5-letni plan dochodzenia do uznania w danym roku budżetowym (PDU) i czy prowadziła właściwą dokumentację finansowo-księgową w tym zakresie. Dodatkowo inspektorzy WIJHARS kontrolują czy grupa działa zgodnie z obowiązującymi przepisami i regulacjami. Kontrole te mogą odbywać się zarówno w siedzibie grupy producenckiej jak i u członka grupy, kontrahentów, odbiorców owoców i warzyw wytworzonych przez grupę lub podmiotów, od których grupa dokonuje zakupu infrastruktury bądź usług w ramach realizowanych inwestycji.

WYKRES 1. LICZBA KONTROLI EX-POST PLANOWYCH W ZAKRESIE MECHANIZMÓW W LATACH 2005–2015 I KWOTY ŚRODKÓW KONTROLOWANYCH W MLN EURO

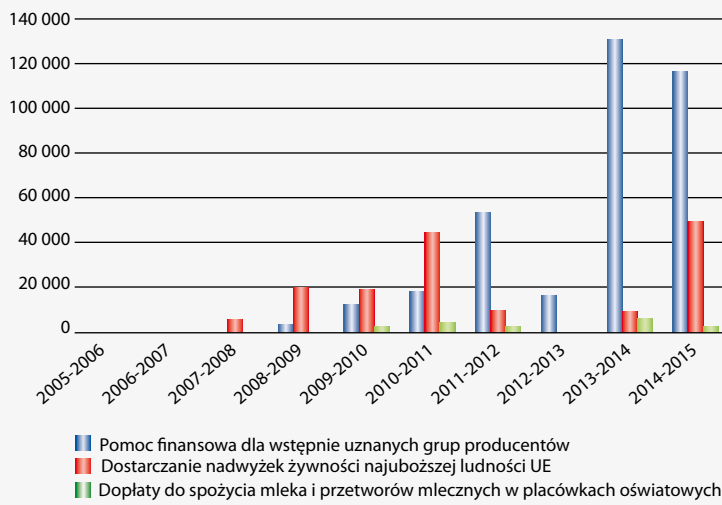


W minionych latach IJHARS przeprowadziła 213 kontroli planowych i 433 kontrole krzyżowe – krajowe¹.

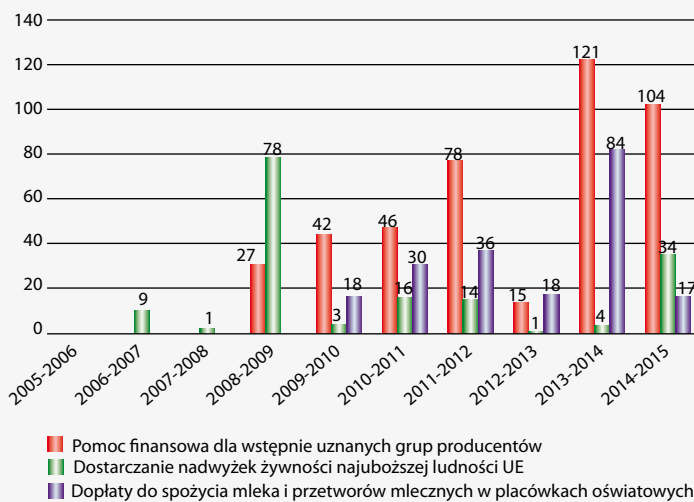
Jednym z mechanizmów kontrolowanych nieprzerwanie przez ostatnie 9 lat było *Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej* – mechanizm lepiej znany jako „pomoc najuboższym”. Jego celem było poprawienie bytu osób najuboższych w Unii Europejskiej poprzez dostarczanie im gotowych artykułów spożywczych takich jak np. makaron, klopsiki lub ryż. Przyjmuje się więc, że ostatecznym beneficjentem mechanizmu były właśnie, osoby najuboższe. Wynika z tego wprost też główny cel kontroli ex-post w *pomocy najuboższym*, którym było sprawdzenie czy gotowe artykuły spożywcze **rzeczywiście** trafiły do osób najuboższych. W ciągu tych 9 lat IJHARS skontrolowała wszystkie organizacje charytatywne, tj. Federację Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Czerwony Krzyż oraz Polski Komitet Pomocy Społecznej, badając ścieżki jakimi była dostarczana żywność do najuboższych. Kontrolami ex-post została objęta cała Polska, w tym wybrane oddziały i pododdziały organizacji charytatywnych oraz wybrane ośrodki pomocy, które przekazywały żywność bezpośrednio do najuboższych i pokrzywdzonych przez los. Inspektorzy WIJHARS weryfikowali w czasie kontroli m.in. listy osób, które odbierały żywność, sprawdzając czy trafiła ona do osób potrzebujących. Ponadto, kontro-

¹ Kontrola ex-post krzyżowa – krajowa to kontrola przepływu towarowego, przeprowadzona zgodnie z artykułem 81 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady 1306/2013 z dnia 17.12.2013 r. u innych przedsiębiorców, powiązanych z podmiotem kontrolowanym w sposób prawny, finansowy lub inny. Jej celem jest potwierdzenie transakcji finansowych między beneficjentem a kontrahentami.

WYKRES 2. WIELKOŚĆ SKONTROLOWANYCH ŚRODKÓW W RAMACH WYBRANYCH MECHANIZMÓW W LATACH 2005–2015 (W TYS. EURO)



WYKRES 3. LICZBA KONTROLI KRZYŻOWYCH – KRAJOWYCH W WYBRANYCH MECHANIZMACH W LATACH 2005-2015



lowani byli dostawcy żywności – zarówno pośrednicy, tj. przedsiębiorcy zakupujący żywność od zakładów produkcyjnych i dostarczający ją do organizacji charytatywnych, jak i wybrane zakłady produkcyjne. Podczas tych kontroli inspektorzy starali się potwierdzić jakość dostarczanej żywności, prawidłowość jej oznakowania oraz transport jakim była ona dostarczona. Należy tu pamiętać, że kontrole ex-post były przeprowadzane **rok po** dostarczeniu żywności do najuboższych. W związku z tym kontrola opierała się głównie na sprawdzeniu dokumentacji z tego okresu, takiej jak np. specyfikacja wytworzenia produktu, wyniki badań laboratoryjnych, wzory opakowań itp. W sumie IJHARS przeprowadziła 55 kontroli planowych i 160 kontroli krzyżowych – krajowych z pomocy najuboższymi.

Kolejnym mechanizmem WPR, który był kontrolowany przez IJHARS przez 8 lat z rządu i będzie kontrolowany również w bieżącym roku kontrolnym 2015/2016 są **Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych** zwane *szklanką mleka*. Jego głównym celem jest promowanie spożycia mleka i przetworów mlecznych wśród dzieci uczęszczających do placówek oświatowych. Pomimo stosunkowo niewielkich środków, które kontrolowani beneficjenci otrzymali w ramach tego mechanizmu – ponad 11 mln euro jest on co roku kontrolowany.

Kontrole mają na celu potwierdzenie, iż mleko i jego przetwory, które otrzymują uczniowie w placówkach oświatowych za darmo lub po obniżonych cenach, są dobrej jakości. Inspektorzy sprawdzają czy mleka nie spożywały osoby do tego nieuprawnione np. nauczyciele i czy nie było ono wykorzystywane niezgodnie z przeznaczeniem np. do przygotowania posiłków w stołówce szkolnej. Inspektorzy IJHARS badają także skąd pochodzi mleko, gdzie i w jaki sposób zostało wyprodukowane. Sprawdzane jest również prowadzenie właściwej dokumentacji, na którą składają się m.in.: *Potwierdzenia dostawy mleka i przetworów mlecznych do placówki oświatowej...*, faktury zakupu i sprzedaży mleka, dokumenty magazynowe, wykazy placówek oświatowych, do których realizowane są dostawy, i ewidencje uczniów. Kontrole są przeprowadzane u tzw. zatwierdzonych dostawców (czyli podmiotów, które uzyskały zatwierdzenie uczestnictwa w mechanizmie dopłat) w Agencji Rynku Rolnego, a także u producentów mleka i w placówkach oświatowych. Najwięcej trudności dla beneficjenta stanowi zachowanie limitu 0,25 l mleka/przetworu mlecznego na jednego ucznia przypadającego na jeden dzień nauki szkolnej. Wynika to z ciągle zmieniającej się liczby uczniów w trakcie roku szkolnego w danej placówce oświatowej i najczęściej skutkuje to zwrotem części środków unijnych.

IJHARS na przestrzeni lat przeprowadziła 87 kontroli planowych i 203 kontrole krzyżowe – krajowe w *szklance mleka*.

Przeprowadzane przez IJHARS kontrole ex-post mają za zadanie nie tylko potwierdzać prawidłowość wydatkowanych środków unijnych, ale są też udziałem Inspekcji w budowanie WPR. IJHARS wnosi w ten sposób, swój własny wkład w rozwój i ulepszanie mechanizmów WPR oraz wskazuje podmiotom biorącym dopłaty w jaki sposób je prawidłowo wydatkować.

KAPUSTA – UTRWALANIE PRZEZ ZAKWASZENIE

Sylvia Ciągło-Androsiuk

Owoce i warzywa w naszej codziennej diecie stanowią bardzo cenne źródło witamin i substancji mineralnych, których niedobór prowadzi do poważnych zaburzeń w organizmie. Niestety w okresie zimowym i wczesnowiosennym dostępność świeżych warzyw i owoców jest w dużym stopniu ograniczona. Procesy powodujące odpowiednie zabezpieczenie owoców i warzyw, a przez to przedłużenie ich okresu trwałości, umożliwiają nam korzystanie z ich dobroczynnych właściwości przez cały rok aż do kolejnego zbioru.

Jednym z takich sposobów wykorzystywanym zarówno w praktyce domowej jak i przetwórstwie spożywczym jest utrwalanie żywności przez zakwaszenie. Kwaśne środowisko działa antymikrobiologicznie. Przyjmuje się, że obniżenie pH środowiska do wartości 4,2 jest wystarczające do zahamowania wzrostu i rozwoju bakterii gnilnych, enteropatogennych i częściowo bakterii fermentacji masłowej. Stosunkowo wytrzymałe na wyższe stężenie jonów wodorowych są jednak drożdże i pleśnie, które przy prawidłowo przeprowadzonym procesie zakwaszania, braku dostępu tlenu oraz przy zapewnieniu odpowiedniej temperatury przechowywania, nie stanowią zagrożenia. Kwaśne środowisko ogranicza również zachodzenie niepożądanych zmian w tkankach roślinnych takich jak utlenianie np. witaminy C, brunatnienie powierzchni, mięknięcie, rozpad tkanek czy też niekorzystne zmiany smakowo-zapachowe.

W przypadku utrwalania żywności przez zakwaszanie możliwe jest wykorzystywanie dwóch zupełnie różnych metod prowadzących do otrzymania produktów o odmiennych cechach sensorycznych i różnej wartości odżywczej. Pierwsza z nich polega na wykorzystaniu procesów fermentacji (np. fermentacji mlekowej). Produkty otrzymane w wyniku tego procesu określane są jako „kiszzone” lub „kwaszone”. Natomiast druga metoda polega na dodawaniu rozтворów kwasów organicznych (np. kwasu octowego, mlekowego, cytrynowego, jabłkowego) bez przeprowadzania procesu fermentacji. Utrwalanie żywności przez dodawanie kwasów spożywczych definiowane jest w technologii żywności jako marynowanie.

Do grupy warzyw, po które w Polsce sięgamy najczęściej, należy między innymi kapusta głowiasta biała (*Brassica oleracea* L. var. *capitata* L. f. *alba*) należąca do rodziny krzyżowych (*Brassicaceae*). Przeciętny mieszkaniec na-

szego kraju spożywa rocznie około 11 kg kapusty świeżej i 5 kg kapusty kiszzonej. Mimo wielu walorów smakowych i odżywczych konsumpcja kapusty w ostatnich latach nieznacznie, lecz systematycznie spada.

Kapusta odgrywa bardzo ważną rolę w naszej diecie ze względu na dużą zawartość witamin (w szczególności C, B₆, B₁₂ oraz K), potasu, wapnia, cynku i żelaza. Zawiera również znaczące ilości kwasów organicznych, glukozy-nolanów oraz błonnika pokarmowego. Wyniki ostatnich badań naukowych stwierdzają, że warzywa krzyżowe w tym również kapusta, stanowią bogate źródło substancji przeciwnowotworowych. Uwzględnienie w diecie warzyw kapustnych w istotnym stopniu wpływa na zmniejszenie zachorowalności na niektóre postaci raka, szczególnie jelita grubego. Zwyczajowe podawanie kapusty jako dodatku do wysokotłuszczowych dań mięsnych, czyli produktów sprzyjających transformacjom nowotworowym, jest przykładem chemoprewencji nowotworowej. Dodatkowym atutem kapusty jest to, że podczas gotowania uwalnia substancje o właściwościach przeciwutleniających, co może sugerować, że kapusta może również skutecznie chronić inne składniki żywności przed niekorzystnymi zmianami termooksydacyjnymi.

W przypadku kapusty najpowszechniejszym sposobem jej utrwalania jest produkcja kapusty kiszzonej/kwaszonej w wyniku fermentacji mlekowej. Utrwalanie żywności na drodze fermentacji jest tradycyjną metodą stosowaną na długo przed tym jak opisano sam proces fermentacji (XIX w.). Metoda ta była stosowana już w czasach starożytnych szczególnie na Dalekim Wschodzie. Proces fermentacji mlekowej przebiega w warunkach beztlenowych i polega na enzymatycznym rozkładzie bogatszych w energię substancji organicznych do uboższych związków prostych. Proces ten przeprowadzają różne gatunki bakterii, metabolizując cukry proste i dwucukry do kwasu mlekowego i innych związków m.in. kwasu octowego czy dwutlenku węgla. Rozróżnia się dwie grupy bakterii mlekowych: homofermentacyjne i heterofermentacyjne. Homofermentacyjne bakterie mlekowe, do których zalicza się bakterie z rodzajów *Lactococcus* oraz *Lactobacillus*, wytwarzają z cukrów prawie czysty kwas mlekowy. Natomiast heterofermentacyjne bakterie fermentacji mlekowej, do których zalicza się bakterie z rodzajów *Leuconostoc* oraz *Lactobacillus*, wytwarzają obok występującego w prze-

wadze kwasu mlekowego w mniejszej lub większej ilości produkty uboczne w rodzaju kwasu octowego, etanolu i CO₂. W procesie kiszenia kapusty biorą udział bakterie *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus plantarum* oraz *Pediococcus damnosus* będące przedstawicielami obu grup. W prawidłowo ukwaszonej kapuście obok 0,8-1,1% kwasu mlekowego stwierdza się również 0,2-0,3% kwasów lotnych (prawie wyłącznie kwasu octowego) oraz 0,4-0,6% etanolu, które oprócz zastosowanych przypraw nadają kapuście kiszzonej korzystne cechy smakowe i zapachowe.

Istotną właściwością wykorzystania fermentacji mlekowej do zakwaszania kapusty jest to, że po ukiszeniu nie tylko zachowuje ona swoje wartości odżywcze, ale również nabywa nowe. W procesie fermentacji powstaje acetylocholina a także witaminy B₂ i PP. Acetylocholina wykazuje korzystny wpływ na przekazywanie bodźców nerwowych oprócz tego poprawia perystaltykę jelit oraz obniża ciśnienie krwi. Kiszona kapusta jest również cennym źródłem witaminy C. Fermentacja przeprowadzona w warunkach optymalnych powoduje wzrost zawartości tej witaminy w kapuście kiszzonej w stosunku do produktu surowego nawet o 50%. Proces kiszenia stabilizuje witaminę C i prowitaminę A dzięki czemu nie ulegają one rozkładowi. Kiszona kapusta jest również naturalnym probiotykiem. Spożywając kiszoną kapustę dostarczamy organizmowi nie tylko bakterie fermentacji mlekowej, ale również całkowicie przyswajalny kwas mlekowy co wpływa hamująco na rozwój drobnoustrojów chorobotwórczych, reguluje florę bakteryjną jelit, wspomaga trawienie i wchłanianie produktów przemiany materii oraz zmniejsza poziom cholesterolu. Nie bez znaczenia pozostaje również fakt, że w wyniku fermentacji kapusta kiszona zawiera dużo mniej cukrów niż kapusta świeża. Kapusta kiszona polecana jest przy dietach odchudzających – nie tylko jest lekkostrawna, ma dużo mniej kalorii, ale również sprawia, że dłużej czujemy się syści. Już nasze babcie wiedziały, że sok z kiszzonej kapusty jest środkiem poprawiającym apetyt, trawienie, ogólnie wzmacniającym organizm oraz pomagającym leczyć przeziębienia.

Do utrwalania kapusty, szczególnie na skalę przemysłową, stosuje się również metodę zakwaszania przez dodatek kwasów organicznych. Czynnikiem konserwującym w procesie marynowania jest w tym przypadku kwas octowy dodawany często z domieszką kwasu mlekowego. Korzystne cechy organoleptyczne posiadane przez produkty marynowane są zasługą dodatku przypraw, kwasów, cukru oraz soli. Obec-

ność w marynatach kwasu octowego sprawia, że jest to grupa produktów o mniejszej wartości odżywczej w porównaniu z produktem, z którego zostały zrobione, czy też produktem ukiszonym.

Regulacje dotyczące nazewnictwa oraz wymagań jakościowych dla produktów otrzymywanych w wyniku procesów utrwalania kapusty można znaleźć między innymi w Polskich Normach. Normy te w stosunku do produktów otrzymanych na drodze naturalnej fermentacji mlekowej jako prawidłową wskazują nazwę produkty kwaszone. Zgodnie z *Polską Normą PN-A-77700:2006 Przetwory warzywne. Kapusta kwaszona*, kapusta kwaszona/kiszona to produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, z dodatkiem soli spożywczej i poddany fermentacji mlekowej, niepasteryzowany.

Literatura branżowa dotycząca technologii produkcji przetworów owocowych i warzywnych określa „kiszona/e” i „kwaszona/e” stosuje zamiennie w stosunku do przetworów otrzymanych w wyniku naturalnego procesu fermentacji mlekowej. Obie nazwy, stosowane zamiennie, utrwaliły się również w świadomości konsumenta jako nazwy zwyczajowe, powszechnie stosowane, kojarzące się jednoznacznie z przetworami warzywnymi poddany naturalnej fermentacji mlekowej.

Polskie Normy odnoszą się również do produktów otrzymanych poprzez dodanie kwasów organicznych. *Polska Norma PN-A77806:1997 Przetwory warzywne, owocowe i owocowo-warzywne. Warzywa i owoce marynowane*, definiuje produkty jedno- lub wieloskładnikowe otrzymane z całych, krojonych lub rozdrobnionych warzyw świeżych, mrożonych lub kwaszonych, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych i cukru, z ewentualnym dodatkiem soli, oleju jadalnego oraz naturalnych przypraw aromatyczno-smakowych lub ich wyciągów, nie utrwalone lub utrwalone termicznie jako marynaty warzywne. Podobną definicję produktów marynowanych znajdujemy również w literaturze branżowej z zakresu technologii żywności.

Rozróżniając te dwie metody utrwalania żywności przez zakwaszanie należy podkreślić, że do kapusty kiszzonej/kwaszonej, czyli produktu otrzymanego w wyniku procesu fermentacji mlekowej, zgodnie z zasadami sztuki obowiązującymi w przetwórstwie spożywczym nie powinno się dodawać kwasu octowego czy też mlekowego. Każdy dodatek wspomnianych kwasów wiąże się z tym, że produkt ten nie jest już kiszoną/kwaszonką a marynatą.

Przystąpiono wreszcie do ostatecznego głosowania. Senat w dniu 21 lutego 1906 r. przyjął projekt S. 88 i – co należy chyba uznać za niespodziankę – stosunkiem głosów 63 do 4¹¹. Co interesujące, za projektem zagłosowała także część jego przeciwników, jak: J.B. Foraker, H. Cabot Lodge czy J.H. Gallinger, a część wstrzymała się od głosu (J.C. Spooner). Uchwalona przez Senat ustawa, po zaopiniowaniu i z poprawkami wniesionymi przez Komitet ds. Międzystanowego i Zagranicznego Handlu, dnia 7 marca 1906 r. trafiła do Izby Reprezentantów¹². Dnia 28 marca W.P. Hepburn wniósł o procedowanie przez Izbę senackiego projektu S. 88 w trybie specjalnym. Jednocześnie zaproponował, by jednodniową debatę rozpocząć dnia 10 kwietnia. Przeciw takiemu pośpiechowi (!) zaopiniowali od razu R.L. Henry (1864–1931) i Ch. Lafayette Bartlett (1853–1939). Pierwszy stwierdził, że na debatę potrzeba trzech dni, drugi, że sam jest wnioskodawcą projektu, który uważa za substytut senackiego projektu S. 88, i żąda czasu na jego gruntowną prezentację. Ostatecznie – „krakowskim targiem”, jeżeli tak można powiedzieć o ustaleniach w Kongresie USA – uzgodniono, że debata będzie trwała nie krócej niż dwa dni.

Projekt został następnie skierowany pod obrady Komitetu i na forum Izby Reprezentantów wrócił dopiero 7 maja 1906 r. Jednak wniosek W.P. Hepburna o umieszczenie projektu w porządku obrad ponownie spotkał się z dużym sprzeciwem. W.Ch. Adamson (1854–1929) stwierdził: „jestem przeciwko temu projektowi od dziesięciu lat i jeżeli będę żył jeszcze dziesięć lat dłużej, będę stale przeciwko niemu”¹³.

Ostatecznie stosunkiem głosów: 189 – za, 43 – przeciw, i przy 19 wstrzymujących się Izba Reprezentantów wprowadziła do porządku obrad projekt prawa o czystej żywności (S. 88). W ciągu następnego czterech dni (20–23 czerwca 1906 r.) Izba debatowała o szczegółach projektu.

Decydujące dla ostatecznego przyjęcia prawa o czystej żywności były trzy dni (21–23 czerwca). Po burzliwej dyskusji dnia 23 czerwca 1906 r. J.R. Mann zgłosił wniosek o zamknięcie dalszej dyskusji i przejście do trzeciego głosowania. Przystąpiono do głosowania. Za przyjęciem ustawy opowiedziało się aż 241 kongresmenów, przeciwko – zaledwie 17, a 9 wstrzymało się od głosu. Izba Reprezentantów przyjęła senacki projekt S. 88 o czystej żywności¹⁴. Przeciwko ustawie głosowali wyłącznie najbardziej zagorzali jej przeciwnicy: W.Ch. Adamson, Ch. Lafayette Bartlett, G.W. Garrett, czy R.L. Henry.

Projekt ponownie pod obrady Senatu trafił w dniu 25 czerwca 1906 r. Ponownie także próbowano zrobić wszystko, by maksymalnie przedłużyć procedowanie na nim. Senator T.A. Bailey stwierdził, że pierwotny projekt senacki, został tak zmieniony przez Izbę Reprezentantów, że „jest to praktycznie nowy projekt”¹⁵ i dlatego zaproponował przesłanie go pod obrady komitetu senackiego¹⁶. Poparł go senator H. Cabot Lodge, twierdząc, że poprawki wprowadzone

przez Izbę są „wyjątkowo destrukcyjne oraz bardzo złe i w związku z tym muszą zostać skorygowane”¹⁷. Dodatkowo trudno było ustalić, jakie poprawki wniosła Izba, ponieważ nie zostały one zaznaczone na druku, który otrzymali senatorowie. Po przerwie senator W.B. Heyburn zaproponował, by nie przyjmować poprawek Izby i doprowadzić do wspólnej konferencji z przedstawicielami Izby na temat projektu. Ze strony Senatu na spotkanie to wyznaczeni zostali senatorowie: W.B. Heyburn, P.J. McCumber i A.Ch. Latimer (1851–1908). Podobnie uczyniła Izba Reprezentantów i jako swoich przedstawicieli na konferencję uzgadniającą także wyznaczono trzech kongresmanów, byli to: W.B. Hepburn, J.R. Mann oraz W.H. Ryan (1860–1939).

Na posiedzeniu Senatu w dniu 27 czerwca 1906 r. W.B. Heyburn przedstawił tekst projektu uzgodniony z przedstawicielami Izby¹⁸. Poinformował także, że część poprawek Izby została przyjęta. Następnego dnia (28 czerwca) projekt był prezentowany jeszcze raz, po – jak zapowiedział W.B. Heyburn – czysto formalnych poprawkach. W.B. Heyburn zaproponował także głosowanie nad przyjęciem raportu przygotowanego przez przedstawicieli obydwu izb kongresu, co oznaczałoby przyjęcie projektu, lecz ponownie sprzeciwił się T.A. Bailey, twierdząc, że nie miał czasu na zapoznanie się z projektem w obecnym stanie. Głosowanie odłożono. W.B. Heyburn podjął jeszcze jedną próbę doprowadzenia do głosowania w dniu 28 czerwca. Wspierał go P.J. McCumber, twierdząc, że obecny projekt praktycznie przywraca wszystkie zapisy z projektu przyjętego już przez Senat. Wprowadzono jedynie nową datę wejścia ustawy w życie: 1 stycznia 1907 r.¹⁹ T.A. Bailey pozostał jednak nieugięty i głosowanie przełożono na dzień następny. Ostatecznie Senat przyjął projekt S. 88 w dniu 29 czerwca 1906 r.

Tego samego dnia, tj. 29 czerwca 1906 r., do omawiania wspólnego raportu przystąpiła Izba Reprezentantów. Sprawozdawcą był R.J. Mann. Przedstawił raport wspólnej komisji, a następnie projekt po zmianach Senatu. Zakończył słowami: „Panie Przewodniczący, projekt o czystej żywności, który bez wątpienia stanie się wkrótce obowiązującym prawem, jest znaczącym krokiem w przód i wierzę, iż okaże się jednym z najbardziej wartościowych oraz powszechnie uznanych aktów w naszym systemie prawnym”²⁰. Następnego dnia, tj. 30 czerwca 1906 r., projekt senacki S. 88, jako jeden z dwudziestu jeden uchwalonych projektów, został podpisany²¹ przez prezydenta Theodore’a Roosevelta i stał się prawem Stanów Zjednoczonych. Warto dodać, że T. Roosevelt był gorącym zwolennikiem prawa o czystej żywności i wielokrotnie dawał temu wyraz, także wspierając na różne sposoby działalność H.W. Wileya²².

Tak oto to po dwudziestu pięciu latach batalii uchwalono federalne prawo o czystej żywności w USA. Jaki zatem ostatecznie kształt przyjęła ustawa, o którą stoczono tak liczne oraz emocjonalne potyczki oraz dysputy?

¹⁷ *Congressional records containing the proceedings and debates of the fifty-ninth Congress, first session also special session of the Senate*, vol. XL, part IX–X, op.cit., s. 9099.

¹⁸ *Ibidem*, s. 9379–9381.

¹⁹ Projekt pierwotnie miał wejść w życie z dniem 1 lipca 1906 r.

²⁰ *Congressional records containing the proceedings and debates of the fifty-ninth Congress, first session also special session of the Senate*, vol. XL, part IX–X, op.cit., s. 9740.

²¹ *Ibidem*, s. 9790.

²² W grudniu 1905 r. prezydent T. Roosevelt pisał do Kongresu: „Rekomenduję uchwalenie prawa o międzystanowym handlu w zakresie nieprawidłowego znakowania oraz fałszowania żywności, napojów i leków”. Zob. R. Crunden, *Ministers of Reform. The Progressives Achievement in American Civilization, 1889–1920*, University of Illinois Press, Urbana (Illinois) 1984, s. 183–184.

¹¹ *Ibidem*, s. 2773.

¹² *House of Representatives*, no. 2118, *Congressional records containing the proceedings and debates of the fifty-ninth Congress, first session also special session of the Senate*, vol. XL, part IV–VI, Government Printing Office, Washington 1906, s. 3489 i 3494.

¹³ *Congressional records containing the proceedings and debates of the fifty-ninth Congress, first session also special session of the Senate*, vol. XL, part VII–VIII, Government Printing Office, Washington 1906, s. 6464.

¹⁴ *Ibidem*, s. 9075.

¹⁵ *Ibidem*, s. 9099.

¹⁶ W stenogramie nie ma informacji, który komitet T.A. Bailey miał na myśli.

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCI (22):

THE PURE FOOD AND DRUG ACT (USA).

Część II. Prace nad ustanowieniem ustawy z 1906 r.

Ostatni etap batalii dotyczącej ustanowienia federalnego prawa żywnościowego przeciwdziałającego fałszowaniu i podrabianiu żywności rozpoczął się 6 grudnia 1905 r. Wówczas to, w czasie posiedzenia Senatu, W.B. Heyburn¹ wniósł pod obrady projekt ustawy o zapobieganiu produkcji, sprzedaży i transportowi zafałszowanej, źle oznakowanej, trującej i szkodliwej żywności, leków i napojów alkoholowych². Był to jeden z 822 projektów wniesionych pod obrady Senatu w tym dniu. Wniosek senatora W.B. Heyburna³ nosił kolejny numer – 88 (Bill S. 88)⁴.

Dyskusja parlamentarna nad projektem S. 88 rozpoczęła się na posiedzeniu Senatu w dniu 10 stycznia 1906 r. W.B. Heyburn rozpoczął od tego, że przedkładany projekt „ma wielkie znaczenie dla wszystkich ludzi w tym kraju, ich domów i domowego życia”⁵. I dalej, co szczególnie znamienne, „komitety senackie od wielu lat starały się uzyskać rozstrzygnięcie i przygotować projekt ustawy w tym zakresie, mamy szczerą nadzieję, że właśnie osiągnęliśmy ten cel”⁶. W dalszej części swojej wypowiedzi poświęconej prezentacji nowego projektu W.B. Heyburn odniósł się do legislacji stanowej w tym względzie. Stwierdził, że prawie wszystkie stany posiadają prawo w zakresie czystości żywności. Regulacja federalna jest wszakże niezbędna z kilku powodów: po pierwsze, regulacje stanowe są stosunkowo skromne, po drugie – lokalne i po trzecie, dostosowane do specyficznych potrzeb danego stanu.

Jak można było przypuszczać, przeciwników nowego prawa nie brakowało. Pierwszy dyskusję w tej sprawie rozpoczął J.H. Gallinger (1837–1918). Wyraził niezadowolenie, że senatorowie mieli tak mało czasu na zapoznanie się z projektem i wniesienie do niego uwag oraz obawę, że nowe prawo na-

kląda zbyt duże obowiązki na niewinnych sprzedawców. Bo i skąd mają oni wiedzieć, że dany produkt jest zafałszowany.

W dalszej części dyskusja skoncentrowała się na słowie *knowingly*, a więc czy sprzedający są świadomi tego, że oferują do sprzedaży produkt zafałszowany. Po prawie pięćdziesięciu latach powrócił zatem problem tak mocno dyskutowany w parlamencie brytyjskim przy okazji stanowienia ustawy z 1860 r. J.H. Gallinger zgłosił formalny wniosek o wprowadzenie do projektu słowa *knowingly*, co też stało się (art. 2). W ciągu kolejnych tygodni miało miejsce 9 debat (18 stycznia, 23 stycznia, 30 stycznia, 1 lutego, 2 lutego, 5 lutego, 19 lutego, 20 lutego i 21 lutego). Znacząca debata miała miejsce dnia 18 stycznia 1906 r.⁷ W jej trakcie obszerną argumentację za przyjęciem projektu przedstawił P.J. McCumber.

W kolejnych dniach odbywały się następne spotkania i debaty. W czasie długiej i emocjonalnej debaty, jaka miała miejsce dnia 19 lutego W.B. Heyburn, jako spiker ustawy, próbował odnieść się do zgłoszonych wcześniej poprawek. Wnioskami proceduralnymi (takimi jak: ile powinien wynosić limit wystąpień, czy debatować ogólnie nad całym projektem czy poszczególnymi poprawkami, do której godziny ma trwać debata, czy debatować dwa dni czy więcej i kiedy przystąpić do głosowania), senatorowie: H. Cabot Lodge, J.H. Gallinger, B. Penrose (1860–1921), J.B. Foraker (1846–1917) oraz inni usiłowali storpedować dyskusję nad projektem. Ostatecznie zwolennikom ustawy – W.B. Heyburn, W.B. Allison (1829–1908), P.J. McCumber – udało się doprowadzić do rozpoczęcia debaty merytorycznej, lecz czas na nią przeznaczony tego dnia upłynął. Doszło wówczas do interesującego incydentu.

Po przejściu do następnego punktu posiedzenia senator J.B. Foraker zabrał głos i poprosił o kilka minut, by mógł przedstawić ważny problem związany z projektem, nad którym debatowano przed chwilą, czyli ustawą o czystej żywności. Następnie zaprezentował dwa pisma producentów whisky ze swojego stanu⁸, którzy wnioskowali o zmiany w projekcie prawa o czystej żywności. Między innymi byli zwolennikami rezygnacji ze znakowania opakowań whisky słowami *blended* i *vatted*⁹ jako niszczącego ich biznes. Dyskusja rozgorzała na nowo, tym razem na temat tego, jak należy interpretować powyższe oznaczenia i co w istocie one oznaczają. Czy miało to jakikolwiek związek z procedowanym w tym czasie punktem posiedzenia¹⁰, czy nawet prawem o czystej żywności, zapomniaли chyba wszyscy.

¹ W.B. Heyburn był senatorem w latach 1903–1912 ze stanu Idaho i przewodniczącym senackiego Komitetu ds. Wytwórczości (*Committee on Manufactures*).

² *Congressional records containing the proceedings and debates of the fifty-ninth Congress, first session also special session of the Senate*, vol. XL, part I–III, Government Printing Office, Washington 1906, s. 140.

³ W rzeczywistości był to praktycznie ten sam projekt (H.R. 6295) – z niewielkimi poprawkami wprowadzonymi przez Komitet ds. Międzystanowego i Zagranicznego Handlu – który podczas poprzedniego, 58. posiedzenia Kongresu prowadził W.B. Heyburn, a następnie P.J. McCumber. W.B. Heyburn potwierdził to podczas wystąpienia w Senacie w dniu 14 grudnia 1905 r. Zob. *Congressional records containing the proceedings and debates of the fifty-ninth Congress, first session also special session of the Senate*, vol. XL, part I–III, op.cit., s. 382.

⁴ Kolejne posiedzenia Kongresu USA trwają dwa lata i są podzielone na tzw. sesje, z których każda trwa jeden rok. Ustawę z 1906 r. uchwalono w czasie 59. Kongresu trwającego od 4 marca 1905 do 4 marca 1907. Było to dokładnie w ostatnim dniu pierwszej sesji trwającej od 4 grudnia 1905 r. do 30 czerwca 1906 r.

⁵ *Congressional records containing the proceedings and debates of the fifty-ninth Congress, first session also special session of the Senate*, vol. XL, part I–III, op.cit., s. 894.

⁶ Ibidem.

⁷ *Congressional records containing the proceedings and debates of the fifty-ninth Congress, first session also special session of the Senate*, vol. XL, part I–III, op.cit., s. 1216–1220. Kolejne cytaty przytoczone z tej debaty również pochodzą z tego stenogramu.

⁸ J.B. Foraker był senatorem ze stanu Ohio.

⁹ Rodzaje whisky: *blended* – mieszana, *vatted* – leżakowana.

¹⁰ A był to projekt o prawach stanów oraz terytoriów indiańskich do uchwalania w pewnych obszarach prawa równorzędnego z federalnym.