

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 1 (46)/2017

ISSN 1896-9569

Podsumowanie

2016 roku – str. 9–21

**Rolniczy handel
detaliczny – str. 22–26**

**Zmiany w ustawie
o swobodzie działalności gospodarczej – str. 29**



WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora 1

WYDARZENIA

Wydarzenia styczeń–marzec 2017 1

KALENDARIUM 2016

Najważniejsze wydarzenia w 2016 roku 5

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Co w jakości piszczycy, czyli wyniki kontroli z 2016 r.

Anna Dominiak 9

Podsumowanie działalności IJHARS w 2016 roku

Jarosław Doliński, Anna Wolska 13

Działalność laboratoriów GIJHARS w 2016 roku

Aleksandra Józefowicz 15

Punkt kontaktowy ds. oszustw związanych z żywnością

Laura Koenig, Renata Księcio 18

Produkty regionalne i tradycyjne – podsumowanie 2016 r.

Kinga Salach 20

Rolniczy handel detaliczny – zasady ogólne

Dorota Krzyżanowska 22

Rolnik też musi oznakować

Beata Bakalarska 24

Piwna rewolucja z perspektywy wyników kontroli IJHARS

Justyna Skiba 27

Zmiany w ustawie o swobodzie działalności gospodarczej

Aneta Ościłowska 29

Rolnictwo ekologiczne w USA

Anna Ostasiewicz 31

70 lat Polski w Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ

Anna Janasik 35

DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIUM GIJHARS

Przez żołądek do filizanki – Kopi Luwak

Sandra Studzińska 39

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (28):

Codex Alimentarius (1963).

Część IV. Codex Alimentarius dzisiaj

Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

Beata Bakalarska

Absolwentka Wydziału Nauk o Zwierzętach (specjalność Hodowla Zwierząt) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od listopada 2008 r. związana z GIJHARS. Od marca 2010 naczelnik Wydziału Kontroli Artykułów Pochodzenia Zwierzęcego w Biurze Kontroli Jakości Handlowej.

Jarosław Doliński

W 1999 r. rozpoczął pracę w Głównym Inspektoracie Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych. Od stycznia 2012 r. pracownik Biura Kontroli Wewnętrznej w GIJHARS, na stanowisku głównego specjalisty.

Anna Dominiak

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

Anna Janasik

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

Aleksandra Józefowicz

Absolwentka Chemii Spożywczej i Biotechnologii Politechniki Łódzkiej. Z GIJHARS związana od 2007 r. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Laura Koenig

Absolwentka kierunku technologii żywności i żywienia człowieka Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Związana z GIJHARS od 2010 r. Obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

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 JHARS. Profesor nadzwyczajny nauk ekonomicznych. Wykładowca akademicki Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie.

Dorota Krzyżanowska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od powstania Inspekcji w 2003 r. Wcześniej pracownik Inspekcji Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych oraz Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.

Renata Księcio

Absolwentka kierunku Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Związana z GIJHARS od 2013 r., obecnie specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Anna Ostasiewicz

Absolwentka Studiów Doktoranckich przy Wydziale Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracuje w GIJHARS od marca 2012 r. pracuje jako specjalista w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

Aneta Ościłowska

Absolwentka kierunku chemia o specjalizacji chemia podstawowa i stosowana Uniwersytetu Opolskiego oraz kierunku chemia o specjalizacji informatyka chemiczna Politechniki Wrocławskiej. Związana z GIJHARS od 2006 r., obecnie główny specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

Kinga Salach

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracuje w GIJHARS od marca 2013 r., 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.

Sandra Studzińska

Absolwentka kierunku Biologia na Uniwersytecie Gdańskim i Uniwersytecie Białostockim oraz absolwentka Akademii Morskiej w Gdyni na kierunku Towaroznawstwo. Od kwietnia 2016 r. pracuje w Pracowni Mikrobiologii Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni na stanowisku asystenta laboratoryjnego.

Anna Wolska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz studiów podyplomowych w Wyższej Szkole Zarządzania i Marketingu w Warszawie. Z GIJHARS związana od 2003 r., wcześniej zatrudniona w CIS.

**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: 20 marca 2017 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Do pierwszego numeru biuletynu w tym roku przygotowaliśmy dla Państwa materiały podsumowujące działalność IJHARS w 2016 roku. I tak w artykule „Co w jakości piszczy, czyli wyniki kontroli z 2016 r.” autorka przedstawia wyniki kontroli podczas których inspektorzy sprawdzali jakość następujących produktów: mięsa i jego przetworów, przetworów mlecznych, tłuszczu do smarowania, pieczywa, makaronów, przetworów owocowych i warzywnych oraz herbat i herbatek owocowych. Kontrole wykazały, że podobnie jak w latach ubiegłych, najczęściej jakością handlową kwestionowano z powodu nieprawidłowego oznakowania, co stwierdzono w przypadku 21,3% skontrolowanych partii. Godny podkreślenia jest fakt, że w 2016 roku udział partii niewłaściwie oznakowanych był najniższy od ponad 5 lat.

W numerze prezentujemy także podsumowanie działalności laboratoriów GIJHARS, które w 2016 r. zbadały ogółem 6808 próbek wykonując 40 311 oznaczeń. Natomiast procentowy udział próbek o jakości niezgodnej z przepisami lub deklaracją stanowił 9% wszystkich próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli jakości.

W 2013 r. KE wspólnie z państwami członkowskimi zdecydowała o powołaniu krajowych Punktów Kontaktowych ds. oszustw żywnościowych. W Polsce punkt kontaktowy znajduje się w Głównym Inspektoracie JHARS i w 2016 r. wpłynęły do niego 62 zgłoszenia dotyczące niewłaściwej jakości handlowej produktów znajdujących się na rynku wspólnotowym. Dla porównania w 2015 r. były to 33 zgłoszenia.

Inspekcja zawsze chętnie angażuje się w projekty mające na celu podnoszenie wiedzy zarówno producentów, jak i konsumentów. Wzorem lat ubiegłych także w 2016 roku pracownicy IJHARS brali aktywny udział w konferencjach, seminariach czy też spotkaniach branżowych. Serdecznie zapraszam do przeczytania „Kalendarium 2016 roku”.

Andrzej Romaniuk
Główny Inspektor JHARS

WYDARZENIA STYCZEŃ–MARZEC 2017

SZKOLENIE W CDR W BRWINOWIE

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie w dniach 16–17 stycznia zorganizowało szkolenie pt.: „Uruchamianie i prowadzenie działalności w zakresie rolniczego handlu detalicznego” przeznaczone dla pracowników ośrodków doradztwa rolniczego. Dzięki uprzejmości CDR w Brwinowie do udziału w szkoleniu zostali zaproszeni również przedstawiciele WIJHARS.

Podczas spotkania omówione zostały zasady wprowadzania do obrotu żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz sposoby opodatkowania przychodów

uzyskanych z tej działalności. Ponadto dyskutowano o wymaganiach weterynaryjnych i sanitarnych jakie muszą być spełnione przy produkcji i sprzedaży żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego.

W trakcie szkolenia przedstawiciele Głównego Inspektoratu JHARS omówili szczegółowo kwestie związane ze znakowaniem środków spożywczych. Zaprezentowana została możliwość stosowania w oznakowaniu określenia „produkt polski” oraz zasady znakowania wybranych grup towarowych, np. przetworów mięsnych i owocowych. Ponadto pracownicy GIJHARS wyjaśnili słuchaczom podstawy prawne i zasady sprawowania nadzoru nad jakością handlową żywności przez Inspekcję JHARS.



JAKOŚĆ KULINARNA – SYSTEMY OCENY MIĘSA WOŁOWEGO

W dniu 27 stycznia odbyło się seminarium poświęcone systemom opartym na wartości (ang. *values-based food chain*), w którym wzięli udział przedstawiciele: ubojni, zakładów rozbioru, handlu i dystrybucji, administracji publicznej oraz stowarzyszeń branżowych. Spotkanie zostało zorganizowane z inicjatywy Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego (PZPBM) przy współpracy Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (MRiRW).

Celem seminarium było rozpowszechnienie wiedzy na temat potencjału wdrożenia systemów opartych na wartości w polskim rolnictwie na przykładzie sektora wołowiny. Spotkanie otworzył Waldemar Sochaczewski, Dyrektor Departamentu Rynków Rolnych w MRiRW.

Prelegentami podczas spotkania byli dr Rod Polkinghorn, australijski ekspert w zakresie jakości mięsa wołowego i systemów opartych na wartości, Anna Janasik, przedstawiciel Polskiego Sekretariatu Europejskiej Komisji Gospodarczej Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ) w GIJHARS, Jerzy Wierzbicki Prezes PZPBM, prof. Agnieszka Wierzbicka reprezentująca Szkołę Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Grzegorz Pogorzelski – doktorant SGGW w Warszawie.

Uczestnicy seminarium mieli okazję wysłuchać informacji na temat systemu *Meat Standard Australia* (MSA) oraz korzyści ekonomicznych z jego wdrożenia.

Podczas spotkania przedstawiono prototyp polskiego modelu MSA, który może posłużyć do przewidywania jakości poszczególnych elementów mięsa wołowego, a także oszacować ich wartość rynkową. Podkreślono, że prace nad budową i wdrożeniem podobnego do MSA modelu w Europie prowadzone są aktualnie w Irlandii, Irlandii Północnej oraz we Francji. W ramach programu strategicznego *Polska Wołowina* nasz kraj ma szansę, jako pierwszy w Unii Europejskiej, wdrożyć

analogiczny do MSA system, który przyczyni się do poprawy konkurencyjności polskich producentów żywca wołowego.

Ważnym przekazem, z punktu widzenia polskiej branży mięsnej, była informacja o planowanym otwarciu pierwszego Europejskiego Centrum Referencyjnego w Warszawie.

Spotkanie było również okazją do spopularyzowania wiedzy o normach EKG/ONZ oraz przedstawienia bieżących prac grupy naukowej ds. standaryzacji jakości wołowiny, która podjęła się opracowania globalnego systemu oceny jakości konsumpcyjnej mięsa.

Propozycja dalszych prac nad polskim prototypem modelu MSA została przyjęta z zainteresowaniem przez uczestników spotkania. Ustalono, że w najbliższym czasie zostaną przedstawione koszty wdrożenia pilotażowego projektu oraz wybrane zakłady, w których będzie on realizowany.



ROZBUDOWA LABORATORIUM GIJHARS W LUBLINIE



W dniu 3 lutego odbyło się otwarcie rozbudowanej części laboratorium GIJHARS oraz wojewódzkiego inspektoratu IJHARS w Lublinie. W uroczystościach wzięli udział: Andrzej Romaniuk – Główny Inspektor JHARS, Magdalena Świdorska – Zastępca Głównego Inspektora JHARS, dr hab. Przemysław Czarnek – Wojewoda Lubelski, Robert Gmitruczuk – Wicewojewoda Lubelski, Renata Wojtysiak – Kierownik Laboratorium Specjalistycznego GIJHARS oraz Krzysztof Chmielik – Lubelski Wojewódzki Inspektor JHARS.

Dzięki inwestycji powierzchnia budynku zwiększyła się o ponad 380 m², a laboratorium zyskało 9 nowych pomieszczeń, w których uruchomiono: pracownię PCR, pracownię ELISA oraz pracownię instrumentalne.

Laboratorium w Lublinie jest jednym z 5 laboratoriów GIJHARS w kraju, pozostałe znajdują się w: Poznaniu, Białymstoku, Gdyni oraz Kielcach. Lubelskie laboratorium specjalizuje się w badaniu: chmielu, miodu pszczelego, mięsa i przetworów mięsnych.



3. SESJA KOMITETU KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO DS. PRZYPRAW I ZIÓŁ KULINARNYCH

W dniach 6–10 lutego w Chennai (Indie) odbyła się 3. Sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO ds. Przypraw i Ziół Kulinarnych (CCSCH). Na tegorocznym posiedzeniu zebrało się 35 państw członkowskich, 1 organizacja członkowska (Unia Europejska) oraz 4 organizacje będące na prawach obserwatora. Po raz pierwszy w obradach Komitetu wzięły udział polski reprezentant – Anna Gierasimiuk ze Specjalistycznego Laboratorium GIJHARS w Gdyni.

Istotnymi zagadnieniami omawianymi na spotkaniu były projekty norm na następujące produkty spożywcze: czarny, biały i zielony pieprz, oregano, kumin (kmin rzymski) oraz suszony tymianek. Delegaci dyskutowali także nad możliwością dokonania podziału przypraw i ziół kulinarnych na grupy w celu utworzenia norm zbiorczych czy wyznaczenie właściwych metod analiz i próbkowania dla danych parametrów fizykochemicznych.

Komitet podjął również decyzję o skierowaniu szeregu propozycji nowych prac do zatwierdzenia przez Komisję Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (zależnego od pozytywnej opinii Komitetu Wykonawczego) np. projekt normy na bazylię czy gałkę muszkatołową, które będą opracowywane w ramach odpowiednich grup przypraw/ziół kulinarnych.

Raport zawierający szczegółowy opis przebiegu spotkania dostępny jest na stronie internetowej pod adresem: www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/.



SZKOLENIE DOTYCZĄCE RYNKU NAWOZÓW

Pracownicy wojewódzkich inspektoratów JHARS oraz Głównego Inspektoratu JHARS wzięły udział w szkoleniu „Wprowadzanie do obrotu nawozów i środków wspomagających uprawę roślin”. Spotkanie zostało zorganizowane przez Biuro Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS w dniach 22–23 lutego w Warszawie.

Szkolenie przeprowadzili przedstawiciele: Instytutu Nowych Syntez Chemicznych w Puławach, Instytutu Uprawy, Nawożenia i Gleboznawstwa – Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach, Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach, Krajowej Stacji Chemiczno-Rolniczej w Warszawie oraz Głównego Inspektoratu JHARS z Biura Kontroli Jakości Handlowej, Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Tradycyjnych oraz Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów. Podczas szkolenia omówiono:

- warunki i tryb wprowadzania do obrotu nawozów mineralnych,
- wymagania jakościowe dla organicznych i organiczno-mineralnych nawozów i środków poprawiających właściwości gleby oraz środków wapnujących,
- zasady wprowadzania do obrotu stymulatorów wzrostu,
- dopuszczanie do obrotu podłoży do upraw oraz problemy związane z ich identyfikacją i kontrolą jakości,
- pobieranie próbek nawozów i środków wspomagających uprawę roślin w agrochemicznej obsłudze rolnictwa.

Ponadto, przedstawiono zasady wprowadzania do obrotu nawozów oznakowanych terminem bio i eko.

Zakres szkolenia obejmował również analizę zagadnień problemowych i legislacyjnych zgłoszonych przez uczestników szkolenia. Szczególnie cenna okazała się dyskusja przeprowadzana po każdym z wykładów, z możliwością wymiany opinii oraz zadawania dodatkowych pytań.



WIJHARS W OLSZTYNIE NA IMPREZIE SPORTOWO- EDUKACYJNEJ



W dniu 24 lutego w Centrum Sportu i Rekreacji w Ostródzie inspektorzy WIJHARS w Olsztynie wzięli udział w imprezie sportowo-edukacyjnej organizowanej przez Oddział Terenowy Agencji Rynku Rolnego w Olsztynie. Impreza miała na celu wspieranie kształtowania właściwego modelu konsumpcji oraz propagowanie aktywności fizycznej wśród dzieci i ich rodziców w ramach programu „Mleko w szkole” oraz „Owoce i warzywa w szkole”. Inspektorzy rozmawiali z dziećmi i rodzicami na temat jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, o tym jak czytać etykiety i jakie cenne informacje są na nich zawarte.



SPOTKANIE RADY DS. ZRÓWNOWAŻONEGO WYKORZYSTANIA ŻYWNOŚCI

W dniu 24 lutego w siedzibie Federacji Polskich Banków Żywności odbyło się posiedzenie Rady ds. Zrównoważonego Wykorzystania Żywności. Spotkanie było poświęcone tematowi gospodarki

o obiegu zamkniętym, z uwzględnieniem kwestii związanych z ograniczaniem marnotrawstwa żywności. W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele m.in.: GIJHARS, Federacji Konsumentów, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Ministerstwa Środowiska, Towarzystwa Technologów Żywności, Polskiej Federacji Producentów Żywności, Animal by Products – Polski Związek Przetwórców, Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej.



POSIEDZENIE KAPITUŁY III EDYCJI OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU PSZCZELARZ ROKU

W dniu 27 lutego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego odbyło się Posiedzenie Kapituły III edycji Ogólnopolskiego Konkursu PSZCZELARZ ROKU. Konkurs został zorganizowany przez Fundację Edukacji Ekonomicznej i Rozwoju Obszarów Wiejskich. Podczas spotkania członkowie kapituły oceniali cechy organoleptyczne próbek miodów oraz ankiety zgłoszeniowe producentów tych miodów. GIJHARS reprezentowała Dorota Krzyżanowska – Radca Głównego Inspektora JHARS. Ogłoszenie wyników konkursu nastąpi 23 marca w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi podczas konferencji naukowej poświęconej pszczelarstwu organizowanej we współpracy ze Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego.



NAJWAŻNIEJSZE WYDARZENIA W 2016 ROKU

STYCZEŃ

Międzynarodowe Targi Żywności „Zielony Tydzień” w Berlinie

W dniach 15–24 stycznia w Berlinie odbyły się największe na świecie targi żywności. W wydarzeniu tym uczestniczyli ministrowie rolnictwa, politycy, przedstawiciele Parlamentu Europejskiego i parlamentów krajowych. Na targach swoje produkty zaprezentowało 1660 wystawców z 65 krajów, spotkali się producenci i przetwórcy żywności z całego świata.

Polskiej delegacji przewodniczył Krzysztof Jurgiel, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W dniu 15 stycznia rozmowy bilateralne odbyły się pod przewodnictwem Rafała Romanowskiego, Podsekretarza Stanu w MRiRW.

W Berlinie tradycyjnie już miały miejsce dwustronne spotkania ministrów rolnictwa.

Podczas rozmów Ministra Krzysztofa Jurgiel z Ministrem Rolnictwa Węgier Sandorem Fazekasem poruszono między innymi temat planowanych polskich priorytetów w obszarze rolnictwa w ramach przewodnictwa w Grupie Wyszehradzkiej, które Polska objęła 1 lipca 2016 roku.

W obydwu spotkaniach członkiem polskiej delegacji był Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.



Rozmowy polsko-japońskie

MARZEC

Konferencja PFPŻ

W dniu 3 marca Polska Federacja Producentów Żywności zorganizowała konferencję pt. „Składniki żywności – aktualne wymagania prawne”. Spotkanie skierowane było do przedstawicieli przemysłu spożywczego. Ze względu na kluczową rolę IJHARS w kontrolowaniu przestrzegania wymagań jakości handlowej przez producentów żywności do udziału

w konferencji zaproszono przedstawiciela GIJHARS. Prezentację pt. „Zasady informowania konsumentów o składnikach żywności” wygłosiła Dorota Krzyżanowska, Radca Głównego Inspektora JHARS.

KWIECIEŃ



Patronat Głównego Inspektora JHARS

W dniu 8 kwietnia w MRiRW odbyło się uroczyste wręczenie nagród laureatom konkursu „Pszczelarz Roku”, którego organizatorem była Fundacja Edukacji Ekonomicznej i Rozwoju Obszarów Wiejskich.

Patronat Honorowy nad konkursem objął Krzysztof Jurgiel, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.

Laureatem Grand Prix II edycji konkursu został Sławomir Wnuk. Przyznane zostały także nagrody i wyróżnienia w poszczególnych kategoriach miodów pszczelich: odmianowych, wielokwiatowych oraz spadziowych.

W spotkaniu wzięli udział: Ewa Lech, Podsekretarz Stanu w MRiRW oraz Andrzej Królikowski, Zastępca Głównego Inspektora JHARS.

64. Sesja Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Świeżych Owoców i Warzyw

W dniach 18–21 kwietnia w Genewie odbyła się 64. Sesja Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji świeżych owoców i warzyw WP.7 EKG/ONZ. GIJHARS reprezentowała Katarzyna Trojnar z Biura Kontroli Jakości Handlowej. W ramach Sesji omówione zostały dokumenty z zakresu jakości handlowej świeżych owoców i warzyw, w tym przede wszystkim norm handlowych dla: jabłek, owoców cytrusowych, pomidorów, słodkiej papryki, czosnku, kapusty, winogron, porów oraz trufli. Ponadto, w ramach spotkania przedstawiono zagadnienie dotyczące marnowania żywności w odniesieniu do norm handlowych oraz sprawy związane z identyfikowalnością partii świeżych owoców i warzyw.

MAJ

Konferencja w MRiRW

W dniu 25 maja w MRiRW odbyła się konferencja „Reforma systemu bezpieczeństwa żywności w Polsce”. W spotkaniu wziął udział Andrzej Romaniuk – Główny Inspektor JHARS, Andrzej Królikowski – Zastępca Głównego Inspektora JHARS wraz z pracownikami GIJHARS z Biura Kontroli Jakości Handlowej oraz Biura Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów. W trakcie konferencji przedstawiono założenia reformy urzędowej kontroli żywności w Polsce.

Konferencja POLBISCO

W dniu 31 maja w Warszawie POLBISCO Stowarzyszenie Polskich Producentów Wyrobów Czekoladowych i Cukierniczych zorganizowało konferencję „Treści dobrowolne i marketingowe w oznakowaniu i prezentacji środków spożywczych a prawo żywnościowe”. GIJHARS reprezentowała Dorota Krzyżanowska – Radca Głównego Inspektora JHARS, która wygłosiła prezentację dotyczącą nieprawidłowości w zakresie znakowania wyrobów ciastkarskich. W spotkaniu wzięła również udział Karolina Kaszewska-Romańczuk z Biura Kontroli Jakości Handlowej.

CZERWIEC

Patronat Głównego Inspektora

W dniach 7–9 czerwca w Zdunowie k. Warszawy, pod patronatem Głównego Inspektora JHARS, odbyła się VI Letnia Szkoła Prawa Żywnościowego zorganizowana przez IGI Food Consulting. W trakcie szkolenia przedstawiciele Głównego Inspektoratu JHARS zaprezentowali dwa wykłady. Dorota Krzyżanowska – Radca Głównego Inspektora JHARS wygłosiła prezentację pt. „Urzędowa kontrola znakowania prowadzona przez IJHARS”, natomiast Karolina Kaszewska-Romańczuk – starszy specjalista w biurze Kontroli Jakości Handlowej omówiła „Znakowanie żywności zgodnie z rozporządzeniem 1169/2011 – problemy, rozwiązania, interpretacje, przewodniki”.

Konferencja Związku Polskie Mięso

W dniu 8 czerwca w Warszawie odbyła się konferencja Związku Polskie Mięso pt. „Dodatki w produkcji mięsnej – aktualne wymagania prawne i ich weryfikacja”. W spotkaniu wzięła udział Beata Bakalarska z Biura Kontroli Jakości Handlowej, która przedstawiła prezentację pt. „Znakowanie przetworów mięsnych ze szczególnym uwzględnieniem przekazywania informacji o obecności dodatków”.

Debata redakcyjna „Food-Lex”

W dniu 8 czerwca w Józefowie odbyła się debata kwartalnika „Food-Lex” pt. „Wprowadzanie konsumenta w błąd – podejście urzędowych inspekcji w świetle obowiązujących przepisów i orzecznictwa” zorganizowana przez Polską Federację Producentów Żywności. W spotkaniu uczestniczyli przedstawiciele: UOKiK, firmy badającej opinię publiczną oraz kancelarii prawnej. GIJHARS reprezentowała Dorota Krzyżanowska, która omówiła co oznacza dla Inspekcji JHARS wprowadzanie konsumenta w błąd. Podczas debaty dyskutowano także na temat badań konsumenckich, obiektywności uzyskanych wyników, a także o podejściu sądów do „wprowadzania konsumenta w błąd”.

Symposium branżowe UPEMI

W dniu 10 czerwca odbyło się spotkanie zorganizowane przez Zarząd Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego. W symposium wzięli udział m.in. Dyrektor Departamentu Rynków Rolnych MRiRW, Dyrektor Biura Spraw Zagranicznych ARR, Zastępca Głównego Lekarza Weterynarii, Dyrektor Instytutu Ekonomiki, Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej. IJHARS reprezentowała Dorota Balińska-Hajduk – Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej, która wygłosiła prezentację pt. „Sytuacja w branży mięsnej na podstawie wyników kontroli IJHARS”.

III Kongres Branży Spirytusowej

W dniu 22 czerwca w Warszawie odbył się III Kongres Branży Spirytusowej organizowany przez Związek Pracodawców Polski Przemysł Spirytusowy i Krajową Izbę Gospodarczą. Honorowy patronat nad spotkaniem objął Wicepremier, Minister Rozwoju. Oprócz przedstawicieli przemysłu spirytusowego w kongresie udział wzięli posłowie i senatorowie RP, przedstawiciele Ministerstwa Rozwoju, Ministerstwa Spraw Zagranicznych, Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. GIJHARS reprezentowała Dorota Balińska-Hajduk – Dyrektor Biura Kontroli Jakości Handlowej. Podczas spotkania zaprezentowano informacje na temat prowadzonych prac legislacyjnych dotyczących branży spirytusowej, dyskutowano na temat wysokości podatku akcyzowego oraz walki z tzw. „szarą strefą”, kampanii promujących odpowiedzialne spożycie alkoholu oraz promocji Polskiej Wódki.

39. sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO

W dniach 27 czerwca – 1 lipca w Rzymie odbyła się 39. sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/

WHO (KKŻ FAO/WHO). W sesji uczestniczyły 123 delegacje państw członkowskich KKŻ FAO/WHO oraz przedstawiciele 38 międzynarodowych rządowych i pozarządowych organizacji.

Uroczystego otwarcia sesji dokonał Dyrektor Generalny FAO, Jose Graziano da Silva witając wszystkich delegatów, a w szczególności przedstawicieli nowych państw członkowskich KKŻ FAO/WHO tj. Sudanu Południowego i San Marino.

Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO zauważając pilną potrzebę podjęcia działań w odniesieniu do walki z AMR zatwierdziła powołanie Międzyrządowej Grupy Zadaniowej ad hoc ds. AMR, która będzie goszczona przez Republikę Korei Południowej.

SIERPIEŃ

Porozumienie o współpracy z Inspekcją Transportu Drogowego

Andrzej Romaniuk, Główny Inspektor JHARS oraz Alvin Gajadhur, p.o. Główny Inspektor Transportu Drogowego podpisali w dniu 29 sierpnia porozumienie o współpracy między inspekcjami.

Porozumienie dotyczy wykonywania kontroli w zakresie warunków transportu artykułów rolno-spożywczych oraz jakości handlowej przewożonych artykułów rolno-spożywczych.

Obydwe strony zobowiązały się do wzajemnego przekazywania informacji o negatywnych zjawiskach występujących w trakcie transportu artykułów rolno-spożywczych oraz do podejmowania wspólnych działań w celu zwiększenia efektywności kontroli.

Szczegółowe zasady współpracy między inspektoratami zostaną uregulowane na szczelbu organów wojewódzkich Inspekcji Transportu Drogowego i Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów-Rolno-Spożywczych.



WRZESIEŃ

Seminarium UPEMI

W dniu 20 września odbyło się seminarium branżowe zorganizowane przez Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego wspólnie z Polskim Zrzeszeniem Producentów Bydła Mięsnego.

Seminarium zostało zorganizowane w ramach dwuletniej kampanii promocyjno-informacyjnej „Smak jakości i tradycji prosto z Europy” promującej europejskie mięso wieprzowe, wołowe oraz przetwory mięsne. Działania przewidziane w ramach kampanii prowadzone są w 5 krajach: Singapurze, RPA, Nowej Zelandii, Tajwanie i Kazachstanie. W spotkaniu uczestniczyła Dorota Balińska-Hajduk z Biura Kontroli Jakości Handlowej.

6. edycja Summer School w MRI

W dniach 20–23 września w Kulmbach w Niemczech odbyła się konferencja na temat *Oceny systemów klasyfikacji mięsa na ogólnosiwiatowym rynku*, którą zorganizował Instytut im. Maksa Rubnera (MRI). W konferencji wzięło udział ponad 35 przedstawicieli z instytucji rządowych, środowisk naukowych i sektora prywatnego reprezentujących zarówno państwa europejskie jak i kraje Ameryki Północnej i Południowej. Konferencja była poświęcona tematyce ukazującej zależności pomiędzy rozwijającym się rynkiem w sektorze mięsnym a najważniejszymi normami zarówno ogólnosiwiatowymi jak i obowiązującymi w Unii Europejskiej. Wśród prelegentów tegorocznej konferencji wystąpiła przedstawicielka GIJHARS – Anna Janasik z Biura Współpracy Międzynarodowej.



Wizyta przedstawicieli Ministerstwa Handlu ChRL

W dniu 27 września MRiRW zorganizowało spotkanie z przedstawicielami Ministerstwa Handlu Chińskiej Republiki Ludowej, które dotyczyło polskiego systemu bezpieczeństwa żywności oraz identyfikowalności produktów rolno-spożywczych. Delegacji przewodniczył Geng Hongzhou – Zastępca Dyrektora Generalnego w Departamencie Nadzoru Rynku MOFCOM. W spotkaniu wzięli udział m.in. przedstawiciele MRiRW, ARR, GIS. IJHARS reprezentowała Katarzyna Trojnar z Biura Kontroli Jakości Handlowej, która przedstawiła ogólne informacje dotyczące działalności IJHARS uwzględniając zagadnienia dotyczące identyfikowalności.

PAŹDZIERNIK

Główny Inspektor JHARS na targach Natura Food

W dniach 7–9 października w Łodzi, pod honorowym patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, odbyły się IX Międzynarodowe Targi Żywności Ekologicznej i Naturalnej NATURA FOOD.

Uroczystego otwarcia targów, w imieniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, dokonał Andrzej Romaniuk, Główny Inspektor JHARS.

W tegorocznej edycji targów wzięło udział ponad 350 firm z Polski i zagranicy – producenci, przetwórcy, eksporterzy oraz dystrybutorzy żywności. Ponad połowa z nich zaprezentowała produkty posiadające certyfikaty ekologiczne oraz produkty niskoprzetworzone. Obok polskich wystawców pojawili się także wystawcy z: Ukrainy, Wielkiej Brytanii, Niemiec, Czech, Litwy, Włoch, Grecji oraz Szwecji.

Konferencja Federacji Branżowych Związków Producentów Rolnych

W dniu 10 października odbyła się konferencja podsumowująca kampanię „Wsparcie promocji polskiej żywności poprzez niwelowanie barier w eksporcie”. W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele: GIJHARS, MRiRW, ARR, ARiMR, eksporterzy, producenci żywności, związki branżowe i inni. Działania w ramach kampanii finansowane są ze środków: Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego, Funduszu Promocji Mięsa Wołowego, Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego i Funduszu Promocji Owoców i Warzyw. W konferencji wzięła udział Beata Bakalarska z Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Debata „Razem by nie marnować żywności”

W dniu 14 października odbyła się debata zorganizowana przez firmę TESCO oraz Brytyjsko-Polską Izbę Handlową. W spotkaniu w Ambasadzie Wielkiej Brytanii wzięli udział przedstawiciele: GIJHARS, Federacji Polskich Banków Żywności, Federacji Konsumentów, Konfederacji Lewiatan, POHiD, Fundacji „Szkola na widelcu”, MRiRW i innych. W Polsce marnuje się rocznie ok. 9 mln ton żywności, a Polska zajmuje 5. miejsce wśród europejskich krajów marnujących żywność. Spotkanie miało na celu zwrócenie uwagi różnych środowisk i branż na problem marnowania żywności i wypracowanie wspólnej strategii walki z tym zjawiskiem. GIJHARS reprezentowała Beata Bakalarska z Biura Kontroli jakości Handlowej.

23. sesja CCRVDF

W dniach 17–21 października w Houston (Teksas, USA) odbyła się 23. sesja Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO ds. Pozostałości Leków Weterynaryjnych w Żywności (CCRVDF). Na tegorocznym posiedzeniu zebrało się blisko 200 delegatów z 62 państw i 1 organizacji członkowskiej (Unia Europejska), w tym polski reprezentant Joanna Maryniak-Szpilarska z Punktu Kontaktowego KKŻ FAO/WHO działającego w GIJHARS.

Do najistotniejszych kwestii omówionych na spotkaniu należały rekomendacje w zakresie zarządzania ryzykiem dla fioletu gencjanowego oraz proponowany projekt najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości (MRLs) Zilpaterolu w żywności – preparatu, który podobnie jak Raktopamina, w świetle prawa unijnego nie jest dopuszczony do stosowania w celach innych niż terapeutyczne.

LISTOPAD

Patronat Głównego Inspektora JHARS

W dniach 25–26 listopada, podczas trwania „Centralnych Targów Rolniczych 2016” w Nadarzynie, odbyło się III Forum Sektora Wołowiny pt. „Polska Wołowina – wołowina z przyszłością. Inteligentny rozwój w polskim sektorze wołowiny”, zorganizowane przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego. Podczas spotkania odbyła się dyskusja na temat aktualnego stanu i przyszłości sektora wołowiny w Polsce. Omówione zostały zagadnienia z zakresu jakości mięsa wołowego, transferu innowacyjności w procesie produkcji, handlu, logistyki i marketingu oraz promocji wołowiny. W konferencji wzięli udział przedstawiciele ubojni, zakładów rozbioru, handlu, dostawców produktów i usług dla przemysłu mięsnego, rolnicy, przedstawiciele administracji publicznej, stowarzyszeń branżowych, ośrodków doradztwa rolniczego oraz świata nauki. III Forum Sektora Wołowiny objął patronatem Główny Inspektor JHARS.



CO W JAKOŚCI PISZCZY, CZYLI WYNIKI KONTROLI Z 2016 R.

Anna Dominiak

Do wyboru, do koloru...

Po raz kolejny Inspekcja JHARS wzięła pod lupę jakość rodzimej żywności. Przeprowadzone kontrole miały na celu sprawdzenie czy artykuły rolno-spożywcze spełniały wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach oraz dodatkowe wymagania zadeklarowane przez producentów.

Działania kontrolne Inspekcji JHARS planowane są na podstawie analizy ryzyka, biorąc pod uwagę wyniki wcześniejszych kontroli i stwierdzone nieprawidłowości. Ponadto, uwzględniane są informacje przekazane przez inne instytucje i konsumentów, a także udział poszczególnych grup produktów w rynku oraz wielkość ich spożycia.

Podobnie jak w poprzednich latach kontrolą objęto produkty stanowiące podstawowy koszyk zakupowy przeciętnego konsumenta, w tym: mięso i przetwory mięsne, przetwory mleczne, tłuszcze do smarowania, pieczywo, makarony, przetwory owocowe i warzywne oraz herbaty i herbatki owocowe.

Kontrole IJHARS obejmowały sprawdzenie wszystkich aspektów jakości handlowej, tj. cech organoleptycznych, parametrów fizykochemicznych oraz oznakowania. Należy jednak zaznaczyć, że część kontroli (np. pieczywa, wyrobów garmażeryjnych, wyrobów cukierniczych, soków) obejmowała przede wszystkim sprawdzenie prawidłowości ich oznakowania (próbki do badań laboratoryjnych pobierano w przypadku podejrzenia wystąpienia nieprawidłowości).

Badania wykonane w laboratoriach IJHARS dotyczyły przede wszystkim wykrywania zafałszowań, w tym m.in.: obecności cząstek kości w przetworach mięsnych, mleka krowiego w przetworach mlecznych deklarowanych jako kozie i owcze, wyrobów seropodobnych w wyrobach garmażeryjnych typu pizza i zapiekanki z deklarowanym udziałem sera, tłuszczu obcego w przetworach mlecznych, niedeklarowanych składników (np. MOM-u, barwników, substancji alergennych, substancji konserwujących) oraz identyfikację surowców (w przetworach mięsnych i rybnych). W zależności od rodzaju wyrobu

oraz deklaracji producenta badania laboratoryjne obejmowały również oznaczenie m.in. zawartości tłuszczu, wody, białka i soli czy kwasowości. Dodatkowo w mlecznych napojach fermentowanych oraz w pieczywie (w celu potwierdzenia deklaracji stosowania w procesie produkcji naturalnego kwasu) oznaczono obecność i/lub zawartość bakterii fermentacji mlekowej.

Laboratorium prawdę powie...

W 2016 r. stwierdzono, że 1,2% skontrolowanych partii produktów nie odpowiadało deklarowanym **cechom organoleptycznym**. Wykryte nieprawidłowości dotyczyły głównie smaku, zapachu, wyglądu i konsystencji. Stwierdzono również kilka poważniejszych uchybień, takich jak: obecność niedozwolonych pozostałości pancerzyków i odnóży stawonogów w paluszkach rybnych, obecność niedeklarowanej przyprawy w przetworze mięsny czy brudną i uszkodzoną skorupę w jajach. Ponadto „filet z piersi kurczaka kl. A” zawierał obojczyk i chrząstki mostka, co było niezgodne z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 543/2008¹.

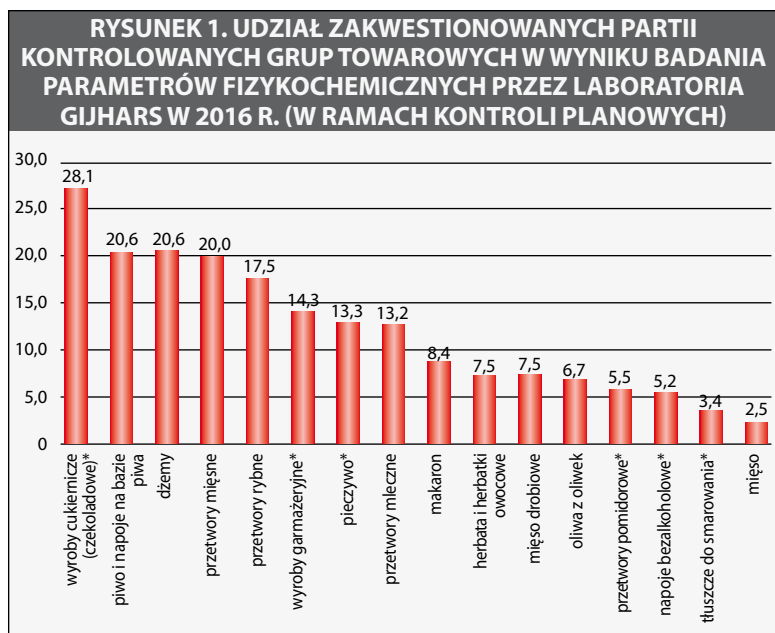
W porównaniu do 2015 r. udział partii kwestionowanych w tym zakresie nieznacznie wzrósł. Należy jednak zaznaczyć, że w ostatnich latach kwestionowane są pojedyncze partie² i średni udział nieprawidłowości utrzymuje się na stosunkowo niskim poziomie (ok 1,3%).

W ostatnich latach odnotowano spadek udziału kwestionowanych partii w zakresie **parametrów fizykochemicznych** z 17,0% w 2013 r. do 11,9% w 2015 r.³ W 2016 r. odsetek partii z nieprawidłowościami nieznacznie wzrósł do 12,7%.

¹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego

² Udział partii zakwestionowanych w zakresie cech organoleptycznych (kontrole planowe): 2016 r. – 1,2%, 2015 r. – 0,9%, 2014 r. – 1,2%, 2013 r. – 1,5%, 2012 r. – 1,4%, 2011 r. – 1,3%

³ Udział partii zakwestionowanych w zakresie parametrów fizykochemicznych (kontrole planowe): 2016 r. – 12,7%, 2015 r. – 11,9%, 2014 r. – 16,1%, 2013 r. – 17,0%, 2012 r. – 14,5%, 2011 r. – 15,0%



* kontrole przede wszystkim znakowania

Najwięcej nieprawidłowości w danym zakresie stwierdzono w przypadku wyrobów czekoladowych (28,1% zakwestionowanych partii), piwa i napojów na bazie piwa (20,6%), dżemów (20,6%) oraz przetworów mięsnych (20,0%) – rysunek 1.

Produkty kwestionowane były głównie ze względu na niezgodność poszczególnych parametrów jakościowych z deklaracją producentów (zaniżenie lub zawyżenie zawartości tłuszczu, białka, wody, alkoholu, ekstraktu ogólnego itp.). W wyrobach garmażeryjnych typu pizza i zapiekanka było mniej pieczarek, szynki i sera niż wskazane było w ich oznakowaniu, a zbadane dżemy zawierały niezgodną z przepisami⁴ zawartość ekstraktu ogólnego. „Kłopoty z liczeniem” mieli również producenci mrożonych ryb, w przypadku których stwierdzono zawyżoną zawartość glazury oraz zaniżoną zawartość mięsa ryby i masę netto produktu w stosunku do deklaracji producenta. Przeprowadzone badania ujawniły również obecność składników niezadeklarowanych w oznakowaniu (np. surowców mięsnych i rybnych, dodatków) oraz składników, które z mocy prawa nie powinny znajdować się w kontrolowanych produktach (np. wody obcej w mleku, skrobi w jogurcie naturalnym czy barwnika – karmelu w pieczywie innym niż słodowe).

⁴ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 roku w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł sliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych

W stosunku do wyników kontroli planowych z poprzednich lat w przypadku m.in.: makaronu, napojów bezalkoholowych i mięsa drobiowego odnotowano mniejszy udział liczby partii o niezgodnych z deklaracją parametrach fizykochemicznych. Wzrósł natomiast odsetek zakwestionowanych partii m.in.: dżemów, przetworów mięsnych i mlecznych, piwa, herbaty i herbatek owocowych oraz oliwy z oliwek.

Znakowanie pod lupą...

Coraz mniej partii kwestionowanych jest w zakresie **znakowania**, tj. w 2011 r. nieprawidłowości stwierdzono w przypadku 27,7%, podczas gdy w 2016 r. zakwestionowano 21,3% partii⁵. W tym miejscu warto zauważyć, że w ubiegłym roku udział partii niewłaściwie oznakowanych był najniższy od ponad 5 lat. Miejmy nadzieję, że ta tendencja utrzyma się również w kolejnych latach, bo nadal udział partii z nieprawidłowościami jest dość wysoki (średnio co piąta kontrolowana partia jest kwestionowana).

Producenci nie powinni zatem spoczywać na laurach, bo niektórzy nadal mają „sporo za uszami”. W rankingu produktów „najgorzej” oznakowanych na pozycji niechlubnych liderów znalazły się: makaron (40,9% zakwestionowanych partii), oliwa z oliwek (40,0%), piwo i napoje na bazie piwa (33,9%), wyroby garmażeryjne (32,2%) – rysunek 2.

Nieprawidłowości stwierdzone w 2016 r. (podobnie jak w ubiegłych latach) wskazują, że „piętą achillesową” naszych producentów żywności jest jej właściwe oznakowanie w zakresie nazwy, składu i metod wytwarzania.

Niektórzy producenci „są dość oszczędni w słowach” i nazewnictwo swoich produktów ograniczają jedynie do podania nazwy fantazyjnej (np. „sałatka kielecka”, „chleb cesarski”), która niestety niewiele „mówi” o rodzaju produktu i nie pozwala na odróżnienie go od innych wyrobów dostępnych na rynku. Inni z kolei mają bardzo „bujną wyobraźnię” i stosują nazwy zupełnie nieadekwatne do produkowanych wyrobów, np. „chleb żytni” zamiast „chleb mieszany”, „zapiekanka z szynką” i „pizzerinka z serem” w przypadku wyrobów, do produkcji których użyto szynki mielonej w bloku i wyrobu seropodobnego, „... z indyka” dla produktu mięsnego zawierającego w składzie surowce wieprzowe.

⁵ Udział partii zakwestionowanych w zakresie znakowania (kontrole planowe): 2016 r. – 21,3%, 2015 r. – 25,7%, 2014 r. – 23,8%, 2013 r. – 25,1%, 2012 r. – 25,9%, 2011 r. – 27,7%

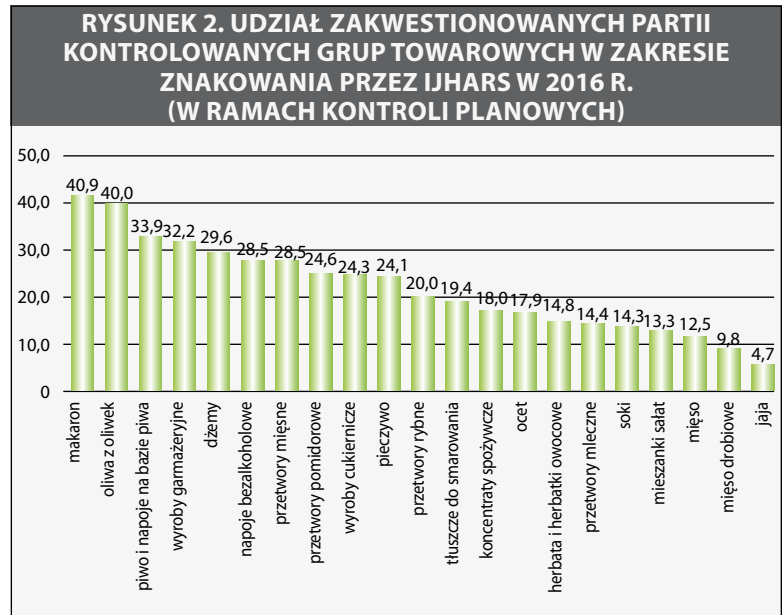
Wielu producentów (mniej lub bardziej świadomie) nie wyszczególnia w oznakowaniu wszystkich stosowanych surowców (w tym alergenów i dodatków) lub wskazuje składniki, których faktycznie nie używali w procesie produkcji, nie przestrzegając przy tym odpowiedniej kolejności. Nadal zdarzają się przypadki braku podkreślania nazw składników alergennych (np. mąki pszennej, sezamu) za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników. Problematyczne okazuje się również podawanie zgodnej z prawdą informacji o ilościowej zawartości składników (np. koncentratu pomidorowego w ketchupie).

Niektórzy producenci nie podają istotnych informacji o wykorzystywanych procesach technologicznych (np. wędzeniu, pasteryzacji czy mikrofiltracji). Inni z kolei nie bacząc na faktyczny sposób produkcji stosują sformułowania typu: „na naturalnym zakwasie 100%”, podczas gdy oprócz zakwasu dodawali drożdże i gotowy polepszacz lub „świeże” na wyrobie poddanym procesowi utrwalania (dzięki czemu uzyskali efekt przedłużenia trwałości wyrobu do 4 miesięcy). Ponadto, niektórzy nadal nie mogą zrozumieć, że „wiejska”, „domowa” czy „tradycyjna” metoda produkcji nie polega na stosowaniu dodatków i przetworzonych surowców.

Wielu producentów, chcąc wyróżnić swoje produkty na sklepowych półkach, niestety czasem „posuwa się trochę za daleko”. Inspektorzy JHARS zakwestionowali szereg informacji sugerujących szczególne właściwości danego wyrobu, podczas gdy tak naprawdę wszystkie tego typu produkty mają takie same cechy. Do takich informacji można zaliczyć określenia takie jak: „bez dodatku cukru” na soku pomidorowym lub jogurcie naturalnym (zgodnie z przepisami nie mogą zawierać dodatku cukru) czy też „z naturalnej fermentacji” na occie (bo przecież każdy ocet otrzymywany jest w drodze fermentacji).

Zaskakującym jest również fakt, że kwestie dotyczące podawania danych producenta, warunków przechowywania czy daty i ilości w dalszym ciągu nastrożają producentom wielu trudności. Ponadto, oznakowanie większości zakwestionowanych partii zawierało po kilka niezgodności.

W porównaniu do poprzednich kontroli planowych udział partii nieprawidłowo oznakowanych zmniejsz



szły się w przypadku m.in.: pieczywa, przetworów rybnych i mlecznych, herbaty i herbatki owocowych oraz jaj. Wzrost odsetka partii nieprawidłowo oznakowanych stwierdzono z kolei w odniesieniu m.in.: do oliwy z oliwek, piwa, przetworów mięsnych i dżemów.

Mięsne kaski...

W 2016 r. oprócz kontroli planowych Inspekcja JHARS przeprowadziła szereg kontroli doraźnych. Jedną z nich dotyczyła jakości handlowej mięsa w elementach kulinarnych i mięsa mielonego, ze szczególnym uwzględnieniem jego pochodzenia oraz obecności dodatków. Kontrolę przeprowadzono we współpracy z Inspekcją Handlową na zgodność z obowiązującymi przepisami oraz deklaracjami producentów.

Nie kwestionowano cech organoleptycznych oraz parametrów fizykochemicznych kontrolowanego asortymentu. W zakresie znakowania inspektorzy JHARS zakwestionowali 7,2% skontrolowanych partii mięsa, a stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły m.in. braku wskazania kraju pochodzenia zgodnie z wymaganiami rozporządzenia nr 1337/2013⁶ lub podanie informacji o pochodzeniu niezgodnie

⁶ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1337/2013 z dnia 13 grudnia 2013 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do wskazania kraju pochodzenia lub miejsca pochodzenia świeżego, schłodzonego i zamrożonego mięsa ze świń, z owiec, kóz i drobiu

z prawdą (tj. mięso pochodzące ze zwierząt wyhodowanych i ubitych w Holandii określono jako pochodzące z Polski).

Na amen...

W ramach kontroli doraźnych sprawdzono również jakość handlową (w tym oznakowanie) komunikantów. Kontrole te przeprowadzono na zgodność z ogólnymi przepisami dotyczącymi znakowania środków spożywczych oraz wymaganiami wynikającymi z dobrowolnej deklaracji producenta, w tym „Wskazaniami w sprawie materii Eucharystii Komisji ds. Kultu Bożego i Dyscypliny Sakramentów Episkopatu Polski”.

Kontrolą objęto ogółem 14 podmiotów. Do badań laboratoryjnych pobrano kilkanaście próbek komunikantów, których cechy organoleptyczne i parametry fizykochemiczne okazały się zgodne z deklaracją producenta. Zakwestionowano natomiast oznakowanie kilku partii poddanych kontroli. Nieprawidłowości dotyczyły głównie braku podawania wymaganych informacji, tj. danych producenta, wykazu składników, okresu przydatności do spożycia i warunków przechowywania. Stwierdzono również sugerowanie specjalnych właściwości produktu poprzez podanie informacji „(...) z Atestem Władz Kościelnych” podczas, gdy podmiot nie posiadał dokumentów potwierdzających ten fakt. Ponadto, w trakcie kontroli ustalono, że 2 producentów komunikantów nie posiadało aktualnego przyrzeczenia przed biskupem swojej diecezji odnośnie przestrzegania dyscypliny kościelnej dotyczącej materii Eucharystii.



Szerokiej drogi...

Na mocy porozumienia z dnia 29 sierpnia 2016 r. zawartego z Inspekcją Transportu Drogowego 3 wojewódzkie inspektoraty JHARS przeprowadziły pilotażowe kontrole doraźne warunków transportu artykułów rolno-spożywczych.

Sprawdzono czy warunki transportu zapewniają zachowanie właściwej jakości handlowej przewożonych produktów. Zweryfikowano m.in.: stan techniczny środków transportu (w zakresie wymagań wpływających na warunki transportu), zapewnienie właściwych warunków (np. czystości, temperatury), wyposażenie środków transportu w sprawny sprzęt kontrolno-pomiarowy, prowadzenie monitoringu warunków przechowywania oraz dokumentację transportową.

Kontroli poddano kilkanaście samochodów. Nieprawidłowości stwierdzono w trzech przypadkach. Dotyczyły one niewłaściwej temperatury transportu (brak zachowania warunków chłodniczych w trakcie przewozu przetworów mięsnych oraz przekroczenie zalecanej temperatury przechowywania masy jajecznej), nieodpowiedniego stanu higienicznego samochodu (brud i kurz na ścianach i podłodze), a także braku skutecznej segregacji podczas przewożenia żywności i artykułów nieżywnościowych jednym środkiem transportu.

Kropka nad i...

Spadek udziału partii nieprawidłowo oznakowanych w 2016 r. wskazuje, że wielu rodzimych producentów odrobiło pracę domową i zweryfikowało oznakowanie swoich produktów. Jednak tak bardzo się na tym skupili, że „zabrakło im czasu” na właściwy nadzór nad procesami produkcyjnymi, co z kolei przełożyło się na niewielki wzrost liczby partii o niewłaściwych cechach organoleptycznych i parametrach fizykochemicznych.

Producenci powinni się zatem jeszcze bardziej postarać, by wytwarzać wyroby zgodne z własnymi deklaracjami i wymaganiami określonymi w odpowiednich przepisach, nie zapominając przy tym o ich właściwym oznakowaniu i transporcie do miejsca sprzedaży.

Inspekcja JHARS, sprawdzając jakość handlową artykułów rolno-spożywczych, będzie więc nadzorować „postępy” producentów, gdyż udział kwestionowanych partii nadal utrzymuje się na dość wysokim poziomie (zwłaszcza w zakresie znakowania).

PODSUMOWANIE DZIAŁALNOŚCI IJHARS W 2016 ROKU

Jarosław Doliński
Anna Wolska

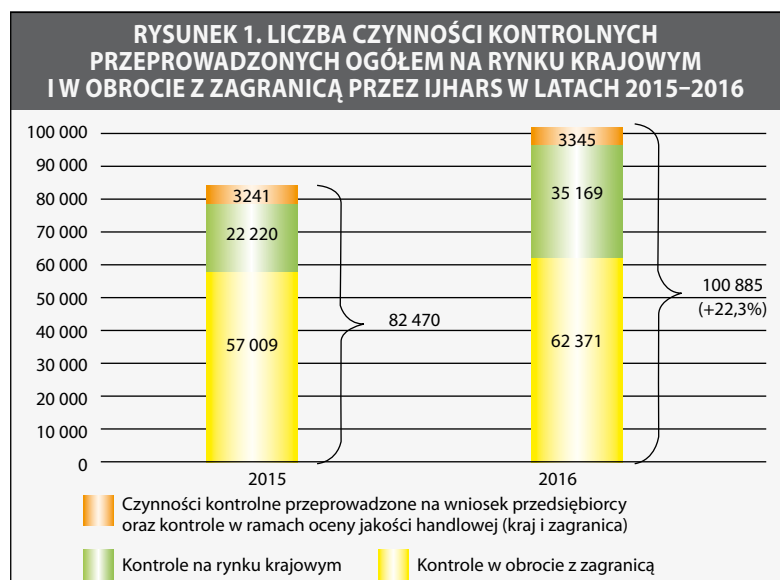
Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) realizuje zadania określone w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz innych ustawach i rozporządzeniach krajowych i unijnych. Oprócz kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych na rynku krajowym i w obrocie z zagranicą IJHARS nadzoruje wybrane rynki związane z produkcją żywności i środków do produkcji rolnej (mięso, drób, owoce, warzywa, wino, chmiel, nawozy), realizuje zadania wynikające ze Wspólnej Polityki Rolnej (rolnictwo ekologiczne, produkty regionalne i tradycyjne, rynek mięsa wołowego, kontrole beneficjentów otrzymujących płatności z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji w obszarze mechanizmów WPR administrowanych przez agencje płatnicze) oraz przeprowadza czynności kontrolne na wniosek producenta lub przedsiębiorcy umożliwiając w ten sposób między innymi eksport polskiej żywności do krajów trzecich. W realizację ustawowych zadań kontrolnych w 2016 roku zaangażowanych było 444 pracowników, w tym 106 osób zatrudnionych w 5 laboratoriach GIJHARS.

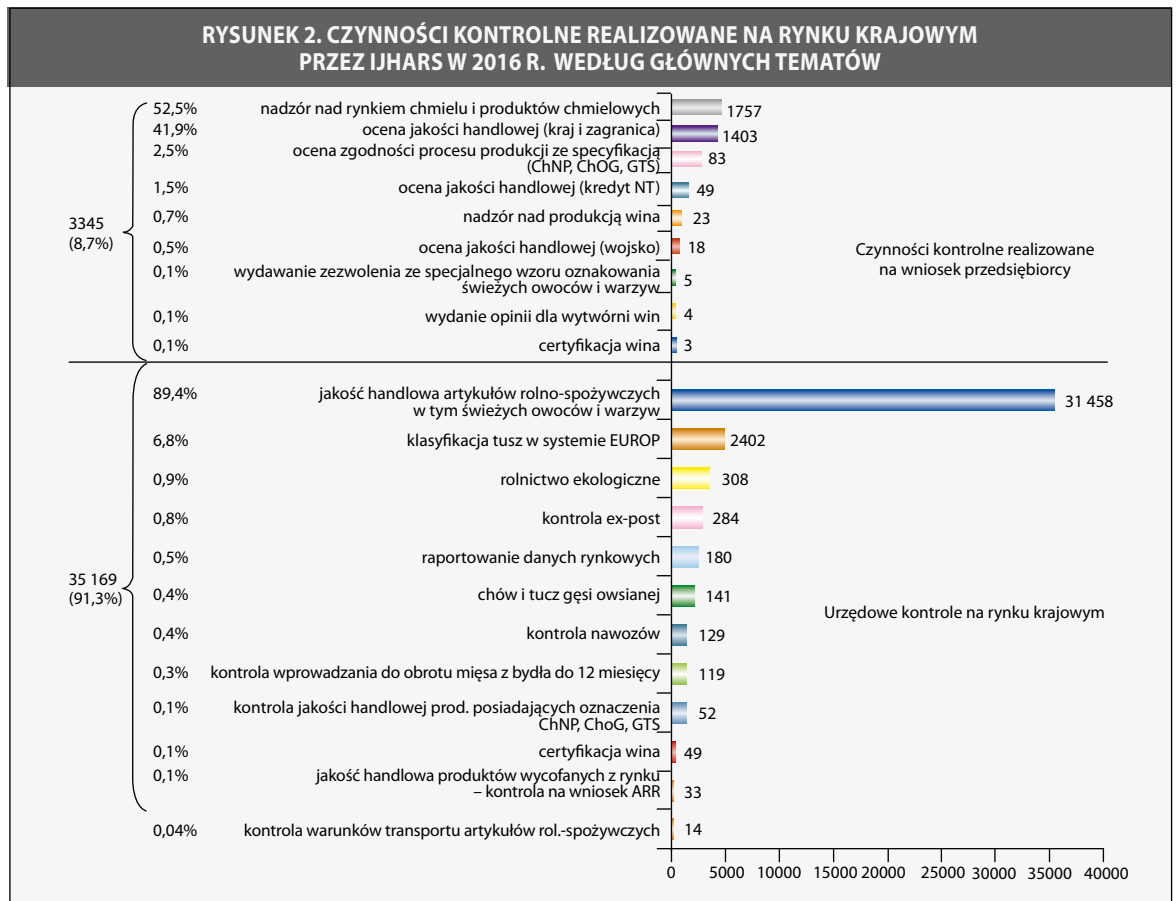
W 2016 r. IJHARS przeprowadziła ogółem 100 885 czynności kontrolnych, w tym: 62 371 kontroli urzędowych w obrocie z zagranicą, 35 169 kontroli urzędowych na rynku krajowym oraz 3345 czynności kontrolnych wykonanych na wniosek przedsiębiorcy. W porównaniu do 2015 r. liczba przeprowadzonych kontroli ogółem zwiększyła się o ponad 18 tys. – rysunek 1.

W laboratoriach Głównego Inspektoratu JHARS zbadano ogółem 6808 próbek artykułów rolno-spożywczych, w tym 4719 próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli jakości handlowej, 1904 próbki w ramach zleconych przez Agencję Rynku Rolnego oraz 185 próbek w ramach oceny jakości handlowej przeprowadzonej na wniosek producenta.

W obrocie z zagranicą IJHARS przeprowadzała kontrole świeżych owoców i warzyw przywożonych i wywożonych z kraju oraz importowanych artykułów rolno-spożywczych, w tym produktów ekologicznych. W 2016 r. kontroli IJHARS podlegało ogółem 873,0 tys. t importowanych artykułów rolno-spożywczych (głównie nasiona roślin oleistych, ryby i przetwory rybne, zboża i ich przetwory, kawa, herbata, przyprawy oraz wyroby cukiernicze i ciastkarskie), 176,0 tys. hl importowanych napojów alkoholowych i wina, 81,0 tys. hl importowanych soków owocowych i warzywnych, nektarów i napojów bezalkoholowych oraz 831,7 tys. t importowanych i eksportowanych świeżych owoców i warzyw.

Liczba urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym obejmowała kontrole prowadzone w trybie planowym i doraźnym, w tym kontrole świeżych owoców i warzyw wycofanych z rynku w ramach embargo, produktów wycofanych z rynku na wniosek ARR oraz kontrole w ramach rozpatrzenia skarg i wniosków. W 2016 r. zakres kontroli dotyczył jakości handlowej mięsa kulinarnego w elementach, mielonego oraz garmażeryjnego i przetworów mięsnych, mięsa drobiowego, ryb i przetworów rybnych, wyrobów garmażeryjnych, świeżych owoców, warzyw i ich przetworów, soków warzywnych i warzywno-owocowych, przetworów mlecznych,





pieczywa, jaj, koncentratów spożywczych, makaronów, wyrobów cukierniczych, oliwy z oliwek, tłuszczów do smarowania, herbaty i herbatek owocowych oraz piwa i napojów na bazie piwa. Kontrolą objęto produkty, odnośnie których w latach poprzednich odnotowano wysoki odsetek nieprawidłowości. Podjęmowano także działania doraźne w celu skontrolowania produktów wskazanych przez inne instytucje kontrolne, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ministerstwo Rozwoju, służby kontrolne innego państwa członkowskiego UE, producentów żywności, konsumentów oraz media. W 2016 roku przeprowadzono również czynności kontrolne w ramach systemu RASFF i Krajowego Punktu Kontaktowego ds. oszustw związanych z żywnością – rysunek 2.

W ramach kontroli planowych przeprowadzonych na rynku krajowym, inspektorzy WIJHARS ocenili jakość handlową 3198 partii artykułów rolno-spożywczych.

Ustalenia z urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym wykazały, że jakość handlową artykułów rolno-spożywczych kwestionowano najczęściej z powodu nieprawidłowego oznakowania

produktów, co stwierdzono w przypadku 21,3% skontrolowanych partii. W porównaniu do 2015 r. udział partii nieprawidłowo oznakowanych zmniejszył się o 4,4 punktu procentowego. Najwięcej zastrzeżeń w tym zakresie dotyczyło: makaronów, oliwy z oliwek, piwa i napojów na bazie piwa oraz wyrobów garmażeryjnych.

Badania laboratoryjne próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym wykazały, że 12,7% skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych było niezgodnych z przepisami lub deklaracją producenta.

W porównaniu do 2015 r. udział partii o nieprawidłowych parametrach fizykochemicznych zmniejszył się o 0,8 punktu procentowego. Najczęściej kwestionowano jakość handlową: wyrobów cukierniczych, piwa i napojów na bazie piwa, dżemów i przetworów mięsnych.

Powodem zakwestionowania jakości handlowej 1,2% skontrolowanych partii wyrobów w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym były niewłaściwe cechy organoleptyczne, przy czym najczęściej dotyczyło to pieczywa, tłuszczów do smarowania, przetworów pomidorowych i jaj. Udział partii o nieodpowiednich cechach

organoleptycznych, w porównaniu do ubiegłego roku, zwiększył się o 0,3 punktu procentowego.

Artykuły rolno-spożywcze niespełniające wymagań jakościowych określonych w przepisach lub deklarowanych przez producenta były podstawą wydania przez organy IJHARS 982 decyzji administracyjnych, w tym: 558 nakładających kary pieniężne na kwotę ogółem 1569,1 tys. zł oraz 424 stwierdzających za fałszowanie żywności bądź brak przestrzegania wymagań jakości handlowej określonych w przepisach lub zadeklarowanych przez producenta. Ponadto, przedsiębiorcom przekazano zalecenia pokontrolne obligujące do wyeliminowania w określonym terminie nieprawidłowości związanych z procesem produkcji lub oznakowaniem wyrobu. W przypadku 353 przedsiębiorców naruszających formalno-prawne aspekty działalności gospodarczej nałożono grzywny w drodze mandatu karnego na kwotę 65,5 tys. zł.

Oprócz kontroli urzędowych w 2016 r. przeprowadzono 3345 czynności kontrolnych na wniosek producenta składany do IJHARS, w wyniku których wydano:

- 1516 *świadczeń jakości handlowej* potwierdzających spełnienie wymagań jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, ułatwiających eksport

polskich wyrobów na rynki zagraniczne oraz ich obrót na rynku krajowym,

- 1454 *certyfikaty* na chmiel lub produkty chmielowe potwierdzające spełnienie określonych wymagań jakościowych, umożliwiających wprowadzenie chmielu lub jego produktów do obrotu handlowego,
- 86 *świadczeń jakości* dla produktów rolnych i środków spożywczych posiadających Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chronioną Nazwę Pochodzenia lub będące Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością, potwierdzających zgodność procesu produkcji ze specyfikacją określoną dla produktów regionalnych i tradycyjnych,
- 678 decyzji na wniosek przedsiębiorcy, wśród których większość stanowiły decyzje zezwalające na zastosowanie odstępstw od warunków produkcji ekologicznej (397) oraz decyzje dotyczące nadania numeru identyfikacyjnego każdej partii wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli (225).

Więcej informacji o realizacji zadań ustawowych zawartych zostanie w *Sprawozdaniu z działalności IJHARS za 2016 r.*, które będzie dostępne na stronie www.ijhars.gov.pl.

DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIÓW GIJHARS W 2016 ROKU

Aleksandra Józefowicz

Bazę laboratoryjną Głównego Inspektoratu JHARS stanowi obecnie 5 laboratoriów – Centralne Laboratorium w Poznaniu oraz 4 laboratoria specjalistyczne: w Białymstoku, Gdyni, Kielcach i Lublinie.

W 2016 r. wszystkie laboratoria Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zostały poddane ocenie w nadzorze przez Polskie Centrum Akredytacji.

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

W 2016 r. laboratoria GIJHARS w trakcie ocen prowadzonych przez PCA:

- rozszerzyły zakres akredytacji o kolejne metodyki badawcze,
- uaktualniły zakresy pomiarowe metod badawczych,
- uaktualniły wydania procedur badawczych, norm i aktów prawnych opisujących metody badawcze,
- uaktualniły zakresy akredytacji z uwagi na przeniesienie niektórych metod badawczych z zakresu stałego do elastycznego.

Laboratoria GIJHARS dzięki inwestowaniu w najbardziej nowoczesne technologie, nowe metody badawcze i nowoczesny sprzęt analityczny przyczyniają

się do wykrywania i eliminacji z rynku zafałszowanej żywności. Swoją biegłość analityczną weryfikują poprzez udział w badaniach międzylaboratoryjnych oraz badaniach biegłości zarówno krajowych, jak i zagranicznych. W 2016 roku w ramach badań międzylaboratoryjnych i badań biegłości 99,7% wyników uzyskanych przez laboratoria GIJHARS zakwalifikowanych zostało jako pozytywne.

W 2016 roku w Laboratorium Specjalistycznym w Lublinie zrealizowano drugi etap budowy i zakończono inwestycję budowlaną mającą na celu rozbudowę pomieszczeń laboratoryjnych. Dzięki inwestycji, powierzchnia budynku zwiększyła się o ponad 380 m², a laboratorium pozyskało 9 nowych pomieszczeń, które zostały wyposażone w meble laboratoryjne, specjalistyczny sprzęt i aparaturę do badań PCR. Utworzono nowe pracownie: PCR, ELISA oraz pracownię instrumentalną.

Laboratorium Specjalistyczne w Lublinie w 2016 r. wdrożyło następujące oznaczenia zgodnie z ustalonym planem: obecność niedeklarowanych składników w herbatkach owocowych i ich skład (tożsamość deklarowanego składu), obecność barwników i wykrywanie dodatku herbaty „spitej” w herbacie czarnej, tożsamość wybranych ziół i przypraw (metodą TLC), obecność fosforanów i identyfikację fosforanów dodanych (metodą TLC) oraz obecność MOM z ryby i ości (metodą mikroskopową) w rybach i przetworach rybnych. Ponadto, laboratorium wdrożyło inne dodatkowe metody wynikające z bieżących potrzeb np. oznaczanie obecności korzenia pietruszki, pasternaka i selera (metodą TLC) w mieszankach warzywnych suszonych i mrożonych, obecność skro-

bi dodanej (metodą mikroskopową) w przetworach pomidorowych i obecność kurkumy (metodą TLC) w makaronie, obecność dodatków barwiących w pieczywie i napojach bezalkoholowych oraz konserwantów w przetworach owocowych i warzywnych jak również w przetworach mięsnych.

Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku wdrożyło w 2016 roku nowe metody analityczne w mięsie i jego przetworach oraz wyrobach garmażeryjnych polegające na enzymatycznym oznaczaniu zawartości azotanów i azotynów oraz zawartość kwasu L-glutaminowego i glutaminianu sodu. W grupie towarowej soki, nektary i napoje bezalkoholowe rozszerzono zakres analityczny o oznaczanie zawartości kwasu askorbinowego i kwasu cytrynowego. Dodatkowo, w sokach owocowych i warzywnych, nektarach i koncentratkach wdrożono oznaczanie zawartości 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detektorem UV-VIS z matrycą diodową (HPLC/DAD). Zakup chromatografu cieczowego UHPLC umożliwił wdrożenie metody oznaczania zawartości konserwantów w fermentowanych napojach winiarskich, słodzików w sokach, nektarach i napojach bezalkoholowych oraz w mleku i jego przetworach, jak również teobrominy i kofeiny w czekoladzie, parametrów wykorzystywanych do wyliczenia suchej masy kakaowej i beztłuszczowej suchej masy kakaowej. Ponadto, na potrzeby realizacji zadań delegowanych przez ARR wdrożono 2 parametry: oznaczanie zawartości wody i zawartości białka w odtłuszczonym mleku w proszku.

Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni w 2016 roku wdrożyło między innymi metodę oznaczania obecności karagenów, białka sojowego oraz mięsa ryby oddzielonego mechanicznie w przetworach rybnych. Ponadto, rozszerzyło zakres identyfikacji gatunkowej ryb o 7 nowych gatunków metodą IEF (ogniskowania izoelektrycznego) oraz o kolejne 9 gatunków metodą PCR. Aktualnie laboratorium posiada gotowość analityczną w zakresie oznaczania 48 gatunków ryb metodą IEF i identyfikacji 59 gatunków metodą PCR. Pracownia analiz instrumentalnych wdrożyła metodę oznaczania za pomocą DUROTESTU S obecności mąki innej niż z pszenicy durum w makaronie z semoliny obniżając granicę oznaczalności z 10% do 3%. Pracownia Mikrobiologii poszerzyła zakres analiz o 3 nowe parametry określające liczbę drobnoustrojów charakterystycznych w produktach z zadeklarowaną obecnością bakterii probiotycznych.



Pracownia Analiz Instrumentalnych Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni

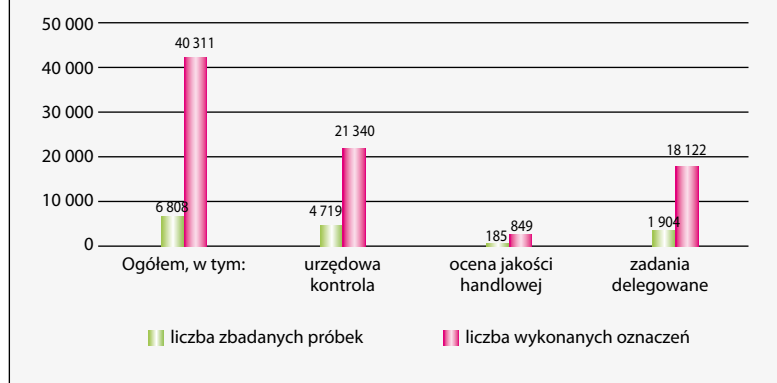
Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach w 2016 roku wdrożyło między innymi metodę identyfikacji grzybów oraz obecności pszenicy zwyczajnej w przetworach zbożowych metodą PCR, wykrywanie barwników metodą LC/MS, oznaczanie zawartości witamin metodą HPLC i alergenów metodą ELISA w artykułach żywnościowych. Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach w ramach swojej specjalizacji badania mięsa i przetworów mięsnych rozszerzyło zakres analityczny o oznaczenie zawartości wody dodanej, zawartości glicyny oraz zawartości soli w oparciu o zawartość sodu. Ponadto, wdrożono nowe oznaczenia wykrywania organicznych barwników syntetycznych i ich identyfikację w napojach bezalkoholowych i winiarskich. Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach posiada gotowość analityczną do identyfikacji wszystkich gatunków surowców mięsnych dostępnych na rynku oraz dużej liczby gatunków ryb.

Dodatkowo, na polecenie Kierownictwa GIJHARS, laboratorium wdrożyło metody służące oznaczaniu ilości tłuszczu pochodzącego z masła w herbatnikach maślanych i tłuszczach do smarowania zawierających dodatek masła, metodę oznaczania aktywności fosfatazy alkalicznej w przetworach mlecznych oraz metodę wykrywania zafałszowania mleka w proszku dodatkiem serwatki.

Centralne Laboratorium w Poznaniu wśród wielu nowych parametrów wdrożyło między innymi oznaczenie zawartości kofeiny w kawie, kakao i napojach bezalkoholowych oraz 6 parametrów w herbacie czarnej. Ponadto, rozszerzając specjalizację w zakresie badania olejów i oliwy z oliwek, wdrożyło 7 kolejnych parametrów określających ich jakość. Na polecenie Kierownictwa GIJHARS wdrożono metodę oznaczania wody dodanej w mięsie kulinarnym. W roku 2016 w Centralnym Laboratorium w Poznaniu trwały prace badawcze nad wdrożeniem metod identyfikujących składniki owocowe i wybrane surowce dodawane do herbatek owocowych. Będąc krajowym laboratorium referencyjnym w zakresie analiz wina i wyrobów winiarskich, Centralne Laboratorium w Poznaniu wdrożyło również parametr bardzo ważny z punktu widzenia zafałszowań – markery zafałszowania wina wg OIV (Międzynarodowej Organizacji Winorośli i Wina).

Cztery laboratoria GIJHARS pełniące funkcję krajowych laboratoriów referencyjnych, rozszerzyły w 2016 roku swoje zakresy referencyjności o nowe matryce i parametry przedstawione w załączniku do

RYСУNEK 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2016 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ DELEGOWANYCH



rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 listopada 2016 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie krajowych laboratoriów referencyjnych w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2016 r. poz. 1974). W 2016 r. laboratoria GIJHARS zbadały ogółem – 6808 próbek, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 4719 próbek,
- w ramach oceny jakości handlowej – 185 próbek,
- w ramach zadań zleconych przez Agencję Rynku Rolnego – 1904 próbki.

Wykonano ogółem – 40 311 oznaczeń, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli – 21 340 oznaczeń,
- w ramach oceny jakości handlowej – 849 oznaczeń,
- w ramach zadań zleconych przez Agencję Rynku Rolnego – 18 122 oznaczenia.

Udział procentowy oznaczeń wykonanych przez laboratoria GIJHARS w 2016 r. w ramach urzędowej kontroli, oceny jakości handlowej i zadań zleconych przez Agencję Rynku Rolnego z podziałem na rodzaj wykonywanych badań, kształtował się następująco:

- oznaczenia organoleptyczne – 7,1%,
- oznaczenia fizykochemiczne – 80,8%,
- oznaczenia mikrobiologiczne – 11,9%,
- oznaczenia sensoryczne – 0,2%.

W 2016 roku udział procentowy próbek o jakości niezgodnej z przepisem lub deklaracją stanowił 9,0% wszystkich próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli.

Laura Koenig
Renata Księcio

PUNKT KONTAKTOWY DS. OSZUSTW ZWIĄZANYCH Z ŻYWNOŚCIĄ – 2016 rok w statystykach

Właśnie mijają 4 lata od głośnego skandalu, związanego z fałszowaniem mięsa wołowego mięsem końskim. Od tamtego momentu Komisja Europejska podjęła bardzo wiele działań mających na celu usprawnienie kontroli żywności na rynku unijnym.

Działające w ramach grupy roboczej ds. oszustw związanych z żywnością, Punkty Kontaktowe sprawnie i kompetentnie zajmują się wszelkimi zgłoszeniami, kierowanymi przez dedykowany do wymiany informacji w tym zakresie system AAC (*Administrative and Cooperation System*).

W Polsce dostęp do tego systemu mają tylko pracownicy Głównego Inspektoratu JHARS z uwagi na fakt, że Główny Inspektor JHARS pełni rolę punktu kontaktowego dla Polski.

Od listopada 2016 r. w celu ułatwienia obsługi systemu, Komisja Europejska dokonała podziału na dwa moduły:

- moduł AA (*Administrative Assistance*, pomoc administracyjna) – zgłoszenia dotyczące niewłaści-

wej jakości handlowej produktów znajdujących się na rynku wspólnotowym;

- moduł FF (*Food Fraud*, zafałszowania żywności) – w tej grupie znajdują się zgłoszenia dotyczące zafałszowań żywności.

Użytkownicy systemu AAC mogą również tworzyć oraz przysyłać tzw. powiadomienia informacyjne, niezwiązane bezpośrednio z żadnym Państwem Członkowskim. Zawiadomienia takie mogą dotyczyć np. nieprawidłowości w zakresie jakości żywności pochodzącej z państw trzecich.

Zgłoszenia w systemie AAC w liczbach

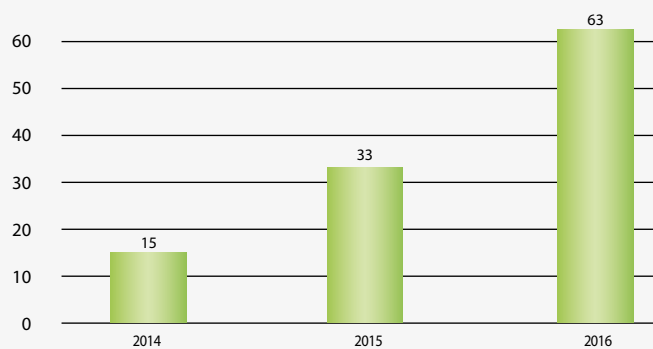
W 2016 r. w ramach systemu AAC do Głównego Inspektoratu JHARS wpłynęły 62 zgłoszenia. To prawie dwukrotny wzrost w porównaniu z rokiem 2015 (33 sprawy). Od chwili rozpoczęcia funkcjonowania systemu AAC (początkowo informacje wymieniano mailowo), obserwujemy ciągły wzrost liczby przekazywanych powiadomień, co potwierdza, iż decyzja KE była słuszna, a sam system – potrzebny (*wykres 1*).

W 2016 r. najwięcej zgłoszeń do Polskiego Punktu Kontaktowego ds. oszustw żywnościowych przekazały Czechy – aż 32 zgłoszenia, czyli ok. 50% wszystkich zgłoszeń (*wykres 2*).

Jeśli chodzi o kategorie produktów, których dotyczą zgłoszenia przekazywane w ramach systemu AAC, na pierwszym miejscu należy wymienić mięso i przetwory mięsne (32%) oraz mleko i przetwory mleczne (19%). Te dwie grupy stanowią 51% wszystkich zgłoszeń.

Zgodnie z założeniami systemu AAC państwo członkowskie, do którego skierowano zgłoszenie, ma 6 miesięcy na załatwienie sprawy. Termin ten w uzasadnionych przypadkach może być wydłużony o kolejne 6 miesięcy.

WYKRES 1. WPŁYW SPRAW DO POLSKIEGO PUNKTU KONTAKTOWEGO DS. OSZUSTW ZWIĄZANYCH Z ŻYWNOŚCIĄ



Liczba zgłoszeń w systemie AAC

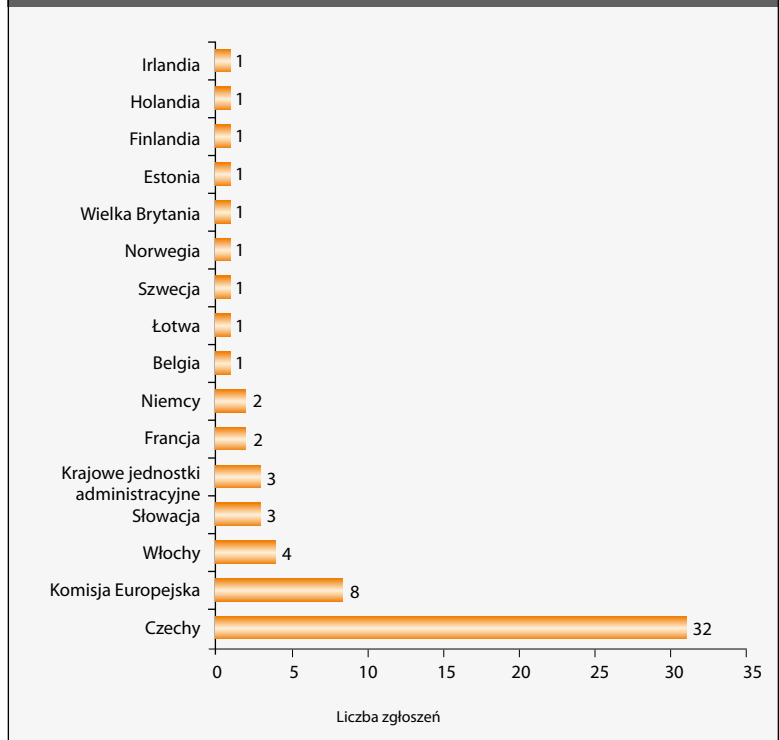
Spośród 62 zgłoszeń, które wpłynęły w systemie AAC, praca nad **53 zgłoszeniami (85%)** została już zakończona – ustalenia przesłano do zgłaszających Punktów Kontaktowych Państw Członkowskich UE. W pozostałych 10 sprawach PK czeka na ustalenia organów kontrolnych w zakresie zgłoszonych nieprawidłowości.

Polska przekazała również zgłoszenie do Greckiego Punktu Kontaktowego ds. oszustw żywnościowych, dotyczące zafałszowania sera podpuszczkowego dojrzewającego z mleka koziego owczym DNA w ilości przekraczającej 5%.

W odpowiedzi na zgłoszenie, strona grecka wskazała, że za pomocą zastosowanych metod analitycznych nie jest w stanie stwierdzić obecności mleka owczego w serze z mleka koziego podpuszczkowego dojrzewającego w solance, tym samym nie potwierdzając wykrytej nieprawidłowości.

W 2016 r. potwierdzono nieprawidłowości tylko w 16 przekazanych do Polski zgłoszeniach (30% zgłoszeń spośród 53 zakończonych spraw). Dla porównania, w 2015 r. potwierdzono 35% niezgodności, a w 2014 r. – 16%. Można na tej podstawie postawić tezę, iż stwierdzane nieprawidłowości mogą mieć charakter incydentalny, a polska żywność znajdująca się na rynku unijnym charakteryzuje się wysoką jakością handlową.

WYKRES 2. ZGŁOSZENIA W SYSTEMIE AAC Z PODZIAŁEM NA JEDNOSTKI ZGŁASZAJĄCE



Kinga Salach

PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE – PODSUMOWANIE 2016 R.



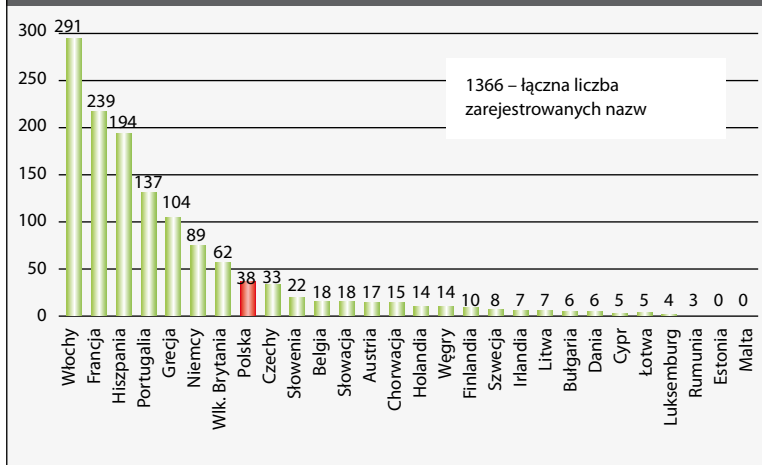
W unijnym systemie chronionych nazw pochodzenia (ChNP), chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) i gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS) jest zarejestrowanych 38 nazw polskich produktów. Pośród nich jest 9 chronionych nazw pochodzenia, 20 chronionych oznaczeń geograficznych i 9 gwarantowanych tradycyjnych specjalności. Polska zajmuje 8. miejsce w Unii Europejskiej pod względem liczby zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG, lub GTS (wg stanu na 07.02.2017 r.) (wykres 1).

Od 2007 r., w którym pierwsza polska nazwa (bryndza podhalańska – ChNP) została wpisana do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych, stale rośnie liczba producentów,

którzy są zainteresowani uczestnictwem w unijnym systemie. W porównaniu do 2015 r., w 2016 r. prawie o 10% (tj. z 749 do 823) wzrosła liczba świadectw jakości wydanych przez wojewódzkich inspektorów IJHARS oraz certyfikatów zgodności wydanych przez jednostki certyfikujące, uprawniających do używania zarejestrowanych nazw. W 2016 r. ważnych było 278 świadectw jakości i 545 certyfikatów zgodności (tabela 1).

W 2016 r. największa liczba producentów posiadała dokumenty potwierdzające zgodność procesu produkcji jabłek grójeckich (ChOG) ze specyfikacją – ważne były 443 certyfikaty zgodności i 20 świadectw jakości. Kolejny produkt, który mógł być wytwarzany przez znaczną liczbę producentów to rogate świętomarcińskie (ChOG). Nazwą tą w 2016 r. mogło posługiwać się 113 producentów, którzy posiadali świadectwa jakości potwierdzające zgodność procesu produkcji ze specyfikacją. W przypadku 6 polskich nazw produktów – półtorak (GTS), dwójniak (GTS), fasola korczyńska (ChOG), śliwka szydlowska (ChOG), fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca (ChNP), jagnięcina podhalańska (ChOG), od wpisu do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych do końca 2016 r. nie zostały wydane dokumenty, zezwalające na użycie tych nazw. Natomiast w 2016 r., po raz pierwszy od rejestracji nazwy (tj. dnia 20.05.2011 r.), certyfikat zgodności uzyskał producent karpia zatorskiego (ChNP). Ponadto, wydane zostały dokumenty potwierdzające zgodność procesu produkcji krupnioków śląskich (ChOG) ze

WYKRES 1. LICZBA PRODUKTÓW, KTÓRYCH NAZWY ZOSTAŁY ZAREJESTROWANE W UE JAKO ChNP, ChOG I GTS (STAN NA 07.02.2017 R.)



specyfikacją. Krupnioki śląskie to 38. polska nazwa, która w dniu 12.06.2016 r. została wpisana do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych. Następne pięć wniosków o zarejestrowanie nazw polskich produktów (czosnek galicyjski – ChOG, podpiwek kujawski – ChOG, kiełbasa piaszczańska – ChOG, kiełbasa krakowska sucha staropolska – GTS, kiełbasa biała parzona wielkopolska – ChOG) oczekuje na rozpatrzenie przez Komisję Europejską.

W 2016 r. kolejna jednostka certyfikująca (QA Solutions Sp. z o.o.) otrzymała decyzję Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi upoważniającą do przeprowadzania kontroli, wydawania i cofania certyfikatów potwierdzających zgodność procesu produkcji produktów rolnych i środków spożywczych posiadających ChNP, ChOG lub GTS ze specyfikacją. W 2016 r. następujące jednostki certyfikujące były upoważnione do prowadzenia działalności w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych:

- PNG Sp. z o.o.,
- Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A.,
- COBICO Sp. z o.o.,
- Biocert Małopolska Sp. z o.o.,
- QA Solutions Sp. z o.o.

W kolejnych latach uczestnictwa Polski w unijnym systemie ochrony oznaczeń geograficznych rośnie liczba wydawanych dokumentów potwierdzających zgodność procesu produkcji ze specyfikacją. Wzrasta również zainteresowanie konsumentów produktami, których nazwy zostały zarejestrowane jako ChNP, ChOG lub GTS, w związku z poszukiwaniem żywności o wysokiej jakości, pochodzącej z określonego regionu lub wytwarzanej w sposób tradycyjny. Część produktów staje się bardziej dostępna dla konsumentów poprzez różnego rodzaju targi lub zwiększoną ich dostępność przy szczególnych okazjach (np. rogale świętomarcińskie – ChOG, związane z obchodzonego w dniu 11 listopada Dniem Świętego Marcina). Inne produkty zachowują lokalny charakter, często są produkowane na niewielką skalę (np. pierkakazewnik – GTS) i mogą być dobrym powodem, aby wyruszyć w podróż po Polsce w celu poznania lokalnych smaków.

TABELA 1. LICZBA WAŻNYCH ŚWIADECTW JAKOŚCI I CERTYFIKATÓW ZGODNOŚCI PRODUKTÓW CHNP, CHOG, GTS W 2016 R.

Lp.	Nazwa produktu	Liczba ważnych dokumentów w 2016 r.
1.	Andruty kaliskie (ChOG)	2
2.	Bryndza podhalańska (ChNP)	9
3.	Cebularz lubelski (ChOG)	4
4.	Chleb prądnicki (ChOG)	1
5.	Czwórniak (GTS)	1
6.	Dwójniak (GTS)	0
7.	Fasola korczyńska (ChOG)	0
8.	Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca (ChNP)	0
9.	Fasola wrzawska (ChNP)	(11)
10.	Jabłka grójeckie (ChOG)	20 (443)
11.	Jabłka łuckie (ChOG)	1(6)
12.	Jagnięcina podhalańska (ChOG)	0
13.	Kabanosy (GTS)	(2)
14.	Karp zatorski (ChNP)	(1)
15.	Kiełbasa jałowcowa (GTS)	(1)
16.	Kiełbasa lisecka (ChOG)	9
17.	Kiełbasa myśliwska (GTS)	(2)
18.	Kołacz śląski (ChOG)	15
19.	Krupnioki śląskie (ChOG)	1 (5)
20.	Miód drahimski (ChOG)	(5)
21.	Miód kurpiowski (ChOG)	(9)
22.	Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG)	3
23.	Miód z Sejneńszczyzny (ChNP)	3
24.	Obwarzanek krakowski (ChOG)	10 (1)
25.	Olej rydzowy (GTS)	1
26.	Oscypek (ChNP)	48
27.	Pierkakazewnik (GTS)	2
28.	Podkarpacki miód spadziowy (ChNP)	2
29.	Póltorak (GTS)	0
30.	Redykołka (ChNP)	17
31.	Rogal świętomarciński (ChOG)	113
32.	Ser koryciński swojski (ChOG)	11 (1)
33.	Suska sechlońska (ChOG)	(9)
34.	Śliwka szydłowska (ChOG)	0
35.	Trójniak (GTS)	1
36.	Truskawka kaszubska (ChOG)	(40)
37.	Wielkopolski ser smażony (ChOG)	4
38.	Wiśnia nadwiślanka (ChNP)	(9)
Liczba ważnych świadectw jakości		278
Liczba ważnych certyfikatów zgodności		545
Suma		823

*(0) liczba certyfikatów zgodności wydanych przez upoważnione jednostki certyfikujące

ROLNICZY HANDEL DETALICZNY – ZASADY OGÓLNE

W dniu 1 stycznia 2017 roku weszła w życie ustawa z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz.U. z 2016 r. poz. 1961). Ustawą tą zmienionych zostało 7 ustaw, co w efekcie pozwoliło na stworzenie ram prawnych umożliwiających rolnikom produkcję i wprowadzanie do obrotu artykułów rolno-spożywczych na nowych zasadach, w ramach tzw. *rolniczego handlu detalicznego*. Jednocześnie określone zostały kompetencje instytucji kontrolnych w zakresie rejestracji tego rodzaju działalności oraz sprawowania nadzoru nad bezpieczeństwem i jakością żywności. Ww. ustawa poprzez zmianę ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych rozszerzyła także zakres sprawowanego przez Inspekcję JHARS nadzoru nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych o nadzór nad żywnością w rolniczym handlu detalicznym.

Rolniczy handel detaliczny to handel detaliczny w rozumieniu art. 3 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 PEiR, polegający na zbywaniu konsumentowi finalnemu, żywności pochodzącej w całości lub części z własnej uprawy, hodowli lub chowu podmiotu działającego na rynku spożywczym. Definicja handlu detalicznego określona w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 PEiR obejmuje oprócz sprzedaży konsumentom finalnym, również produkcję i przetwarzanie żywności, tak więc w ramach rolniczego handlu detalicznego możliwe jest oferowanie konsumentom zarówno surowców pochodzenia zwierzęcego i niezwięzłego m.in. takich jak: ziarno zbóż, owoce i warzywa, zioła, surowe mleko i śmietana, jaja, produkty pszczele nieprzetworzone, jak i szerokiej gamy żywności przetworzonej, m.in.: przetworów mlecznych, mięsnych, zbożowych, przetworów z warzyw i owoców, wyrobów cukierniczych, pieczywa, gotowych posiłków czy też napojów bezalkoholowych.

W praktyce, ustawa umożliwia producentom rolnym produkcję szerokiego asortymentu żywności, a wprowadzone rozwiązanie pozwalające rolnikom na nabywanie produktów również spoza własnego

gospodarstwa, i tym samym na produkcję różnego rodzaju produktów złożonych, te możliwości jeszcze zwiększa. Rolnicy muszą jednak pamiętać, że ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu musi stanowić co najmniej 50% tego produktu, z wyłączeniem wody.

Zgodnie z przyjętymi regulacjami prawnymi, podmioty przystępujące do prowadzenia działalności w ramach rolniczego handlu detalicznego zwolnione są z obowiązku zatwierdzenia przez właściwe organy, w tym również z obowiązku sporządzania projektu technologicznego, co niewątpliwie jest dla rolników istotnym ułatwieniem. Prowadzenie działalności w zakresie rolniczego handlu detalicznego podlega jedynie rejestracji. Tak więc, przed rozpoczęciem działalności w tym zakresie, rolnik powinien dokonać rejestracji. W odniesieniu do rolniczego handlu detalicznego produktami pochodzenia zwierzęcego lub żywnością zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwięzłego i produkty pochodzenia zwierzęcego organem właściwym jest powiatowy lekarz weterynarii, natomiast państwowy powiatowy inspektor sanitarny jest właściwy w sprawach rejestracji zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwięzłego.

W miejscu zbywania żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego rolnik zobowiązany jest umieścić w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta napis *rolniczy handel detaliczny* oraz dane obejmujące: imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny, adres miejsca prowadzenia produkcji tej żywności, weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny, o ile taki numer został nadany. To umożliwi konsumentom łatwe „wypatrzenie” miejsca, w którym sprzedawana jest żywność w ramach rolniczego handlu detalicznego, a także pozwoli na identyfikację producenta.

Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego nie mogą być dokonywane z udziałem pośrednika. Wyjątek stanowi zbywanie takiej żywności podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności. Jest to możliwe w sytuacji, gdy pośrednik zbywa żywność wyprodukowaną przez siebie w ramach rolniczego handlu detalicznego lub wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego, lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem.

Podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny zobowiązany jest prowadzić i przechowywać dokumentację umożliwiającą określenie ilości żywności zbywanej rocznie w ramach takiego handlu, odrębnie za każdy rok kalendarzowy, zawierającą następujące informacje: numer kolejnego wpisu, datę zbycia żywności, ilość i rodzaj zbytej żywności. Informacje te należy umieszczać w dokumentacji niezwłocznie po każdorazowym zbyciu żywności konsumentowi finalnemu, a dokumentację należy przechowywać przez dwa lata, licząc od końca roku kalendarzowego, za który została sporządzona.

Również pośrednik prowadzący rolniczy handel detaliczny zbywający żywność wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący taki handel podczas wystawy, festynu, targu lub kiermaszu zobowiązany jest prowadzić dokumentację umożliwiającą określenie ilości zbywanej żywności odrębnie dla każdego podmiotu. Dokumentację powinien przekazać podmiotowi, którego żywność zbywał, niezwłocznie po zakończeniu wystawy, festynu, targu lub kiermaszu. Dokumentacja prowadzona przez pośrednika powinna dodatkowo zawierać informacje o miejscu zbycia żywności oraz imię, nazwisko oraz adres albo nazwę, siedzibę oraz adres pośrednika, który zbywał żywność podczas takiej imprezy.

Przepisy dotyczące rolniczego handlu detalicznego wprowadziły preferencje podatkowe dla podmiotów prowadzących tego rodzaju działalność. Przychody do kwoty 20 tys. zł rocznie, ze sprzedaży produktów nieprzekraczającej ilości, która może być zbywana w ramach rolniczego handlu detalicznego, wolne są od podatku, a uzyskany w roku podatkowym przychód powyżej limitów, podatnik może opodatkować

ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych na zasadach określonych w ustawie o zryczałtowanym podatku dochodowym.

Maksymalna ilość żywności zbywana rocznie w ramach rolniczego handlu detalicznego określona została w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz.U. z 2016 r. poz. 2159).

Produkcja i zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego nie może stanowić zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i wpływać niekorzystnie na ochronę zdrowia publicznego. Żywność w rolniczym handlu detalicznym, tak jak inne artykuły rolno-spożywcze, musi także spełniać wymagania w zakresie jakości handlowej. Zadania z zakresu bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego, żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego znajdujące się w rolniczym handlu detalicznym realizuje Inspekcja Weterynaryjna, a w odniesieniu do produktów pochodzenia niezwierzęcego – Państwowa Inspekcja Sanitarna. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, zgodnie z posiadanymi kompetencjami, sprawuje nadzór nad jakością handlową żywności znajdującej się w rolniczym handlu detalicznym. Zasady przeprowadzania kontroli przez Inspekcję JHARS w odniesieniu do rolniczego handlu detalicznego są analogiczne jak w pozostałych przypadkach.



ROLNIK TEŻ MUSI OZNAKOWAĆ

znakowanie żywności wprowadzanej do obrotu w ramach rolniczego handlu detalicznego

Żywność, która jest produkowana i oferowana do sprzedaży przez rolników, prowadzących działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego, musi być oznakowana zgodnie z obowiązującymi przepisami. Przygotowany przez rolnika produkt może być sprzedawany w opakowaniu lub bez (luzem). W zależności od tego jaką formę prezentacji wybierze rolnik będzie musiał uwzględnić wymagania:

- zawarte m.in. w art. 9 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011¹ dla produktów opakowanych;
- zawarte m.in. w § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – dla produktów bez opakowania (sprzedawanych luzem lub pakowanych dopiero w momencie sprzedaży po przygotowaniu porcji na życzenie klienta).

Rolnicy są jednak zwolnieni z obowiązku podawania na etykietach tabel z wartością odżywczą.

1. Ogólne wymagania

Etykieta powinna być trwale przytwierdzona do opakowania tak, aby nie odklejała się. Dane wpisane na etykietę również powinny być nieusuwalne, np. pod wpływem wody, ścierania, dotyku czy temperatury. W przypadku braku drukarki można informacje na etykietę wpisać ręcznie. Należy zadbać jednak

o czytelność tekstu. Informacje podane na etykiecie żywności muszą być prawdziwe, łatwe do zrozumienia i jasne dla konsumenta.

Rolnik nie może wprowadzać konsumentów w błąd podając na etykiecie nieprawdziwe informacje odnośnie:

- właściwości środka spożywczego, a w szczególności jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji;
- działania lub właściwości środka spożywczego, których on nie posiada;
- szczególnych właściwości środka spożywczego, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości, zwłaszcza przez szczególne podkreślanie obecności lub braku określonych składników lub składników odżywczych;
- wyglądu, opisu lub prezentacji graficznej środka spożywczego sugerujących, że chodzi o określony środek spożywczy lub składnik, mimo że w rzeczywistości komponent lub składnik naturalnie obecny lub zwykle stosowany w danym środku spożywczym został zastąpiony innym komponentem lub innym składnikiem.

W rozporządzeniu 1169/2011 określono, że małe litery na etykiecie (na przykład a, c, o, n, m) powinny mieć wysokość co najmniej 1,2 mm (*rysunek 1*). Wielkie litery oraz litery takie jak na przykład k, p, y, j, g, d oraz f, zgodnie z ogólną zasadą pisowni, powinny mieć wielkość proporcjonalną do wysokości x.

W przypadku opakowań, których największa powierzchnia będzie mniejsza niż 80 cm² – minimalna wysokość małych liter może wynosić co najmniej 0,9 mm.

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

2. Informacje, które obowiązkowo należy umieścić na etykiecie każdego opakowanego produktu

Nazwa produktu

Przede wszystkim powinna być to nazwa, która została wpisana do przepisów, tj.: sok lub nektar, przetwory mleczne (masło, ser itp.), mleko, dżem, marmolada, powidła, konfitury, miód. Rolnik, który będzie chciał skorzystać z nazw wyrobów określonych w przepisach będzie musiał produkować wyroby zgodnie z ich definicjami. W przypadku braku nazwy wynikającej z przepisów można użyć nazwy zwyczajowej, która jest w danym rejonie Polski ogólnie znana i rozumiana przez konsumentów. Jeśli produkowany wyrób nie jest definiowany w przepisach i nie ma nazwy zwyczajowej należy zastosować nazwę opisową. Nazwę opisową należy zastosować do wędlin, pieczywa, ciast, dań gotowych (naleśników, sałatek, pierogów, gołąbków) itp.

Wykaz składników

Powinien zawierać wszystkie składniki użyte do przygotowania produktu podane w kolejności malejącej. Wymienione w wykazie składników alergeny, np. mleko, soja, pszenica, orzechy, jaja, gorczyca, powinny być podane za pomocą czcionki wyraźnie odróżniającej się od reszty tekstu (wielkością, formatem, kolorem itp.).

Ilość netto

Informacja ta wskazuje ile produktu znajduje się w opakowaniu, które będzie sprzedawane. Jeśli produkt jest płynny należy podać jego objętość w mililitrach lub litrach itp. W przypadku produktu stałego jego masę podaje się w gramach lub kilogramach itp. Jeśli produkt jest oferowany do sprzedaży w środowisku płynnym i ten płyn jest tylko dodatkiem (nie jest na ogół spożywany, a jego obecność nie wpływa na wybór konsumenta), np. zalewa octowa w ogórkach, solanka, w której jest ser, oprócz ilości netto należy podać również masę netto po odsączeniu (masę głównego składnika bez płynu).

Ilość składnika lub składników

Powinna być określona w momencie użycia składnika do produkcji i podana z zastosowaniem wartości procentowej. Jeśli wyrób traci wilgotność podczas produkcji np. po wędzeniu lub suszeniu, a ilość wszystkich użytych składników przekracza 100% ilość składnika należy podać używając wyrażenia:



100 g produktu wyprodukowano z ... g składnika (przykładowo: 100 g kielbasy wyprodukowano ze 150 g mięsa wieprzowego). W przypadku słodkich przetworów owocowych (dżemów, konfitur, powideł, marmolad i galaretek) na etykiecie należy podać zawartość owoców w produkcie gotowym do spożycia. Informacja ta powinna być podana przy użyciu wyrażenia „sporządzono z ... g owoców na 100 g produktu”. Dodatkowo, konieczne będzie wskazanie zawartości cukru w produkcie gotowym do spożycia, (określonej refraktometrycznie), przy użyciu wyrażenia „łączna zawartość cukru ... g na 100 g produktu”. Oznaczenie ilości składnika lub kategorii składników użytych do wytwarzania lub przygotowania danego środka spożywczego jest obowiązkowe, gdy dany składnik lub składniki:

- występują w nazwie środka spożywczego lub są zwykle kojarzone z tą nazwą przez konsumenta – obowiązkowo należy podać ilość soku z poszczególnych owoców w „tłoczonym soku z jabłek i porzeczek” lub ilość ziarna słonecznika w „chlebie pszennym ze słonecznikiem”;
- są podkreślone w etykietowaniu słownie, obrazowo lub graficznie;
- są istotne w celu scharakteryzowania danego środka spożywczego i odróżnienia go od produktów, z którymi mógłby być mylony ze względu na jego nazwę lub wygląd – obowiązkowo należy podać ilość mięsa w kielbasie.

Data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia

Każdy kto produkuje i wprowadza żywność do obrotu musi pamiętać, że jest odpowiedzialny za jakość i bezpieczeństwo produktu w czasie jaki zostanie określony na etykiecie. Dla produktów łatwo psują-

cych się, np. świeżych soków, ciast, wędlin, dań gotowych, serów niedojrzewających, należy podać termin przydatności do spożycia – po upływie tego terminu produkt nie nadaje się do spożycia. Dla pozostałych, np. poddanych pasteryzacji soków, dżemów, miodu, ustala się datę przydatności do spożycia.

Warunki przechowywania lub użycia

Powinny być podane zawsze po dacie/ terminie przydatności do spożycia – obok lub w następnym wierszu. Należy wskazać warunki przechowywania lub użycia jeśli wyrób, np. wymaga przechowywania w lodówce lub podgrzania przed spożyciem. Dla produktów w dużych opakowaniach, których zawartość nie będzie zjedzona przez konsumenta od razu na etykiecie należy wskazać w jaki sposób i jak długo ten produkt może być przechowywany po otwarciu opakowania.

Dane podmiotu działającego na rynku

W tym miejscu rolnik działający w ramach rolniczego handlu detalicznego powinien podać swoje dane: imię i nazwisko (lub nazwę) oraz adres, pod którym produkuje żywność.



Kraj lub miejsce pochodzenia

Koniecznym jest podać w przypadku miodu, świeżego mięsa, świeżych owoców i warzyw. Jeśli jednak miód, mięso, owoce lub warzywa są składnikami innych wyrobów nie trzeba już dla nich podawać pochodzenia. Można, jako dobrowolną informację, napisać na etykiecie „Produkt polski”. Użycie tego określenia jest możliwe gdy:

- wszystkie użyte składniki pochodzą z Polski;
- użyte składniki pochodzą spoza Polski – pod warunkiem, że stanowią nie więcej niż 25% produktu i nie można ich zastąpić tymi dostępnymi w Polsce.

3. Produkt nieopakowany – co należy udostępnić konsumentowi

Szczegółowe dane na temat znakowania żywności nieopakowanej znajdują się w § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

Jeżeli produkt spożywczy jest sprzedawany bez opakowania lub jest jedynie pakowany w momencie sprzedaży (papier, torba itp.) konsumentom należy udostępnić informacje na temat:

- **Nazwy produktu** – należy zastosować zasady jak przy produkcie opakowanym.
- **Wykazu składników** – również z zachowaniem zasad informowania o składzie jak przy produkcie opakowanym.
- **Dane producenta** – tak jak w przypadku żywności opakowanej należy podać: imię i nazwisko (lub nazwę) producenta oraz adres, pod którym produkowana jest żywność.
- **W przypadku pieczywa** – dodatkowo należy podać masę jednostkową.

Rolnikom chcącym produkować i sprzedawać żywność w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz wszystkim zainteresowanym znakowaniem żywności polecam materiał o tej tematyce zamieszczony na stronie internetowej Głównego Inspektoratu JHARS www.ijhars.gov.pl

PIWNA REWOLUCJA Z PERSPEKTYWY WYNIKÓW KONTROLI IJHARS

Justyna Skiba

Z uwagą obserwujemy ofertę asortymentową piw wprowadzanych do obrotu w naszym kraju. Niewątpliwie nastąpiła zmiana. Na półkach sklepowych pojawiły się zupełnie nowe produkty, w smaku niekoniecznie przypominające „jasne pełne”, czyli to co dotychczas powszechnie kojarzyło się ze słowem „piwo”. Producenci zaczęli wykorzystywać popularne za oceanem odmiany chmielu. Większa różnorodność stała się zauważalna w rodzajach stosowanych słodów oraz używanych składnikach niesłodowanych, takich jak chociażby płatki ryżowe, suszona skórka słodkiej pomarańczy, kolendra czy trawa cytrynowa.

O pewnego rodzaju piwnej rewolucji świadczyć mogą nowo powstające browary rzemieślnicze i restauracyjne, sklepy specjalistyczne, tzw. „multitapy” – puby, w których szeroka gama piw serwowana jest z wielu kranów czy też organizowane festiwale i konkursy piwne. Dzięki temu konsumenci nie tylko mają większy wybór, ale to bogactwo różnorodności przyczynia się do wzrostu zainteresowania tym produktem i pogłębiania wiedzy na temat jego produkcji. W internecie coraz więcej jest stron o tematyce piwnej, przybywa również piwowarów domowych, którzy na własny użytek próbują warzyć złocisty trunk.

Etykiety na butelkach z piwem również zmieniły swój wygląd. Nie chodzi tu tylko o ciekawe grafiki lub wyszukane nazwy przykuwające uwagę konsumenta. Część producentów szczegółowo opisuje składniki jakie zastosowano do produkcji danego piwa, w jakiej temperaturze najlepiej je spożywać i jakie „szkło” stosować do jego podawania. Oprócz obowiązkowego wskazania rzeczywistej zawartości alkoholu, niektórzy umieszczają dodatkowe informacje o zawartości ekstraktu i wartości goryczy IBU.

Jakie zmiany na rynku piwa stwierdzili kontrolerzy? Czy producenci dopełnili staranności w nadzorze nad procesem produkcyjnym zapewniającym właściwą jakość produkowanego piwa? Czy oferowane wyroby były prawidłowo oznakowane? Inspekcja

Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych postanowiła zweryfikować jakość piwa wprowadzanego do obrotu.

Działania kontrolne

W III kwartale 2016 roku wszystkie wojewódzkie inspektoraty JHARS przeprowadziły kontrolę planową w zakresie jakości handlowej piwa i napojów na bazie piwa. Kontrola obejmowała sprawdzenie parametrów fizykochemicznych oraz oznakowania tych produktów na zgodność z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa i deklaracją producenta. Skontrolowano 44 podmioty, czyli szacunkowo ponad 60% przedsiębiorców zarejestrowanych w WIJHARS prowadzących działalność w tym zakresie. Warto zaznaczyć, że wśród ogólnej liczby skontrolowanych przedsiębiorstw, prawie 30% stanowiły zakłady, które objęto kontrolą po raz pierwszy.

W toku kontroli kwestionowano przede wszystkim sposób oznakowania piwa. Niewłaściwe znakowanie stwierdzono w przypadku 38,0% skontrolowanych partii piwa. Nie stwierdzono nieprawidłowości w oznakowaniu napojów na bazie piwa. Mniejszy udział nieprawidłowości stwierdzono w zakresie parametrów fizykochemicznych, które dotyczyły 20,4% skontrolowanych partii piwa oraz 22,2% skontrolowanych partii napojów na bazie piwa. Przeprowadzone badania laboratoryjne wykazały nieprawidłowości w zakresie zawyżonej lub zaniżonej w stosunku do deklaracji producenta wartości goryczy IBU, zawartości ekstraktu brzożki podstawowej oraz zawartości alkoholu etylowego. Nieprawidłowości te mogły świadczyć o braku nadzoru nad procesem technologicznym, nieprzestrzeganiu receptur lub błędnym ich opracowaniu.

W oznakowaniu piwa najczęściej nieprawidłowości dotyczyło podawania błędnych informacji na temat jego składników. Producenci, którzy zdecydowali się umieścić na etykiecie skład swoich wyrobów, nie wyszczególniali wszystkich składników zastosowanych do produkcji, np. wody, słodu pszenicznego, słodu karmelowego, chmielu z odmian Lubelski,

Marynka, Puławski. Wykryto również przypadki podawania w oznakowaniu piwa składników, które faktycznie nie zostały użyte w jego produkcji, np. odmiany chmielu Zeus, Chinook, Centennial, Sybilla. Błędy dotyczyły zamieszczania informacji na temat składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. Na etykietach nie podkreślano substancji alergennych (tj. zbóż zawierających gluten) poprzez pismo wyraźnie odróżniające je od reszty zastosowanych składników. W wykazach składników wymieniano nazwy słodów bez obowiązkowego odniesienia do nazwy substancji alergennej, np. „pale ale” zamiast „słód jęczmienny pale ale”.

Producenci umieszczali na etykietach piw informacje, które mogły wprowadzać konsumentów w błąd co do metod produkcji. Inspektorzy stwierdzili, że na opakowaniu zastosowano określenie „świeże”, podczas gdy piwo poddane było procesowi utrwalania i uzyskano efekt przedłużenia jego trwałości. W oznakowaniu produktów podawano informację „piwo wyprodukowano we współpracy z piwowarem domowym”, czego producent nie był w stanie udowodnić.

Na opakowaniach piwa stosowano prezentację graficzną przedstawiającą widoki gór, rzeki, wilka oraz nazwy, np. Wetliner, Solina, Mgły Sanu, Bukowe Berdo oraz Czarna sugerujące, że piwo wyprodukowano w Bieszczadach, natomiast piwo pochodziło z browaru zlokalizowanego w województwie łódzkim.

W toku kontroli kwestionowano sposób podawania daty minimalnej trwałości, np. niewłaściwą kolejność „rok, miesiąc, dzień” zamiast „dzień, miesiąc,

rok”, użycie nieprawidłowego określenia poprzedzającego datę minimalnej trwałości (dzienną), tj. „na-leży spożyć przed” zamiast „najlepiej spożyć przed”. Zdarzały się przypadki wydłużenia daty minimalnej trwałości o 2 miesiące w odniesieniu do trwałości produktu określonej w Opisie produktu oraz przeprowadzonych próbach przechowalniczych. Inspektorzy stwierdzili nawet podanie nieistniejącej daty minimalnej trwałości, tj. 31.09.2016.

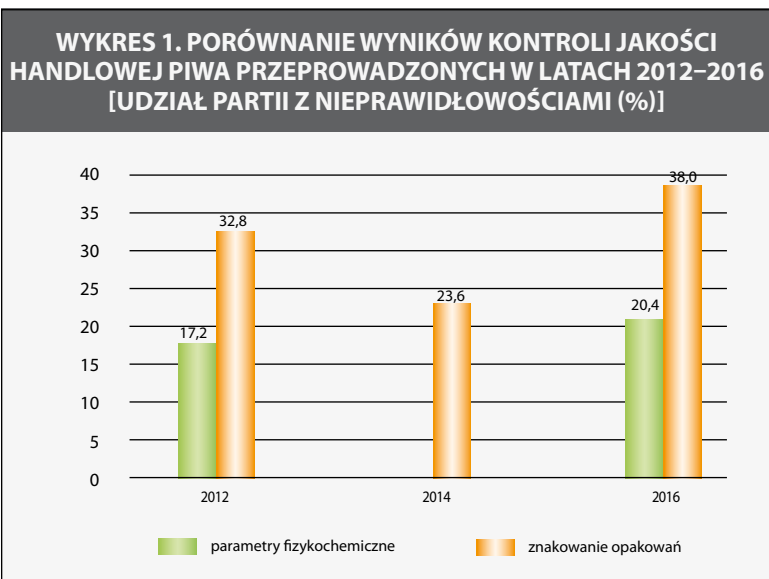
Na etykietach brakowało również wskazania warunków przechowywania piwa, które są istotne dla zachowania jego właściwej jakości. Jedną z podstawowych informacji jaką jest rzeczywista zawartość alkoholu także podawana była w nieprawidłowy sposób, np. „4,5% alc” zamiast „4,5% obj.”, „alkohol 5,3%” zamiast „alkohol 5,3% obj.”. Błędnie wskazywano nawet dane identyfikujące producenta, np. nazwa firmy była niezgodna z CEiDG, brakowało adresu, kodu pocztowego i nazwy miejscowości.

Porównując wyniki kontroli jakości handlowej piwa przeprowadzonych w ostatnich latach, można zauważyć, że udział liczby partii niezgodnych z deklaracją producenta w zakresie parametrów fizykochemicznych wzrósł o 3,2 p.p. w porównaniu do 2012 roku, natomiast udział liczby partii piwa niewłaściwie oznakowanych wzrósł o 5,2 p.p. w porównaniu z 2012 rokiem i o 14,4 p.p. w porównaniu z 2014 rokiem (wykres 1).

Podsumowanie

Analizując wyniki kontroli przeprowadzonej w 2016 roku można stwierdzić, że nie wszyscy producenci prowadzą właściwy nadzór nad procesem produkcyjnym i oferują do sprzedaży produkty oznakowane zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Stwierdzone nieprawidłowości stanowiły naruszenie interesów konsumentów w zakresie prawa do uzyskania rzetelnych informacji na temat produktów oraz bezpiecznego stosowania żywności.

Aby piwna rewolucja kojarzyła się pozytywnie, przedsiębiorcy branży browarniczej nie mogą zapominać, że ich zadaniem jest zapewnienie właściwej jakości produkowanego piwa. Oferując konsumentom różnorodny asortyment piw w zakresie smaku, barwy, zawartości alkoholu, sposobu produkcji oraz użytych składników, muszą przestrzegać wymagań określonych w prawie żywnościowym i prawidłowo znakować swoje produkty.



ZMIANY W USTAWIE O SWOBODZIE DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ, czyli co nowego od 1 stycznia 2017 r.

Z dniem 1 stycznia 2017 r. weszły w życie przepisy ustawy z dnia 13 kwietnia 2016 r. *o zmianie ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych, ustawy o podatku dochodowym od osób prawnych oraz ustawy o swobodzie działalności gospodarczej* (Dz.U. z 2016 r. poz. 780) oraz ustawy z dnia 16 grudnia 2016 r. *o zmianie niektórych ustaw w celu poprawy otoczenia prawnego przedsiębiorców* (Dz.U. z 2016 r. poz. 2255), które wprowadzają istotne zmiany w ustawie z dnia 2 lipca 2004 r. *o swobodzie działalności gospodarczej*. Pierwsza z ustaw zmieniających wprowadza zmiany w zakresie art. 22 ustawy *o swobodzie działalności gospodarczej*, które dotyczą obowiązku dokonywania przez przedsiębiorców płatności za pośrednictwem rachunku płatniczego.

Druga nowelizuje przepisy ustawy *o swobodzie działalności gospodarczej*, tak aby stworzyć lepsze warunki wykonywania działalności gospodarczej w Polsce i pogłębić zaufanie państwa do obywateli. Dokonane zmiany wprowadzają zarówno redukcję niektórych obowiązków administracyjnych, jak i zmiany wspierające rozwój przedsiębiorczości, podniesienie efektywności pracy oraz zmniejszenie uciążliwości przeprowadzanych kontroli.

Zmiany w rozdziale 5 dotyczącym kontroli działalności gospodarczej przedsiębiorcy

W ustawie *o swobodzie działalności gospodarczej* w rozdziale poświęconym kontroli działalności gospodarczej przedsiębiorcy zostały wprowadzone przepisy nakładające nowe obowiązki na organy kontrolne oraz dające nowe uprawnienia przedsiębiorcom.

Analiza ryzyka

Wprowadzenie przepisu art. 78a ww. ustawy zobowiązuje organy kontroli do wykonania analizy ryzyka i uwzględnienia jej wyników przy planowaniu kontroli. Ocena identyfikacji obszarów podmiotowych i przedmiotowych, w których ryzyko naruszenia przepisów jest największe jest skutecznym narzędziem poprawiającym efektywność przeprowadzanych kontroli. Ograniczenie liczby kontroli w danym zakresie będzie swoistego rodzaju nagrodą za prawidłowe prowadzenie działalności gospodarczej przez przedsiębiorcę.

Warto podkreślić, że analiza ryzyka jest jednym z czynników branych już pod uwagę przy tworzeniu planów kontroli, w związku z tym wprowadzenie zapisów w tym obszarze dla wielu organów kontrolnych nie będzie czymś nowym. Nowością jest jednak konieczność zamieszczenia w Biuletynie Informacji Publicznej ogólnego schematu procedur kontroli, które wynikają z przepisów powszechnie obowiązującego prawa.

Nowe przepisy ustawy *o swobodzie działalności gospodarczej* przewidują także katalog wyłączeń z obowiązku dokonywania analizy ryzyka wskazany w art. 78a ust. 2 ustawy. Z punktu widzenia Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych najistotniejsze wydają się być wyłączenia zawarte w art. 78a ust. 2 pkt 1 lit. a i b oraz w pkt 3, tj. dotyczące istnienia uzasadnionego podejrzenia zagrożenia życia lub zdrowia albo popełnienia przestępstwa lub wykroczenia oraz w przypadku gdy kontrola dotyczy sprawdzenia wykonania zaleceń pokontrolnych organu lub wykonania decyzji nakazujących usunięcie naruszeń prawa, w związku z przeprowadzoną kontrolą.

Wszczęcie kontroli

Dotychczasowe przepisy art. 79 ustawy *o swobodzie działalności gospodarczej* dawały możliwość wszczęcia kontroli przed upływem 7 dni od dnia doręczenia zawiadomienia o zamiarze przeprowadzenia kontroli, jedynie gdy wnosił o to przedsiębiorca. Nowe przepisy wprowadzają możliwość podjęcia czynności kontrolnych przed upływem 7 dni od dnia doręczenia zawiadomienia, jednakże tylko w zakresie wskazanym w ustawie – w art. 79 ust. 5a. Oznacza to, że organ po przekazaniu przedsiębiorcy zawiadomienia będzie mógł podjąć przed upływem ww. terminu czynności kontrolne w zakresie pobierania próbek, dokonywania oględzin, w tym pojazdów lub dokonywania pomiarów. Z czynności tych przepisy ustawy nakazują sporządzić protokół, nie jest to jednak nowy obowiązek dla organów IJHARS, gdyż obowiązek sporządzenia odrębnych protokołów z czynności takich jak pobranie próbek czy dokonanie oględzin wynika z przepisu art. 28 ust. 6 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*.

Nowe uprawnienie organów kontrolnych wiąże się jednak z ograniczeniami czasowymi, tj. czynności związane z pobieraniem próbek i dokonywania oględzin nie mogą przekraczać jednego dnia roboczego, a czynności związane z dokonywaniem pomiarów nie mogą przekraczać kolejnych 24 godzin liczonych od chwili rozpoczęcia tych czynności. Nałożenie ram czasowych dotyczy kontroli wszczętych przez organ przed upływem 7 dni od dnia odbioru zawiadomienia i pozwala na realizację zasady wyważenia interesu publicznego i interesu przedsiębiorcy.

Z uwagi na odstępstwo od podstawowej zasady dotyczącej terminu wszczęcia kontroli ustawodawca wprowadził także ograniczenie w zakresie oględzin, tj. oględziny nie mogą dotyczyć treści dokumentów.

Prowadzenie kontroli

Obecnie przedsiębiorca może dokonać wyboru czy chce aby w jednym czasie był objęty więcej niż jedną kontrolą, gdyż ustawodawca dodał kolejne odstępstwo od ogólnej zasady wskazanej w art. 82 ust. 1 ustawy *o swobodzie działalności gospodarczej*, która mówi, że nie można równocześnie podejmować i prowadzić więcej niż jednej kontroli działalności przedsiębiorcy.

W przypadku prowadzenia więcej niż jednej kontroli równocześnie, limit czasu trwania kontroli liczy się odrębnie dla każdego z organów, zgodnie z art. 83 ust. 1 ww. ustawy. W znowelizowanych przepisach ustawy *o swobodzie działalności gospodarczej* wprowadzono zakaz przeprowadzania przez organ wielokrotnych kontroli przedsiębiorcy w tym samym zakresie.

Od nowo wprowadzonego zakazu ustawodawca przewidział wyłączenia w sytuacjach wskazanych w ust. 2 art. 83b ww. ustawy, które będą uzupełnieniem regulacji wskazanej w art. 83 ust. 4 ustawy.

Do najczęściej stosowanych przez organy Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych będą należały wyłączenia umożliwiające przeprowadzenie kontroli, gdy:

- kontrola ma dotyczyć okresu nieobjętego uprzednio zakończoną kontrolą,
- ponowna kontrola jest niezbędna do przeprowadzenia postępowania w celu sprawdzenia wykonania zaleceń pokontrolnych organu lub wykonania decyzji, lub postanowień nakazujących usunięcie naruszeń prawa, w związku z przeprowadzoną kontrolą.

Powyższe pozwoli na sprawdzenie wykonania zaleceń pokontrolnych czy też decyzji wydawanych na

podstawie art. 29 ust. 1 pkt 2 ustawy *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*.

Książka kontroli

Dotychczasowe brzmienie art. 81a ust. 1 ustawy *o swobodzie działalności gospodarczej* obligowało przedsiębiorcę prowadzącego książkę w formie elektronicznej do równoległego jej prowadzenia w formie papierowej i w przypadku kontroli przedsiębiorca zobowiązany był do okazania kontrolującemu poświadczonych za zgodność wydruków.

Nowe brzmienie ww. przepisu umożliwia wybór w jakiej formie przedsiębiorca chce prowadzić książkę kontroli. Dla książki prowadzonej w formie elektronicznej w przypadku kontroli może on poprzestać na umożliwieniu kontrolującemu zapoznania się z jej treścią i dokonania w niej zapisów.

Skarga na przewlekłe prowadzenie kontroli

W związku z faktem, że postanowienia wydawane w toku kontroli w następstwie wniesionego sprzeciwu i zażaleń na postanowienia wydane po rozpoznaniu sprzeciwu w dotychczasowym stanie prawnym nie podlegały kontroli sądów administracyjnych, ustawodawca umożliwił kontrolowanym przedsiębiorcom złożenie skargi do sądu na przewlekłe prowadzenie kontroli.

Warunkiem koniecznym do wniesienia skargi jest wyczerpanie przez przedsiębiorcę środków przewidzianych w art. 84c ustawy *o swobodzie działalności gospodarczej*. Wniesiona skarga nie wstrzymuje jednak czynności kontrolnych, zgodnie z w art. 84c ust. 15a ww. ustawy.

Nowelizacja przepisów ww. ustawy wprowadza także inne zmiany, m.in. dzięki nim zawieszenie działalności gospodarczej na okres 3 lat może nastąpić do końca roku, w którym dziecko kończy 6 lat (art. 14a ust. 1d), a nie jak do tej pory było do ukończenia przez dziecko 5 lat.

Nowe zapisy w art. 73 dają także prawo wykreślenia wpisu w rejestrze działalności regulowanej, gdy organ odpowiedzialny za ten rejestr uzyska informację z KRS o wykreśleniu przedsiębiorcy.

Kolejne zmiany w ustawie *o swobodzie działalności gospodarczej* obowiązujące od 8 lutego 2017 r. oraz 1 marca 2017 r. zostały wprowadzone ustawą z dnia 30 listopada 2016 r. *o zmianie ustawy o usługach płatniczych oraz niektórych innych ustaw* (Dz.U. z 2016 r. poz. 1997) oraz ustawą z dnia 16 listopada 2016 r. *przepisy wprowadzające ustawę o Krajowej Administracji Skarbowej* (Dz.U. z 2016 r. poz. 1948).

ROLNICTWO EKOLOGICZNE W USA

Anna Ostasiewicz

Sektor rolnictwa ekologicznego jest jednym z najszybciej rozwijających się segmentów rolnictwa w Stanach Zjednoczonych Ameryki. Roczna wartość sprzedaży produktów ekologicznych osiągnęła w 2014 r. poziom 35,9 mld \$, co czyni ten kraj liderem w tej kategorii [1]. Rosnące zapotrzebowanie na produkty ekologiczne i niewystarczająca produkcja krajowa przyczyniły się do dynamicznego rozwoju importu, którego wartość szacowana jest na około 1,4 mld \$ [16].

Stany Zjednoczone Ameryki (USA) zajmują czwarte miejsce na świecie pod względem powierzchni kraju, która wynosi około 9 612 312 km², z czego 6,7% stanowią wody śródlądowe. Powierzchnię tworzą równiny w części wschodniej i centralnej kraju oraz wyżyny i góry w kierunku zachodniej jego części. Kraj ten wyróżnia się również pod względem liczby ludności, która w 2016 r. wyniosła 323 416 292 osoby (3. miejsce na świecie).

Klimat w Stanach Zjednoczonych Ameryki, ze względu na rozległą powierzchnię, jest bardzo zróżnicowany – w części kontynentalnej jest umiarkowany, na Florydzie i na Hawajach tropikalny, natomiast w południowo-zachodniej części suchy. W związku z występowaniem różnych stref klimatycznych, pokrywa glebowa również wykazuje dużą różnorodność [3]. Stany Zjednoczone Ameryki są największą gospodarką światową pod względem produktu krajowego brutto (PKB), który w 2015 r. wyniósł ponad 17 947 mld dolarów [4]. Doskonale rozwinięte są: bankowość inwestycyjna, przemysł zbrojeniowy, samochodowy, chemiczny i petrochemiczny, komputerowy oraz wiele innych gałęzi przemysłu. Kraj ten wyróżnia również to, że jest jednym z największych producentów żywności na świecie. Rolnictwo jest doskonale rozwinięte, przy czym prowadzone są głównie intensywne metody produkcji. Użytki rolne stanowią około 46% powierzchni kraju. Uprawiane są głównie zboża (kukurydza, pszenica, jęczmień, sorgo), soja, ziemniaki oraz pozostałe warzywa, owoce, bawełna, tytoń, ryż, orzechy, winogrona. Prowadzi się także intensywną hodowlę bydła, trzody chlewnej i drobiu [3].

Rozwój rolnictwa ekologicznego

Początki rolnictwa ekologicznego w Stanach Zjednoczonych Ameryki sięgają lat 60. i 70. XX wieku. Wraz

z dynamicznym rozwojem gospodarczym w tych latach, nastąpił intensywny wzrost produkcji rolnej, który pociągnął za sobą industrializację rolnictwa oraz rozpowszechnianie stosowania środków ochrony roślin (pestycydów) i nawozów syntetycznych. W konsekwencji tego zaczęły pojawiać się doniesienia o potencjalnych negatywnych skutkach stosowania syntetycznych środków i nawozów oraz spożywania żywności wyprodukowanej przy użyciu tych substancji (Rachel Carson's *Silent Spring*, 1962). Rosnące obawy o niekorzystny wpływ pozostałości pestycydów, stosowanych w produkcji żywności, na zdrowie ludzi spowodowały, że wyodrębniła się grupa osób, tzw. kontrkultura (*Counterculture*), która przedstawiła wizję ekologicznych metod produkcji. Była to alternatywa dla głównego nurtu industrializacji rolnictwa i intensyfikacji produkcji żywności, opisana przez Michaela Pollana, która opierała się na trzech filarach. Pierwszy filar dotyczył produkcji rolnej przyjaznej środowisku naturalnemu, bez użycia substancji syntetycznych i produkcji bezpiecznej żywności wysokiej jakości (np. z wykorzystaniem humusu). Drugi filar to alternatywny system dystrybucji żywności, ograniczający liczbę pośredników i polegający na kupowaniu żywności bezpośrednio od producenta rolnego, od jego kooperatora albo ze specjalnych sklepów z taką żywnością, a nie ze sklepów wielkopowierzchniowych. Trzeci filar dotyczył produkcji żywności świeżej, mało przetworzonej i bez użycia sztucznych dodatków, tzw. *counter cuisine*. Wraz z rosnącym zapotrzebowaniem na żywność wyprodukowaną metodami ekologicznymi następował stopniowy rozwój rynków zbytu tej żywności. Łańcuch dostaw wydłużał się, produkty ekologiczne transportowano na większe odległości, aby dotarły do wszystkich konsumentów wykazujących zainteresowanie tą grupą żywności. Udokumentowaniem ekologicznego pochodzenia produktów dostar-

czanych konsumentowi finalnemu zajmowały się strony trzecie, tzw. jednostki certyfikujące, które dawały gwarancję, że kupione produkty były faktycznie ekologiczne. Ustanowiono również pierwsze zasady produkcji ekologicznej. Zgodnie z nimi producenci mieli obowiązek sporządzenia planu produkcji, a w celu potwierdzenia jego realizacji podlegali rocznej inspekcji jednostki certyfikującej. W przypadku spełnienia ustanowionych przesłanek i prowadzenia produkcji zgodnie z przyjętymi założeniami, producenci byli obejmowani certyfikacją i mogli sprzedawać żywność oznaczoną jako ekologiczna – *certified organic*.

W 1973 r. certyfikowani producenci z Kalifornii (*California Certified Organic Farmers* – CCOF) ustanowili pierwszy program rolnictwa ekologicznego. W oparciu o ten program do późnych lat 80. XX wieku system rolnictwa ekologicznego stopniowo rozwijał się, a certyfikacją zajmowało się kilka jednostek certyfikujących. Przełomowym momentem w historii rozwoju rolnictwa ekologicznego w USA była sprawa związana ze stosowaniem środka chemicznego Alar (diaminozyd), regulatora wzrostu powszechnie stosowanego w konwencjonalnej produkcji jabłek, który wykazywał kancerogenne działanie. Rozpowszechnienie informacji o szkodliwym wpływie tej substancji na zdrowie ludzi spowodowało ogromny popyt na owoce pochodzące z ekologicznych upraw i ogólnie większe zainteresowanie żywnością ekologiczną. Wzrosło zatem zapotrzebowanie na produkty ekologiczne. Daleko idące konsekwencje były jednak niekorzystne, gdyż zaczęły pojawiać się oszustwa nieuczciwych producentów, którzy jako ekologiczne oznaczali produkty konwencjonalne, przez co wiarygodność rolnictwa ekologicznego została zagrożona. Skłoniło to osoby związane z rolnictwem ekologicznym do starania się o wprowadzenie regulacji prawnych ograniczających nieuczciwe praktyki i wzmacniających ochronę interesów producentów ekologicznych. W tym celu w 1990 r. Kongres Stanów Zjednoczonych Ameryki przyjął ustawę o produkcji żywności ekologicznej – *Organic Foods Production Act* (OFPA), która jest głównym aktem prawnym w zakresie rolnictwa ekologicznego w tym kraju [5].

Regulacje prawne i system certyfikacji w rolnictwie ekologicznym

Na podstawie przyjętej w 1990 r. ustawy o produkcji żywności ekologicznej (OFPA) utworzono Narodowy Program Rolnictwa Ekologicznego – *National Organic Program* (NOP) oraz Narodowy Komitet ds. Standaryzacji Rolnictwa Ekologicznego – *National*

Organic Standard Board (NOSB). NOP jest odpowiedzialny za przygotowywanie, interpretację i wdrażanie regulacji prawnych – standardów z zakresu rolnictwa ekologicznego. Jest częścią Departamentu Rolnictwa Stanów Zjednoczonych – *United States Department of Agriculture* (USDA) i administrowany jest przez *Agricultural Marketing Service* (AMS). Z kolei NOSB jest 15-osobowym panelem doradczym NOP, wyznaczonym przez Sekretariat ds. Rolnictwa, skupiającym reprezentantów: farmerów, producentów, przetwórców, detalistów, działaczy na rzecz środowiska, naukowców oraz jednostek certyfikujących. Obie powołane instytucje współpracują ze sobą w zakresie ustanawiania standardów rolnictwa ekologicznego. Opracowane standardy mają na celu zapewnienie, że produkty oznaczone logo USDA spełniają spójne i jednolite zasady rolnictwa ekologicznego, przy zastosowaniu dozwolonych metod produkcji (*rysunek 1*). Jednakże, ani ustawa, ani standardy w zakresie rolnictwa ekologicznego nie odnoszą się do bezpieczeństwa lub wartości odżywczej żywności ekologicznej, co regulują odrębne przepisy [6].

Pierwszy projekt standardu opracowanego przez NOP w latach 90. XX wieku, z punktu widzenia rolnictwa ekologicznego, obejmował wiele kontrowersyjnych kwestii, m.in. możliwość stosowania organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO), jako alternatywną dla pestycydów metodę ochrony upraw przed szkodnikami. W wyniku długoletnich konsultacji społecznych i negocjacji w tym zakresie, w 2002 r. przyjęto i wprowadzono w życie standard wykluczający możliwość stosowania GMO w produkcji ekologicznej, zgodnie z holistycznym podejściem do rolnictwa ekologicznego.

Obecny system rolnictwa ekologicznego w Stanach Zjednoczonych Ameryki jest zbliżony do systemu przyjętego w Unii Europejskiej. Podobnie, jak w prawie unijnym, jednostki certyfikujące zajmujące się certyfikacją rolnictwa ekologicznego w USA, muszą posiadać akredytację. W Stanach Zjednoczonych Ameryki jednostką akredytującą jest USDA. Wg ostatnich danych w 2016 r. do certyfikacji rolnictwa ekologicznego, na całym świecie, upoważnionych przez USDA było 80 jednostek certyfikujących [7]. Podobnie jak w europejskim systemie rolnictwa ekologicznego, amerykańscy producenci produkujący żywność muszą spełnić określone w ustawie i standardach wymagania, aby uzyskać certyfikację. Przede wszystkim mają oni obowiązek potwierdzić, że chronią środowisko naturalne i źródła odnawialne, utrzymują bioróżnorodność oraz używają tylko

dozwolonych substancji i technik [8]. W USA obowiązuje 3-letni okres konwersji na rolnictwo ekologiczne, przed upłynięciem tego czasu produkty nie mogą być oznaczone jako ekologiczne. Jednakże w okresie przestawiania USDA zapewnia producentom wsparcie techniczne i finansowe w ramach różnych programów pomocy, m.in. *Environmental Quality Incentives Program* (EQIP). Celem tego programu jest również zachęcenie małych i średnich krajowych producentów rolnych do przejścia na ekologiczne metody produkcji. W przyjętym przez USA systemie rolnictwa ekologicznego producenci podlegają corocznej kontroli, muszą posiadać plan produkcji oraz dokumentację niezbędną do celów kontroli. Syntetyczne nawozy, w tym ropopochodne są niedozwolone w produkcji roślinnej. Ponadto obowiązuje narodowa lista (*the National List*) dozwolonych materiałów syntetycznych i zakazanych substancji naturalnych do stosowania w produkcji i przetwarzaniu żywności ekologicznej. Lista ta jest opracowana przez NOSB i co 5 lat jest poddawana przeglądowi [9]. Podobnie jak w europejskim systemie rolnictwa ekologicznego, zwierzęta muszą być karmione paszą ekologiczną i mieć dostęp do terenów na otwartych przestrzeniach, nie wolno stosować antybiotyków ani hormonów w produkcji zwierzęcej. Nieekologiczne nasiona i sadzonki, niewytworzone przy udziale GMO, mogą być użyte jedynie w przypadku braku dostępu ekologicznych. Obowiązuje również zakaz stosowania inżynierii genetycznej oraz promieniowania jonizującego. Odmiennym od unijnego systemu rolnictwa ekologicznego jest jednak fakt, że certyfikacja nie jest obowiązkowa w przypadku producentów, których roczny zysk ze sprzedaży produktów nie przekracza 5 tys. dolarów. Niemniej jednak producenci ci muszą spełniać wymagania określone dla rolnictwa ekologicznego [5, 6, 10].

Wymiana handlowa

Rynek żywności ekologicznej w Stanach Zjednoczonych Ameryki stale się rozwija. USA mają podpisane umowy handlowe z wieloma krajami w celu ułatwienia wymiany handlowej produktów ekologicznych. Dodatkową korzyścią rynkową takiej wymiany jest również fakt, że konsumenci mają dostęp do większego asortymentu żywności ekologicznej. Importowane produkty ekologiczne mogą być sprzedawane na terenie USA jeśli były certyfikowane przez jednostki, które posiadają akredytację USDA lub pochodzą z krajów, w których obowiązują równoważne standardy i z którymi podpisane były porozumienia



Rysunek 1. Logo USDA rolnictwa ekologicznego

Źródło: www.ams.usda.gov

o wymianie handlowej. USA podpisały porozumienia o wzajemnej współpracy z Kanadą, Unią Europejską i Japonią. Produkty pochodzące z Kanady, certyfikowane w oparciu o regulacje przyjęte w tym kraju (*Canada Organic Product Regulations*), są przywożone do USA na zasadzie równoważności uznanej przez obie strony w porozumieniu z dnia 30 czerwca 2009 r. Na podstawie porozumienia zawartego pomiędzy USA a UE, które zostało podpisane 1 czerwca 2012 r., produkty ekologiczne, z wyjątkiem zwierząt akwakultury, pochodzące z krajów członkowskich, w tym z Polski, mogą być eksportowane do USA i następnie sprzedawane na terenie tego kraju. W tym przypadku wymagany jest certyfikat importowy NOP – *NOP import certificate*. Certyfikat ten stanowi gwarancję m.in., że w ekologicznej produkcji zwierzęcej nie stosowano antybiotyków a w przypadku wina spełniono specyficzne wymagania. Ponadto, USA znajdują się w wykazie krajów trzecich stanowiącym załącznik III do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1235/2008. Oznacza to, że produkty tj. nieprzetworzone produkty rolne, żywe zwierzęta lub nieprzetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego, przetworzone produkty rolne przeznaczone do spożycia oraz na paszę, wegetatywny materiał rozmnożeniowy i nasiona uprawne, a także wino, wprowadzane na rynek państw członkowskich, podlegały amerykańskiemu systemowi kontroli w rolnictwie ekologicznym, dającemu równoważne gwarancje z unijnymi zasadami produkcji ekologicznej [11]. Na teren UE nie mogą być jednak wprowadzone produkty pochodzące z USA, w produkcji których stosowano antybiotyki, tj. streptomycyny i tetracykliny stosowane w uprawie jabłek i gruszek w celu ochrony przed zarazą ogniwą (od kwietnia 2017 r. ograniczenie to przestaje obowiązywać). Certyfikat NOP obowiązuje również w przypadku produktów przywożonych z Japonii (porozumienie z 1 stycznia 2014 r.), które zostały wyprodukowane zgodnie ze standardem JAS (*Japan Agricultural Standard*). Na wszystkich ekologicznych produktach przywożonych do USA muszą znajdować

się logo rolnictwa ekologicznego i/lub logo USDA oraz nazwa jednostki certyfikującej [12]. USA zawarły także umowy o uznaniu niektórych krajów, takich jak: Indie, Izrael i Nowa Zelandia. Umowy te umożliwiają akredytację zagranicznych jednostek certyfikujących i certyfikację produktów pochodzących z tych krajów, wg standardów USDA. Produkty te mogą być następnie eksportowane do USA. W przypadku Korei Południowej i Szwajcarii zostały podpisane porozumienia o równoważności systemów rolnictwa ekologicznego z amerykańskim. Na ich podstawie produkty ekologiczne (w przypadku Korei Płd. tylko przetworzone produkty) mogą być sprzedawane na terenie USA, a produkty amerykańskie na terenie Korei Płd. i Szwajcarii.

Od 2011 r. w USA istnieje specjalny jednolity system kodu handlowego (*HS code*), polegający na śledzeniu liczby towarów eksportowanych i importowanych, umożliwiającą określenie wartości eksportu i importu produktów ekologicznych.

Produkcja ekologiczna

Wg danych zamieszczonych na stronie internetowej administrowanej przez USDA działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego, zgodnie ze standardami amerykańskimi, prowadzą 22 822 certyfikowane podmioty na terenie USA oraz 10 662 podmioty w innych krajach świata (w tym 2 podmioty z Polski) [13]. Powierzchnia ekologicznych użytków rolnych w USA wg danych FiBL (*Forschungsinstitut für Biologischen Landbau, The Research Institute of Organic Agriculture*) od 1990 r. wzrosła 5-krotnie¹⁴. W 2014 r. wynosiła ona 2 178 471 ha i była na trzecim miejscu

na świecie, pomimo tego, że stanowiła mniej niż 1% użytków rolnych kraju. Wartość sprzedaży żywności ekologicznej w USA w 2014 r. (*wykres 1*) osiągnęła poziom 35,9 mld dolarów (około 27,1 mld euro), co stanowiło około 43% rynku światowego i uczyniło kraj liderem w tej kategorii. Udział sprzedaży żywności ekologicznej w USA stanowi 5% sprzedaży żywności ogółem. USA są również w pierwszej dziesiątce krajów charakteryzujących się największą konsumpcją produktów ekologicznych w przeliczeniu na osobę – 85 euro/osobę (w 2014 r.). Największe znaczenie gospodarcze mają następujące produkty ekologiczne: mleko, jaja, brojlery, sałata i jabłka. Bardzo dobrze rozwinięta jest również produkcja innych ekologicznych owoców, w tym winogron oraz produkcja warzyw. USA są także znaczącym producentem ekologicznej bawełny.

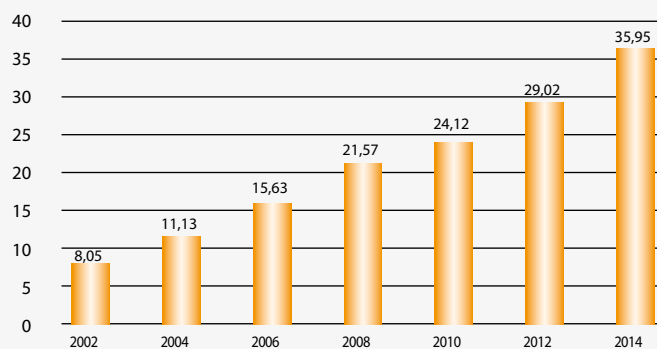
Wraz z rozwojem rolnictwa ekologicznego na terenie USA powstały specjalistyczne sklepy oferujące żywność ekologiczną, jak i specjalne stoiska z taką żywnością w sklepach wielkopowierzchniowych. Nowym trendem, jaki pojawił się w 2015 r., było uruchomienie sprzedaży burgerów ekologicznych w sieciach Elevation Burger lub Amy's Drive Thru [15]. Krajowa produkcja ekologiczna, pomimo dużej liczby producentów oraz powierzchni upraw, jest niewystarczająca w obliczu rosnących potrzeb na żywność produkowaną tą metodą. W związku z tym istnieje potrzeba zwiększania produkcji ekologicznej. Z tego względu w USA doskonale rozwinięty jest import produktów ekologicznych. Największy import dotyczy bananów, kawy, oliwy z oliwek, mango i soi oraz wina. Produkty te zwykle sprowadzane są z Meksyku, Włoch, Peru, Kolumbii i Francji. Wg danych USDA w 2013 r. import produktów ekologicznych osiągnął wartość 1,4 mld dolarów [16].

Podsumowanie

Chociaż rolnictwo ekologiczne w USA zaczęło rozwijać się już w latach 60. i 70. XX wieku, intensywny jego rozwój nastąpił dopiero w ostatnich latach. Dzięki wdrożeniu regulacji prawnych i zasad zgodnych z holistycznym podejściem do rolnictwa ekologicznego, możliwe było nawiązanie współpracy z innymi krajami, w tym z UE, w celu sprostania zapotrzebowaniu amerykańskich konsumentów na produkty ekologiczne. Obecnie USA są na pierwszym miejscu pod względem sprzedaży produktów ekologicznych i jednym z głównych importerów żywności ekologicznej na świecie.

Literatura dostępna w redakcji.

WYKRES 1. WZROST WARTOŚCI SPRZEDAŻY DETALICZNEJ PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH W LATACH 2002–2014



Źródło: FiBL&IFOAM Organic International. *The world of organic agriculture. Statistics emerging trends.* 2016.

70 LAT POLSKI W EUROPEJSKIEJ KOMISJI GOSPODARCZEJ ORGANIZACJI NARODÓW ZJEDNOCZONYCH



Ogólne informacje

W dniu 11 grudnia 1946 r. na 55. Sesji Zgromadzenia Ogólnego Organizacji Narodów Zjednoczonych podjęto jednogłośnie decyzję o udzieleniu pomocy państwom europejskim w odbudowie gospodarki ze zniszczeń wojennych. Na podstawie 36 (IV) Rezolucji przyjętej w dniu **28 marca 1947 r.** podczas 4. Sesji Rady Społeczno-Gospodarczej ONZ (*Economic and Social Council*) została powołana **Europejska Komisja Gospodarcza Organizacji Narodów Zjednoczonych** – EKG/ONZ (*United Nations Economic Commission for Europe*).

EKG/ONZ jest jedną z pięciu Komisji Regionalnych, której siedziba znajduje się w Pałacu Narodów w Genewie. Obecnie funkcję przewodniczącego EKG/ONZ pełni Pani Zhanar Aitzhanova, Stały Przedstawiciel Kazachstanu przy ONZ.

W początkowym okresie działania, Komisja skupiała tylko 17 krajów¹, w tym Polskę. Aktualnie liczy **56 państw członkowskich** wśród których są nie tylko kraje europejskie, ale również m.in. Kanada, Izrael oraz państwa Azji Centralnej. Poza tym, w pracach EKG/ONZ mogą uczestniczyć wszystkie zainteresowane państwa członkowskie ONZ oraz międzynarodowe i regionalne organizacje.

¹ Białoruś, Belgia, Czechosłowacja (obecnie Czechy i Słowacja), Dania, Francja, Grecja, Holandia, Islandia, Luksemburg, Norwegia, Polska, Rosja, Szwecja, Turcja, Ukraina, USA i Wielka Brytania.

Do głównych celów EKG/ONZ należy:

- działanie na rzecz podnoszenia aktywności ekonomicznej,
- tworzenie norm prawa międzynarodowego regulującego liczne dziedziny obrotu międzynarodowego,
- podtrzymywanie i rozwój więzów gospodarczych między państwami członkowskimi i innymi krajami świata,
- zbieranie informacji gospodarczych, technologicznych oraz statystycznych, ich analiza i rozpowszechnianie.

W imieniu EKG/ONZ działa Komitet Wykonawczy (*Executive Committee*), który m.in. przygotowuje sesje Komisji, opiniuje dokumenty, a także ocenia i zatwierdza programy prac komitetów sektorowych. Warto wspomnieć, że funkcję Sekretarza Komitetu Wykonawczego pełnili dwukrotnie przedstawiciele Polski: Pani Danuta Hübner w latach 2000–2001 oraz Pan Marek Belka w latach 2005–2008. Obecnie od 9 lipca 2014 r., przedstawiciel Danii Pan Christian Friis Bach kieruje Komitetem, który nadzoruje prace 8 organów roboczych:

- Komitetu ds. Polityki Środowiskowej
- Komitetu ds. Transportu Lądowego
- Konferencję Statystyków Europejskich
- Komitetu ds. Innowacji, Konkurencji i Współpracy Publiczno-Prywatnej
- Komitetu ds. Zrównoważonego Rozwoju Energii
- Komitetu Sterującego ds. Wzmocnienia Potencjału Handlu i Norm

- Komitetu ds. Leśnictwa i Przemysłu Drzewnego
- Komitetu ds. Osiedli Mieszkaniowych i Gospodarki Gruntami.

Prace związane z normalizacją należą do kompetencji **Komitetu Sterującego ds. Wzmocnienia Potencjału Handlu i Norm**. Jest to organ międzyrządowy, który nadzoruje i prowadzi prace związane z opracowaniem międzynarodowych norm, procedur oraz najlepszych praktyk, a których wdrożenie powinno wpłynąć na zmniejszenie kosztów związanych z eksportem i importem oraz zwiększenie efektywności, przewidywalności i przejrzystości regulacji w obrocie towarów i usług handlowych.

Historia oraz zakres prac Grupy Roboczej ds. Norm Jakościowych

Podczas 1. Sesji Komitetu ds. Rolnictwa, która odbyła się w dniach 3–6 października 1949 r. w Genewie podjęto decyzję o utworzeniu Grupy Roboczej EKG/ONZ ds. Normalizacji Produktów Nietrwałych (WP.7). Celem powołanej grupy było wypracowanie wspólnych norm dla świeżych i łatwo psujących się produktów żywnościowych, jak również określenie zasad, jakie należy podjąć na poziomie międzynarodowym w celu zagwarantowania powszechnego przyjęcia standardów i systemów kontroli. W 1958 r. Grupa Robocza WP.7 przyjęła *Protokół Genewski* w sprawie standaryzacji świeżych owoców i warzyw oraz suchych i suszonych owoców. Powyższy dokument zawierał przede wszystkim ogólne zasady dotyczące jednolitego układu tekstu norm EKG/ONZ dla świeżych owoców i warzyw oraz suchych i suszonych owoców. Chociaż ten materiał dotyczył tylko wybranej grupy produktów, to przy opracowaniu norm dla mięsa, jaj, sadzeniaków ziemniaka, nasion roślin strączkowych oraz kwiatów ciętych postępowano według tych samych zasad. *Protokół Genewski* został zrewidowany w 1964 r., 1985 r. i 2004 r. Ostatnie zmiany dokumentu, obecnie zwanego *Porozumieniem Genewskim*, zostały zatwierdzone w dniu 5 października 2015 r. podczas 80. Spotkania Komitetu Wykonawczego.

Od czasu utworzenia Grupy Roboczej WP.7 zarówno jej nazwa, jak i zakres prac uległ zmianie. Obecnie, **Grupa Robocza EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych** zajmuje się wypracowaniem zharmonizowanych norm jakości handlowej dla produktów rolnych, które wspomagają handel międzynarodowy, promują produkcję wysokiej jakości żywności, poprawiają rentowność oraz chronią interesy konsumentów.

Normy jakości handlowej EKG/ONZ dla produktów rolnych tworzone są na podstawie istniejących krajowych norm oraz praktyk handlowych i przemysłowych. Nowelizacja istniejących norm jest realizowana nie częściej, niż co trzy lata na wniosek zainteresowanej strony. W procesie tworzenia norm EKG/ONZ współpracuje ze Światową Organizacją Handlu oraz Komisją Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, aby zapewnić zgodność z obowiązującymi zasadami i praktykami w handlu międzynarodowym, jak również uniknąć powielania prac oraz rozbieżności w opracowanych dokumentach. EKG/ONZ ściśle współpracuje z Systemem Organizacji Współpracy Gospodarczej i Rozwoju Stosowania Międzynarodowych Norm dla Owoców i Warzyw (System OECD), który przygotowuje broszury interpretacyjne do norm EKG/ONZ. Normy jakości handlowej są wykorzystywane przez producentów, importerów, eksporterów, podmioty handlujące, inne organizacje międzynarodowe oraz państwowe organy kontroli. Przez prawie 70 lat Grupa Robocza WP.7 zatwierdziła ponad **100 norm** obejmujących rynek świeżych owoców i warzyw, owoców suchych i suszonych, ziemniaków, mięsa i jego przetworów, jaj i ich przetworów.

Prace nad normami realizowane są w ramach sześciu Sekcji Branżowych ds. Standaryzacji:

- Mięsa,
- Produktów Suchych i Suszonych,
- Sadzeniaków Ziemniaka,
- Świeżych Ovoców i Warzyw,
- Jaj i Produktów Jajecznych,
- Kwiatów Ciętych.

Spośród wymienionych sekcji pierwsze cztery są aktywne, natomiast działalność dwóch ostatnich została tymczasowo zawieszona.

Udział Polski w pracach Grupy Roboczej WP. 7

Od początku funkcjonowania Grupy Roboczej WP.7 Polska aktywnie uczestniczy w jej pracach. W dniu 13 grudnia 1949 r. na podstawie uchwały Komitetu Ekonomicznego Rady Ministrów został powołany Centralny Inspektorat Standaryzacji Artykułów Rolniczych i Spożywczych (CISARiS), któremu powierzono m.in. udział w opracowaniu międzynarodowych norm na produkty świeże i nietrwałe. CISARiS realizował te zadanie przez dwa lata, do czasu przekształcenia w Centralny Inspektorat Standaryzacji (CIS). W latach 1951–2003 Polski Sekretariat Współpracy z Grupą

Roboczą EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych mięsili się w CIS.

Od 1 stycznia 2003 roku prowadzenie Polskiego Sekretariatu przejął Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, który kontynuuje dobrą praktykę współpracy z WP.7. Obecnie za realizację zadań odpowiada Biuro Współpracy Międzynarodowej.

Do głównych funkcji Sekretariatu WP.7 EKG/ONZ dla Polski należą:

- pełnienie roli łącznika pomiędzy Sekretariatem WP.7 EKG/ONZ (Genewa) a Polską,
- koordynacja działalności dotyczącej prac WP.7 w kraju,
- zapewnienie właściwego obiegu dokumentów wśród zainteresowanych instytucji w kraju,
- przekazywanie uwag i propozycji związanych z prowadzonymi aktualnie pracami w WP.7 do Sekretariatu WP.7 EKG/ONZ,
- koordynowanie udziału przedstawicieli Polski w posiedzeniach: przygotowanie instrukcji wyjazdowych dla delegatów, przekazywanie zaproszeń i informacji o sesjach, zgłaszanie składu polskich delegacji do Sekretariatu WP.7,
- organizowanie komisji uzgadniających stanowisko strony polskiej na daną sesję WP.7 EKG/ONZ,
- prowadzenie biblioteki i udostępnianie przyjętych dokumentów,
- kompletowanie i rozsyłanie sprawozdań polskich delegacji z poszczególnych sesji,
- rozpowszechnianie wiedzy o pracach grupy i wypracowanych normach EKG/ONZ.

Przedstawiciele Polski aktywnie uczestniczą w posiedzeniach Grupy Roboczej EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych i jej sekcji branżowych, które odbywają się cyklicznie co roku. Warto podkreślić, że w latach 2003–2016 odbyło się łącznie 70 sesji, w których uczestniczyło 98 delegatów z Polski, w tym 48 pracowników GIJHARS oraz 50 przedstawicieli instytucji współpracujących. Ponadto, Sekretariat EKG/ONZ WP.7 dla Polski koordynował udział 71 polskich ekspertów, w tym 33 pracowników GIJHARS oraz 38 przedstawicieli instytucji współpracujących w 32 zagranicznych spotkaniach i szkoleniach związanych z działalnością WP.7.

Podczas posiedzeń sekcji branżowych delegaci opracowują normy, dokonują rewizji istniejących dokumen-

tów oraz podejmują decyzje o rozpoczęciu nowych prac. Jednym z etapów procesu tworzenia norm jest wybór sprawozdawcy, który wspólnie z zespołem ekspertów odpowiedzialny jest za przygotowanie projektu tekstu bądź proponowanych zmian do dokumentu. Spotkania takich zespołów ekspertów, nazywane Spotkaniem Sprawozdawców, organizowane są w różnych państwach zainteresowanych danym tematem. Wyniki prac zespołu są prezentowane na posiedzeniach Sekcji. Oficjalne podsumowanie działań, akceptowanie prac oraz decyzji podjętych przez poszczególne sekcje branżowe jest przedstawiane i zatwierdzane podczas spotkania Grupy Roboczej WP.7.

Dotychczas Polska miała okazję trzykrotnie gościć przedstawicieli Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Mięsa. Spotkania Sprawozdawców odbyły się w 2004 roku w sprawie rewizji normy EKG/ONZ na mięso wieprzowe, w 2005 r. w ramach prac nad tekstem normy EKG/ONZ na mięso z indyka oraz w 2013 r. w sprawie ponownej rewizji tekstu normy EKG/ONZ na mięso wieprzowe.

Warto również podkreślić, że z inicjatywy Polski w 2014 r. Sekcja Branżowa ds. Standaryzacji Mięsa rozpoczęła nowe prace w zakresie jakości kulinarnej mięsa. W rezultacie została powołana specjalna grupa robocza ds. jakości kulinarnej, której zadaniem jest opracowanie propozycji projektu platformy do gromadzenia, pozyskiwania i wymiany informacji/danych związanych z jakością mięsa wołowego. Przewodnictwem grupy, w skład której weszli: Argentyna, Australia, Francja, Irlandia, USA, Urugwaj, Wielka Brytania i Płn. Irlandia, zostało powierzone Polsce. Ze względu na ogromne zainteresowanie międzynarodowych ekspertów tym zagadnieniem, w kolejnym roku podjęto decyzję o przekształceniu grupy w **naukową grupę ekspertów ds. standaryzacji jakości wołowiny**, której głównym celem jest utworzenie globalnego systemu oceny jakości konsumpcyjnej mięsa wołowego.

Jednym z przykładów promowania norm EKG/ONZ na rynku krajowym, ich upowszechnienia i praktycznego zastosowania, o którym warto wspomnieć, jest przetłumaczenie na język polski oraz opublikowanie w 2016 r. normy EKG/ONZ na mięso wołowe. Praca została zrealizowana w ramach projektu *Katalog Branżowy wołowiny w tuszach i elementach handlowych* sfinansowanego ze środków Funduszy Promocji Mięsa Wołowego przez Polskie Zrzeszenie

Producentów Bydła Mięsnego oraz przy współpracy ekspertów reprezentujących środowiska naukowe, sektor przemysłu i handlu mięsnego oraz administracji państwowej, w tym pracowników GIJHARS.

Uchonorowaniem wieloletniego zaangażowania Polski w prace nad normami jakościowymi dla produktów rolnych na forum EKG/ONZ był wybór na wiceprzewodniczącą Grupy Roboczej WP.7 **Agnieszki Sudoł** – głównego specjalisty w Biurze Kontroli Jakości Handlowej. Tę zaszczytną funkcję pełni już dwa lata, a jej reelekcję na kolejną kadencję zatwierdzono podczas 72. Sesji Grupy Roboczej EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (Genewa, 9–11 listopada 2016 r.).

Zrównoważone Cele Rozwoju a prace Grupy Roboczej WP.7

Prace Grupy Roboczej WP. 7 mają istotne znaczenie również w realizacji Zrównoważonych Celów Rozwoju (*Sustainable Development Goals*) przyjętych przez ONZ w 2015 r. Realizując wyznaczone cele związane z wyeliminowaniem głodu na świecie oraz odpowiedzialną produkcją i konsumpcją podjęto wiele cennych inicjatyw m.in.: rewizje norm, zmiany układu norm w odniesieniu do marnowania żywności oraz organizacje wydarzeń tematycznych. Podczas 72. Sesji Grupy Roboczej WP.7 zorganizowano

konferencję *No time to lose on food loss*. Uczestnicy spotkania reprezentujący zarówno środowiska sektora publicznego, jak i prywatnego byli zgodni, że wszystkie podmioty łańcucha dostaw mogą odegrać istotną rolę w aspekcie przeciwdziałania marnowaniu żywności. Zauważono również, że nie ma możliwości przyjęcia jednego schematu postępowania, natomiast kluczową kwestią jest koordynacja oraz współpraca pomiędzy wszystkimi partnerami działającymi w tym obszarze.

Podsumowanie

Kiedy 70 lat temu Polska przystępowała do EKG/ONZ była doszczętnie zniszczona i podnosiła się z wojennych gruzów. Dołączenie do grona państw założycielskich było nie tylko możliwością skorzystania z pomocy w odbudowie gospodarki, ale również okazją do rozwijania i utrzymania międzynarodowych kontaktów.

Przez ostanie kilkadziesiąt lat nasza gospodarka przeszła transformację z centralnie planowanej do wolnorynkowej. Obecnie nasz kraj należy do wysoko uprzemysłowionych państw europejskich. Działalność Polski i aktywność naszych ekspertów na forum międzynarodowym nie pozostaje bez znaczenia dla dalszego rozwoju i podnoszenia konkurencyjności polskich produktów.



Pałac Narodów w Genewie

PRZEZ ŻOŁĄDEK DO FILIŻANKI – KOPI LUWAK

Sandra Studzińska

Kawa to produkt powszechnie znany, można wręcz pokusić się o stwierdzenie pospolicity. Istnieją jednak różne jej rodzaje łącznie z takimi, które uważane są za rzadkie i luksusowe. Wychwalane przez smakoszy za swój bogaty smak i aromat, królują w rankingach najdroższych kaw świata. Wśród tych mających wysoką cenę wymienić można Kopi Luwak, kawę o wyrazistym smaku i bogatej historii, która zyskała sławę nie poprzez egzotyczne pochodzenie, ale kontrowersyjny sposób pozyskiwania.

Co wiemy o Kopi Luwak?

Kopi Luwak (Kopi – kawa, Luwak – cyweta) to rodzaj kawy pozyskiwany w głównej mierze w Indonezji (Jawa, Sulawesi, Sumatra), spotykany również w krajach afrykańskich takich jak Etiopia oraz Maroko [1,2]. Ziarna Kopi Luwak nie stanowią jednego wyodrębnionego gatunku, najczęściej są to *Arabica* bądź *Robusta*.

Historia tej nietypowej kawy zaczęła się prawdopodobnie na indonezyjskich plantacjach, skolonizowanych przez Holendrów, którzy sprowadzili krzew *Coffea L.* na wyspy w połowie XVII wieku [3,4]. Zachodnim konsumentom po raz pierwszy w 1981 r. przedstawiono tę kawę w felietonie *The Bonanza Bean-Coffee*, opublikowanym w magazynie *National Geographic* [5].

Pochodzenie Kopi Luwak?



Cywety palmowe (*Paradoxurus hermaphroditus*) to drapieżniki należące do rodziny łaszowatych. Ży-

wią się dojrzałymi, słodkimi owocami kawy. Owoce przechodząc przez przewód pokarmowy zwierzęcia tracą okrywę nasienną [1].

Kawa pozyskana z ekskrementów jest czyszczona oraz poddawana standardowym zabiegom (m.in. suszeniu, sortowaniu, paleniu), dlatego też nie należy obawiać się zagrożenia ze strony jej pochodzenia. Kawa po zaparzeniu wydziela charakterystyczny aromat (słodkawy, ziemisty, z nutą czekolady).

Istnieje wiele teorii wyjaśniających wykorzystanie pochodzących z ekskrementów ziaren kawy. Niektóre źródła wskazują, że to zakaz wykorzystywania kawy z plantacji przez rdzennych mieszkańców Indonezji doprowadził do poszukiwania innych źródeł tego produktu. Łatwo dostępnym dla mieszkańców wysp źródłem okazały się ekskrementy wytwarzane przez małe drapieżniki – cywety palmowe.

Wstydlive oblicze jednej z najdroższych kaw

Zdaniem wielu smakoszy Kopi Luwak jest najlepszą kawą na świecie. Konsument musi zapłacić wysoką cenę za produkt. Za filiżankę kawy w kawiarni trzeba zapłacić od 35 \$ do 100 \$, a za ok. pół kilograma (16 uncji) kawy ziarnistej pochodzącej od dzikich cywet nawet 399,99 \$ w największym na świecie sklepie internetowym *Amazon* (dane z listopada 2016). Niestety, pochodząca tylko i wyłącznie od dzikich zwierząt kawa nie pokrywa zapotrzebowania konsumentów, dlatego też wprowadzono ферmy specjalizujące się w produkcji Kopi Luwak. Przetrzymanywane w zbyt małych klatkach cywety nie mają możliwości wyboru dojrzałego owocu kawy i zmuszane są do spożywania ziaren niskiej jakości. Dodatkowo zwierzęta poddawane są działaniu silnego stresu, co skutkuje ich śmiercią.

W 2013 roku artykuł napisany przez Yenni Kwok, opublikowany w amerykańskim tygodniku *Times* zwrócił uwagę na bestialskie traktowanie cywet, które utraciły wolność i borykają się z codziennym cierpieniem. Autorka nawołuje do produkcji kawy wysokiej jakości pozyskiwanej tylko i wyłącznie od dzikich, wolno żyjących drapieżników.

Falszowanie kawy

Produkcja kawy Kopi Luwak w skali roku wynosi za- ledwie kilkaset kilogramów. Mała produkcja oraz jej nietypowy przebieg powodują, że produkt ten zajmu- je czołowe miejsca w rankingach najdroższych kaw świata czego konsekwencją jest niestety to, że jest bardzo często fałszowany.

Sposoby fałszowania kawy Kopi Luwak [6]:

- sprzedaż innych rodzajów kawy pod nazwą Kopi Luwak,
- sprzedaż kawy innego rodzaju z domieszką kawy Kopi Luwak,
- sprzedaż produktu niskiej jakości jako produkt wysokiej jakości,
- fałszowanie pochodzenia produktu,
- stosowanie substancji chemicznych, wypełniaczy.

Wzrastający proceder fałszowania luksusowego pro- duktu skłonił do opracowania metod pozwalających na stwierdzenie autentyczności kawy [1]:

- metoda kolorymetryczna pomiaru barwy,
- analiza powierzchni ziaren kawy pod mikrosko- pem skaningowym,
- analiza składu pierwiastków,
- analiza lotnych związków za pomocą „elektronicz- nego nosa”.



Kawa Kopi Luwak

Na co należy zwrócić uwagę przy zakupie kawy Kopi Luwak?

Kawę powinniśmy kupować z pewnego źródła. Na opakowaniu produktu powinien być zamieszczony certyfikat jakości potwierdzający autentyczność kawy.



Certyfikat programu zrównoważonego rozwoju obejmującego m.in. kawę Kopi Luwak

Tylko tak oznakowana kawa daje pewność, że jest to rzeczywiście produkt najwyższej jakości pochodzący od wolno żyjących cywet.

Tylko świadome decyzje konsumentów pozwolą cieszyć się smakiem tej wyjątkowej kawy, a przede wszystkim uchronią te niepozorne zwierzęta przed niewolą i cierpieniem.

Bibliografia

1. Śmiechowska M. *Selected Problems Of Authentication And Traceability Of Organic Food*. Journal of Research and Applications in Agricultural Engineering, 2007, Vol. 52(4)
2. Marcone M.F. *Composition and properties of Indonesian palm civet coffee (Kopi Luwak) and Ethiopian civet coffee*. Food Research International 37 (2004) 901–912
3. Schoenhof, Donald N. (1999). *Kopi Luwak: The Stercoaceous Coffee of Indonesia*. Tea and Coffee Trade Journal, 142–146
4. Thorn J. *Królestwo kawy*. Wydawnictwo Twój Styl
5. Starbird, Ethel A. (1981). *The Bonanza Bean – Coffee*. National Geographic Magazine, 388–404
6. Śmiechowska M. *Autentyczność jako kryterium zapewnienia jakości żywności*. Ann. Acad. Med. Gedan. 2013, 43, 175–181

Strony internetowe:

- <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/wordofmouth/2013/sep/13/civet-coffee-cut-the-crap>
- <http://world.time.com/2013/10/02/the-worlds-most-expensive-coffee-is-a-cruel-cynical-scam/>
- <http://www.kopi-luwak.pl/kopiluwak.html>
- <http://www.most-expensive.coffee/what-is-kopi-luwak-coffee/>
- <http://www.indonesia-investments.com/business/commodities/coffee/item186?>
- <https://www.amazon.com/Luwak-Coffee-Gathered-Whole-Ounces/dp/B0030IGUIK>

**TABELA. STANDARDY I NORMY CODEX ALIMENTARIUS W LATACH 1963–2016
(WEDŁUG STANU NA DZIEŃ 1.03.2017 R.)**

Rodzaj standardu	Okres ustanowienia standardu ^{a)}					
	do 1969	1970–1979	1980–1989	1990–1999	2000 +	Razem
Żywnościowy (STAN)	12	11	88	43	59	213
Wytyczne (GL)	0	2	5	24	45	76
Kodeksy (RCP)	3	9	3	7	28	50
Różne (MISC)	0	1	1	1	1	4
Razem	15	23	97	75	133	343
Rodzaj standardu	Struktura (w %)					
Żywnościowy (STAN)	5,6	5,2	41,3	20,2	27,7	100,0
Wytyczne (GL)	0,0	2,6	6,6	31,6	59,2	100,0
Kodeksy (RCP)	6,0	18,0	6,0	14,0	56,0	100,0
Różne (MISC)	0,0	25,0	25,0	25,0	25,0	100,0
Razem	4,4	6,7	28,3	21,9	38,7	100,0
Rodzaj standardu	Okres ostatniej modyfikacji standardu ^{b)}					
Żywnościowy (STAN)	0	1	39	37	136	213
Wytyczne (GL)	0	0	2	19	55	76
Kodeksy (RCP)	2	4	1	6	37	50
Różne (MISC)	0	1	0	1	2	4
Pozostałości (MRL)	0	0	0	0	3	3
Razem	2	6	42	63	233	346
Rodzaj standardu	Struktura (w %)					
Żywnościowy (STAN)	0,0	0,5	18,3	17,4	63,8	100,0
Wytyczne (GL)	0,0	0,0	2,6	25,0	72,4	100,0
Kodeksy (RCP)	4,0	8,0	2,0	12,0	74,0	100,0
Różne (MISC)	0,0	25,0	0,0	25,0	50,0	100,0
Pozostałości (MRL)	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	100,0
Razem	0,6	1,7	12,2	18,2	67,3	100,0

a) Bez trzech standardów w zakresie maksymalnych poziomów pozostałości pestycydów oraz leków weterynaryjnych (MRL), których wykazy tworzone są elastycznie w zależności od wyników ewaluacyjnych ciał doradczych Kodeksu Żywnościowego (np. JECFA).

b) Dotyczy wszystkich obowiązujących standardów i norm włącznie z MRLs.

Źródło: Obliczenia własne na podstawie danych Codex Alimentarius. <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/en.05.03.2017>.

liczby kodeksowych standardów i norm do końca lat siedemdziesiątych powstało zaledwie 6,7%, w tym 5,2% standardów żywnościowych, czyli co dwudziesty z nich. Pierwsze standardy żywnościowe powstały jeszcze w latach sześćdziesiątych (łącznie 12) i dotyczyły one przede wszystkim produkcji serów. Pierwszym standardem żywnościowym o sygnaturze CODEX STAN C-1-1966 był standard z 1966 r. dla sera cheddar¹¹. W latach osiemdziesiątych powstało 28,3% standardów i norm kodeksowych (w tym 41,3% standardów żywnościowych), w latach dziewięćdziesiątych odpowiednio – 21,9% (20,2%) i po roku 2000 – 38,7% (standardów żywnościowych 27,7%). Tak więc w ostatnich niespełna 20 latach funkcjonowania Codex Alimentarius powstało ponad 60% wszystkich standardów, norm i wytycznych, w tym około 48% standardów żywnościowych.

Procentowo najwięcej standardów żywnościowych powstało w latach osiemdziesiątych, natomiast wytycznych i dokumentów powiązanych/kodeksów

(RCP) – po roku 2000. Świadczy to wprost o zwiększonym zapotrzebowaniu na wytyczne oraz normy w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności w ostatnich dekadach.

Konkluzję tę istotnie wzmocniają wnioski wynikające z analizy zmian oraz rewizji standardów i norm kodeksowych. Po 2000 r., czyli przez ostatnie 17 lat (stanowi to ok. 1/3 okresu istnienia Codex Alimentarius) zmieniono ponad 2/3 wszystkich norm kodeksowych, w tym: 74,0% dokumentów związanych/kodeksów (RCP), 72,4% – wytycznych (GL) i 63,8% standardów żywnościowych. Zmianom tym – jak już zaznaczyłem wyżej – sprzyja zarówno postęp techniczny w produkcji żywności, dokonania w zakresie jej fałszowania, jak i dynamicznie rozwijający się handel artykułami spożywczymi w skali globalnej.

Globalizacja w produkcji żywności determinuje bowiem zaawansowanie w globalizacji jej standardów oraz metod wytwórczych. Tylko w ten sposób można zapewnić bezpieczeństwo żywności współczesnemu konsumentowi oraz żywność na oczekiwanym przez niego poziomie.

¹¹ Po rewizji standardu w 1996 r. i kolejnych zmianach w latach 2007, 2008, 2010 i 2013, obecnie standard dla sera cheddar nosi sygnaturę CODEX STAN 263-1966.

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOŚCI (28):

CODEX ALIMENTARIUS (1963).

Część IV. Codex Alimentarius dzisiaj.

Codex Alimentarius współcześnie to pierwszy globalny system prawa żywnościowego. I pomimo że jego standardy oraz normy są fakultatywne i mają charakter zaleceń i dobrych praktyk w zakresie produkcji bezpiecznej żywności, znaczenie Codex Alimentarius dla rozwoju międzynarodowego handlu żywnością, bezpieczeństwa i jakości żywności jest dzisiaj powszechnie uznawane. W dobie globalizacji bowiem istnienie jednolitych norm żywnościowych oraz standardów w zakresie ochrony zdrowia i życia konsumentów jest oczywistą koniecznością. Dzisiaj członkami Codex Alimentarius jest 187 państw oraz jedna organizacja – UE¹. Ponadto, 240 organizacji międzynarodowych posiada status obserwatora (w tym 56 organizacji rządowych, 168 pozarządowych i 16 organizacji ze struktur Narodów Zjednoczonych)². W państwach należących do Codex Alimentarius mieszka 99% światowej populacji.

Współczesny Codex Alimentarius to 346 standardów i norm³, w tym: standardy żywnościowe – 213, wytyczne (GL)⁴ – 76, dokumenty powiązane/kodeksy (RCP)⁵ – 50, wykazy maksymalnych dopuszczalnych poziomów (MRLs)⁶ – 3 oraz różne dokumenty (MISC)⁷ – 4 (*tabela*). W zakresie maksymalnych poziomów Codex Alimentarius obejmuje około 3500 limitów pozostałości pestycydów i 450 limitów leków weterynaryjnych, a także ponad 2000 substancji aromatycznych i 460 substancji dodatkowych do żywności (CAC/MISC 6-2013)⁸. W czasie 53 lat

istnienia Codex Alimentarius odbyło się 39 sesji plenarnych⁹.

W podstawowym wymiarze standardów żywnościowych Codex Alimentarius zawiera normy na tak popularne produkty, jak: czekolada (CODEX STAN 87-1981), woda mineralna (CODEX STAN 108-1981), ryż (CODEX STAN 198-1995), cukier (CODEX STAN 212-1999), ser gouda (CODEX STAN 266-1966), czy masło (CODEX STAN 279-1971), lecz także na egzotyczne, jak: rambutan (CODEX STAN 246-2005), tehen (CODEX STAN 259R-2007)¹⁰ czy pitahaya (CODEX STAN 237-2003), a z ostatnich, standard na owoce durian (CODEX STAN 317-2014) czy produkty z żeń-szenia (CODEX STAN 321-2015).

Znaczenie oraz rola standardów kodeksowych systematycznie wzrasta. Przyczynia się do tego z jednej strony, szybko rozwijający się światowy handel żywnością, gdzie standardy Kodeksu są wygodnym i praktycznym punktem odniesienia dla handlujących stron, z drugiej zaś, z uwagi na stale zwiększający się także strumień żywności zafałszowanej. W tej sytuacji standardy kodeksowe pełnią funkcję jedynych uznawanych powszechnie deklaracji jakości produktów żywnościowych będących w obrocie międzynarodowym.

Z wiedzy oraz dorobku Codex Alimentarius korzystają także rządy wielu krajów, przemysł spożywczy oraz ośrodki badawcze i naukowe. Jest to zatem globalna odpowiedź i reakcja na nowe wyzwania w zakresie bezpieczeństwa żywności w erze globalizacji. Wzrost znaczenia oraz potrzeb w zakresie powszechnie uznanych standardów międzynarodowych w ostatnim czasie widoczny jest także przez pryzmat struktury czasowej ich tworzenia oraz rewizji w ramach Codex Alimentarius (*tabela*). Z ogólnej

¹ W tym 25 członków dołączyło do „kodeksowej rodziny” po 2000 r. Są to głównie nowe państwa jakie wyłoniły się w następstwie rozpadu byłych krajów socjalistycznych. Ostatnim państwem jakie przystąpiło do Codex Alimentarius jest San Marino (2016).

² Według stanu na dzień 1 marca 2017 r. *Codex Members and Observers*, <http://www.codexalimentarius.org>.

³ Według stanu na dzień 1 marca 2017 r.

⁴ GL – Guidelines.

⁵ RCP – Related Commodity Paper.

⁶ MRLs – Maximum Residue Limits.

⁷ MISC – Miscelaneous.

⁸ *Codex Alimentarius – List of standards*, <http://www.codexalimentarius.org>.

⁹ 36. sesja odbyła się w dniach 1–5 lipca 2013 r., 37. sesja w dniach 14–18 lipca 2014 r., 38. sesja w dniach 6–11 lipca 2015 r. i 39. sesja – w dniach 27 czerwca – 1 lipca 2016 r.

¹⁰ Jest to standard regionalny.