

Rekordowy rogal

Kontrola ex-post

Nowa szata

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 4 (16)/2009

ISSN 1896-9569

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

Rejestracja
produktów
regionalnych

Sok, nektar
czy napój?

Jakość
handlowa
ryb

Wesołych Świąt



Spis Treści

OD REDAKCJI

- 3 Z okazji świąt bożego narodzenia
- 3 Święta zacząć czas

AKTUALNOŚCI

- 4 Nowa szata
- 4 W każdej chwili rejestracja
- 4 Czwarta edycja warsztatów dla mediów
- 4 Rekordowy rogal

PUNKT KONTAKTOWY KKŻ

- 5 GMO – analiza ryzyka

PRODUKTY REGIONALNE

- 6 Rejestracja produktów regionalnych – podsumowanie

PRAWO

- 8 A wszystkiemu winna mozzarella

KONTROLE

- 10 Kontrola ex-post
- 12 Jakość handlowa ryb
- 18 Realizacja zadań delegowanych

LABORATORIA

- 14 Sok, nektar czy napój?
- 14 Czy akredytacja laboratoriów jest potrzebna?

ŚWIAT

- 21 Jak to robią Włosi?

FELIETON

- 24 Wszystkie smaki bezdroży

ŚWIĘTA

- 26 Wszystkiego najlepszego życzy GIJHARS

QUCHNIA

- 28 Łosoś z sosem orzechowym
- 28 Święteczne pierniki



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

Redaktor naczelna:
Renata Turowicz-Nowosad
tel.: (022) 623-29-80
e-mail: rutowicz@ijhars.gov.pl

Na okładce: Dorota Wysocka-Lugowoj;
foto: Michał Lugowoj

realizacja: EXPOL, P. Rybiński, J. Dąbek, sp.j.
ul. Brzeska 4, 87-800 Włocławek
tel. (0-54) 232 37 23
e-mail: sekretariat@expol.home.pl

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

Z okazji świąt Bożego Narodzenia



foto: asmmedia

Stanisław Kowalczyk
Główny Inspektor Jakości
Handlowej Artykułów
Rolno-Spożywczych

Życzę Wszystkim Pracownikom IJHARS, aby nadchodzące święta były dla Państwa niezapomnianym czasem spędzonym bez pośpiechu, trosk i zmartwień. Życzę, aby przebiegały w spokoju, radości, wśród Rodziny, Przyjaciół oraz wszystkich Bliskich dla Państwa osób. By na świątecznych stołach, nie zabrakło tradycyjnych potraw – oczywiście tylko tej najlepszej jakości, a pod choinką wielu prezentów.

A wraz z nadchodzącym Nowym 2010 Rokiem szczęścia w życiu osobistym, pogody ducha i samych uśmiechów.

Stanisław Kowalczyk



Święta zacząć czas

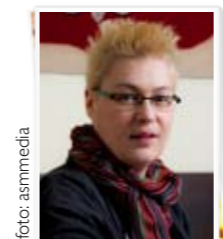


foto: asmmedia

Renata Turowicz-Nowosad
Redaktor Naczelna

Na wystawach sklepowych i ulicach jest już czerwono od Mikołajów i zielono od choinek, a my powoli wpadamy w szal przedświątecznych zakupów. Bez wątpienia wchodzimy w czas świąteczny. Niebawem będziemy kupować nie tylko prezenty dla najbliższych, ale również składniki na nasze wigilijne i świąteczne potrawy. A gdy o świątecznych potrawach mowa to pierwsze myśli wędrują ku daniom rybnym. Zwłaszcza ku karpom, które zdobiją nasze stoły. W żadnym wypadku nie może ich zabraknąć na wigilijnym stole. Oczywiście tylko tych o najlepszej jakości. A jak jest z jakością polskich ryb? Dowiedzie się z podsumowania wyników kontroli w zakresie

ryb i przetworów rybnych przeprowadzonych przez IJHARS (s.12). Dla tych którzy chcieliby się pokusić o małą wigilijną ekstrawagancję zamiast tradycyjnego karpia polecamy łososa w sosie orzechowym. Palce lizać (s.28).

Obowiązkową lekturą przed świątecznymi zakupami jest również artykuł „Sok, nektar, czy napój?”, z którego dowiedzie się jak te wyroby od siebie odróżnić oraz jak producenci próbują zwrócić uwagę na swoje produkty (s.14).

Wszystkim czytelnikom „Wiedza i Jakość” - wspaniałych świąt!



Nowa szata

Od grudnia strona internetowa IJHARS ukaże się w nowej szacie graficznej. Strona zostanie całkowicie przebudowana, oferując nie tylko nowy design, nawigację, ale również udogodnienia funkcjonalne. Zmianie ulegną wszystkie elementy graficzne strony: strona logowania, strona główna po zalogowaniu oraz podstrony funkcjonalne. Odświeżony design graficzny będzie nowoczesny i atrakcyjny dla odwiedzających naszą stronę, nie odwracając jednocześnie uwagi od funkcjonalności.



www.ijhars.gov.pl

Czwarta edycja warsztatów dla mediów – kontrola ex-post

25 listopada br. odbyły się warsztaty dla dziennikarzy na temat kontroli Ex-post. Spotkanie prowadził Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor IJHARS oraz Renata Szemraj, Dyrektor Biura Kontroli Ex-post. W trakcie spotkania omówiono sposób przeprowadzania kontroli ex-post, podstawy prawne oraz wyniki kontroli przeprowadzanych przez IJHARS. Było to czwarte spotkanie w ramach cyklu warsztatów dla mediów. Poprzednie edycje dotyczyły: zmian w znowelizowanej ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, zmian w ustawie o rolnictwie ekologicznym oraz Codexu Alimentarius.

W każdej chwili rejestracja

Zakończył się okres zgłaszania sprzeciwów do wniosków o rejestrację kolejnych produktów regionalnych i tradycyjnych - wiśni nadwiślanki, truskawki kaszubskiej oraz rydymki. Oznacza to, że produkty te w każdej chwili mogą zostać wpisane przez KE do rejestru chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych. Po pozytywnym zakończeniu procesu rejestracji Polska będzie mogła pochwalić się listą 15 produktów zarejestrowanych w KE.



wiśnia nadwiślanka

Rekordowy rogal

Sztandarowy produkt województwa wielkopolskiego – rogal świętomarciński otrzymał 115* świadectw jakości potwierdzających zgodność procesu produkcji ze specyfikacją. Oznacza to, że rogale świętomarcińskie mogą być znakowane unijnym symbolem chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG). Dzięki temu konsumenci uzyskują pewność, że jest to oryginalny produkt wysokiej jakości wyprodukowany na terenie Wielkopolski [o szczegółach wytwarzania rogala świętomarcińskiego pisaliśmy w nr 2 (14)/2009 „Wij”].

* (wg stanu na dzień 17.11.09)



Wyjaśniamy...

GMO - analiza ryzyka

Wykorzystanie w rolnictwie oraz w produkcji żywności organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) wzbudza wiele emocji i kontrowersji, wynikających z obawy o bezpieczeństwo konsumentów, a także środowisko naturalne. Na forum Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO opracowano dotychczas cztery dokumenty, które stanowią podstawę do dalszych prac w zakresie GMO¹. Mają one jednak charakter wytycznych i zaleceń, nie stanowią norm.



Joanna Maryniak

Biuro Współpracy Międzynarodowej, Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO dla Polski, IJHARS

stniejące Kodeksowe dokumenty dotyczące GMO to:

- Zasady dot. analizy ryzyka żywności produkowanej z użyciem nowoczesnej biotechnologii (CAC/GL 44-2003);
- Wytyczne dot. przeprowadzania oceny bezpieczeństwa żywności wyprodukowanej z roślin o rekombinowanym DNA (CAC/GL 45-2003);
- Wytyczne dot. przeprowadzania oceny bezpieczeństwa żywności wyprodukowanej z użyciem mikroorganizmów o rekombinowanym DNA (CAC/GL 46-2003);
- Wytyczne dot. przeprowadzania oceny bezpieczeństwa żywności wyprodukowanej z organizmów zwierzęcych o rekombinowanym DNA (CAC/GL 68-2008).

Dokumenty dotyczą przede wszystkim uzgodnienia ram dla analizy ryzyka oraz bezpieczeństwa i aspektów żywieniowych nowej żywności (novel food)². Nie obejmują problemów społeczno-ekonomicznych, ochrony środowiska oraz kwestii moralnych. Nie dotyczą również pasz i kamionych nimi zwierząt.

Analiza ryzyka

Ocena ryzyka polega na określeniu możliwości wystąpienia zagrożeń dla zdrowia konsumenta, a w przypadku ich powstania zebraniu informacji o charakterze i stopniu tych zagrożeń. Podstawowymi problemami dot. GMO, podlegającymi analizie ryzyka, są możliwe zmiany dotychczasowego poziomu składników odżywczych w nowej żywności, możliwe jej działania toksyczne bądź alergenne, ocena poziomów metabolitów, skutki przetwarzania takiej żywności (także w warunkach domowych), a w przypadku genetycznie zmodyfikowanych mikroorganizmów - ocena prawdopodobieństwa transferu genów³.

Kodeksowe Zasady Analizy Ryzyka, w szczególności jego oceny, do 2003 roku stosowane były przede wszystkim w odniesieniu do pojedynczych substancji dodatkowych, pozostałości pestycydów, chemicznych i mikrobiologicznych zanieczyszczeń. Nie były natomiast wykorzystywane wobec żywności jako całości⁴, dlatego na forum KKŻ FAO/WHO rozważa się wprowadzenie bardziej globalnego, które bazuje na zasadzie, że nowe odmiany roślin, zwierząt czy mikroorganizmów, w tym o zmodyfikowanym DNA, są oceniane w stosunku do tradycyjnego odpowiednika, mającego udokumentowaną historię bezpiecznego wykorzystania (biorąc pod uwagę zamierzone i niezamierzone efekty). Oceny ryzyka należy dokonywać w oparciu o najnowszą wiedzę naukową i z wykorzystaniem najlepszych dostępnych technik analitycznych i statystycznych. Wykorzystywane dane powinny być otrzymywane z różnych źródeł: literatury naukowej, danych uzyskanych od producentów, ogólnych informacji technicznych, niezależnych naukowców, międzynarodowych instytucji, agencji regulacyjnych i innych zainteresowanych stron.

Skuteczne informowanie o ryzyku jest niezbędne na każdym szczeblu oceny oraz zarządzania ryzykiem⁵ i powinno przebiegać z uwzględnieniem wszystkich zainteresowanych stron: rządu, przedsiębiorców, środowisk akademickich, mediów i konsumentów. Komunikacja związana z ryzykiem powinna zawierać przejrzystą ocenę bezpieczeństwa i zarządzanie ryzykiem oraz przegląd procesów decyzyjnych. Informacje powinny być jawne i dostępne i wszystkich zainteresowanych stron (z poszanowaniem tajemnicy handlowej i przemysłowej), w szczególności dotyczy to sprawozdań z oceny bezpieczeństwa.

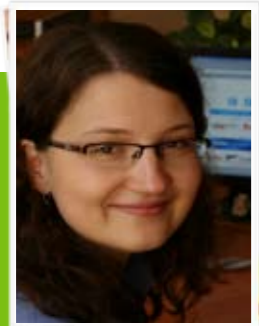
Nie ulega wątpliwości, że kwestia GMO jeszcze przez długi czas będzie przyczyną



wielu dyskusji, między innymi na forum Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Jednak jedynie poprzez prowadzenie dalszych badań można wyeliminować związane z GMO niepewności. Jednocześnie coraz bardziej zauważalna staje się potrzeba rzetelnego informowania społeczeństwa o zaletach i wadach stosowania nowoczesnej biotechnologii.

- 1 W latach 2000-2007 kwestie związane z GMO omawiane były na forum, powołanej przez KKŻ FAO/WHO, Międzynarodowej Grupy Zadaniowej Ad. Hoc ds. Żywności Otrzymywanej Metodami Biotechnologicznymi, kierowanej przez Japonię.
- 2 Termin novel food obejmuje żywność i jej składniki, które nie były wcześniej wykorzystywane w żywieniu ludzi (np. żywność lub jej składniki zawierająca lub składająca się z organizmów zmodyfikowanych genetycznie).
- 3 Transfer genów - ocena możliwości i skutków mieszania się, wymiany materiału genetycznego mikroflory jelitowej człowieka z materiałem genetycznym mikroorganizmów o rekombinowanym DNA.
- 4 Bezpieczeństwo żywności należy rozpatrywać nie tylko pod kątem potencjalnej szkodliwości niektórych jej składników np. zanieczyszczeń; wymagane jest także poddanie ocenie skutków zdrowotnych spożywania danego typu żywności.
- 5 Zarządzanie ryzykiem - identyfikacja, mierzenie i kontrolowanie ryzyka w celu jego minimalizacji i zabezpieczenia przed jego ewentualnymi skutkami.

Rejestracja produk



Małgorzata Ślusarczyk
Biuro Rolnictwa Ekologicznego
i Produktów Regionalnych,
GIJHARS

Z roku na rok przybywa chronionych nazw polskich produktów, zarejestrowanych przez Komisję Europejską. Przybywa także producentów tych produktów. Na pozycję lidera tego segmentu rynku żywności jakościowej, zdecydowanie wysunęło się województwo wielkopolskie, ze swoim sztandarowym produktem – rogalem świętomarcińskim (ChOG). Mając na uwadze fakt, że do Komisji Europejskiej przesłano 22 wnioski o rejestrację polskich nazw, można zakładać, że system ten nadal będzie się w Polsce rozwijał.

Od przystąpienia Polski do Unii Europejskiej, polscy producenci mają możliwość włączenia się do systemu oznaczeń geograficznych artykułów rolno-spożywczych. W 2005 roku weszła w życie ustawa o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, która określa m.in. procedurę rejestracji i organy właściwe do kontroli artykułów rolnych i środków spożywczych posiadających chronioną nazwę pochodzenia (ChNP),

chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS). Ustawa ta umożliwiła rejestrację polskich nazw w systemie unijnym oraz przeprowadzanie kontroli zgodności ze specyfikacją produktów posiadających zarejestrowane nazwy. W 2009 roku ustawa została znowelizowana. Uwzględniono w niej między innymi zmianę kompetencji w zakresie przeprowadzania kontroli zgodności procesu produkcji produktów regionalnych i tradycyjnych ze specyfikacją.

piekaczewnik



tów regionalnych

Kto kontroluje?

Kontrola zgodności procesu produkcji ze specyfikacją produktów zarejestrowanych jako ChNP, ChOG lub GTS jest dokonywana na wniosek producentów przez wojewódzkiego inspektora JHARS albo upoważnioną jednostkę certyfikującą. Producenci dokonują wyboru podmiotu kontrolującego oraz ponoszą koszty kontroli. Kontrola ta ma na celu sprawdzenie, czy produkt wytwarzany jest zgodnie z opisem zawartym w specyfikacji. Zakres oraz częstotliwość kontroli zależą od specyfiki procesu produkcji danego produktu. Obecnie do przeprowadzania kontroli, wydawania i cofania certyfikatów potwierdzających zgodność procesu produkcji produktów rolnych i środków spożywczych posiadających ChNP, ChOG lub będących GTS upoważnionych jest 5 prywatnych jednostek certyfikujących (PNG Sp. z o.o., Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A., COBICO Sp. z o.o., Biocert Małopolska Sp. z o.o. i TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.), ale dotychczas tylko jedna z nich (COBICO Sp. z o.o.) rozpoczęła certyfikację w tym zakresie.

Pierwsza rejestracja

Pierwszy polski produkt – bryndza podhalańska został zarejestrowany jako ChNP w 2007 roku i w tym samym roku dwóch producentów uzyskało świadectwa jakości potwierdzające zgodność procesu produkcji bryndzy podhalańskiej ze specyfikacją. W 2008 roku drugi polski produkt - oscypek został wpisany do rejestru ChNP i ChOG, a kolejnym był miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich. W tym samym roku zarejestrowano również staropolskie miody pitne półtorak, dwójniak, trójniak i czwórniak jako GTS oraz nazwę rogal świętomarciński jako ChOG. W 2008 roku JHARS wydała łącznie 19 świadectw jakości:

- 6 świadectw jakości potwierdzających zgodność procesu produkcji bryndzy podhalańskiej ze specyfikacją,
- 11 świadectw jakości potwierdzających zgodność procesu produkcji oscypka ze specyfikacją,
- 2 świadectwa jakości potwierdzające zgodność procesu produkcji miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich ze specyfikacją.

Przełomowy rok

W 2009 roku zostały zarejestrowane kolejne 4 polskie produkty: 2 jako chronione oznaczenie geograficzne (wielkopolski ser smażony i andruty kaliskie) oraz 2 jako gwarantowane tradycyjne specjalności (olej rydzowy i piekaczewnik). W 2009 roku, do dnia 2 listopada, wojewódzcy inspektorzy JHARS wydali łącznie 127 świadectw jakości:

- 104 świadectwa jakości potwierdzające zgodność procesu produkcji rogalu świętomarcińskiego ze specyfikacją,
- 12 świadectw jakości potwierdzających zgodność procesu produkcji oscypka ze specyfikacją,
- 3 świadectwa jakości potwierdzające zgodność procesu produkcji bryndzy podhalańskiej ze specyfikacją,
- 3 świadectwa jakości potwierdzające zgodność procesu produkcji wielkopolskiego sera smażonego ze specyfikacją,
- 1 świadectwo jakości potwierdzające zgodność procesu produkcji piekaczewnika ze specyfikacją,
- 1 świadectwo jakości potwierdzające zgodność procesu produkcji oleju rydzowego ze specyfikacją,
- 2 świadectwa jakości potwierdzające zgodność procesu produkcji andrutów kaliskich ze specyfikacją,
- 1 świadectwo jakości potwierdzające zgodność procesu produkcji miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich ze specyfikacją.

Dwie kontrole zgodności (procesu produkcji oscypka i bryndzy podhalańskiej) przeprowadziła też prywatna jednostka certyfikująca COBICO Sp. z o.o., w wyniku, czego, wydała 2 certyfikaty zgodności dla ww. produktów.

Korzyści

Cechy charakterystyczne produktów posiadających zarejestrowane nazwy wynikają z obszaru geograficznego, z którego pochodzą lub tradycyjnej metody produkcji. Produkty te podlegają systematycznym kontrolom na wniosek producenta oraz kontrolom urzędowym, co gwarantuje ich wysoką jakość i skuteczną ochronę. Produkty posiadające zarejestrowane nazwy są chronione przed wszelkim pośrednim lub bezpośrednim wykorzystywaniem w celach komercyjnych



staropolskie miody pitne

zarejestrowanej nazwy, nadużywaniem jej, imitacją lub przywołaniem oraz wszelkimi innymi określeniami lub praktykami mogącymi wprowadzić w błąd konsumenta. Rejestracja nazw polskich produktów w systemie chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności może przyczynić się do zwiększenia dochodów ich producentów, w tym rolników, co może mieć szczególne znaczenie na obszarach o trudniejszych warunkach gospodarowania.

Wsparcie PROW

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 przewiduje wsparcie dla rolników uczestniczących w systemie chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności. Producent rolny może otrzymać wsparcie na podstawie kosztów rzeczywiście poniesionych, ale nie więcej niż 3200 zł (819,7 euro)/rok przez pięć lat. PROW 2007-2013 przewiduje również wsparcie na działania informacyjne i promocyjne, które mają na celu zwiększenie popytu na produkty wysokiej jakości oraz pogłębienie wiedzy konsumentów tym zakresie. W ramach tego działania producenci mogą uzyskać 70% zwrotu kosztów poniesionych na podjęte przez nich inicjatywy promujące produkty o nazwach zarejestrowanych jako ChNP, ChOG lub GTS.

A wszystkim wi nna mozzarella



Paweł Jaczyński
Naczelnik Wydziału Prawnego
w Biurze Orzecznictwa,
Legislacji i Laboratoriów, GJJHARS

Spór o to, jak daleko ma być posunięte ujednoczenie przepisów wspólnotowych dotyczących oznaczeń regionalnych został zapoczątkowany w 1994 r., kiedy to umowa dwustronna pomiędzy Niemcami i Włochami zobowiązała strony do ochrony oznaczenia „Mozzarella”

W chwili wejścia w życie wspólnotowych regulacji dotyczących ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych¹, w państwach członkowskich funkcjonowały już krajowe unormowania odnoszące się do tej kwestii. Również już w okresie obowiązywania rozporządzenia Rady (EWG) Nr 2081/92 z 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych², a później rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 z 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych, w państwach członkowskich pojawiały się przepisy, których przedmiotem była ochrona oznaczeń regionalnych. Konieczne stało się doprecyzowanie dopuszczalnego zakresu w/w ochrony. W pkt 6 preambuły rozporządzenia nr 510/2006 Rada Unii Europejskiej uznała, że ujednoczenie przepisów dotyczących oznaczeń regionalnych jest warunkiem koniecznym dla zapewnienia uczciwej konkurencji między producentami produktów rolnych i środków spożywczych opatrzonych oznaczeniem regionalnym, a także dla zwiększenia wiarygodności tych produktów w oczach konsumentów.

Przypadek sera

Umowa dwustronna pomiędzy Niemcami i Włochami zobowiązała strony do ochrony oznaczenia „Mozzarella”. Przewidziana przez rozporządzenie nr 2081/92 możliwość rejestracji tego oznaczenia na szczeblu wspólnotowym nie została wykorzystana. Oznaczenie „Mozzarella” było, więc chronione nadal na podstawie umowy dwustronnej. W wyniku przeprowadzonego postępowania niemiecki Sąd Najwyższy uznał, że obowiązujące wówczas rozporządzenie nr 2081/92 pozostawia państwom członkowskim swobodę w zakre-

sie, czy dane oznaczenie ma być zgłoszone do rejestru wspólnotowego, czy też ma być chronione na gruncie przepisów krajowych³. Również doktryna niemiecka stanęła na stanowisku, że systemy prawne państw członkowskich odnoszące się do ochrony oznaczeń regionalnych istnieją równolegle do obowiązującego wówczas rozporządzenia nr 2081/92. Przedstawiciele literatury niemieckiej uznali, że to producentowi lub przetwórcy przysługuje prawo wyboru, czy chce on być objęty wspólnotowym systemem ochrony, czy też krajowym. Dopiero, gdy wybrany zostanie system wspólnotowy, dopuszczalna przestaje być ochrona w oparciu o przepisy krajowe⁴.

Unormowanie oznaczeń

Wyrok niemieckiego Sądu Najwyższego wywołał zdecydowany sprzeciw Komisji Europejskiej. Stanęła ona na stanowisku, że jeśli oznaczenie geograficzne nie zostało zarejestrowane na szczeblu wspólnotowym na podstawie przepisów rozporządzenia nr 2081/92, nie może ono korzystać z ochrony krajowej, bez względu na to czy jest ona przewidziana przez przepisy prawa krajowego, czy też wynika z zawartej umowy międzynarodowej. Stanowisko Komisji nie dopuszczało ochrony na szczeblu krajowym zarówno zwykłych oznaczeń geograficznych, a więc tych, którym odmówiono rejestracji, gdyż nie spełniały wymagań rozporządzenia 2081/92, jak i oznaczeń regionalnych spełniających wymagania stawiane nazwom pochodzenia i oznaczeniom geograficznym przez przepisy prawa wspólnotowego, które jednak nie zostały zgłoszone do rejestracji⁵. Z czasem rygorystyczna interpretacja Komisji Europejskiej została złagodzona przez orzecznictwo ETS i doktrynę. Ostatecznie dopuszczona została możliwość unormowania przez państwa członkowskie oznaczeń regionalnych.

Najmniej wątpliwości budziła możliwość przyznania przez państwo członkowskie danemu oznaczeniu regionalnemu tymczasowej ochrony na szczeblu krajowym. Jest ona przewidziana w art. 5 ust. 6 rozporządzenia nr 510/2006. Analogiczny zapis istniał, także w uprzednio obowiązującym rozporządzeniu nr 2081/92.

Ochrona tymczasowa może być przyznana z chwilą przekazania przez organ krajowy wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego lub nazwy pochodzenia do Komisji Europejskiej. Ustaje ona z chwilą wydania decyzji o rejestracji danego oznaczenia na szczeblu wspólnotowym lub decyzji odmawiającej takiej rejestracji.

Tymczasowa ochrona krajowa ma, więc ograniczony zasięg czasowy. Ograniczony jest również jej terytorialny zakres obowiązywania. Objęte nią oznaczenia chronione są jedynie na terytorium państwa członkowskiego, z którego pochodzi wniosek o rejestrację.

Przypadek piwa

Zagadnieniem spornym była możliwość ochrony na mocy przepisów prawa krajowego oznaczeń regionalnych, które nie odpowiadały definicji rozporządzenia nr 2081/92, a później rozporządzenia nr 510/2006.

Orzecznictwo ETS wyróżniło dwie kategorie takich oznaczeń. Pierwszą są tzw. oznaczenia o charakterze generalnym, a więc takie, które nie wskazują na pochodzenia danego produktu rolnego lub środka spożywczego z konkretnego obszaru geograficznego. Mogą to być na przykład oznaczenia: górski, morski, leśny itp.

Kategoria druga to oznaczenia, które nie odpowiadają definicji zawartej w art. 2 rozporządzenia nr 510/2006 tj. zwykłych oznaczeń geograficznych. Są to, więc oznaczenia, których specjalne właściwości lub cechy charakterystyczne nie są związane z miejscem ich produkcji.

W wyroku z 7 listopada 2000 r. w sprawie Warsteiner Brauerei⁶ ETS ustosunkował się do ochrony na gruncie prawa krajowego zwykłych oznaczeń geograficznych. Przedsiębiorstwo Warsteiner Brauerei, od 1753 r. prowadzące browar w miejscowości Warstein w Północnej Westfalii, w Niemczech, po nabyciu w 1990 r. browaru usytuowanego w miejscowości Paderborn, 40 km od War-

stein, nazwę Warsteiner umieszczało także na piwie warzonym w nowonabytym browarze. Na odwrocie etykiety znajdowało się jednak zastrzeżenie, że piwo „jasne” i „świeże” jest przygotowywane w Paderborn. Zarówno piwo przygotowywane w Warstein, jak i w Paderborn nie miało żadnych cech charakterystycznych, które zawdzięczałoby swojemu pochodzeniu z w/w miejscowości.

W postępowaniach toczących się przed sądami niemieckimi, w świetle obowiązujących w Niemczech przepisów, powstała jednak wątpliwość, co do ewentualnego wprowadzenia konsumenta w błąd, co do miejsca pochodzenia piwa warzonego w Paderborn, a przede wszystkim, czy dopuszczalne jest istnienie przepisów prawa krajowego zakazujących używania wprowadzających konsumenta w błąd oznaczeń geograficznych, jeśli pomiędzy cechami charakterystycznymi produktu i jego pochodzeniem nie istnieje żaden związek. Trybunał w sposób jednoznaczny uznał, że oznaczenia takie nie mieszczą się w zakresie przedmiotowym obowiązującego wówczas rozporządzenia nr 2081/92. W związku z tym, nie ma przeszkód dla stanowienia przez państwa członkowskie przepisów mających zapewnić ich ochronę w danym państwie. Nawet, jeśli ochrona ta jest silniejsza niż przewidziana w regulacjach wspólnotowych. ETS uznał, że przepisy prawa krajowego mogą dotyczyć wszystkich zwykłych oznaczeń geograficznych, bez względu na to, czy są to oznaczenia pośrednie, czy bezpośrednie.

Przypadek Pistrze

W odniesieniu do oznaczeń geograficznych o charakterze generalnym Trybunał wypowiedział się w wyroku w sprawie Pistrze⁷. Również w tym przypadku Trybunał uznał, że oznaczenia, które nie precyzują obszaru geograficznego, z którego pochodzi produkt rolny lub środek spożywczy, a jedynie wskazują w sposób generalny źródło pochodzenia, mogą być objęte ochroną unormowaną w przepisach prawa krajowego. ETS swoją decyzją uzasadnił także faktem, że jeśli nie jest wskazane konkretne miejsce pochodzenia danego produktu rolnego lub środka spożywczego, nie jest również możliwe wykazanie, że ewentualne cechy charakterystyczne lub szczególnie właściwości zawdzięcza on temu właśnie pochodzeniu.



W związku z powyższym, oznaczenia geograficzne o charakterze generalnym nie spełniają wymogów stawianych przez art. 2 rozporządzenia nr 510/2006. Nic nie stoi, więc na przeszkodzie, aby państwa członkowskie oznaczenia takie objęły własnym systemem rejestracji i ochrony.

Podsumowując, należy przyjąć, że wspólnotowy system rejestracji i ochrony oznaczeń regionalnych produktów rolnych i środków spożywczych wyłącza regulacje prawa krajowego państw członkowskich w zakresie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych, tylko w przypadkach, gdy pomiędzy jakością, szczególnymi właściwościami lub cechami charakterystycznymi danego produktu rolnego lub środka spożywczego, a jego geograficznym pochodzeniem istnieje zależność. Gdy warunek ten jest spełniony, nie jest możliwe stosowanie żadnych unormowań krajowych, nawet gdyby regulacje te przyznawały oznaczeniom geograficznym i nazwom pochodzenia silniejszą ochronę. Do wniosku takiego prowadzą zarówno zapisy zawarte w preambule do rozporządzenia nr 510/2006 jak i bogate orzecznictwo ETS w tym zakresie⁸.

¹ Dz. Urz. L 208 z 24 lipca 1992 r., s. 1-8

² Dz. Urz. L 093 z 31 marca 2006 r., s. 12-25

³ Wyrok w sprawie Mozzarella I, Gewerblicher Rechtsschutz und Urheberrecht, Internationaler Teis 1994/4, s. 307

⁴ E. Oberfell, Qualitätsneutrale geographische Herkunftsangaben als Schutzdomäne des EuGH vom 7.11.2000-Rs C-312/98 (Warsteiner), Gewerblicher Rechtsschutz und Urheberrecht, Internationaler Teis 2001/4, s. 313

⁵ Europäische Zeitschrift für Wirtschaftsrecht 1995, s. 368

⁶ sprawa C-312/98

⁷ sprawy C-321/94, C-322/94, C-323/94, C-324/94

⁸ K. Szczepanowska-Kozłowska, Oznaczenia geograficzne i nazwy pochodzenia w prawie wspólnotowym, Przegląd Prawa Handlowego listopad 2004 r., s. 4-9

Europejski Trybunał Sprawiedliwości w sprawie piwa „Warsteiner Brauerei” ustosunkował się do ochrony jego nazwy na gruncie prawa krajowego



Kontrola ex-post



Wioleta Binkowska
Biuro Kontroli Ex-post



Wioleta Perlińska
Biuro Kontroli Ex-post



Jarosław Doliński
Biuro Kontroli Ex-post

W roku kontrolnym 2008/09 łączna kwota transakcji na rynku wewnętrznym wskazana do kontroli ex-post dla Inspekcji JHARS wyniosła ponad 200 milionów złotych. Rok ten zakończył się największą, jak do tej pory, liczbą kontroli ex-post przeprowadzonych przez IJHARS.

W czerwcu zakończył się czwarty rok kontroli ex-post¹ prowadzonych przez IJHARS. Przedmiotem kontroli było zbadanie prawidłowości transakcji, dokonanych przez beneficjentów, które zostały sfinansowane z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG)², realizowanych w ramach Wspólnej Polityki Rolnej oraz Wspólnej Polityki Rybackiej. Fizycznie, kontrole dotyczą sprawdzenia dokumentów handlowych beneficjentów.

Wzrasta liczba kontroli

Rok kontrolny 2008/2009 charakteryzowała największa, jak dotychczas, liczba wykonanych kontroli ex-post. Inspekcja wykonała ich łącznie 218, w tym:

- 33 kontrole planowe (zgodnie z Planem kontroli ex-post na rok 2008/2009),
- 185 kontroli krzyżowych³, w tym:
 - 3 kontrole krzyżowe w ramach pomocy wzajemnej, na wniosek z innych Państw członkowskich,
 - 182 kontrole krzyżowe – krajowe.

Kontrole planowe

Przedmiotem kontroli planowych było zbadanie prawidłowości transakcji zrealizowanych w zakresie 10 mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej, administrowanych przez ARR i ARiMR. Największą liczbę kontroli planowych Inspekcja wykonała w zakresie takich mechanizmów WPR jak: „Interwencyjny zakup i sprzedaż zbóż” – 6 kontrole, „Pomoc finansowa z tytułu dostarczenia pomidorów do przetwórstwa” i „Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw” (kontrola dwutematyczna) – 6 kontrole. Największą liczbę kontroli planowych wykonał WIJHARS w Warszawie, stanowiły one ponad 1/3 wszystkich zaplanowanych kontroli.

Kontrole krzyżowe

Kontrole krzyżowe zasługują na szczególną uwagę w systemie kontroli ex-post. Stanowią one najlepszą metodę do potwierdzenia prawidłowości transakcji zrealizowanych przez kontrolowanego beneficjenta z tzw. „osobą trzecią”, czyli osobą fizyczną, bądź prawną bezpośrednio lub pośrednio związaną z transakcjami przeprowadzanymi w ramach systemu, finansowania przez EFRG. Na podkreślenie zasługuje duża liczba kontroli krzyżowych (185) wykonanych przez Inspekcję w roku 2008/2009. Stanowiły one blisko 85% wszystkich kontroli wykonanych w roku 2008/2009. Zakres kontroli krzyżowych dotyczył 9 mechanizmów WPR. Największą liczbę kontroli krzyżowych Inspekcja wykonała w obszarze takich mechanizmów jak:

„Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej” – 78 kontrole, „Wsparcie rynku produktów pszczelich” – 44 kontrole, „Pomoc finansowa z tytułu dostarczenia pomidorów do przetwórstwa” – 22 kontrole, „Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw” – 20 kontrole. Największą liczbę kontroli krzyżowych wykonały WIJHARS w: Bydgoszczy (27), Katowicach (21), Warszawie (19), Krakowie (16), Lublinie (16) i Opolu (13).

Pionierski Kraków

Rok 2008/2009 był wyjątkowy, także ze względu na fakt, iż Inspekcja po raz pierwszy zawniosowała o wykonanie kontroli ex-post do innych Państw członkowskich. Pionierem w przygotowaniu wniosków o przeprowadzenie kontroli przez inne Państwa członkowskie był WIJHARS w Krakowie. Wnioski o wykonanie 4 kontroli krzyżowych w ramach pomocy wzajemnej, zostały skierowane do

służb kontrolnych Litwy, Niemiec i Węgier – zakres kontroli dotyczył mechanizmu WPR „Interwencyjny zakup i sprzedaż cukru” – oraz Rumunii – zakres kontroli dotyczył mechanizmu WPR „Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw”.

Wyniki kontroli

Wyniki większości kontroli potwierdziły prawidłowość zrealizowanych transakcji. Niemniej jednak Inspekcja w roku kontrolnym 08/09 w wyniku przeprowadzonych kontroli ex-post wykryła u beneficjentów i udokumentowała 4 nieprawidłowości finansowe na ogólną kwotę ponad 57 tysięcy zł. Nieprawidłowości te stwierdzono u beneficjentów kontrolowanych w zakresie takich mechanizmów WPR jak:

„Wsparcie rynku produktów pszczelich” – 2 nieprawidłowości na kwotę ponad 7,5 tysiąca zł. Nieprawidłowość stwierdził WIJHARS w Lublinie w wyniku 2 kontroli planowych, „Dostarczanie żywności najuboższej ludności UE” – 1 nieprawidłowość w wyniku kontroli krzyżowej na kwotę blisko 49 tysięcy zł. Nieprawidłowość stwierdził WIJHARS w Opolu. „Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw” – 1 nieprawidłowość w wyniku kontroli planowej na kwotę ponad 1 300 zł. W stosunku do 2 skontrolowanych beneficjentów w obszarze mechanizmu WPR „Wsparcie rynku produktów pszczelich”, u których Inspekcja wykryła nieprawidłowości, ARR wszczęła postępowania administracyjne i odzyskała nienależnie wypłacone środki z EFRG i środków krajowych.

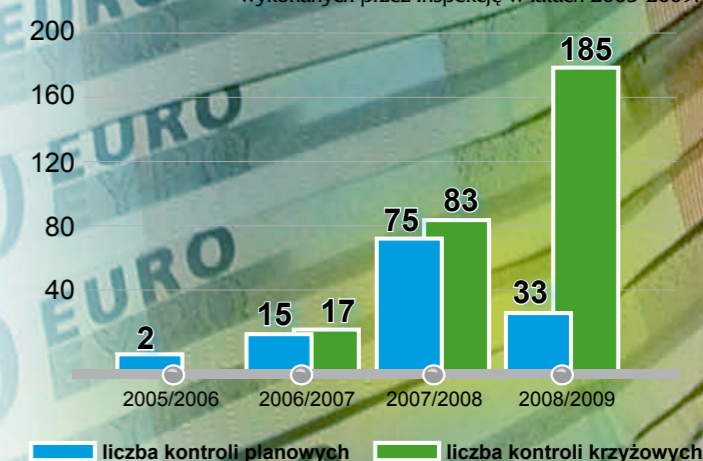
Plan na 2009/2010

W roku kontrolnym 09/10 Inspekcja zgodnie z planem kontroli ma do wykonania, 56 kontroli w obszarze 13 mechanizmów WPR. Bieżący rok kontrolny będzie wymagał od Inspekcji dobrego przygotowania, znacznych nakładów czasu i zaangażowania ze strony kontrolerów z uwagi min. na dużą liczbę i różnorodność mechanizmów WPR oraz wielkość kwot wskazanych do kontroli. Łączna kwota transakcji wskazanych do kontroli dla Inspekcji na rynku wewnętrznym wynosi ponad 300 milionów euro, zaś całkowita kwota transakcji w ramach rynku wewnętrznego przypadająca na okres kontrolny 09/10, którą otrzymali przedsiębiorcy w ramach konkretnych mechanizmów wynosi ponad 360 milionów euro. Kontrolerzy Inspekcji będą kontrolować 86% wszystkich płatności, jakie otrzymali beneficjenci z EFRG.

Liczba kontroli krzyżowych wykonanych przez Inspekcję w roku 2008/2009 w podziale na WIJHARS



Liczba kontroli ex-post (planowych i krzyżowych) wykonanych przez Inspekcję w latach 2005-2009.



¹ Kontrola ex-post (kontrola następcza lub następna) – przeprowadzana jest na podstawie rozporządzenia Rady (WE) Nr 485/2008 z 26 maja 2008 r. w sprawie kontroli przez państwa członkowskie transakcji stanowiących część systemu finansowania przez Europejski Fundusz Rolniczy Gwarancji (RR 485/2008).

² Rozporządzenie Rady (WE) NR 1290/2005 z 21 czerwca 2005 r. w sprawie finansowania wspólnej polityki rolnej.

³ Kontrola krzyżowa – kontrola przeprowadzana zgodnie z art. 3 lub art. 7 RR (WE) Nr 485/2008 u innych przedsiębiorców, powiązanych z przedsiębiorstwem kontrolowanym w sposób prawny, finansowy lub inny, w celu zweryfikowania danych finansowych kontrolowanego podmiotu.

Jakość handlowa ryb

W 2009 roku IJHARS przeprowadziła trzy kontrole planowe oraz jedną doraźną w zakresie jakości handlowej ryb i przetworów rybnych. Kontroli poddano ryby mrożone*, ryby solone, wędzone, marynaty, konserwy, prezerwy oraz pasty rybne. Kontrolę przeprowadzono w około 20% zakładów prowadzących działalność na terenie kraju.**



Beata Majchrzak
Biuro Kontroli Jakości Handlowej,
GIJHARS

Wyniki przeprowadzonych kontroli wskazują na duży odsetek nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych i znakowania. Pociągającym jest fakt, że w porównaniu do roku 2008, w którym 48% partii przetworów rybnych posiadała nieprawidłowe oznakowanie opakowań jednostkowych, to w roku 2009 jest to liczba zdecydowanie mniejsza. Pozytywnym aspektem jest również brak nieprawidłowości w zakresie oceny organoleptycznej. Nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych mogą świadczyć o stosowaniu przez producentów przetworów rybnych nieuczciwych praktyk handlowych. Konsumentowi oferowane są również przetwory, które nie spełniają jego oczekiwań odnośnie jakości pod względem zawartości składników, które są w nazwie produktu, przy jednocześnie większej, niż deklarowana, zawartości tłuszczu

czy wodnistej zawiesiny w oleju. Zwiększenie wydajności gotowego produktu, przy jednoczesnym mniejszym udziale droższego surowca, jakim jest mięso ryby czy warzywa, obniża koszty produkcji przetworów rybnych. W efekcie tego, kupujący nabywa produkt o niewłaściwej jakości handlowej, obniżonej wartości odżywczej i smakowej.

Kontroli poddano:

W zakresie oceny organoleptycznej:

- przetwory rybne (270 partii o łącznej masie 408 t), w tym:
 - ryby mrożone (65 partii),
 - konserwy rybne (68 partii),
 - prezerwy rybne (13 partii),
 - pasty rybne (3 partie),
 - marynaty rybne (44 partie),
 - ryby wędzone (71 partii),
 - ryby solone (6 partii).

W zakresie parametrów fizykochemicznych:

- przetwory rybne (254 partie o łącznej masie 381 t), w tym:
 - ryby mrożone (60 partii),
 - konserwy rybne (68 partii),
 - prezerwy rybne (13 partii),
 - pasty rybne (3 partie),
 - marynaty rybne (44 partie),
 - ryby wędzone (60 partii),
 - ryby solone (6 partii).

W zakresie prawidłowości znakowania:

- przetwory rybne (348 partii o łącznej masie 546 t).

Stwierdzone nieprawidłowości:

Ocena organoleptyczna

W zakresie oceny organoleptycznej nie stwierdzono nieprawidłowości ryb i przetworów rybnych.

Parametry fizykochemiczne

W zakresie parametrów fizykochemicznych stwierdzono nieprawidłowości w przypadku:



51 partii przetworów rybnych (20% wszystkich partii przetworów rybnych poddanych kontroli w zakresie analiz laboratoryjnych) o łącznej masie 35 t (9% masy wszystkich partii przetworów rybnych poddanych kontroli w zakresie analiz laboratoryjnych).

Nieprawidłowości dotyczyły głównie:

- Zaniżonej zawartości mięsa ryby, np.:
 - w 9 partiach konserw rybnych, stwierdzono zaniżoną zawartość mięsa ryby o 1-20 p.p. Taka nieprawidłowość dotyczyła również marynat rybnych, prezerw rybnych, ryb mrożonych glazurowanych, ryb mrożonych bez glazury oraz ryb mrożonych panierowanych.

- Zaniżonej zawartości składnika wymienionego w nazwie produktu, np.:

- w 3 partiach konserw rybnych, stwierdzono zaniżoną zawartość papryki, groszku i fasoli o 3-11 p.p.

- Zawyżonej zawartości soli, np.:

- w 3 partiach ryb wędzonych, stwierdzono zawyżoną zawartość soli o 1,8-0,2 p.p. oraz w 2 partiach ryb solonych, stwierdzono zawyżoną zawartość soli na poziomie 1,4-2,9 p.p.

- Zawyżonej zawartości glazury, np.:

- w 4 partiach ryb mrożonych glazurowanych, stwierdzono zaniżoną zawartość glazury na poziomie 3-8 p.p.

Pozostałe nieprawidłowości jakie stwierdzono w zakresie parametrów fizykochemicznych dotyczyły m.in.: zawyżonej zawartości panieru w rybach mrożonych panierowanych, zaniżonej zawartości białka oraz zawyżonej

zawartości tłuszczu w konserwach rybnych. W skontrolowanych partiach past rybnych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych.

Znakowanie

W zakresie prawidłowości znakowania opakowań jednostkowych przetworów rybnych nieprawidłowości stwierdzono w przypadku 125 partii (36% partii przetworów rybnych poddanych kontroli prawidłowości znakowania) o łącznej masie 142 t (26% masy partii przetworów rybnych poddanych kontroli prawidłowości znakowania).

Nieprawidłowości dotyczyły głównie:

- nieprawidłowo podanej ilości nominalnej produktu (30 partii konserw rybnych),
- nieprawidłowo podanego wykazu składników (18 partii konserw i marynat rybnych, 2 partie ryb solonych oraz 5 partii ryb wędzonych),
- podania określenia klasy jakościowej niezgodnej z deklaracją (11 partii konserw rybnych),
- stosowanie oznakowania wprowadzającego w błąd, co do składu i rodzaju produktu (9 partii konserw rybnych i marynat rybnych),
- nieprawidłowej wysokości liter i cyfr, tj. nie zastosowania wymaganej minimalnej wysokości liter 20 mm w oznaczeniu państwa pochodzenia artykułu (9 partii ryb mrożonych),
- braku informacji o masie netto ryby bez glazury (6 partii ryb mrożonych),
- nieprawidłowego oznaczenia jednostek miary lub ich braku (4 partie ryb mrożonych),
- podania daty minimalnej trwałości poprzedzonej nieprawidłowym wyrażeniem „najlepiej spożyć do” zamiast „najlepiej spożyć przed” (3 partie ryb mrożonych) oraz użycia wyrażenia „termin przydatności do spożycia zamiast „data minimalnej trwałości” (1 partia ryb mrożonych).

Sankcje

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości WIJHARS nałożyły następujące sankcje karne:

- 79 decyzji administracyjnych, w tym:
 - 10 decyzji nakładających kary pieniężne na łączną kwotę 27 234 złotych,
 - 36 decyzji nakazujących poddanie zabiegowi prawidłowego oznakowania,
 - 15 decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu partii towaru,
 - 23 decyzje w sprawie określenia stopnia i rodzaju wad partii towaru,
 - 1 decyzję nakazującą poddanie zabiegowi przeważania partii towaru,
 - 37 zaleceń pokontrolnych zobowiązujących producentów do usunięcia nieprawidłowości.



* w tym ryby mrożone glazurowane, ryby mrożone bez glazury oraz ryby mrożone panierowane

** w 96 podmiotach zajmujących się przetwórstwem ryb, znajdujących się w ewidencji WIJHARS

Sok, nektar czy napój?



Agnieszka Wandel
Centralne Laboratorium
w Poznaniu

Opakowania soków i napojów są wizualnie do siebie bardzo podobne i tylko umiejętne wczytanie się w napisy na etykietach pozwala odróżnić te produkty od siebie. Większość konsumentów w ogóle nie widzi różnicy bądź mylnie sądzi, że nektar zawiera więcej owocu niż sok. Jak jest naprawdę?

Soki są produktami „otrzymanymi z jednego lub większej ilości gatunków zdrowych, dojrzałych, świeżych lub schłodzonych owoców, posiadającymi barwę, smak i zapach charakterystyczne dla danego gatunku owoców, z których są otrzymane”. Soki mogą być wyprodukowane poprzez wyciśnięcie bezpośrednio z owoców (tzw. soki bezpośrednie) lub poprzez odtworzenie z zagęszczonego soku owocowego, co powinno być zaznaczone na opakowaniu. Do soków owocowych można dodać cukier, ale tylko w celu korekcy kwaśnego smaku, w ilości do 15 g/l soku (w tym przypadku nie musi być deklaracji producenta na opakowaniu o dodatku cukru) lub w celu dosłodzenia, ale tylko w ilości do 150 g/l soku (wtedy deklaracja na opakowaniu jest konieczna). Wyjątek stanowią soki gruszkowe i winogronowe, do których nie wolno dodawać cukrów w ogóle, ze względu na naturalną dużą zawartość cukrów.

Do soków można również dodać kwas cytrynowy (do 3 g/l), witaminy, składniki mineralne i inne substancje dodatkowe zgodnie z przepisami o dozwolonych substancjach dodatkowych. Do soków owocowych nie wolno dodawać jednocześnie kwasu cytrynowego lub innych regulatorów kwasowości i cukrów. Do soków nie wolno dodawać substancji konserwujących, sztucznych aromatów i barwników.

Nektary

są produktami „otrzymanymi przez dodanie wody oraz cukrów lub miodu do

soku owocowego, soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku owocowego, zagęszczonego soku owocowego lub ich mieszanek”. W zależności od rodzaju nektaru minimalna zawartość soku wynosi od 25% (np. nektar z czarnych lub czerwonych porzeczek, nektar bananowy) do 50% (np. nektar jabłkowy, gruszkowy, pomarańczowy czy grapefruitowy). Do nektarów można dodawać cukry nawet w ilości do 20% w stosunku do wyrobu gotowego oraz częściowo lub całkowicie można zastąpić cukry substancjami słodzącymi. Zgodnie z przepisami jednocześnie można również dodawać regulatory kwasowości i cukier lub substancje słodzące. Do nektarów również nie dodaje się konserwantów, sztucznych aromatów i barwników.

Napoje

są produktami, które zawierają od 0 do 20% soku. Są na rynku napoje z 20% zawartością soku, które wyprodukowano podobnie jak nektary, zmniejszając jednak udział soku. Nie zawierają one konserwantów, sztucznych aromatów i barwników. Niestety wśród napojów mamy również produkty, które są całkowicie „sztuczne”.

Nie zawierają soku, choć wygląd opakowania często to sugeruje, a smak i aromat pochodzą ze sztucznych dodatków. Bardzo często słodzone są sztucznymi słodzikami i zawierają konserwanty. Rozróżnianie poszczególnych produktów pozwoli nam na uniknięcie poddania się różnym „chwytom marketingowym”, z którymi możemy się zetknąć oglądając opakowania produktów bądź oglądając reklamy w czasopiśmie lub telewizji. Producentom zależy na sprzedaży swoich produktów, ale widać, że nie robią tego za wszelką cenę, stosując nieuczciwe praktyki mające na celu wyeliminowanie konkurencji. Wręcz przeciwnie, skupiają się w różnych organizacjach dbając o jakość swoich produktów, myśląc globalnie o sokach i nektarach jako wyrobach, które powinny znaleźć się w diecie każdego człowieka. Nie spotyka się już opakowań soków czy nektarów, na których widnieje napis „bez konserwantów”, co sugerowałoby, że ten produkt jest lepszy od innych. Wiemy już doskonale, że konserwantów do soków i nektarów nie wolno dodawać i producenci tego nie robią.

Dlaczego warto pić soki i nektary owocowe?

Przede wszystkim są one źródłem węglowodanów, witamin, związków mineralnych i błonnika. Węglowodany nie tylko dostarczają organizmowi energii, ale również stanowią materiał budulcowy naszych organów i komórek nerwowych. Prawidłowa ilość węglowodanów dostarczana organizmowi zapobiega m.in. gromadzeniu się tkanki tłuszczowej i jest niezbędna dla zachowania równowagi pomiędzy energią przyjmowaną, a zużywaną m.in. podczas wysiłku fizycznego. Dodatkowo błonnik pokarmowy, który jest również węglowodanem jest niezbędny dla prawidłowego funkcjonowania jelit. Soki i nektary owocowe zawierają także bardzo ważne antyoksydanty, które chronią nasz organizm przed wolnymi rodnikami odpowiedzialnymi za procesy starzenia i choroby nowotworowe. Soki, zwłaszcza jabłkowe, gruszkowe, ananasowe i pomarańczowe są bogatym źródłem żelaza, które jest bardzo dobrze wchłaniane dzięki temu, że w sokach tych występuje witamina C i kwas cytrynowy. Warto również wspomnieć na temat soków i nektarów warzywnych. Są to produkty, które powinny znaleźć się w naszej codziennej diecie. Zawierają one wiele ważnych związków, m. in. beta- karoten (najwięcej sok marchwiowy), kwas foliowy (sok z czerwonych buraków), potas (sok pomidorowy). Zawierają także dużo więcej błonnika niż soki owocowe.

Z czym możemy się spotkać, co może nas wprowadzić w błąd przy zakupie?

Producenci próbują zwrócić uwagę na swoje produkty. Bazując na niewiedzy konsumentów stosują praktyki, mające na celu spowodowanie zakupu ich produktu. Oto niektóre z nich:

Duży napis np. jabłko, które jest nazwą własną. Myślimy wówczas, że kupujemy sok jabłkowy, a mniejszą czcionką napisane jest, że to nektar. Cieszymy się, że udało nam się kupić tańszy produkt myśiąc, że kupiliśmy sok, a mamy w koszyku nektar o 50% udziale soku.

Bardzo często wprowadza nas w błąd szata graficzna opakowania. Obrazek przedstawia wybrane owoce, które faktycznie występują często w dużo mniejszym udziale niż inne zawarte w składzie soku. Przekonać się można o tym dopiero czytając uważnie etykietę.

Na niektórych opakowaniach soków np. winogronowych podana jest informacja, że nie dodano cukru. Myślimy, że ten produkt jest lepszy od innego, a to nie prawda, ponieważ do żadnego soku winogronowego nie może być dodawany cukier. Jest to zabronione przepisami prawa.

Informacja „bez dodatku cukru” musi zgodnie z obecnie obowiązującymi przepisami być uzupełniona o „zawiera naturalnie występujące cukry”. Często napis „bez dodatku cukru” jest bardzo widoczny, a informacja o naturalnie występujących cukrach jest napisana małymi literami na bocznej stronie opakowania. Pamiętajmy, że soki i nektary naturalnie zawierają cukry, co jest bardzo istotne, zwłaszcza dla osób będących na diecie bądź chorujących na cukrzycę.

W sokach mieszanych często jeden z owoców jest wyróżniony wielkością czcionki i w formie graficznej. Konsument widzi tylko jeden z owoców i jest przekonany, że kupuje sok jednoowocowy, podczas gdy jest on wielowocowy.

Jeśli w danym momencie jest duży popyt na czarną porzeczkę, to zauważmy, że czarna porzeczką jest prezentowana na bardzo wielu opakowaniach. Dopiero czytając skład dowiadujemy się, że jest jej bardzo mało, dużo mniej niż nam się wydaje, kiedy patrzymy na obrazek na opakowaniu. Nie czytając składu jesteśmy przekonani, że zakupiliśmy produkt bogaty np. w witaminę C pochodzącą z czarnych porzeczek.

Literatura:

1. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych z 30.09.2003 (Dz. U. Nr 177, poz. 1735) wraz z późniejszymi zmianami
2. Dyrektywa Rady 2001/112/WE odnosząca się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (wraz z późniejszymi zmianami)
3. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych z 16 grudnia 2002 (Dz. U. Nr 220, poz. 1856) wraz z późniejszymi zmianami



Czy akredytacja laboratoriów jest potrzebna?



Adam Kaleta
Kierownik Laboratorium
Specjalistycznego w Kielcach

Akredytacja laboratorium badawczego na zgodność z normą PN-EN ISO/IEC 17025 jest procesem złożonym, długotrwałym i kosztownym. Dlaczego więc podejmujemy decyzję o podjęciu trudu związanego z akredytacją?

Aby uzyskać akredytację laboratorium musi określić i udokumentować politykę w odniesieniu do poszczególnych wymagań normy oraz opracować sposób jej realizacji. Powinno posiadać urządzenie gwarantujące wykonywanie badań w zakresie objętym akredytacją, a także wykazać swoje wysokie kompetencje do wykonywania badań. Kompetencje te winny być potwierdzone pozytywnym wynikiem udziału w testach biegłości lub w porównaniach międzylaboratoryjnych.

Przygotowanie metod badawczych do akredytacji wymaga nie tylko doskonałej biegłości w ich stosowaniu, ale także znajomości statystyki matematycznej w stopniu pozwalającym na walidację i oszacowanie niepewności pomiaru. Osobnym zagadnieniem jest zapewnienie kompetencji personelu laboratorium do prowadzenia badań, jak również do zapewnienia prawidłowego funkcjonowania systemu zarządzania. Wymaga to uczestniczenia w szkoleniach, co jest zarówno czasochłonne jak i bardzo kosztowne. Nie sposób wymienić wszystkich elementów, które stanowią o złożoności procesu akredytacji. Wymienię jeszcze tylko bardzo ważną dziedzinę, jaką jest umiejętność prowadzenia audytów, do opanowania, której nie wystarczy tylko dokładne zapoznanie się z wymaganiami norm, ale niezbędne są również doświadczenie i praktyka. Reasumując akredytacja jest dużym wyzwaniem dla laboratorium. Warto, więc sobie odpowiedzieć na pytanie, co to jest ta akredytacja, a także, po co laboratorium decydują się przejść cały proces,

a następnie doskonalą system i rozszerzają zakres akredytacji.

Czym jest akredytacja laboratorium badawczego?

Akredytacja jest to formalne uznanie przez upoważnioną jednostkę akredytującą, kompetencji laboratorium badawczego do prowadzenia badań służących ocenie zgodności. W Polsce jednostką upoważnioną z mocy prawa do udzielania akredytacji jest Polskie Centrum Akredytacji. Podkreślenia wymaga fakt, że PCA pełni funkcję jednostki akredytującej jako tzw. strona trzecia – niezależna od innych podmiotów.

Należy tutaj wyraźnie podkreślić, że uzyskując akredytację laboratorium IJHARS wykazują swoją niezależność i ta niezależność wynika m.in. z deklaracji Najwyższego Kierownictwa, jak również zostaje wykazany brak wpływu na wynik badania „osób trzecich”. Laboratoria nie są zainteresowane wydawaniem wyników badań wykazujących niewłaściwą jakość produktów. Wręcz przeciwnie - bardzo nam jest miło, gdy w sprawozdaniu z badań możemy stwierdzić, że badana próbka spełnia określone wymagania.

Dlaczego akredytacja jest ważna?

W przepisach prawnych UE* zostało określone, że laboratoria prowadzące badania dla celów kontroli jakości żywności, winny posiadać akredytację i podlegać ocenie. Ale nie tylko ze względu na konieczność spełnienia wymagań prawnych akredytacja jest ważna dla laboratorium. Jednym z istotnych jej celów jest

podniesienie zaufania do wyników badań. Często spotykamy się z pytaniami naszych klientów dotyczącymi akredytacji konkretnej metody badawczej. Potwierdza to większe zaufanie do wyników badań uzyskanych metodami „akredytowanymi”. Rozpatrując ten aspekt należy wyraźnie podkreślić, że laboratoria w swojej praktyce nie stosują podziału na metody akredytowane i metody nieakredytowane. Każdy wynik badania poddawany jest weryfikacji i sprawdzeniu zgodnie z zapisami systemu zarządzania, i nie ma znaczenia, że metoda nie jest umieszczona w zakresie akredytacji. Laboratoria potwierdzają swoje kompetencje również w stosowaniu metodyk nieakredytowanych uczestnicząc w badaniach międzylaboratoryjnych i testach biegłości oraz weryfikując wyniki badań stosując materiały odniesienia.

Inne korzyści płynące dla laboratorium z akredytacji.

Bardzo ważnym dla laboratorium jest fakt, że jest ono oceniane przez niezależną jednostkę (PCA), co daje gwarancję rzetelnej oceny, a także pozwala na określenie obszarów, które wymagają poprawy – może się zdarzyć, że mimo największej staranności pracownicy laboratorium nie zauważą konieczności doskonalenia. Ponadto dużą korzyścią wynikającą z akredytacji i ocen prowadzonych przez PCA jest potwierdzenie wiarygodności otrzymywanych wyników badań.

Pracownicy laboratoriów Inspekcji w pełni zdają sobie sprawę, że wydane wyniki służą ocenie jakości i w konsekwencji są wykorzystywane w postępowaniu pokontrolnym, które często wiąże się ze stosowaniem sankcji w stosunku do nierzetelnych producentów.

Wykorzystanie wypracowanych w systemie zarządzania, mechanizmów nadzoru nad jakością badań służy eliminowaniu „krzywdzących” wyników badań przy zapewnieniu ochrony interesów konsumentów, co jest nadrzędnym celem naszej działalności.

Inną bardzo ważną korzyścią z akredytacji jest podniesienie kompetencji pracowników laboratorium. Cykl szkoleń, jaki przeszli wszyscy pracownicy oraz stosowanie wiedzy w praktyce znacznie zwiększyły ich umiejętności i podniosły jakość pracy. Dzięki wymogom akredytacji znacznie poprawiły się warunki pracy w laboratorium, jak również jakość wyposażenia technicznego.

Kolejną korzyścią dla laboratorium, płynącą z wdrożonego systemu zarządzania, jest możliwość rozwoju dostosowanego do potrzeb Inspekcji wynikających z konieczności ochrony konsumenta przed nieuczciwymi praktykami. Laboratoria muszą nadążać za zmieniającą się sytuacją na rynku żywnościowym. Kierownictwo Inspekcji na przeglądach zarządzania poddaje ocenie strategię rozwoju laboratorium i wyznacza cele do realizacji. Gwarantuje to koordynację działań laboratoriów w kierunku dostosowania do potrzeb Inspekcji i zapewnia efektywne wykorzystanie potencjału badawczego.

Co to jest zakres akredytacji?

Omawiając zagadnienia związane z akredytacją warto poświęcić parę słów zakresowi akredytacji. Każde laboratorium posiada określony zakres akredytacji, tj. wykaz badań, przy wykonywaniu, których może powoływać się na akredytację PCA. Powołanie się na akredytację nie oznacza, że PCA bierze jakąkol-

wiek odpowiedzialność za wyniki badań. Jest to informacja, że zastosowana metoda jest nadzorowana zgodnie z zasadami przyjętymi w systemie zarządzania, oraz że te zasady spełniają wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025:2005 i że zostały zaakceptowane przez PCA. Laboratoria stale zwiększają swoje zakresy akredytacji, jednak trzeba wyraźnie stwierdzić, że nie jest możliwe akredytowanie wszystkich stosowanych metod badawczych. Nie ma również wymagań prawnych nakazujących akredytację określonych metodyk badawczych. Natomiast fakt, że laboratorium stosuje metody odpowiednie do celu badania, a więc o dużej dokładności, posiadając akredytowany system zarządzania, daje gwarancję wiarygodności uzyskiwanych wyników. Szansą na spełnienie oczekiwań klientów dotyczących stosowania dużej liczby akredytowanych metodyk jest opracowanie tzw. elastycznego zakresu akredytacji.

Rozwiązanie to pozwala na płynne dostosowywanie zakresu akredytacji do oczekiwań klientów w ramach stosowanych technik badawczych. Jednak, aby móc uzyskać akredytację w zakresie elastycznym, laboratoria winny przedstawić dowody, że spełniają wymagania określone w dokumentach Polskiego Centrum Akredytacji.

Odpowiadając na pytanie postawione w tytule artykułu musimy udzielić odpowiedzi twierdzącej – akredytacja laboratorium jest potrzebna i ważna. Mimo że proces akredytacji jest związany z dużym nakładem pracy, to korzyści płynące dla klientów i dla laboratoria są niewspółmiernie większe. Jest także źródłem satysfakcji pracowników laboratorium płynącym z dobrze wykonywanej pracy.

* Rozporządzenie (WE) Nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt



Realizacja zadań delegowanych



Stanisław Kowalczyk
Główny Inspektor Jakości
Handlowej Artykułów
Rolno-Spożywczych



Dorota Bocheńska
Dyrektor Biura Orzecznictwa,
Legislacji i Laboratoriów, GIJHARS

IJHARS jest jedyną jednostką organizacyjną w Polsce, która może spełnić wymagania agencji płatniczej oraz podjąć się realizacji specjalistycznych zadań kontrolnych i analitycznych w ramach mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej.

W celu zagwarantowania odpowiedniego wykorzystania środków unijnych, Agencja Rynku Rolnego powierzyła część zadań kontrolnych IJHARS, zarówno w zakresie analitycznym (wykonywanym przez laboratoria Głównego Inspektoratu JHARS), jak i w zakresie czynności kontrolnych (wykonywanych przez inspektorów wojewódzkich inspektoratów JHARS). ARR i IJHARS zawarły umowę*, określającą odpowiedzialność i obowiązki Inspekcji w zakresie kontroli oraz weryfikacji zgodności z zasadami wspólnotowymi, rodzaj informacji i dokumentów towarzyszących, które mają zostać przedłożone agencji płatniczej, oraz terminy ich przedłożenia. Agencja płatnicza dokonuje regularnych przeglądów funkcji delegowanych do jednostek organizacyjnych IJHARS celem potwierdzenia, że praca wykonywana jest w sposób zadowalający, i że jest ona zgodna z zasadami wspólnotowymi.

Odpowiednie zaplecze

Inspekcja posiada specjalistyczne zaplecze techniczne oraz dysponuje zasobami ludzkimi, cechującymi się profesjonalną wiedzą i dużym doświadczeniem. W celu właściwej realizacji powierzonych przez ARR zadań, w Głównym Inspektoracie JHARS została utworzona jednostka ds. współpracy z Agencją – Wydział Laboratoriów i Zadań Delegowanych. Inspekcja, jako jedyna jed-

nostka kontrolna w kraju posiada certyfikat na zgodność z ISO 9001: 2000, a laboratoria GIJHARS posiadają potwierdzone kompetencje poprzez akredytację zgodną z normą EN PN ISO/IEC 17025:2001. IJHARS posiada również opracowane i wdrożone procedury określające zasady i tryb postępowania przy wykonywaniu czynności sprawdzających oraz analiz laboratoryjnych i w żaden sposób nie jest organizacyjnie powiązana z przedsiębiorcami uczestniczącymi w mechanizmach WPR.

Dokumentacja

Podczas realizacji zadań delegowanych, Inspekcja zobowiązana jest do przestrzegania zasad określonych w umowie, procedurach i instrukcjach. Dokumentacja szczegółowo określa zakres zadań delegowanych, terminy realizacji, tryb postępowania przy przeprowadzaniu czynności sprawdzających, pobieranie próbek, wykonywanie badań laboratoryjnych oraz zawiera wykaz wszystkich wzorów raportów i sprawozdań, jakie powinny być sporządzane po przeprowadzeniu zadań. Ponadto w/w dokumentacja zapewnia, że praca wykonana przez jednego pracownika będzie sprawdzona przez drugą osobę, zgodnie z zasadą „dwóch par oczu”.

Kontrole wykonywane przez WIJHARS

IJHARS przeprowadza powierzone jej zadania delegowane zgodnie z otrzymanym poleceniem kontroli lub powiadomieniem o zleceniu analizy laboratoryjnej, metodą określoną właściwymi przepisami i normami, przy uwzględnieniu postanowień umowy, procedur i instrukcji realizacji zadań delegowanych. Polecenie kontroli

Delegacja zadań IJHARS odbywa się na podstawie następujących aktów prawnych:

Ustawy z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno spożywczych,

Ustawy z 11 marca 2004 r. o Agencji Rynku Rolnego i organizacji niektórych rynków rolnych,

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 885/2006 z 21 czerwca 2006 r. ustalające szczegółowe zasady stosowania Rozporządzenia Rady (EWG) nr 1290/2005 w zakresie akredytacji agencji płatniczych i innych jednostek, jak również rozliczenia rachunków EFGR i EFRROW,

Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 30 kwietnia 2004 r. w sprawie warunków organizacyjnych, technicznych i kadrowych, jakie powinny spełniać jednostki organizacyjne, którym można powierzyć przeprowadzanie czynności sprawdzających.

z ARR oraz powiadomienie o zleceniu analizy laboratoryjnej przekazywane jest do jednostek organizacyjnych IJHARS (WIJHARS i laboratoria GIJHARS), za pośrednictwem GIJHARS (rys. 1.). Po przeprowadzeniu kontroli, w zależności od jej rodzaju, sporządzany jest protokół lub raport kontroli, natomiast wyniki badań laboratoryjnych zamieszczane są w sprawoz-

Najwięcej badań laboratoryjnych laboratoria GIJHARS wykonały w ramach takich mechanizmów WPR jak:

Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej „Wpż”

Interwencyjny zakup i sprzedaż masła „Imas”

Dopłaty do produkcji suszu paszowego „Dsu”

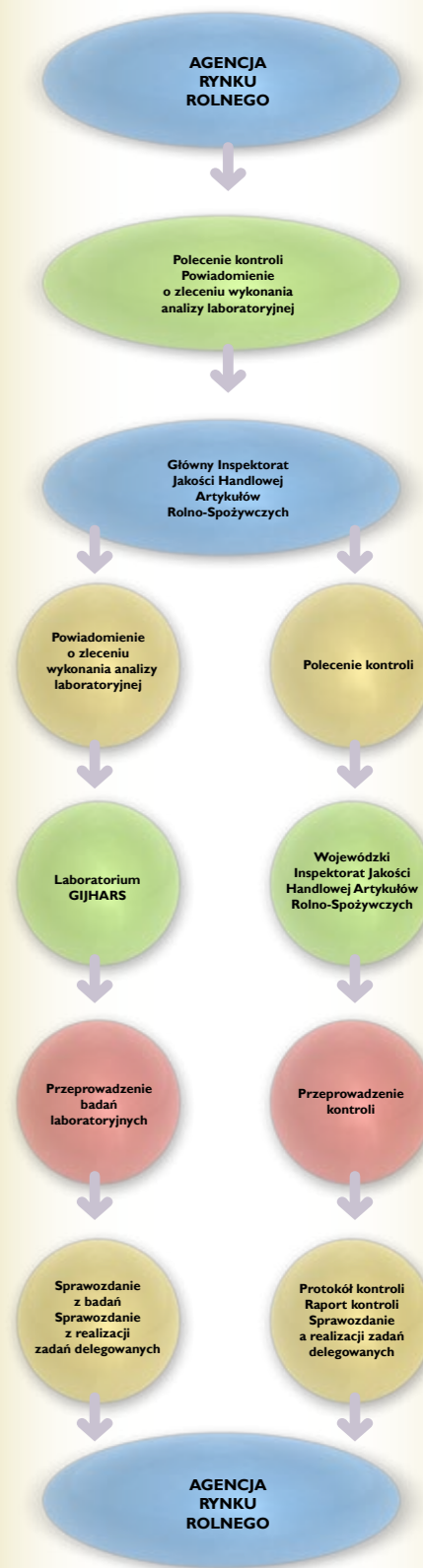
Interwencyjny zakup i sprzedaż OMP „Iomp”

daniu z badań. Dokumenty podsumowujące wykonanie zadań delegowanych oraz informacje miesięczne i roczne z wykonania Przedmiotu umowy, przekazywane są do ARR zgodnie z ustalonymi terminami.

Kontrole na rynku cukru

Szczególnie ważnym mechanizmem WPR we współpracy ARR z IJHARS jest rynek cukru. Inspekcja przeprowadza czynności sprawdzające wraz z pobieraniem próbek i ich analizą laboratoryjną na rynku cukru w ramach regulacji unijnych w mechanizmie - Monitorowanie produkcji oraz opłaty na rynku cukru. W ramach tego mechanizmu WIJHARS przeprowadzają kontrole u wszystkich zatwierdzonych producentów cukru i producenta izoglukozy oraz we wszystkich podległych im zakładach produkcyjnych. Celem kontroli jest sprawdzenie, czy dane dotyczące zdolności produkcyjnych umieszczonych we wniosku o zatwierdzenie są zgodne ze stanem faktycznym zastanym w cukrowni [przy. red. - więcej w nr 1/10/2008 Wiedza i Jakość].

Zasady i tryb wykonywania zadań delegowanych



ARR - ●
jednostki IJHARS - ●
dokumenty - ●
czynności - ●

Badania laboratoryjne

Inspekcja wykonuje badania laboratoryjne próbek, pobranych przez kontrolerów Sekcji Kontroli Technicznych Oddziałów Terenowych Agencji Rynku Rolnego, głównie na rynku mleka i przetworów mlecznych oraz na rynku produktów roślinnych.

Badania laboratoryjne próbek mają na celu potwierdzenie zgodności jakości produktu z deklaracją producenta i wymaganiami ARR w danym mechanizmie. Badania wykonywane są przed dokonaniem wypłat środków finansowych, a ich wyniki są podstawą do właściwej realizacji zasad określających przyznanie dopłat z unijnych funduszy.

Kontrole przeprowadzane przez Inspekcję potwierdzają, że producenci spełniają wymogi przepisów prawa obowiązujących na poszczególnych rynkach, a tym samym gwarantują, że unijne fundusze zostają właściwie rozdysponowane do beneficjentów.

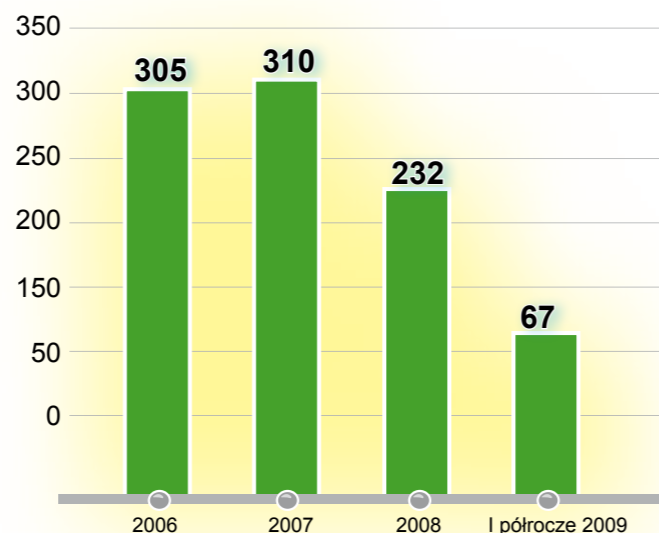
W celu zapewnienia prawidłowej realizacji zadań delegowanych Inspekcja podlega audytom i działaniom monitorującym, które przeprowadzają przedstawiciele instytucji zewnętrznych, tj.: Agencji Rynku Rolnego, Ministra Finansów i Unii Europejskiej. Audyty i działania monitorujące odbywają się corocznie i potwierdzają, że:

czynności delegowane są wykonywane przez upoważnionych pracowników Inspekcji, w oparciu o polecenie kontroli i/lub przeprowadzenia analiz laboratoryjnych wg zatwierdzonych przez ARR procedur,

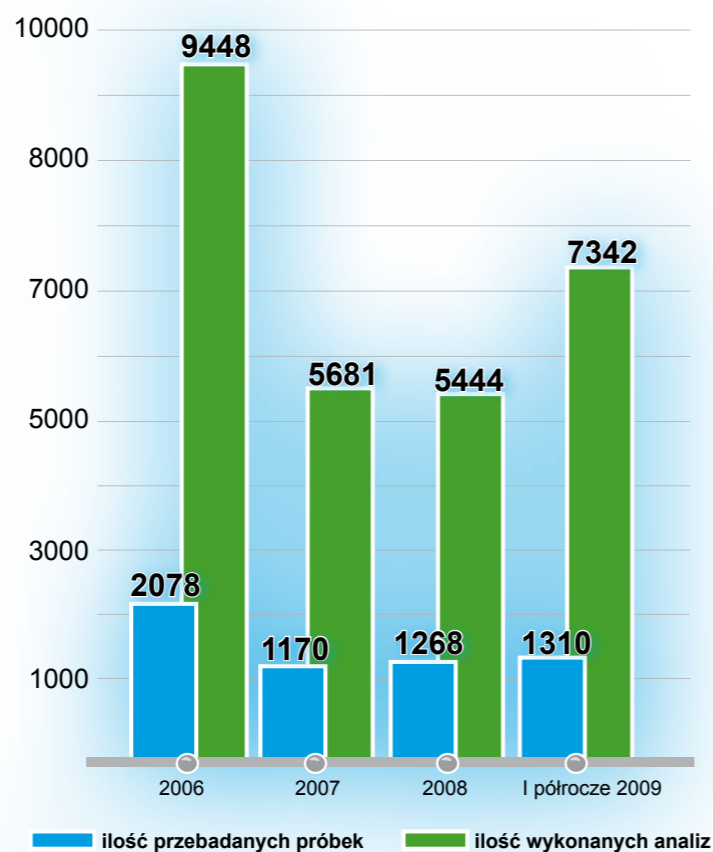
wyniki z przeprowadzonych czynności delegowanych są sporządzane przez Inspekcję w sposób jednolity na formularzach zatwierdzonych przez ARR,

wyniki z kontroli fizycznych oraz badań laboratoryjnych wpływają do biur operacyjnych w terminie i są uwzględnione przed ostateczną decyzją w sprawie zatwierdzenia wniosku.

Liczba przebadanych próbek i wykonanych analiz w ramach zadań delegowanych przez ARR w okresie: od 1 stycznia 2006 roku - do 30 czerwca 2009 roku



Liczba wykonanych kontroli w ramach zadań delegowanych przez ARR w okresie: od 1 stycznia 2006 roku - do 30 czerwca 2009 roku



Jak to robią Włosi - Zero tolerancji

Żadnego pobłażania dla fałszujących żywność, liczne kontrole, dotkliwe kary o wartości setek tysięcy euro, konfiskaty towaru i procesy przeciwko oszustom. Tak w skrócie można opisać zapoczątkowany w 2008 roku we Włoszech program „Zero tolerancji”. Program stanowi jeden z priorytetów ministra rolnictwa i jest przez niego konsekwentnie realizowany. Wymierzony jest przeciwko wszystkim czerpiącym zyski z szeroko rozumianego fałszowania żywności i zaniżania jej jakości. Według producentów i władz troska o wysoką jakość towarów, to jedyny sposób, by włoski sektor rolno-spożywczy mógł odnosić sukcesy zarówno w kraju, jak też na rynku międzynarodowym.

Myli się ten, kto twierdzi, że działania włoskich służb nastawione są przeciwko importerom i dystrybutorom pochodzącej z zagranicy żywności. Z równą surowością traktują oni przedsiębiorców z własnego kraju. Świadczą o tym takie choćby akcje, jak zatrzymanie - w lutym 2009 - w porcie w Neapolu 142 ton pomidorów San Marzano przeznaczonych na rynek USA, które nie spełniały standardów produkcyjnych, czy też konfiskata - również w lutym - w regionie Piemont 80 tys. butelek zafałszowanego białego wina. Przykładów podobnych działań jest, co miesiąc wiele. - Jeśli Unia postawiła na jakość żywności i właśnie jakość uważa za główny atrybut europejskiego rolnictwa - co wprost wynika z konkluzji zawartych w Zielonej Księdze (poświęconej przyszłości polityki jakości - przyp. autora) przygotowanej przez Komisję Europejską - to trzeba zrobić wszystko, aby tej jakości bronić - uważa włoski minister. Dodaje jednocześnie, że skoro włoski sektor rolno-spożywczy bazuje w głównej mierze na produktach wysokojakościowych, które generują przychody liczone w miliardach euro i są dźwignią całej branży, to bez odpowiednich gwarancji dla konsumentów -



Jakub Jasiński

Przez kilka lat zajmował się polityką jakości żywności w MRiRW. Od 2008 r. jest odpowiedzialny za sprawy rolne w Ambasadzie RP w Rzymie.

Tekst wyraża osobiste opinie i poglądy autora, a nie instytucji, z którymi jest związany zawodowo.

SŁUŻBY KONTROLUJĄCE JAKOŚĆ ŻYWNOSCI WE WŁOSZECH

Instytucją zajmującą się stricte nadzorem nad jakością żywności we Włoszech jest Inspektorat Kontroli Jakości Produktów Rolno-Spożywczych (ICQ). W 2008 roku skontrolował on kilkadziesiąt tysięcy firm działających w sektorze rolno-spożywczym (posiada on kompetencje bardzo zbliżone do IHARS). Oprócz ICQ na włoskim rynku rolno-spożywczym operują także trzy specjalne oddziały Carrabinieri politiche agricole (żandarmerii wojskowej ds. rolno-spożywczych - po jednym oddziale w południowych, środkowych i północnych Włoszech), sekcja Gwardii Finansowej (Guardia di Finanza) zajmująca się podmiotami operującymi na rynku rolno-spożywczym oraz, od września 2008 r., specjalnie wyszkolona grupa blisko 200 strażników leśnych (Corpo Forestale dello Stato) także posiadających wszelkie uprawnienia do kontroli jakości produktów rolno-spożywczych i firm zajmujących się ich produkcją lub dystrybucją. Każda z tych służb – posiadających uprawnienia równoważne z kompetencjami policji - bez względu na charakter podejmowanych przez nią działań i interwencji, ma obowiązek raportowania o wszystkich podjętych akcjach oraz ich skutkach do ICQ. Warto dodać, że bardzo często służby te działają w ścisłej kooperacji. Przykładowo wykrycie latem 2008 r. gigantycznej (liczonej w dziesiątkach milionów euro), międzynarodowej afery związanej z trwającym od wielu lat procederem produkowania tartego sera z przeterminowanych produktów mlecznych przeznaczonych do utylizacji i sprzedawania go pod markami znanych włoskich firm, było wspólnym sukcesem inspektorów ICQ, Carabinieri politiche agricole i Guardia di Finanza.

zarówno w kraju, jak i poza nim - nie można liczyć na jego dalszy, stabilny rozwój. Należy dodać, że dla zakrojonych na szeroką skalę działań kontrolnych włoskie władze posiadają pełne poparcie związków, federacji i stowarzyszeń branżowych.

„Nie stać nas na wpadki”

Tylko w 2008 roku wykryto dwie afery z udziałem włoskich produktów, które położyły się cieniem na przychodach całej branży rolno-spożywczej. Pierwsza związana była ze znalezieniem dioksyn w jednym ze sztandarowych włoskich serów - mozzarelli bawolej z regionu Kampania (Mozzarella di Bufala Campana), której wartość produkcji wynosi rocznie ok. 270 mln euro. Druga zaś dotyczyła wykrycia w eksportowanym do USA winie Brunello di Montalcino domieszek win z innych regionów i pochodzącego od innych szczepów winorośli (co jest surowo zakazane). Amerykanie natychmiast zażądali od strony włoskiej wyjaśnień, zagrozili wstrzymaniem importu, a konsumenci stracili zaufanie do włoskich marek przez co spadły przychody wszystkich włoskich producentów (eksporterów), nie tylko tych wytwarzających wino. Dodać należy, że włoski eksport wyrobów rolno-spożywczych wynosi ponad 24 mld. euro rocznie, stawka, o którą toczy się gra, jest, zatem bardzo wysoka. Dziś, aby utrzymać eksport włoskiego wina do USA konieczne jest przeprowadzanie wielu dodatkowych, kosztownych i uciążliwych – zarówno dla producentów, jak i dla państwa – kontroli. Zgodnie z podpisanym w czerwcu 2009 r. ministerialnym dekretem, stan taki utrzymany zostanie przynajmniej do końca roku. W przypadku mozzarelli - aby podreperować nadszarpany prestiż tego wyrobu i zahamować spadek konsumpcji sięgający w pierwszym kwartale 2008 roku nawet 40% – zdecydowano się za państwowe pieniądze przygotować i przeprowadzić kampanię informacyjną mającą odbudować zaufanie do tego produktu. Jak twierdzi włoski minister, jego kraju i włoskich producentów po prostu nie stać, na tego typu „wpadki”.

Perspektywa długookresowa

Włosi (podobnie jak Francja czy Hiszpania) od wielu lat walczą o uzyskanie ochrony dla

swoich najlepszych produktów rolno-spożywczych na gruncie WTO (chodzi głównie o ochronę ich nazw jako oznaczeń geograficznych). Incydenty, jak właśnie ten z winem Brunello czy z Mozzarellą di Bufala Campana, dostarczają argumentów ich głównym przeciwnikom - takim jak USA czy Australia, którzy permanentnie podważają mandat Europy do walki o ochronę wysokojakościowych produktów na szczeblu międzynarodowym. Zdecydowanie bardziej, zatem oplać się wzmocnić kontrolę „na własnym podwórku” pokazując wszystkim, jak troszczy się o jakość i konsumenta oraz budując zaufanie do włoskiego systemu kontroli, niż pozwolić producentom czerpać - niejednokrotnie bardzo wysokie, ale jednak krótkookresowe - zyski z praktyk nazywanych eufemistycznie „nieuczciwą konkurencją”.

W podobnym duchu włoscy politycy wypowiadali się podczas lipcowego szczytu ośmiu najbardziej uprzemysłowionych państw świata i Rosji (G8), który odbył się we włoskim mieście Aquilla. Ich zdaniem jedynie jeden na dziesięć produktów sprzedawanych na świecie jako „Made in Italy” jest autentyczny. Na procederze fałszowania wyrobów rolno-spożywczych włoscy producenci tracą rocznie miliardy euro. Podczas spotkania G8 do dyskusji na ten temat udało się nawet włączyć przedstawicieli Chin i USA, z którymi kraje UE najczęściej różnią się w kwestii zwalczania podobnych praktyk. Poważna debata w powyższej kwestii z udziałem światowych przywódców



Wino Brunello Di Montalcino - jeden ze sztandarowych produktów regionalnych Włoch

Włochy

Praktyki takie, w krajach o długoletnich tradycjach winiarskich uchodzą wręcz za świętokradztwo. Oczywistym jest, że za sprzeciwem stał konkretny interes ekonomiczny dwóch czołowych producentów wina - także różowego - w Europie, jakimi są właśnie Francja i Włochy. Niemniej w obu tych krajach, nie bez racji, bardzo mocno podkreślano się, pomijając kwestię przyzwyczajenia konsumentów, aspekt zerwania z tradycją, sprzeniewierzenia się kulturze i lokalnym zwyczajom oraz temu, jak duży negatywny wpływ będzie to mieć dla rozwoju obszarów wiejskich i całego sektora rolno-spożywczego.

Naturalne, bo polskie – czy tak będzie zawsze

Polska za sprawą uwarunkowań historycznych i gospodarczych weszła do Unii Europejskiej z rolnictwem, które nazwać możemy, znacznie sprawę upraszczając, „nieuprzemysłowionym” oraz mocno rozdrobnioną produkcją rolno-spożywczą bazującą w głównej mierze na niewielkich gospodarstwach rodzinnych. W Polsce, co jest rzadkością w Europie, dominuje też typowo wiejski krajobraz oraz duża bioróżnorodność. Ponadto, za sprawą zróżnicowania geograficznego oraz bogatej historii i kultury wieś zachowała swoje zwyczaje i obrzędy, a wraz z nimi przetrwało prawdziwe bogactwo kulinarne. Te wszystkie cechy polskiej wsi i rolnictwa sprzyjają produkcji naturalnych, wysokojakościowych produktów i właśnie w nich tkwi siła i potencjał całego sektora. Być może jednak jeszcze ważniejszy jest fakt, że konsumenci, zarówno w Polsce, jak też w krajach będących głównymi odbiorcami naszych towarów, właśnie z takimi – wysokojakościowymi i prozdrowotnymi - cechami kojarzą polskie produkty rolno-spożywcze. W ich przekonaniu są one „naturalne”, „zdrowe”, „ekologiczne”, „tradycyjne” i często po prostu lepsze niż zagraniczne odpowiedniki. Fakt, że konsumenci tak właśnie postrzegają polskie wyroby jest z punktu widzenia marketingowego ogromną wartością. Problem polega jednak na tym, aby tego zaufania nie stracić. Jak pokazują włoskie przykłady, czasem wystarczą jedna lub dwie niefortunne „wpadki”, aby konsumenci zmienili swoje upodobania i zapomnieli o dawnych preferencjach. Tylko i wyłącznie od polskich producentów oraz od służb odpowiedzialnych za jakość i nadzór nad jakością zależeć będzie czy zwycięży długookresowa perspektywa rozwoju branży, czy też chęć szybkiego, lecz bardzo krótkotrwałego zysku.

nie byłaby jednak możliwa, gdyby nie odpowiednia polityka rządu włoskiego w zakresie zwalczania nadużyć.

Oranżadzie bez pomarańczy mówimy stanowcze „NIE”

Aktywność w walce z fałszowaniem żywności włoskie władze wykazują nie tylko na gruncie „inspekcyjno-kontrolnym”. W parlamencie przyjęto ostatnio poprawkę, która zakazuje produkowania napojów owocowych (chodzi głównie o napoje gazowane) bez użycia soków owocowych, a jedynie przy wykorzystaniu mieszanek aromatów i barwników. Zdaniem ministra, który mocno domagał się zmiany tego przepisu, nie można faworyzować niektórych sektorów poprzez oszukiwanie konsumentów. W identycznym tonie wypowiedziały się związki i izby rolnicze oraz federacje konsumenckie. Na szczeblu wspólnotowym udało się niedawno Włochom, działającym ręką w rękę z Francją, zablokować przygotowane przez Komisję Europejską rozporządzenie mające zezwolić na produkcję różowego wina poprzez mieszanie win białego z czerwonym.

RODZAJE SANKCJI

W Włoszech funkcjonują dwa rodzaje grzywien administracyjnych nakładanych na producentów łamiących przepisy jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Pierwszy rodzaj to grzywny, których minimalne i maksymalne wysokości są przypisane do konkretnego wykroczenia. W tym przypadku najczęściej nie są one wyższe niż 15 000 euro (w wyjątkowych przypadkach mogą wynosić nawet 60 000 euro). Drugi rodzaj to kary, których wartość wyliczana jest proporcjonalnie do wartości wyprodukowanego lub wprowadzonego do obrotu towaru. W tym przypadku grzywny potrafią być bardzo dokuczliwe dla producentów lub dystrybutorów – ich wartość wynosi czasami, np. w sektorze wina, nawet kilkadziesiąt lub kilkaset tysięcy euro w odniesieniu do konkretnego podmiotu (konsorcjum, a nawet pojedynczego producenta). Sankcje bywają jednak bardziej wymyślne i polegają np. na nakazie wykupienia i opublikowania przez podmiot - w przypadkach ciężkich naruszeń prawa lub recydywy - przynajmniej w dwóch dziennikach o dużym nakładzie, ogłoszenia zawierającego informację o popełnionych naruszeniach i nałożonych sankcjach. Informacja ta powinna znaleźć się także na tablicy ogłoszeniowej lokalnej izby handlowej, przemysłowej, rzemieślniczej i rolniczej we właściwej ze względu na miejsce produkcji prowincji oraz na tablicy ogłoszeń we właściwej gminie.

„Ludzie godzinami jadą Zakopianką, męczą się, a potem w sekundę chcą kupić oscypka. I właściwie wystarcza im, że się nazywa oscypek i zgrzyta w zębach.

od lewej: bezdroża, pęta wieprzowej kielbasy czeremcha, ser korociński, gomółka sera

Wszystkie smaki bezdroży



Gieno Mientkiewicz
publicysta kulinarny,
miłośnik regionalnych smaków,
koneser polskich serów,
natchniony kucharz.
Od lat zwraca uwagę
czytelników na przyjemną
stronę jedzenia. Autor poczyt-
nego blogu Brzuchomoowca,
gdzie pisze o jedzeniu
i kulturze stołu.
www.brzuchomoowca.blox.pl

Kiedy jeżdżę po Polsce, a dużo jeżdżę, staram się za każdym razem odwiedzić choćby jedną serowarnię. I mówię tu o takich małych, zagrodowych. Rzadko się zdarza, żeby mnie interesował kombinat mleczarsko-serowarski, choć i tak bywało. Zaczęło się od artykułu, nawet nie pamiętam, w jakim wysokonakładowym czasopiśmie o grubym grzbiecie. Traktował o serach, jakie są świetne, smaczne, jaką to oryginalną mają historię do opowiedzenia. Świetnie, ale niestety dotyczył serów włoskich i francuskich, a jedyna wzmianka o krajowych dokonaniach, dotyczyła nieszczęsnego oscypka. Dlaczego nieszczęsnego? Ano, dlatego, że większość czytelników artykułu nie miała okazji wziąć do ust prawdziwego oscypka. Owszem, to nasz najbardziej znany regionalny ser, ale i tym samym najchętniej fałszowany. Swoją drogą podziwiam górali, że mają zaledwie kilka specjalów na krzyż, a potrafili je tak wypromować.

Ludzie godzinami jadą Zakopianką, męczą się, a potem w sekundę chcą kupić oscypka. I właściwie wystarcza im, że się nazywa

oscypek i zgrzyta w zębach. Sądzę, że niczym nie różni się to od Fast foodów. Wystarcza odrobina błąkającej się po głowie informacji – góry, oscypek, zgrzyta, i do tego imperatyw – trzeba zjeść. Zupełnie jak rybkę nad morzem. Że nie flądra czy turbot, że losoś norweski czy okoń nilowy? Najważniejsze, że zje się rybkę nad morzem. Jeśli to komuś wystarcza, to właściwie proszę bardzo. Jedźcie i jedzcie, oto złudzenie wasze. Bo jeśliby ktoś chciał posmakować autentyków, mieć z tego przyjemność (a zapewniam, że jest istotna różnica w smaku), to już zupełnie inna historia. Jaka jest inna metoda, skoro nie można wierzyć ani góralkom, ani świetnie zorganizowanym sieciom handlowym, które mają oscypka spod Koszalina na przykład? Trzeba się udać do źródeł. Bo tak jakoś mi się wydaje (i tu pokuszę się o uogólnienie), że gdzie jest dużo samochodów, to najmniej jest dobrego smaku.

Nie tylko oscypek

Ale odcepmy się od nieszczęsnego oscypka. Wyobraźcie sobie, że są w Polsce inne sery.

Naprawdę, przysięgam! I zawsze są po drodze. No prawie, trzeba tylko trochę zjechać z trasy. Dam przykład. Jechałem do Czeremchy na folkowy festiwal, i zaplanowałem po drodze odwiedzić kilka serowych miejsc. Za Olsztynem, skręciłem do wsi Warpuny, bo tam robią jedne z najlepszych owczych serów. Pogadałem sobie z gospodarzami godzinkę, kupiłem trzy sery, dojrzały z przerostem błękitnej pleśni, twarde dojrzewający i jeden od krówki jersey, jeszcze dość młody. Mam już w bagażniku ponad kilogram sera, jadę dalej. Pani Sylwia poleciła mi zjeść pierogi pod Mikołajkami w Starych Sadach, w tawernie Zielony Wiatr. No to pojechałem, zjadłem, zachwyciłem się, bo piękniejszych pierogów to jak miły Bóg, jeszcze nie widziałem. Okrągłutkie jak piłeczki do ping-ponga, a na każdym i tak widać czułą rękę gospodyni. Wziąłem ruskie i ze szpinakiem, kaczą pierś też zjadłem. Wieczorem dotarłem do znajomych, nad jezioro Białoławki, rzut byle, czym od Śniardw. Akurat wspaniała pora na sery i wino. Dwa sycylijskie prymitywo, w sam raz. Słyszałem o winnicy gdzieś pod Olsztynem, muszę tam

kiedyś zajechać, bo dobrze by było, gdyby wino i sery pochodziły z tego samego miejsca. Po dwóch dniach jadę dalej. Cel – Korycin. No może nie tak do końca, ale to kolejne hasło, jak oscypki. Znane, więc fałszowane, czy raczej byle jak odwalane. Mam telefon do serowara. Mijając Knyszyn dzwonię, umawiam się. Podziwiając łąki, pruję do Korycina, a właściwie na drugą stronę trasy, do wsi Gorszyczyna. Jaka piękna, prawie podhalańska nazwa, prawda? Znajduję, rozmawiam o serach, częstuję swoimi, oni częstują mnie swoim. Kupuję cały krążek, cztery i pół kilo. Ależ on piękny, zwarty, słono-kwaśny smak, miła w dotyku skórka, zapach odstajej serwatki. I ten ciężar obiecujący kilka serowych uczt. Po drodze, w Zabłudowie, zatrzymuję się kupić w przydrożnym sklepie wodę, patrzę, śliczna palcówka, kupiłem ponad kilogram. Popijam wodę, podgryzam dojrzałą kielbasę, lepsze to od słodkiego batona, zdecydowanie lepsze. W Czeremsze juroruję w konkursie Dziedzictwa Kulinarne. Dwie rzeczy zachwycają mnie absolutnie, gomółka krowiego sera i pęta wieprzowej kielbasy. Jest jeszcze kilka

świeżych kozich serów, ale powiedziałbym dość średnich. Kupiłem ten ser i osetkę masła, i pewnie ze dwa kilo kielbasy. W serze czuć pełnotłustość mleka, aromat łąk, idealna równowaga w odciśnięciu. Po prostu boski. Do domu wróciłem, a w bagażniku miałem ze sześć kilo sera i trzy wybornych kielbas. A proszę tylko spojrzeć, zjechałem z trasy tylko trzy razy, jeśli nawet liczyć pobyt w Czeremshe, a ile smakowitych doświadczeń? Po powrocie, moja lodówka skrywała prawdziwe skarby, trzeba było się tylko trochę po nie pofatygować. Jadłem i szpanowałem tym przez miesiąc, zadziwiając nawiedzających mnie gości.

Gieno





GJHARS

Wesolych Swiat zyczy

GJHARS

Wesolych Swiat zyczy

Wesolych Swiat zyczy

GJHARS

Wesolych Swiat zyczy

GJHARS

foto: Dorota Wysocka-Lugowej

Paulina Rohde, Grażyna Bolda, Anna Gierasimiuk,
Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni

Pierniki na choinkę

Składniki

200 g płynnego miodu
50 g cukru pudru
szczypta soli
50 g rozpuszczonego masła
1 jajko
2 łyżki kakao
1 Przyprawa korzenna
500 g mąki

Sposób przygotowania

Miód, cukier, sól, masło, jajko, kakao, przyprawę korzenną wymieszać mikserem. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i dodać do masy. Ciasto zagnieść rękoma do jednolitej konsystencji, gotowe ciasto umieścić w lodówce na 1-2 godziny. Ciasto rozwałkować na grubość 3 mm. Wycinać foremką ciasteczka o różnych kształtach. Można również zastosować szablony z kartonika. Ciastka piec 10-15 minut. W temperaturze 170°C (piekarnik powinien być wcześniej podgrzany).

Sposób przygotowania

Orzechy należy dwukrotnie zalać wrzątkiem. W ten sposób gubią gorzyc skórek. Należy je grubo posiekać. Pomarańcze sparzyć wrzątkiem, ostudzić, zetrzeć na tartce wierzchnią skórkę – otrzymamy około 2 dużych łyżek stołowych skórki. Następnie obieramy je i wydzielamy miąższ całkowicie pozbawiając błonek.

Do piekarnika wstawiamy naczynie żaroodporne zamykane lub worek z kawałkami surowego łosia, który posypujemy gruboziarnistą solą i mieszanką kolorowego pieprzu, z dodatkiem masła - 2-3 łyżki. Całość powinna się upiec w ciągu 20-30 min, w nagrzanym piekarniku (temp. około 180°C na początku, potem zmniejszyć do 150°C).

W rondlu rozpuszczamy 2 duże łyżki masła i dodajemy 1 łyżkę mąki pszennej, lekko zasmażamy. Dodajemy słodką śmietaną, skórkę pomarańczową i mieszamy. Dodajemy wiśniówkę. Lekko zagotowujemy. Dodajemy orzechy. Zestawiamy z ognia.

Upieczone kawałki łosia kładziemy na talerzu, pokrywamy pomarańczami (lub okładamy naokoło), polewamy sosem. Możemy udekorować dużymi kawałkami orzechów. Podawać z brązowym ryżem lub pieczonymi ziemniakami.

Składniki

około 200g orzechów włoskich łuskanych
3 duże pomarańcze, o ładnej skórce
masło
mąka pszenna
375ml słodkiej śmietany
1/3 szklanki wiśniówki (około 70ml)
łosoś – dzwonko lub filet
(to zależy kto co lubi?)
sól, pieprz (może być kolorowy)

Anna Obel, Laboratorium specjalistyczne w Lublinie

Łosoś z sosem orzechowym