

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 4 (28)/2012

ISSN 1896-9569

**Mrożonki owocowe
i warzywne**

– fakty i mity – str. 5

A gdzie jest

miód

rzepakowy? – str. 21

2013

Świąteczne stoły Europy – str. 19

WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora	1
------------------------------------	---

WYDARZENIA

Wydarzenia wrzesień–listopad 2012	1
---	---

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Mrożonki owocowe i warzywne – wyniki kontroli Sylwia Wardzyńska	4
--	---

Mrożonki owocowe i warzywne – fakty i mity Sylwia Wardzyńska	5
---	---

Podsumowanie działań Głównego Inspektora JHARS w programie „Poznaj Dobrą Żywność” Anna Dominiak	6
---	---

Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych – województwo podlaskie Małgorzata Ślusarczyk	8
---	---

Rosnąca produkcja polskich produktów zarejestrowanych jako ChNP, ChOG, GTS Małgorzata Laskowska-Pomorska	11
--	----

Rekordowy rok w kontroli ex-post Agnieszka Parszewska	13
--	----

Ochrona interesów finansowych UE w ocenie Parlamentu Europejskiego Adam Gajewski	15
--	----

28. Sesja Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy Magdalena Kowalska	17
---	----

Przegląd świątecznych stołów Europy Joanna Maryniak-Szpilarska	19
---	----

SPECJALISTYCZNE LABORATORIA GIJHARS

A gdzie jest miód rzepakowy? Anna Obel	21
---	----

Słów parę o elektroforezie... Beata Lipowska-Łastówka	23
--	----

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (11): Kontrola chleba – taksa chlebowa (Massachusetts Bay Colony, 1646) Stanisław Kowalczyk	IV str. okładki
---	-----------------

Autorzy:

Anna Dominiak

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

Adam Gajewski

Absolwent Wydziału Nauk Ekonomicznych Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Od marca 2012 r. związany z GIJHARS. Starszy inspektor w Biurze Kontroli Ex-post.

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.

Magdalena Kowalska

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

Małgorzata Laskowska-Pomorska

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Pracownik Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych na stanowisku starszego inspektora.

Beata Lipowska-Łastówka

Absolwentka Uniwersytetu Gdańskiego, Wydział Chemii, Zakład Technologii i Nanotechnologii Chemicznej, obrona doktorska z zakresu chemii nowych materiałów. Pracuje w LS Gdynia na zastępstwo od maja 2012 r. w Pracowni Analiz Klasyfikacyjnych.

Joanna Maryniak-Szpilarska

Absolwentka ochrony środowiska na Uniwersytecie Kardynała Wyszyńskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od września 2008 r. – Biuro Współpracy Międzynarodowej.

Anna Obel

Absolwentka Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, Wydział Chemii. Zatrudniona w Laboratorium Specjalistycznym w Lublinie od września 2004 r., obecnie na stanowisku asystenta laboratoryjnego.

Agnieszka Parszewska

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

Małgorzata Ślusarczyk

Absolwentka Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od 2008 r. pracownik Wydziału Produktów Regionalnych i Tradycyjnych w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w GIJHARS.

Sylwia Wardzyńska

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



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

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

Zdjęcie na okładce:
Fotolia

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

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów
Oddano do druku: 7 grudnia 2012 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Przed nami Święta Bożego Narodzenia. Czas kiedy spotykamy się z najbliższymi przy wigilijnym stole. Stole zastawionym potrawami przygotowanymi na ten jeden jedyny wieczór w roku jak: karp, śledzie, barszcz z uszkami, kapusta z grzybami.

A jak wyglądają Święta w innych europejskich krajach? Czy dla Anglików Wigilia jest równie ważna jak dla nas? Co według Norwegów ma zapewnić szczęście i pomyślność w Nowym Roku? Z jakiego kraju wywodzi się tradycja kalendarzy adwentowych?

Odpowiedzi na te i inne pytania znajdą Państwo w artykule „Przegląd świątecznych stołów Europy”.

W okresie jesienno-zimowym możliwość kupienia świeżych warzyw i owoców jest coraz mniejsza. Wyobraźmy sobie jednak, że nawet wtedy nadal możemy cieszyć się smakiem polskich zdrowych warzyw. Polacy powoli przekonują się i coraz częściej kupują mrożone owoce i warzywa. Czy zanim kupimy mrożony zielony groszek zastanawiamy się czy jest on równie zdrowy jak ten świeży? Czy po zamrożeniu warzywa i owoce tracą witaminy? Artykuł „Mrożone owoce i warzywa – fakty i mity” pomoże odpowiedzieć na nurtujące nas pytania.

Jaka jest jakość polskiego miodu? W III kwartale 2012 roku laboratoria GIJHARS w Poznaniu, Białymstoku i Lublinie przeprowadziły analizę próbek miodu pobranych na terenie całego kraju. Wyniki kontroli nie są najlepsze – aż w 33,8% skontrolowanych partii miodu stwierdzono nieprawidłowości. W jaki sposób pracownicy laboratoriów są w stanie wykryć w miodzie zawyżoną zawartość wody czy sacharozę? O kulisach swojej pracy opowiadają pracownicy Specjalistycznego Laboratorium GIJHARS w Lublinie w artykule „A gdzie jest miód rzepakowy?”



Życzę wszystkim Pracownikom i Sympatykom IJHARS nastrojowych, prawdziwie radosnych i bardzo rodzinnych Świąt Bożego Narodzenia oraz uśmiechu i życzliwości każdego dnia Nowego 2013 Roku.

Stanisław Kowalczyk
Główny Inspektor Jakości Handlowej
Artykułów Rolno-Spożywczych

WYDARZENIA WRZESIEŃ–LISTOPAD 2012

JURAJSKI REDYK ... KÓZ

We wrześniu Wojewódzki Inspektorat JHARS w Katowicach przeprowadził kontrolę w gospodarstwie ekologicznym, którego podstawowym profilem działalności jest hodowla kóz i przetwórstwo koziego mleka. Gospodarstwo wytwarza rocznie około 4000 kg koziego mleka, z którego produkuje około 300 kg serów dojrzewających.

Powierzchnia gospodarstwa wynosi ok. 160 ha, a położone ono jest na przepięknych terenach Jury Krakowsko-Częstochowskiej.

W dniu kontroli w gospodarstwie znajdowało się 670 kóz, większość rodzimych polskich ras, a część rasy alpejskiej. Gospodarstwa takie są rzadkością w skali



kraju a w woj. śląskim jest ono zdecydowanie największe.



SZKOLENIE „ZAGADNIENIA KONTROLNE W SYSTEMACH JAKOŚCI ŻYWNOSCI”

W dniach 19–20 września w Paprotni odbyło się szkolenie: „Zagadnienia kontrolne w systemach jakości żywności”. Organizatorem dwudniowego spotkania było Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi we współpracy z Głównym Inspektoratem JHARS. Przedsięwzięcie zrealizowano w ramach projektu „Europejski Fundusz Rolny na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w zakresie pomocy technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013. Uczestnikami szkolenia byli przedstawiciele wojewódzkich IJHARS, Jednostek Certyfikujących, Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów oraz Polskiego Centrum Akredytacji. Organizatorzy szkolenia poruszyli tematy dotyczące systemu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności, jak również uczestnictwa rolników w systemach jakości żywności oraz działań informacyjno-promocyjnych w PROW 2007–2013.



POLAGRA FOOD 2012

W dniach 8–11 października odbyły się największe i najważniejsze polskie targi branży spożywczej Polagra Food. W Poznaniu spotkali się producenci, dystrybutorzy, sprzedawcy, handlowcy, technolodzy żywności, urzędnicy – związani z branżą spożywczą. W czasie trwania targów tradycyjnie już oprócz prezentacji stoisk poszczególnych producentów, odbyły się warsztaty, konferencje i pokazy.

Podczas trwania *Targów Smaki Regionów* Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi wspólnie z Kancelarią Prezydenta zorganizowało debatę publiczną „Czy produkt lokalny musi być niszowy?”. Przed debatą odbyło się seminarium nt. „Wymagania przy wprowadzaniu na rynek żywności lokalnej”. Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS przedstawił prezentację „Wprowadzanie do obrotu produktów regionalnych i tradycyjnych”.

Dnia 8 października odbyła się międzynarodowa konferencja „Potencjał eksportowy branży polskich

specjalności żywnościowych” zorganizowana przez Agencję Rynku Rolnego. W spotkaniu tym wzięli udział przedstawiciele: firm z branży spożywczej, organizacji branżowych, zagraniczni kontrahenci, polskie i zagraniczne media. W konferencji uczestniczył Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, przedstawiając referat „Bezpieczna polska żywność – system nadzoru nad jakością żywności”.

Także 8 października odbyła się uroczystość przyznania kolejnym produktom znaku jakości Poznań Dobrą Żywność. Kolegium naukowe PDŻ ds. jakości produktów żywnościowych wybrało 162 produkty wytwarzane przez 45 producentów.



GIJHARS PARTNEREM W UNIJNYM PROJEKcie SZKOLENIOWYM BTSF

Pracownicy GIJHARS wystąpili w roli krajowych ekspertów w zakresie systemów jakości żywności (rolnictwo ekologiczne i oznaczenia geograficzne) w projekcie realizowanym przez Komisję Europejską Better Training for Safer Food (BTSF).



W Warszawie, w okresie od kwietnia do października 2012 roku, odbyło się sześć sesji szkoleniowych skierowanych do kadry organów kontrolnych i jednostek certyfikujących. Uczestnikami szkoleń byli pracownicy instytucji działających głównie w UE, ale także funkcjonujących w państwach trzecich. Umożliwiło to stworzenie międzynarodowego forum wymiany wiedzy i doświadczeń, w ramach którego poruszane były kwestie dotyczące sprawiedliwego handlu pomiędzy UE i państwami spoza UE.

Nadrzędnym celem projektu BTSF było stworzenie wspólnotowej strategii szkoleniowej w obszarach

prawa żywnościowego i paszowego, zdrowia oraz dobrostanu zwierząt.



KONGRES JĘZYKA URZĘDOWEGO

W ramach kampanii społecznej „Język urzędowy przyjazny obywatelom”, w dniach 30–31 października w Senacie odbył się I Kongres Języka Urzędowego. W wydarzeniu tym uczestniczyli językoznawcy, prawnicy, przedstawiciele mediów, administracji rządowej i samorządowej. Nad wspólną inicjatywą Rzecznika Praw Obywatelskich, Senatu RP, Wojewody Mazowieckiego, Szefa Służby Cywilnej, Rady Języka Polskiego, Narodowego Centrum Kultury i Fundacji Języka Polskiego patronat honorowy objął Prezydent Bronisław Komorowski.

W czasie trwania kongresu dyskutowano na temat obecnego stanu języka urzędowego, który bardzo często jest niezrozumiały i skomplikowany. Dyskusję moderowali prof. Jerzy Bralczyk i prof. Jan Miodek. W I Kongresie Języka Urzędowego udział wzięli między innymi: Maria Pańczyk-Pozdziej, Wicemarszałek Senatu; Irena Lipowicz, Rzecznik Praw Obywatelskich; Sławomir Brudziński, Szef Służby Cywilnej; Dariusz Piątek, Wicewojewoda Mazowiecki; Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor IJHARS.



NOWE POLSKIE PRODUKTY OBJĘTE UNIJNĄ OCHRONĄ

Jagnięcina podhalańska

Nazwa: jagnięcina podhalańska

Oznaczenie: chronione oznaczenie geograficzne

Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE:

C 11 z dn. 13.01.2012

Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE):

Nr 929/2012 – Dz. U. UE L 277 z dn. 11.10.2012

Zarejestrowany jako: 36. polski produkt



„5 LAT OSCYPKA CHNP W UNIJNYM REJESTRZE”

Co roku, poczynając od momentu rejestracji przez Komisję Europejską oscypka jako chronionej nazwy pochodzenia, wzrasta liczba producentów tego najpopularniejszego górskiego sera w Polsce.

W 2008 roku, gdy oscypek znalazł się na unijnej liście chronionych nazw pochodzenia, wnioski o przeprowadzenie kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją złożyło 11 producentów. Rok 2009 to zaledwie jeden wniosek więcej. Przyczyną niewielkiego wówczas zainteresowania batorów była prawdopodobnie rezerwa z jaką podchodzili do dodatkowych obowiązków wynikających z unijnej certyfikacji.

Mimo początkowej nieufności, instytucjom zaangażowanym w koordynację i promocję systemu oraz kontrolę produktów ChNP, ChOG i GTS, w tym IJHARS, udało się przekonać batorów do idei chronionych oznaczeń. Wymierne korzyści jakie niosła za sobą certyfikacja, tj. wyższa konkurencyjność czy ochrona przed imitacjami spowodowały, że z każdym rokiem liczba producentów zwiększała się, by w 2012 wynieść 52.

W tabeli przedstawiono najważniejsze wydarzenia w krótkiej historii polskich serów górskich po uzyskaniu rejestracji jako chronione nazwy pochodzenia.



2008

- ◆ REJESTRACJA OSCYPKA
- ◆ Pierwsza kontrola zgodności procesu produkcji
- ◆ 11 producentów uprawnionych do produkcji

2009

- ◆ 13 producentów uprawnionych do produkcji

2010

- ◆ 23 producentów uprawnionych do produkcji

2011

- ◆ 39 producentów uprawnionych do produkcji

2012

- ◆ 52 producentów uprawnionych do produkcji
- ◆ otrzymał Polskie Godło Promocyjne w XXII edycji konkursu „Teraz Polska”

Sylwia Wardzyńska

MROŻONKI OWOCOWE I WARZYWNE – wyniki kontroli

Inspekcja JHARS ostatnią kontrolę jakości handlowej mrożonych owoców i warzyw przeprowadziła w II kwartale 2012 roku.

Skontrolowano jakość handlową mrożonek owocowych i warzywnych takich jak: truskawka, wiśnia, porzeczka czarna i czerwona, maliny, brokuł, kalafior, groszek zielony, rabarbar, marchew oraz fasola szparagowa. Ogółem kontrolą objęto 104 partie mrożonek, o łącznej masie 595,1 t.

Cechy organoleptyczne zakwestionowano w przypadku 1,9% skontrolowanych partii mrożonek (2 partie). Nieprawidłowości te dotyczyły wyglądu surowca (niewłaściwa barwa, uszkodzenia mechaniczne).

Na podstawie analiz laboratoryjnych zakwestionowano parametry fizykochemiczne 15 partii (14,4% ogółem skontrolowanych partii mrożonek). Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły zawyżonej zawartości składników przejrzalnych lub uszkodzonych, zawyżonej zawartości nieszkodliwych zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego (np. obciętych końcówek fasolki) w stosunku do deklaracji producenta. Ponadto stwierdzono niezgodności ze specyfikacją w zakresie zawartości poszczególnych składników (w przypadku mieszanek warzywnych).

Zakwestionowano znakowanie 14 partii (14,6% skontrolowanych partii mrożonek). Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami w zakresie znakowania było: umieszczanie na opakowaniu mrożonek informacji odnośnie stosowania systemu HACCP, co może sugerować, że inni producenci nie wdrożyli tego systemu oraz podawanie daty minimalnej trwałości niezgodnej z deklaracją producenta (bezpodstawne wydłużenie daty minimalnej trwałości).

W toku kontroli jakości handlowej mrożonych owoców i warzyw, przeprowadzonej w II kwartale 2012 roku zaobserwowano poprawę w zakresie cech organoleptycznych w porównaniu do jakości produktów

kontrolowanych w latach poprzednich. Zanotowano spadek liczby partii o nieprawidłowych cechach organoleptycznych o 5,6 p.p. w odniesieniu do wyników kontroli przeprowadzonej w III kwartale 2009 roku.

Wzrósł natomiast o 6,9 p.p. odsetek partii o niewłaściwych parametrach fizykochemicznych w odniesieniu do liczby partii mrożonych przetworów owocowych i warzywnych w stosunku do wyników kontroli z 2009 roku.

W zakresie znakowania mrożonych przetworów owocowych i warzywnych zanotowano spadek ilości kwestionowanych partii o 3,4 p.p. w stosunku do poprzedniej kontroli, przeprowadzonej w III kwartale 2009 roku.

Nieprawidłowości związane ze znakowaniem wyrobu gotowego mogą wynikać zarówno z niezajomości przepisów dotyczących znakowania artykułów rolno-spożywczych (np. podanie informacji, iż mrożonki „nie zawierają środków konserwujących” – zgodnie z obowiązującymi przepisami do żywności nieprzetworzonej nie stosuje się substancji dodatkowych) jak i z celowego działania producentów, którzy świadomie wprowadzają w błąd konsumenta poprzez zamieszczanie na opakowaniu nieprawdziwych informacji (np. bezpodstawne wydłużenie daty minimalnej trwałości).

Mimo wielu czynników wpływających na jakość mrożonych owoców i warzyw, powinniśmy wierzyć, iż producenci dołożą wszelkich możliwych starań, by ich wyroby były produkowane z surowców najwyższej jakości, a procesy produkcji, przechowywania i transportu były prowadzone w odpowiednich warunkach. Dzięki temu przyczyni się to do zmiany nawyków żywieniowych Polaków, a mrożonki owocowe i warzywnie wyjdą z cienia i zagoszczą na stałe na naszych stołach.

MROŻONKI OWOCOWE I WARZYWNE

– fakty i mity

Sylwia Wardzyńska

Nastał sezon jesienno-zimowy. Dostępność świeżych owoców i warzyw maleje. Jednocześnie zauważyć można, iż sklepowe zamrażarki wypełniają się produktami takimi jak mrożone owoce, warzywa oraz potrawy przygotowane na ich bazie. Rodzą się jednak wątpliwości, czy wymienione przetwory rzeczywiście są godne uwagi? Przyjrzyjmy się zatem temu zagadnieniu bliżej.

Mrożenie jedną z metod utrwalania żywności

Należy podkreślić, że jest to metoda w pełni naturalna, która pozwala w bardzo dużym stopniu zachować cechy surowca świeżego, takie jak smak, zapach czy barwa. Ze względu na niską temperaturę procesu mrożenia oraz późniejszego składowania wyrobu gotowego, dobrze zachowane są składniki uważane za labilne (wrażliwe) – mamy tu na myśli głównie witaminy. Dodatkowo za mrożonkami przemawia fakt, że właściwie przechowywane zachowują więcej wartości odżywczych niż świeże owoce i warzywa, leżące luzem na półkach sklepowych (okres jesienno-zimowy).



Kilka słów o samej produkcji mrożonych owoców i warzyw

Surowiec przeznaczony do mrożenia musi cechować się wysoką jakością. Owoce powinny znajdować się w stadium optymalnej dojrzałości (tzw. dojrzałość konsumpcyjna). Konieczne jest stosowanie odmian owoców, które odznaczają się trwałym aromatem, barwą i możliwie niezmienną konsystencją. Jednak nie wszystkie gatunki owoców nadają się do mrożenia. W Polsce na skalę przemysłową mrożone są głównie owoce jagodowe (truskawki, maliny, jeżyny, porzeczki, agrest, borówki i jagody) oraz pestkowe (wiśnie i śliwki). W przypadku warzyw głównym miernikiem ich przydatności do mrożenia jest możliwość mechanizacji zbioru oraz procesu obróbki wstępnej, np. obierania.

Czynnikiem decydującym o jakości mrożonek, obok metody mrożenia (najlepsze w jak najkrótszym czasie), jest przede wszystkim szybkość przerobu surowca. Dla owoców stosuje się zasadę jak najszybszego przerobu surowca po zbiorze. W przypadku gdy istnieje potrzeba przetrzymania surowca, jest on schładzany do temperatury ok. 0°C. Mrożenie owoców jest trudniejsze od mrożenia warzyw z uwagi na ich delikatniejszą budowę tkankową (brak elementów włóknistych). Mrożenie warzyw poprzedzone musi być ich blanszowaniem, które ma na celu inaktywowanie enzymów tkankowych, które są odpowiedzialne za niekorzystne zmiany w mrożonych warzywach (ciemnienie, zmiana smaku).

Z badań sposobu żywienia Polaków wynika, iż ciągle spożywamy za mało owoców i warzyw, zarówno świeżych jak i tych przetworzonych. W Polsce ich spożycie kształtuje się na poziomie ok. 150 kg rocznie na osobę. Przeciętnie, mieszkańcy innych krajów Unii Europejskiej spożywają ponad 250 kg rocznie na osobę. W spożyciu owoców i warzyw przoduje Grecja, gdyż tam średnie roczne spożycie wynosi ok. 400 kg na osobę. Tak niskie spożycie przetworzonych owoców i warzyw (głównie pod postacią mrożonek) może być efektem niewielkiej wiedzy na ich temat, jak również wielu mitów, które pokutują w naszym społeczeństwie.

A o to kilka z nich:

MITY	FAKTY
<i>Mrożone owoce i warzywa mają mniejszą wartość odżywczą w porównaniu do świeżych owoców i warzyw.</i>	Właściwie zamrożone (szybko), przechowywane (w niezmiennie niskiej temperaturze, z zachowaniem łańcucha chłodniczego) oraz rozmrażane (szybko) owoce i warzywa mają wartość odżywczą porównywalną do świeżych surowców. W okresie jesienno-zimowym są nawet cenniejszym źródłem witamin i minerałów, niż dostępne owoce i warzywa sezonowe.
<i>Suplementy witaminowo-mineralne mogą w pełni zastąpić owoce, warzywa i przetwory owocowe i warzywne (w tym mrożonki) w okresie jesienno-zimowym.</i>	Witaminy oraz sole mineralne występujące zarówno w świeżych, jak i przetworzonych owocach i warzywach, są lepiej przyswajalne przez organizm ludzki. Suplementy diety mają dość standardowy skład. Ponadto spożywanie owoców i warzyw dostarcza organizmowi dodatkowych składników (innych witamin, soli, błonnika) nie występujących w suplementach.
<i>Mrożenie powoduje, że owoce i warzywa tracą cenne witaminy i składniki mineralne.</i>	Sole mineralne, cukry proste i złożone, kwasy organiczne oraz witaminy podczas samego procesu zamrażania nie ulegają istotnym zmianom. Straty, głównie witamin, pojawiają się podczas obróbki wstępnej (blanszowanie) oraz podczas nieumiejętnego (zbyt długiego) rozmrażania. Ocenia się, iż straty witaminy C podczas blanszowania, wahają się na poziomie 10–20%. Proces mrożenia może natomiast wpłynąć na osłabienie aromatu i barwy w stosunku do surowca świeżego.
<i>Mrożone owoce i warzywa są konserwowane chemicznie.</i>	Zgodnie z obowiązującym prawem do mrozonek owocowych i warzywnych nie wolno dodawać substancji dodatkowych (np. barwników, aromatów, konserwantów, przeciwutleniaczy). Mrożenie żywności jest naturalną metodą jej utrwalania.
<i>Mrożonki kupowane w super- i hipermarketach mogą powodować poważne zatrucia, gdyż nie widzimy w jakim są stanie.</i>	Kupując mrożonki nieznannej firmy, możemy natknąć się na produkt wątpliwej jakości. Jednakże nadzór, prowadzony stale przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, pozwala nam podejść z większym zaufaniem do tego typu produktów.

Anna Dominiak

PODSUMOWANIE DZIAŁAŃ GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS W PROGRAMIE „POZNAJ DOBRĄ ŻYWNOSĆ”



Celem programu „Poznaj Dobrą Żywność” jest ułatwienie konsumentom dokonania wyboru produktów żywnościowych poprzez promowanie żywności o wyróżniającej się jakości.

Nad jakością artykułów ubiegających się o przyznanie znaku jakości PDŻ, a także tych już wyróżnionych czuwa Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Krok po kroku

Znak jakości „Poznaj Dobrą Żywność” przyznawany jest na podstawie art. 13 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spo-

żywczych (Dz.U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577 z późn. zm.) artykułom rolno-spożywczym charakteryzującym się specyficznymi cechami jakości handlowej lub wymaganiami jakości handlowej, w szczególności w zakresie sposobu produkcji, składu lub właściwości organoleptycznych.

Oprócz spełnienia podstawowych wymagań produkty ubiegające się o znak powinny zatem wyróżniać się na tle pozostałych wyrobów dostępnych na rynku

ze względu na skład surowcowy, cechy sensoryczne, zawartość składników odżywczych i funkcjonalnych czy metody produkcji.

Program „Poznaj Dobrą Żywność” obejmuje szeroki asortyment artykułów rolno-spożywczych: od przetworów mlecznych, mięsnych, i rybnych, przez przetwory zbożowe, wyroby garmazeryjne, jaja, owoce i warzywa oraz ich przetwory, po miody, wyroby cukiernicze i ciastkarskie lub napoje alkoholowe.

Produkty ubiegające się o wyróżnienie znakiem „Poznaj Dobrą Żywność” muszą spełniać wymagania określone w przepisach prawa żywnościowego i/lub zadeklarowane przez producenta. Ponadto powinny spełniać kryteria, opracowane przez Kolegium Naukowe do spraw Jakości Produktów Żywnościowych Programu „Poznaj Dobrą Żywność” (zwane dalej „Kolegium”), dotyczące m.in. wydajności technologicznej, zawartości soli czy MOM-u.

Aktualnie Program „PDŻ” skupia wyłącznie rodzimych producentów żywności. Należy jednak zaznaczyć, że jest on otwarty dla wszystkich zainteresowanych producentów artykułów rolno-spożywczych z terenu Unii Europejskiej. Uczestnictwo jest bezpłatne i nieograniczone liczbą zgłaszanych produktów.

Procedura przyznawania znaku jakości „Poznaj Dobrą Żywność” jest wieloetapowa i wymaga uzyskania opinii Głównego Inspektora JHARS oraz rekomendacji „Kolegium”.

Wniosek wraz z dokumentami potwierdzającymi jakość produktu, złożony przez producenta do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, przekazywany jest do Głównego Inspektora JHARS w celu zasięgnięcia opinii. Następnie „Kolegium”, po zapoznaniu się z dokumentacją (w tym z opinią Głównego Inspektora JHARS) oraz po dokonaniu oceny organoleptycznej wyrobu, rekomenduje Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi przyznanie lub odmowę przyznania znaku jakości. Postępowanie kończy się wydaniem decyzji przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Pozytywna decyzja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi uprawnia do umieszczania znaku jakości „Poznaj Dobrą Żywność” na opakowaniu wyróżnionego produktu, a także w materiałach informacyjnych producenta. Wzór znaku „Poznaj Dobrą Żywność” określony został w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 lipca 2004 roku w sprawie wzoru znaku jakości artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. Nr 170, poz. 1794).

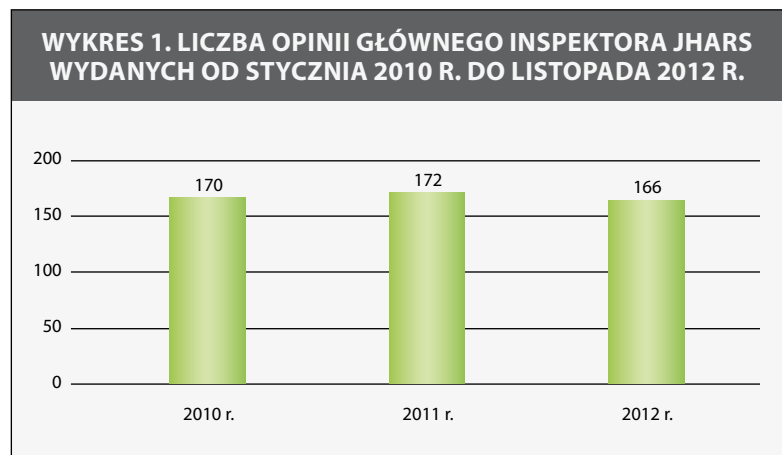
Znak jakości „Poznaj Dobrą Żywność” przyznawany jest na okres 3 lat. W przypadku jakichkolwiek zmian (np. zaprzestania produkcji wyróżnionego wyrobu lub zmiany jego opakowania) producent powinien o tym fakcie niezwłocznie powiadomić Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Produkty, którym przyznano znak „Poznaj Dobrą Żywność”, podlegają nadzorowi urzędowej kontroli żywności w okresie ważności znaku. Jeżeli artykuł przestanie spełniać wymagania jakościowe określone w art. 13 ust. 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, na wniosek Głównego Inspektora JHARS przyznanie znaku może zostać cofnięte przed upływem 3 lat.

Pod lupą JHARS

Zgodnie z zasadami Programu „PDŻ” opinia Głównego Inspektora JHARS jest niezbędna do wydania przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi decyzji o przyznaniu znaku jakości „Poznaj Dobrą Żywność”. Należy jednak zaznaczyć, że przedmiotowa opinia nie jest wiążąca dla Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, który ostatecznie wydaje decyzję w sprawie przyznania znaku „PDŻ”.

Główny Inspektor JHARS wydaje opinię w zakresie swoich kompetencji, tj. jakości handlowej zdefiniowanej w art. 3 pkt 5 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Podczas rozpatrywania dokumentacji załączonej do wniosku, weryfikacji podlega m.in. spełnienie przez produkt wymagań określonych w przepisach o jakości handlowej oraz dodatkowych wymagań zadeklarowanych przez producenta.

W ciągu ostatnich 3 lat Główny Inspektor JHARS wydał ponad 500 opinii w sprawie przyznania znaku jakości „Poznaj Dobrą Żywność”, z czego w 2012 roku ponad 160 opinii (wykres 1).¹



¹ Stan na dzień 12 listopada 2012 roku

Wydane opinie dotyczyły najczęściej: przetworów mlecznych (w tym przede wszystkim serów, serków smakowych i mlecznych napojów fermentowanych), przetworów z mięsa czerwonego, przetworów owocowych i warzywnych oraz wyrobów garmażeryjnych (tabela 1).

TABELA 1. GRUPY ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH, KTÓRE UZYSKAŁY OPINIE W SPRAWIE PRYZNANIA ZNAKU „PDŻ” OD STYCZNIA 2010 R. DO LISTOPADA 2012 R.

Rodzaj artykułu	Liczba wydanych opinii
przetwory mleczne	214
przetwory z mięsa czerwonego	79
przetwory owocowe i warzywne	51
wyroby garmażeryjne	32
mięso drobiowe i jego przetwory	20
wyroby piekarskie	19
świeże owoce i warzywa	18
wyroby ciastkarskie	12
jaja	8
miód	7
sosy i majonezy	7
wyroby winiarskie	7
wyroby cukiernicze	6
kawa	6
przetwory zbożowe	6
piwo	6
napoje spirytusowe	5
soki	2
przetwory rybne	2
olej	1
508	

W ciągu ośmiu lat funkcjonowania Programu „Poznaj Dobrą Żywność” zgłoszono do niego ponad tysiąc produktów. Aktualnie znakiem wyróżnionych jest niemal 450 artykułów produkowanych przez ponad 90 producentów.

Mając na uwadze wzrost zainteresowania konsumentów żywnością o wyróżniającej się jakości Główny Inspektor JHARS w dalszym ciągu będzie aktywnie uczestniczył w Programie „Poznaj Dobrą Żywność” i kontrolował jakość handlową wyrobów oznaczonych charakterystycznym biało-czerwonym znakiem jakości.

Szczegółowe informacje dotyczące Programu „Poznaj Dobrą Żywność” dostępne są na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi www.minrol.gov.pl w zakładce „Jakość Żywności”.

Małgorzata Ślusarczyk

SZLAKIEM POLSKICH PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH – WOJEWÓDZTWO PODLASKIE

Z Wielkopolski, o której można było przeczytać w numerze 3/2012 biuletynu, przenosimy się na wielokulturowe i wielowyznaniowe Podlasie. Jest to kraina słynąca z babki ziemniaczanej, chłodników, blin i pierogów. Tereny te, oprócz wyśmienitej kuchni warto również odwiedzić ze względu na bogactwo przyrodnicze, w postaci nietkniętych fragmentów pierwotnej Puszczy Białowieskiej oraz unikatowych bagien w dolinie Biebrzy i rozlewisk Narwi. Na chronionych obszarach parków narodowych i krajobra-

zowych Podlasia kwitnie turystyka przyrodnicza. Liczne muzea, sale wystawowe, ścieżki dydaktyczne i ośrodki edukacji ekologicznej, zapewniają zwiedzającym zarówno naukę, jak i rozrywkę. Tereny bagienne stanowią ważne miejsce dla turystów o zainteresowaniach ornitologicznych. Podlasie bogate jest również w obiekty dziedzictwa kulturowego, takie jak zabytki architektury, miejsca związane z ważnymi wydarzeniami i postaciami historycznymi, ośrodki kultu religijnego, zespoły tradycyjnego budownic-

stwa wiejskiego oraz ośrodki sztuki ludowej, muzea i skanseny. Spośród nich na szczególną uwagę zasługuje Muzeum Ikon w Supraślu, barokowy Tykocin, Kiermusy jako ostoja tradycji szlacheckiego zaścianka czy Pentowo – Europejska Wieś Bociania.



Chluba pszczelarzy z Kurpii

Wjeżdżając do województwa podlaskiego od strony Ostrołęki, warto zjechać na obszar powszechnie nazywany Kurpiami, w skład których wchodzi Puszcza Biała i Puszcza Zielona lub inaczej mówiąc Kurpie Białe i Kurpie Zielone. Stąd właśnie pochodzi płynny lub skryształizowany miód nektarowy, często z dodatkiem spadzi, którego tradycja wytwarzania sięga XV wieku. Charakteryzuje się on, oprócz bardzo zróżnicowanego składu pyłkowego, niską zawartością wody oraz wyjątkową świeżością, nie zakłóconą w procesie pozyskiwania. Miód kurpiowski właściwości swe zawdzięcza dobrze udokumentowanym i nadal kulturowanym umiejętnościom Kurpiów, które są efektem wielowiekowej pszczelarskiej tradycji oraz szacunku, jakim zawsze obdarzano tam pszczoły. Zdolności te dotyczą przede wszystkim wyboru lokalizacji pasiek na terenach bogatych w rośliny nektarodajne, a także trudnej sztuki prowadzenia gospodarki pasiecznej na terenach słabych pożytków. Odpowiednie właściwości miodu kurpiowskiego oraz jego najwyższą jakość uzyskuje się dzięki zachowaniu dużej staranności w procesie jego pozyskiwania i przechowywania. Wymaga to od pszczelarza zamiłowania do wykonywanej pracy, rozumienia pszczół, jak i znajomości procesów zachodzących w środowisku naturalnym. Wiedza i umiejętności te przekazywane są z pokolenia na pokolenie.

Tatarski piekaczewnik

Udając się na drugi kraniec województwa podlaskiego do miejscowości Kruszyniany, przenosimy się do miejsca zamieszkałego przez mniejszość tatarską.



Tatarzy przybyli na tereny Polski w XIV wieku, przynosząc ze sobą bogatą, orientalną kulturę. Jednym z elementów tego dziedzictwa jest właśnie kuchnia, która ukształtowana została religią oraz dostępnością na stepie produktów, z których ten koczowniczy lud przygotowywał pożywienie. Wraz z osiedlaniem się Tatarów wokół ważnych grodów i dworów ich kultura przenikała do kultury miejscowej. Na stoły polskie trafiały często przysmaki tatarskie, a wśród nich piekaczewnik, nietypowy wypiek o wyglądzie przypominającym skorupę ślimaka. Efekt ten uzyskuje się dzięki nałożeniu na siebie sześciu bardzo cienkich warstw rozwałkowanego ciasta, przekładanych farszem (słodkim lub mięsnym) i zwiniętych w rulon. Nazwa piekaczewnik pochodzi od czasownika „piekaczywat”, który w języku białoruskim i rosyjskim oznacza rozwałkowywanie. Wyjątkowo pracochłonna receptura sprawia, że piekaczewnik przygotowywany jest bardzo rzadko, ale staje się coraz bardziej sławny. W marcu 2010 roku brytyjski książę Karol, podczas pobytu na Podlasiu, miał okazję spróbować tej tatarskiej potrawy.

Serowy Korycin



Kolejnym specjałem Podlasia jest ser koryciński swojski, produkowany w 3 gminach powiatu sokólskiego. Tradycja wytwarzania sera na tym obszarze wywodzi się z potrzeby zagospodarowania dużych ilości surowego mleka, a dzięki korzystnym wa-

runkom przyrodniczym ser posiada świeży smak i aromat. Sposób produkcji sera nie uległ zmianie i obecnie nadal stosowane jest świeżo udojone mleko pochodzące od krów przebywających na pastwiskach przez co najmniej 150 dni w roku. Bydło wypasane jest na nieuprzemysłowionych terenach Niziny Północnopodlaskiej, a wysoka średnia ilość opadów korzystnie wpływa na jakość okolicznych łąk i pastwisk. Ser koryciński swojski to ser dojrzewający, powstający z surowego, pełnego mleka krowiego, podpuszczki i soli kuchennej, nierzadko z dodatkiem przypraw i ziół. Ma on kształt lekko spłaszczonej kuli, o średnicy do 30 cm i wadze od 2,5 kg do 5 kg. Produkt ten posiada charakterystyczną karbowaną powierzchnię powstałą w wyniku użycia specjalnych cedzaków do odsączania serwatki i formowania sera.

Polsko-litewski miód z Sejneńszczyzny/ łódzieszczyzny



Ostatnim z zarejestrowanych smaków województwa podlaskiego jest miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny pochodzący z Pojezierza Wschodniosuwalskiego należącego do Pojezierza Litewskiego. Jest to jeden z nielicznych produktów zarejestrowanych w Unii Europejskiej pochodzący z dwóch państw członkowskich (tzw. produkt transgraniczny). Oznacza to, że wniosek o wpisanie produktu do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych złożyli wspólnie producenci

z Polski i Litwy. Pierwsze wzmianki o pszczelarstwie na terenie Ziemi Sejneńskiej i Łódzieskiej pochodzą XIV i XV wieku, kiedy to książęta litewscy nadawali prawo do korzystania z bogactw puszczańskich, m.in. prawo użytkowania barci (tzw. wchody bartne). Obszar pozyskiwania miodu charakteryzuje ostry klimat, o bardzo wyraźnie zaznaczonych cechach kontynentalnych, gdzie temperatury zimą są niższe niż średnia krajowa, a latem wyższe. Występują tam rzadkie gatunki roślin klimatu borealnego i arktycznego, wśród których można wymienić m.in.: wierzbę lapońską, brzozę niską, malinę moroszkę, bagno zwyczajne, mannę litewską, wełnianeczkę alpejską. Po stronie polskiej, obszar produkcji miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny/Seiną/Lazdiją krašto medus, położony jest w dorzeczu Niemna na pograniczu Polski i Litwy. Do miodu wytworzonego po stronie polskiej odnosi się nazwa miód z Sejneńszczyzny, a Lazdiją krašto medus (miód z Łódzieszczyzny), do miodu wytworzonego po stronie litewskiej. Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny to wielokwiatowy, nektarowy miód pszczeni o konsystencji płynnej lub skryształizowanej (krupiec). Podczas pozyskiwania tego miodu istotne są umiejętności pszczelarzy, które dotyczą między innymi tradycyjnej gospodarki pasiecznej polegającej na używaniu uli drewnianych, przestrzeganiu zasad dokarmiania pszczół w okresie zimy, nieodfiltrowaniu pyłków, odwirowaniu miodu na zimno.

Aby spróbować tradycyjnych przysmaków Podlasia i okolic warto wybrać się do północno-wschodniej Polski w czasie gdy odbywają się tam liczne lokalne wydarzenia. Najbardziej znane to Miodobranie Kurpiowskie, Dni Kultury Tatarskiej, Święto Sera w Korycinie, Biesiada Miodowa w Kurowie, Niedziela Świętego Rocha w Nowogrodzie czy Palmowa Niedziela w Łysych.

W następnej części Turystyki Kulinarnej przeniesiemy się do polskiej krainy rozległych wrzosowisk, czyli na Dolny Śląsk.

ROSNĄCA PRODUKCJA POLSKICH PRODUKTÓW ZAREJESTROWANYCH JAKO CHNP, CHOG, GTS

Pierwszym polskim produktem zarejestrowanym w 2007 roku w unijnym systemie ChNP, ChOG i GTS była bryndza podhalańska. Do chwili obecnej Komisja Europejska zarejestrowała 36 polskich nazw.

Na unijnej liście znajduje się 9 chronionych nazw pochodzenia, 18 chronionych oznaczeń geograficznych i 9 gwarantowanych tradycyjnych specjalności pochodzących z Polski. Ostatnią dotychczas zarejestrowaną nazwą jest jagnięcina podhalańska (ChOG).

System ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych funkcjonuje w Polsce nie tylko w teorii. Zwiększa się zarówno liczba polskich nazw w unijnym rejestrze, jak i produkcja wyrobów już wcześniej zarejestrowanych jako ChNP, ChOG czy GTS. Potwierdzeniem tej tezy są dane GIJHARS świadczące o zwiększającej się liczbie producentów przystępujących do systemu, a także informacje opracowane na podstawie deklaracji wytwórców o rocznej wielkości produkcji (tabela). Wzrastająca od 2007 roku liczba producentów uprawnionych do produkcji bryndzy podhalańskiej (ChNP), spowodowała prawie 18-krotne zwiększenie produkcji pierwszego polskiego sera z unijnym oznaczeniem. Także cukiernicy, wypiekający rogała świętomarcinśkie (ChOG), od 2009 roku utrzymują wzrostowy trend produkcji poznańskiego przysmaku, osiągając w roku 2012 produkcję na poziomie ok. 800 ton. Liczba świadectw jakości wydanych producentom kiełbasy lisieckiej wzrosła z 3 do 8 w ciągu ostatnich 2 lat. Od roku 2010 przybyło również certyfikowanych wytwórców obwarzanka krakowskiego (ChOG), czego efektem jest aktualnie prawie 2,5-krotnie wyższa produkcja tego piekarskiego symbolu Krakowa. W ciągu ostatniego roku podwoiła się także produkcja kołacza śląskiego oraz jabłek łąckich.

Skala produkcji wyrobów znanych lepiej na rynkach lokalnych, takich jak pieriekaczownik na Podlasiu, olej rydzowy w Wielkopolsce czy chleb prądnicki w Krakowie, nie jest tak imponująca, ale dzięki wyspecjalizowanym wytwórcom, kultywującym tradycyjną produkcję, utrzymuje się na stosunkowo stałym poziomie.

Włączanie nowych polskich nazw do unijnego systemu, a także wciąż rosnąca skala produkcji wyrobów ChNP, ChOG czy GTS potwierdza, że system ten sprawdza się w Polsce i ma szansę na dalszy rozwój. Korzyści płynące z udziału w unijnym procesie ochrony uzyskują zarówno uczestniczący w nim producenci, jak i konsumenci żywności.

Wytwórcy nabywają prawo do korzystania z renomowanej chronionej nazwy oraz możliwość opatrywania swoich wyrobów symbolami wspólnotowymi podkreślającymi wyjątkową jakość. W efekcie umożliwia im to także otrzymanie wymiernej rekompensaty za wymagającą dodatkowych nakładów i starań pracę. Zwiększająca się systematycznie produkcja produktów posiadających chronione nazwy jest również konsekwencją coraz większego zainteresowania konsumentów produktami lokalnymi i tradycyjnymi. Kupujący chętniej sięgają po wyroby, których pochodzenie jest ściśle określone i związane ze szczególnymi umiejętnościami miejscowych producentów, a proces produkcji znajduje się pod ścisłą kontrolą. Dodatkowo charakterystyczne symbole ChNP, ChOG i GTS są ważnym elementem promocji wyrobów lokalnych wśród konsumentów poszukujących regionalnych polskich smaków.

Do dalszego rozwoju systemu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych czy gwarantowanych tradycyjnych specjalności, niezbędny jest jednak wzrost świadomości konsumentów, a także zmiana sposobu myślenia producentów żywności lokalnej. Nabywca znając symbole wspólnotowe, może bez wahania sięgnąć po produkt na półce sklepowej identyfikując znak ChNP, ChOG czy GTS z wysoką jakością i unikatowymi cechami. Producent zaś, podejmując zobowiązanie i przyjmując na siebie dodatkowe obowiązki wynikające z certyfikacji, nabywa prawa niedostępne dla nieskontrolowanych wytwórców i tym samym wzmacnia swoją pozycję na rynku.

TABELA 2. CAŁKOWITA SZACUNKOWA WIELKOŚĆ PRODUKCJI DLA KAŻDEGO PRODUKTU ZAREJESTROWANEGO JAKO CHNP, CHOG, GTS W LATACH 2007–2012

	2007	2008	2009	2010	2011	2012**
Bryndza podhalańska (ChNP) w kg	400	3230	2000	3875	5625	7120
Oscypek (ChNP) w kg		9640	12 690	17 585	36 395	70 050
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG) w kg		720	1200	330	955	2850
Rogal świętomarciński (ChOG) w kg			516 121	568 800	600 676	802 400
Wielkopolski ser smażony (ChOG) w kg			1 267 000	1 580 000	490 000	470 000
Andruty kaliskie (ChOG) w szt.			130 000	770 000	1 450 000	1 400 000
Pierekaczewnik (GTS) w szt.			300	300	620	620
Olej rydzowy (GTS) w litrach			10 000		4000	4000
Staropolski miód pitny trójniak (GTS) w litrach			5843	5843	5843	60 000
Wiśnia nadwiślanka (ChNP) w kg				478 330	743 849	397 819
Truskawka kaszubska (ChOG) w kg				199 550	243 350	415 690
Miód kurpiowski (ChOG) w kg				932*		8557
Redykołka (ChNP) w kg				2976	2191	6154
Obwarzanek krakowski (ChOG) w kg				394 000	496 689	937 622
Kielbasa lisecka (ChOG) w kg				49 000	84 000	405 500
Podkarpacki miód spadziowy (ChNP) w kg					4350	
Jabłka łąckie (ChOG) w kg					850 000	1 646 350
Miód drahimski (ChOG) w kg					38 391	41 300
Kołacz śląski (ChOG) w kg					70 223	145 223
Chleb prądnicki (ChOG) w kg					70 000	56 700
Kielbasa myśliwska (GTS) w kg						1200
Kabanosy (GTS) w kg						2500
Miód z Sejneńszczyzny (ChNP) w kg						1500
Suska sechlońska (ChOG) kg						5500
Fasola wrzawska (ChNP) kg						17 500
Ser koryciński swojski (ChOG) w kg						89 540

* wielkość produkcji trzech producentów

** stan na dzień 30.11.2012



REKORDOWY ROK W KONTROLI EX-POST

W roku kontrolnym 2011/2012 IJHARS zrealizowała łącznie 247 kontroli, w tym:

- 74 kontrole planowe,
- 173 kontrole krzyżowe.

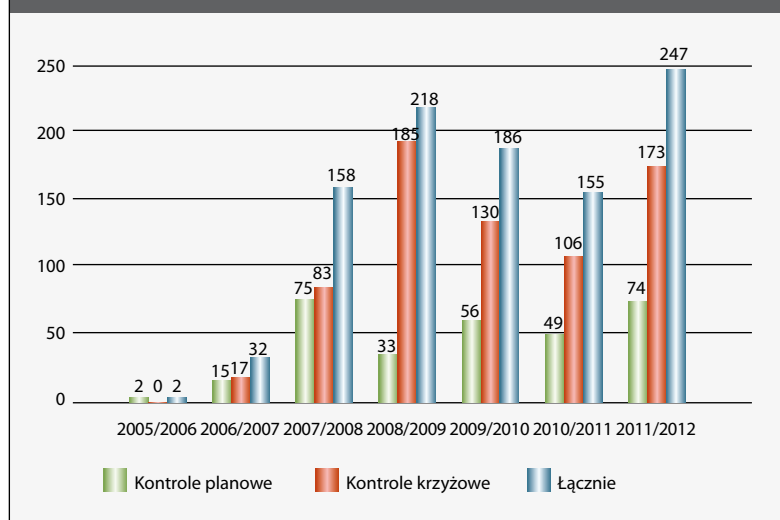
Wśród kontroli krzyżowych IJHARS wykonała 6 kontroli na wniosek administracji niemieckiej w zakresie mechanizmu Wspólnej Polityki Rolnej (WPR) *Kwotowanie produkcji mleka*.

Kontrolą były objęte transakcje zrealizowane przez beneficjentów w roku budżetowym¹ 2009/2010.

- Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności UE – dnż;
- Program „Owoce w szkole” – ows;
- Tymczasowa składka restrukturyzacyjna – tsr;
- Wsparcie rynku produktów pszczelich – wpp;
- Wsparcie działań promocyjnych i informacyjnych na rynkach wybranych produktów rolnych – wpi;
- Interwencyjny zakup i sprzedaż odtłuszczonego mleka w proszku – izsom.

Kontrole ex-post są przeprowadzane na podstawie rozporządzenia Rady (WE) Nr 485/2008 z dnia 26 maja 2008 r. w sprawie kontroli przez państwa członkowskie transakcji stanowiących część systemu finansowania przez Europejski Fundusz Rolniczy Gwarancji (RR 485/2008). Istotą kontroli ex-post jest potwierdzenie prawidłowości lub wykrycie nieprawidłowości w wydatkowaniu środków otrzymanych przez przedsiębiorstwo handlowe z Unii Europejskiej. W wyniku kontroli sprawdzeniu poddaje się dokumenty handlowe przedsiębiorstw. Zakres kontroli ex-post realizowanych przez inspekcję dotyczy płatności zrealizowanych w ramach Wspólnej Polityki Rolnej oraz Wspólnej Polityki Rybackiej, z wyłączeniem refundacji wywozowych i Planu Rozwoju Obszarów Wiejskich.

WYKRES 1. LICZBA KONTROLI EX-POST W POSZCZEGÓLNYCH LATACH KONTROLNYCH 2005–2012

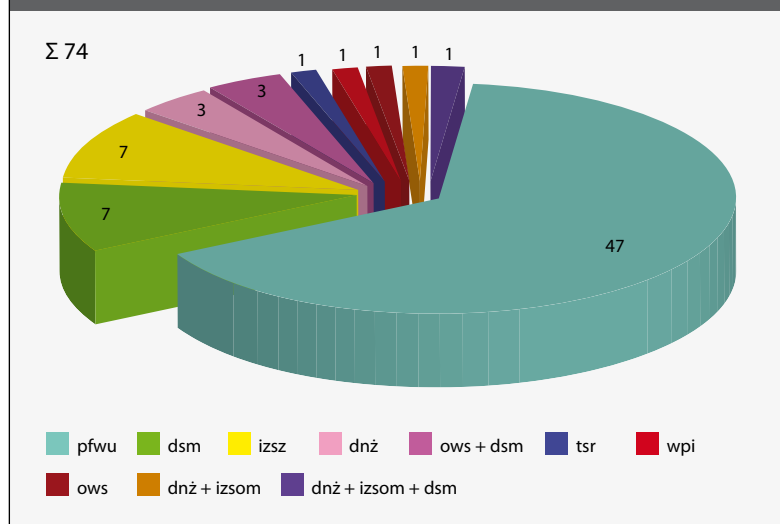


Na przestrzeni lat 2005–2012 liczba kontroli ex-post wykonanych przez IJHARS w ramach Wspólnej Polityki Rolnej wykazuje tendencję wzrostową. W roku 2011/2012 liczba kontroli planowych w porównaniu do roku 2010/2011 zwiększyła się o 51%, a liczba kontroli krzyżowych o 63%.

Inspekcja w roku kontrolnym 2011/2012 kontrolowała beneficjentów w zakresie 9 mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej, tj.:

- Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw – pfwu;
- Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych – dsm;
- Interwencyjny zakup i sprzedaż zbóż – izsz;

WYKRES 2. LICZBA KONTROLI EX-POST PLANOWYCH WYKONANYCH PRZEZ IJHARS W ROKU KONTROLNYM 2011/2012 W ZAKRESIE POSZCZEGÓLNYCH MECHANIZMÓW WPR



¹ Rok budżetowy w kontroli ex-post zaczyna się 16 października, a kończy 15 października roku następnego

Analizując dane dotyczące kontroli ex-post przeprowadzonych przez IJHARS można zauważyć, że istnieje tendencja umacniania się niektórych mechanizmów na rynku polskim. Z każdym rokiem znacznie zwiększa się liczba kontroli wykonanych w zakresie mechanizmu *Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw*. W latach ubiegłych, tj. w roku kontrolnym 2009/2010 zostało przeprowadzonych 8 kontroli w powyższym mechanizmie, w roku kontrolnym 2010/2011 – 18 kontroli, w roku kontrolnym 2011/2012 – 47 kontroli.

Największą liczbę kontroli ex-post w roku kontrolnym 2011/2012 wykonały WIJHARS² w:

- Warszawie – 71 (29% wszystkich kontroli),
- Bydgoszczy – 24 (10%),
- Poznaniu – 20 (8%).

Na uwagę zasługuje również potencjał kadrowy jakim Inspekcja dysponowała przy wykonaniu ww. kontroli. Średnia liczba inspektorów WIJHARS upoważnionych do wykonywania kontroli zgodnie z RR

(WE) nr 485/2008 wyniosła 51, czyli o 3 inspektorów więcej niż w roku ubiegłym.

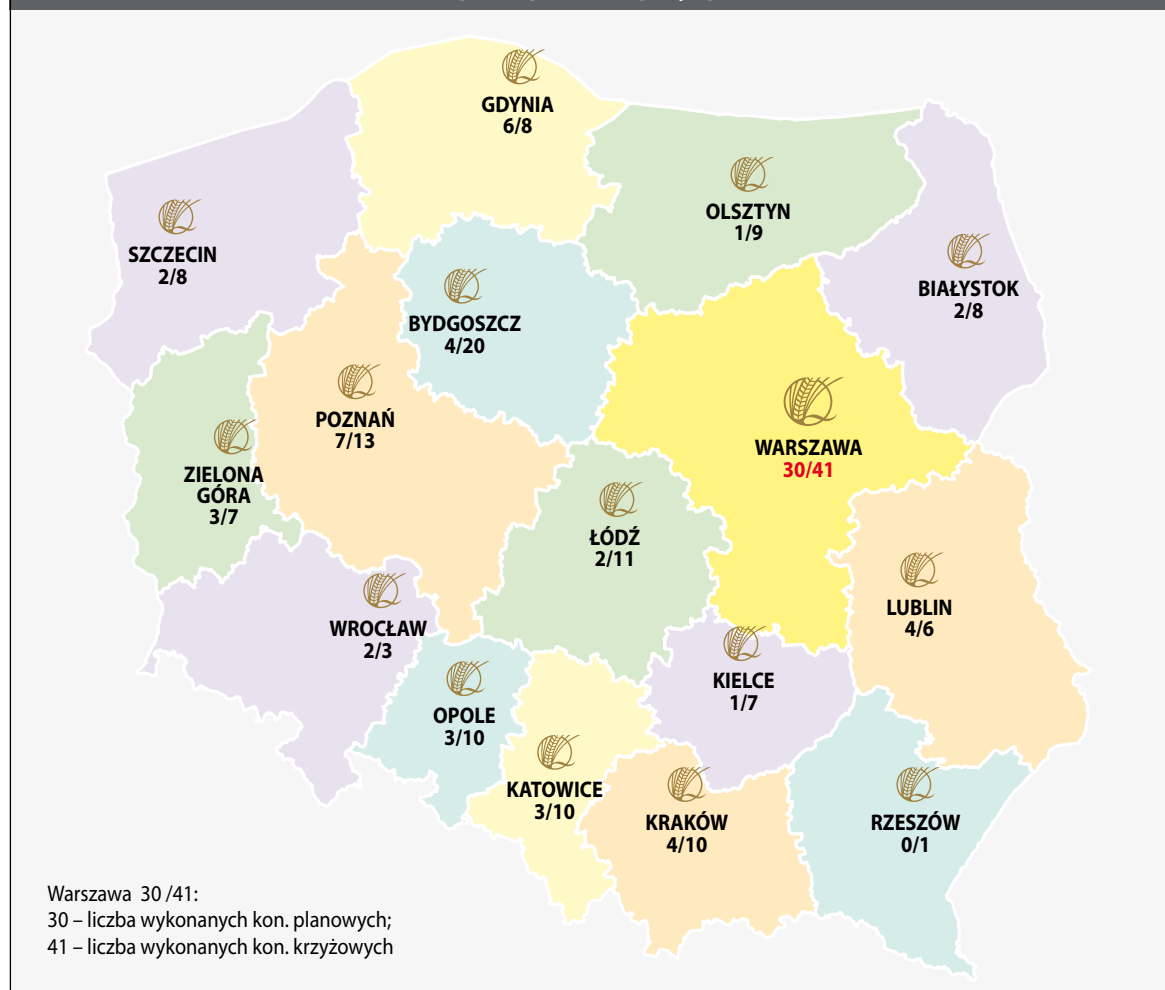
W roku 2011/2012 największą liczbę kontroli ex-post krzyżowych wykonano w zakresie następujących mechanizmów WPR:

- *Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw* – 78 kontroli,
- *Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych* – 32 kontrole,
- Program „Owoce w szkole” – 15 kontroli.

W zakończonym roku kontrolnym IJHARS skontrolowała beneficjentów, którzy otrzymali w roku budżetowym 2009/2010, pomoc z Unii Europejskiej na łączną kwotę 95 mln euro.

Beneficjenci mechanizmu *Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw* byli głównymi odbiorcami środków z EFRG. W zakończonym roku kontrolnym kwota otrzymanych dotacji w powyższym mechanizmie wyniosła ponad 54 mln euro.

RYSUNEK 1. LICZBA KONTROLI EX-POST ZREALIZOWANYCH PRZEZ WIJHARS W ROKU KONTROLNYM 2011/2012



² Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Kontrole IJHARS potwierdziły prawidłowość zrealizowanych transakcji finansowanych z EFRG u większości kontrolowanych podmiotów. Na 74 wykonane kontrole planowe w 65 potwierdzono prawidłowość wypłat środków z EFRG. W 9 przypadkach (co stanowi 12,2% wszystkich kontroli planowych) inspektorzy stwierdzili nieprawidłowości finansowe. Nieprawidłowości finansowe stwierdzono u beneficjentów korzystających z 4 mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej, takich jak:

- *Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych (Szkłanka mleka)* – 5 nieprawidłowości,
- *Program „Owoce w szkole”* – 2 nieprawidłowości,

- *Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw* – 1 nieprawidłowość,
- *Wsparcie działań promocyjnych i informacyjnych na rynkach wybranych produktów rolnych* – 1 nieprawidłowość.

Kwota stwierdzonych nieprawidłowości stanowiła ok. 0,14% kwoty pomocy otrzymanej przez wszystkich beneficjentów skontrolowanych przez IJHARS w roku 2011/2012 w kontrolach planowych i w sumie wyniosła **530,2 tys. zł.**

Największą kwotę nieprawidłowości finansowej w wysokości **514,1 tys. zł** stwierdzono w ramach mechanizmu WPR *Program Owoce w szkole.*

OCHRONA INTERESÓW FINANSOWYCH UE W OCENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO

Adam Gajewski

Z dniem 2 października 2012 r. weszła w życie Rezolucja Parlamentu Europejskiego w sprawie ochrony interesów finansowych, czyli zbiorowa uchwała, prawnie wiążąca wobec organu państwowego, który został wezwany do określonego działania lub zaniechania. Rezolucja ta dotyczy zwalczania nadużyć finansowych w Unii Europejskiej i odnosi się do sprawozdania rocznego Komisji Europejskiej za 2009 r., zatytułowanego „Ochrona interesów finansowych Unii Europejskiej – zwalczanie nadużyć finansowych”.

Parlament Europejski w rezolucji traktuje zarówno o nadużyciach jak i o nieprawidłowościach. Nadużycie definiowane jest jako przestępstwo popełnione celowo, które może zostać ocenione wyłącznie przez sąd, natomiast nieprawidłowość wg Unii Europejskiej rozumiana jest jako *jakiegokolwiek naruszenie przepisu prawa wspólnotowego wynikające z działania lub zaniechania podmiotu gospodarczego, które powoduje lub mogłoby spowodować w budżecie ogólnym Unii Europejskiej w drodze finansowania nieuzasadnionego wydatku z budżetu ogólnego*¹ – czyli ogólny brak zgodności z przyjętymi zasadami.

W ww. rezolucji Parlament Europejski stwierdza, że duża część środków UE wydatkowana jest nieprawidłowo, a państwa zarządzające tymi środkami nie podejmują odpowiednich działań zmierzających do szybkiego ich odzyskania. Parlament Europejski stoi na stanowisku, iż sprawozdanie KE nie zawiera informacji odnośnie poziomu nieprawidłowości i nadużyć z podziałem na poszczególne państwa członkowskie, co uniemożliwia zidentyfikowanie, a w dalszej kolejności zdyscyplinowanie tych państw, u których odnotowano najwyższy poziom nieprawidłowości i nadużyć. W 2009 roku Europejski Urząd ds. Zwalczania Nadużyć Finansowych (OLAF²) opracował i zastosował system zarządzania nieprawidłowościami

¹ Rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006 z dnia 11 lipca 2006 r. ustanawiające przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1260/1999

² OLAF – European Anti-Fraud Office

(IMS³). Dzięki ww. systemowi wykryto większą liczbę przypadków nieprawidłowości, niż poprzez metody tradycyjne. Parlament Europejski w rezolucji sugeruje, że wzrost ten nie jest spowodowany wprowadzeniem nowej technologii, lecz wciąż niedopracowanymi procedurami administracyjnymi na etapie przyznawania pomocy ze środków UE. W celu poprawy ochrony interesów finansowych UE program ten będzie wdrażany etapami w państwach członkowskich, a wyniki jego działania mimo wszystko będą porównywane do tradycyjnych metod sprawozdawczości.

Parlament Europejski odniósł swoją ocenę rzetelności wydatkowania środków z UE do kilku dziedzin gospodarki.

Wydatki w rolnictwie

Parlament Europejski stwierdził, że w rolnictwie w chwili obecnej nie jest możliwe jednoznaczne określenie poziomu nieprawidłowości i nadużyć oraz ogólnej stopy odzysku, ponieważ do 6 kwietnia 2011 roku ostatnim okresem, który można uznać za zamknięty, jest rok 2004. W latach 2005–2006 UE odzyskała 42% z kwoty 1,266 mld euro, a w latach 2007–2009 odzyskano 10% z kwoty 1,340 mld euro nieprawidłowo przyznanej beneficjentom. Powyższa sytuacja w ocenie Parlamentu Europejskiego jest niedopuszczalna i wzywa państwa członkowskie do natychmiastowej naprawy obecnej sytuacji. Płatności w rolnictwie za rok 2009 zawierają znaczne błędy, a systemy nadzoru i kontroli w państwach członkowskich są jedynie częściowo skuteczne w zapewnianiu prawidłowości płatności. Głównymi przyczynami stosunkowo niskiej skuteczności są takie aspekty jak: niedokładne bazy danych, niekompletne weryfikacje lub też niewłaściwe działania naprawcze po stwierdzeniu nieprawidłowości. Parlament sugeruje, że jednym z możliwych rozwiązań problemów niewystarczającej skuteczności kontroli jest stały i ścisły monitoring systemów kontrolnych państw członkowskich, który będzie źródłem wiarygodnych danych odnośnie poziomu nieprawidłowości.

Wydatki w polityce spójności

Parlament Europejski negatywnie ocenia politykę spójności prowadzoną w UE. Sprawozdanie za 2009 rok nie zawiera wiarygodnego obrazu liczby nieprawidłowości i nadużyć w tym obszarze, ponieważ w ocenie Parlamentu są one celowo zaniżane, a przecież wysoki ich poziom świadczyć może o skuteczności systemów

zwalczania nadużyć lub systemów sprawozdawczości. Wysoki błąd materialny w płatnościach za 2009 rok, tj. powyżej 5%, mógł być wykryty i skorygowany przynajmniej w 30% przez państwa członkowskie już na wstępie, bazując jedynie na dostępnych tym państwom informacjach. Innym istotnym źródłem błędów w wydatkach jest nieprawidłowe stosowanie przepisów dotyczących zamówień publicznych. W celu wyeliminowania ww. błędów Parlament Europejski zaleca uproszczenie i modernizację obecnych zasad. Stopa odzysku dla wydatków na politykę spójności niestety przekroczyła zaledwie 50% dla okresu programowania 2000–2006, co zmusza państwa członkowskie do podjęcia odpowiednich działań zmierzających do odzyskania kwot nieprawidłowości.

Wydatki w funduszach przedakcesyjnych

W całej Unii stopa odzysku nadużyć w zakresie Specjalnego Przedakcesyjnego Instrumentu Wsparcia dla Rolnictwa i Obszarów Wiejskich (SAPARD) w 2009 roku wyniosła zaledwie 4,6% dla całego okresu programowania, co w ocenie Parlamentu Europejskiego uważane jest za niedopuszczalne i wymaga opracowania nowego, skuteczniejszego systemu mającego na celu poprawienie obecnej sytuacji.

Wysoka ilość nadużyć z funduszu SAPARD w 2009 roku została wykryta w Bułgarii i wyniosła 20% kwot przyznanych w całym okresie programu. Zaobserwowany wskaźnik nieprawidłowości stanowi zarówno najwyższy spośród pozostałych analizowanych funduszy tj.: spójności i rolnictwa. Nadużycia te zostały w głównej mierze wykryte przez jednostki lub instytucje zewnętrzne, a nie wewnętrzne (krajowe), co zmusiło Komisję Europejską do zawieszenia płatności dla tego państwa na lata 2008–2009. Z drugiej strony takie państwa jak: Republika Czeska, Estonia, Łotwa i Słowenia nie wykazały żadnych nadużyć podczas realizacji funduszu SAPARD, co zdaniem Parlamentu może rzutować na brak wiarygodności zgłaszanych przez te państwa informacji. W Polsce wykryto i zgłoszono 96 nieprawidłowości do OLAF, z czego tylko w 52 przypadkach oszacowano ich wielkość i wszczęto postępowania windykacyjne wśród beneficjentów na łączną kwotę 2,806 tys zł, co stanowi znikomą odsetek łącznej kwoty przyznanych funduszy UE z programu SAPARD (709 mln euro). Do czerwca 2007 roku wskaźnik odzyskanych nieprawidłowości w Polsce oscylował na poziomie 56%. Parlament Europejski podkreśla, że zerowe lub bliskie zeru, a także odwrotnie, zbyt wysokie wskaźniki nadużyć, mogą świadczyć o braku rzetelności w systemach kontrolnych poszczególnych państw

³ IMS – Irregularity Management System

członkowskich, wskutek czego Europejski Urząd ds. Zwalczenia Nadużyć Finansowych zobligowany został do rygorystycznego podejścia w sprawach kontroli wydatkowania pieniędzy UE.

Konkluzja końcowa

Parlament Europejski ogólnie negatywnie ocenia systemy kontrolne stosowane w UE oraz jest głęboko zaniepokojony niską stopą odzysku wszystkich

wykrytych nieprawidłowości. Wzywa takie organy jak: Rada Europejska, Komisja Europejska, Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej, Europejski Trybunał Obrachunkowy czy Europejski Urząd ds. Zwalczenia Nadużyć Finansowych do szybkiego naprawienia obecnej sytuacji, a do państw członkowskich zwraca się o współpracę i przekazywanie pełnych i wiarygodnych informacji dotyczących beneficjentów funduszy UE.

28. SESJA KOMITETU KOORDYNACYJNEGO FAO/WHO DLA EUROPY

Magdalena Kowalska

Wstęp

28. Sesja Komitetu Koordynacyjnego FAO/WHO dla Europy (CCEURO) odbyła się w dniach 25–28 września 2012 r. w Batumi. Sesja w Gruzji była ostatnim posiedzeniem komitetu pod polskim przewodnictwem. Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych wraz ze stroną gruzińską był organizatorem powyższej sesji oraz warsztatów tematycznych, które odbyły się przed sesją w dniu 24.09.2012 r.

Obrady sesji poprowadził Profesor Krzysztof Kwiatek, Kierownik Zakładu Higieny Pasz w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym – Państwowym Instytucie Badawczym przy współudziale polskiego sekretarza komitetu – Pani Marzeny Chacińskiej, Dyrektora Biura Współpracy Międzynarodowej GIJHARS. W posiedzeniu wzięło udział 94 przedstawicieli z 40 państw członkowskich, 1 organizacji członkowskiej (UE), 2 krajów o statusie obserwatora i 2 organizacji międzynarodowych, przedstawiciele FAO, WHO, sekretariatu państw goszczących i sekretariatu KKŻ. Polskę na sesji reprezentowały Pani Magdalena Kowalska i Anna Janasik (GIJHARS).

Ze strony Gruzji sesję otworzyła Pani Donari Surmanidze, Minister Rolnictwa Autonomicznej Republiki Adżarii. Ze strony Polski sesję otworzył Pan Marek Chrzanowski, przedstawiciel Ambasadora RP w Gruzji odczytując list Pana Stanisława Kalemby, Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi wystosowany do delegatów. Podczas sesji przedyskutowano szereg istotnych dla regionu zagadnień z zakresu bezpieczeństwa żywności

i żywienia, w tym projekt planu strategicznego Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO (KKŻ FAO/WHO) na lata 2014–2019. Ponadto nominowano kolejnego koordynatora regionalnego. Komitet przyjął również informacje państw członkowskich na temat krajowych systemów kontroli, punktów kontaktowych KKŻ FAO/WHO i innych krajowych struktur kodeksowych, udziału konsumentów w opracowaniu norm, stosowania norm kodeksowych i tekstów związanych na poziomie krajowym, zaangażowania w doradztwo naukowe na rzecz KKŻ i FAO/WHO oraz zagadnień żywieniowych w regionie.

Projekt Planu Strategicznego KKŻ FAO/WHO na lata 2014–2019

Podczas sesji CCEURO Unia Europejska oraz Sekretariat KKŻ zgłosiły szereg szczegółowych poprawek do projektu Planu Strategicznego. Między innymi zostały przyjęte poprawki zaproponowane przez Polskę przed oraz podczas posiedzenia Grupy Roboczej Rady UE ds. Codex Alimentarius w Brukseli, przygotowującego państwa członkowskie UE do sesji CCEURO. Komitet przyjął proponowane zmiany w Planie Strategicznym.

Proponowany projekt normy regionalnej dla ayranu

Z uwagi na różnice w metodach produkcji ayranu w Turcji i UE osiągnięcie porozumienia w sprawie przyjęcia regionalnej normy dla tego produktu będzie szczególnie trudne.

Metodą przedłużenia trwałości ayranu stosowaną przez producentów niemieckich (największa produkcja i konsumpcja w UE) jest poprodukcyjna obróbka termiczna w ultrawysokich temperaturach (UHT). Turecki kodeks żywnościowy wymaga obecności w produkcie co najmniej 10^7 żywych kultur bakterii, w związku z powyższym nie dopuszcza możliwości obróbki termicznej gotowego ayranu. Rozbieżne stanowiska prezentowane są również w zakresie stosowania substancji dodatkowych.

W dniu 24.09.2012 r., przed sesją CCEURO odbyło się nieformalne spotkanie, w którym wzięli udział przedstawiciele Turcji i państw członkowskich UE w celu przedyskutowania możliwości osiągnięcia porozumienia w spornych kwestiach. Spotkanie to było następstwem wniosku Polski, jako regionalnego koordynatora, przedstawionego podczas spotkania Grupy Roboczej w Brukseli. Podczas sesji odbyło się także kilka kolejnych nieformalnych spotkań, jednak nie udało się osiągnąć porozumienia w kluczowej sprawie dotyczącej braku zgody Turcji na proponowaną przez UE możliwość poprodukcyjnej obróbki termicznej ayranu. Ostatecznie Komitet uzgodnił powołanie fizycznej grupy roboczej pod wspólnym przewodnictwem Turcji i Niemiec w celu dalszych prac nad normą.

Proponowany projekt rewizji normy regionalnej dla kurek (Chanterelle)

Projekt rewizji normy regionalnej dla kurek został przygotowany przez Komisję Europejską i Polskę z uwzględnieniem normy EKG/ONZ¹ dla kurek (UNECE Standard FFV-55) oraz uwag Niemiec. Podczas sesji przyjęto dokument oraz uzgodniono przekazanie go do KKŻ FAO/WHO w celu ostatecznego zatwierdzenia w 2013 r. jako regionalną normę KKŻ według procedury przyspieszonej.

Proponowany projekt normy dla sera topionego

Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Mleka i Produktów Mlecznych przez wiele lat prowadził prace nad rewizją normy dla sera topionego. Z uwagi na znaczne różnice zdań, głównie odnośnie składu produktu, komitet nie był w stanie tych prac sfinalizować. Pomimo decyzji o zawieszeniu prac komitetu, która zapadła w 2010 r., do tej pory na forum KKŻ trwa dyskusja nad ewentualną kontynuacją prac nad wspomnianą normą. Dalsze prace popierane są przez

¹ Grupa Robocza ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (WP.7) Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ jest odpowiedzialna za wypracowanie zharmonizowanych norm jakości handlowej dla produktów rolnych.

kraje Ameryki Południowej oraz z regionów Afryki Północnej i Półwyspu Arabskiego. Przeciwnie stanowisko zajmuje UE z uwagi na brak stwierdzonych barier w międzynarodowym handlu tym produktem oraz małe prawdopodobieństwo, zakończenia prac sukcesem.

Komitet CCEURO przyjął konkluzję zbieżną ze stanowiskiem UE.

Propozycja utworzenia nowego Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Przypraw, Preparatów Przyprawowych, Ziół Aromatycznych i Preparatów Ziołowych

Przedstawiciel Indii obecny na sesji przedstawił argumenty uzasadniające indyjską inicjatywę powołania nowego komitetu.

Komitet CCEURO uzgodnił, że powołanie nowego komitetu wydaje się uzasadnione oraz zaproponował dalszą dyskusję nad tą propozycją po przygotowaniu i opublikowaniu przez Indie odpowiedniego dokumentu dyskusyjnego na kolejną 36. Sesję KKŻ.

Konsekwencje przyjęcia najwyższych poziomów pozostałości (MRLs) dla raktopaminy

Na wniosek UE podczas sesji odbyła się dyskusja nad konsekwencjami przyjęcia najwyższych poziomów pozostałości (MRLs) dla raktopaminy podczas 35. Sesji KKŻ, która odbyła się w dniach 2–7.07.2012 r.² Przedstawiciel UE przedstawił stanowisko, że przyjęcie MRLs dla raktopaminy jest faktem godnym pożałowania. Podkreślił, że KKŻ powinna opierać się na zasadzie konsensusu oraz, że przyjęcie normy minimalną przewagą głosów podczas głosowania może podważyć rolę tej organizacji. W związku z powyższym, UE widzi konieczność rozważenia sposobów, aby uniknąć podobnych sytuacji w przyszłości.

Kilka delegacji, w tym Polska, poparło powyższe stanowisko.

Ponadto przedstawiciel Polski stwierdził, że po 35. Sesji KKŻ, podczas której zostało wymuszone głosowanie nad raktopaminą, a następnie MRLs zostały przyjęte minimalną większością głosów, KKŻ powinna jako priorytet uznać refleksję nad przebiegiem sesji w Rzymie w tym punkcie agendy oraz odbudowaniem swojej wiarygodności.

Ostatecznie komitet wyraził niezadowolenie ze sposobu, w jaki KKŻ zatwierdziła MRLs dla raktopaminy pomimo sprzeciwu większości krajów regionu Europy oraz kilku innych najludniejszych krajów świata.

² Szczegóły w biuletynie „Wiedza i Jakość” nr 3(26)/2012

Nominacja kolejnego koordynatora

Polska pełni funkcję Koordynatora FAO/WHO dla Regionu Europy od 2009 r., obecnie przez drugą kadencję do końca czerwca 2013 r. Według *Podręcznika Procedur* państwo członkowskie może być koordynatorem regionalnym maksymalnie przez dwie kolejne kadencje. Od dłuższego czasu Polska prowadziła konsultacje z krajami regionu w sprawie przejścia roli koordynatora.

Przedstawiciel Polski poinformował o fakcie wyrażenia przez Holandię gotowości przejęcia funkcji Koordynatora FAO/WHO dla Regionu Europy. Zaproponował nominację Holandii na nowego koordynatora oraz zadeklarował, że Punkt Kontaktowy KKŻ FAO/WHO chętnie podzieli się doświadczeniem zdobytym przez prawie 4 lata.

Komitet jednogłośnie nominował Holandię na nowego Regionalnego Koordynatora.

Wiele delegacji podziękowało Polsce za wkład pracy i zaangażowanie podczas pełnienia funkcji Koordynatora FAO/WHO dla Regionu Europy, w szczególności za działania na rzecz aktywizacji i integracji państw regionu.

Warsztaty

Motywy przewodnim warsztatów było 50-lecie Komisji Kodeksu Żywnościowego. Warsztaty miały na celu zwiększenie uczestnictwa krajów regionu w działaniach kodeksowych poprzez wzmocnienie współpracy pomiędzy punktami kontaktowymi, rozwój koordynacji międzysektorowej na poziomie krajowym oraz wzrost uczestnictwa krajów rozwijających się. Oprócz wykładów przeprowadzono pracę w grupach na temat doświadczeń związanych z wymienionymi powyżej zagadnieniami. W Warsztatach wzięło udział 66 uczestników z 31 krajów. Prelegentami ze strony Polski byli Profesor Krzysztof Kwiatek oraz Pani Marzena Chacińska. Materiały z prezentacji przedstawianych podczas warsztatów dostępne są na stronie www.cceuro.pl. Tam również zostanie opublikowany raport z warsztatów.

Podsumowanie

Sesja i warsztaty zostały pozytywnie ocenione przez uczestników. Szczególne podziękowania zostały przekazane przedstawicielom Polski za zaangażowanie w organizację i prowadzenie sesji oraz dla przedstawicieli Gruzji za wyjątkową gościnność.

PRZEGLĄD ŚWIĄTECZNYCH STOŁÓW EUROPY

Joanna Maryniak-
Szpilarska

Święta Bożego Narodzenia nierozłącznie kojarzą się nam ze spotkaniami w gronie rodzinnym, prezentami oraz suto zastawionym stołem. Ciężko wyobrazić sobie Wigilię bez karpia, barszczu z uszkami czy pierogów z grzybami i kapustą.

Jednak to co dla nas jest symbolem tradycyjnej wierzchy, różni się od tego co pod tym pojęciem rozumie Anglik, Norweg czy Francuz. Ta odmienność i różnorodność powoduje, że warto przyjrzeć się świątecznym stołom naszych dalszych i bliższych sąsiadów. Niniejszy artykuł opisuje kilka wybranych państw europejskich ale z pewnością warto samodzielnie zgłębić ten ciekawy temat.

Anglia – Merry Christmas!

Świąteczny posiłek Anglicy jedzą w dniu Bożego Narodzenia. Wigilia nie jest w tym kraju kulturowana.

Jego uczestnicy zakładają na głowę papierowe korony – symbol nawiązujący do Trzech Króli. Zamiast karpia podaje się nadziewanego indyka, pieczoną gęś albo wołowinę i oczywiście *Christmas pudding*. Przepis na ten deser jest dość skomplikowany, a jego przygotowanie wymaga czasu. Podobnie jak polski piernik, im dłużej dojrzewa tym lepszy ma smak, dlatego przyrządzany jest na kilka tygodni przed świętami. Według tradycyjnej receptury masa powinna powstać z 13 składników między innymi bakalii, migdałów, ale i łożu zwierzęcego. Pudding gotuje się dwukrotnie na parze, najpierw w dniu przygotowa-

nia, a następnie tuż przed podaniem. Często polewa się go sosem rumowym, który dla efektu podpala się. Zgodnie ze starym zwyczajem w daniu umieszcza się srebrną monetę, która ma przynieść całoroczne szczęście osobie, która ją znajdzie.

Francja – Joyeux Noel!

Tradycyjna świąteczna kolacja we Francji nazywa się *Le Réveillon* i zwykle ma miejsce po pastercie. Dania, które się wtedy spożywa różnią się w zależności od regionu kraju. W Alzacji święta nie mogą się obejść bez pieczonej gęsi, a w Bretanii bez gryczanych placzków z kwaśną śmietaną. W Burgundii popularną potrawą jest indyk z jadalnymi kasztanami, natomiast paryżanie jedzą ostrygi. W Prowansji na zakończenie wieczery podaje się 13 deserów, które symbolizują Jezusa i 12 apostołów. W całym kraju popularny jest wędzony łosoś oraz *Foie Gras* czyli pasztet produkowany z silnie otłuszczonych wątróbek gęsi lub kaczek. Obowiązkowym deserem jest *Bûche de Noël* (dosłownie „święteczna kłoda”), czyli rolada z kremem lub (coraz częściej) lodami uformowana na kształt polana.

Niemcy – Frohe Weihnacht!

Z Niemiec pochodzi, popularny również w Polsce, adwentowy kalendarz z 24 okienkami wypełnionymi małymi czekoladkami. 1 grudnia jest on wręczany dzieciom, które w oczekiwaniu na Boże Narodzenie mogą otworzyć tylko jedno okienko dziennie.

W Niemczech nie ma przyjętych jednolitych wigilijnych obyczajów, zwłaszcza w kwestii podawanych potraw. Najbardziej uroczystym dniem jest 25 grudnia, kiedy to przy świątecznym stole zbiera się cała rodzina. Przy kolacji każdy pod talerzem może znaleźć monetę, która ma zapewnić dostatek przez cały rok. Niemcy w czasie świąt jedzą dużo dań z ryb (w tym także karpia), sałatkę ziemniaczaną, pieczone kiełbaski oraz obowiązkowo pieczoną gęś. Popularnym dodatkiem do dań, obok kapusty, jest zasmażany jarząz. Dużą wagę przykładają się do słodkich wypieków. Najśłynniejszym z nich jest tzw. *Weihnachtsstollen* czyli strucla wypełniona dużą ilością bakalii, głównie rodzynek. Zwinięta w odpowiedni sposób swoim kształtem przypomina becik z niemowlęciem.

Norwegia – God Jul!

W Norwegii, podczas Świąt Bożego Narodzenia, wszyscy domownicy wspólnie budują domki z upieczonych pierniczek, aby później połamać je i zjeść

na szczęście. Najbardziej uroczystym dniem jest Wigilia. Do popularnych świątecznych dań należą: *Pinnekjøtt* (solone i suszone, a czasami wędzone żeberka jagnięce), *Kalkun* (pieczony faszerowany indyk) oraz *Torsk* (dorsz, zazwyczaj gotowany). *Julepølse* (kielbasa wieprzowa) czy *Kålrotstappe* (puree z brukwi) to częste dodatki. Do posiłku podaje się zazwyczaj piwo (lokalne browary często wypuszczają na rynek świąteczną serię wzbogaconą przyprawami z okazjonalną etykietą), *Glogg* (gęste grzane wino z migdałami i rodzynekami) lub ziołową wódkę – *Aquavitę*. Dzieci dostają *Julebrus* czyli typowy, bożonarodzeniowy gazowany napój o czerwonym kolorze i bardzo słodkim smaku. Na zakończenie podaje się deser w postaci ciasteczek, których według tradycji powinno być 7 rodzajów oraz kremu ryżowego. Szczęśliwiec, który znajdzie w swym kremie ukryty przez gospodynię migdał, otrzymuje nagrodę w postaci świnki z marcepanu.

Włochy – Buon Natale!

Wielu Włochów nie przywiązuje znaczenia do Wigilii. Jedzona przy choince kolacja jest postna i bardziej uroczysta niż codzienna, ale prawdziwe świętowanie odbywa się w Boże Narodzenie. Wtedy całe rodziny siadają do świątecznego obiadu, który zazwyczaj trwa do późnego wieczoru. Każdy region Włoch charakteryzuje się typową kuchnią lokalną, dlatego w świątecznym menu pojawić się może *Spaghetti*, *Lasagne* (zazwyczaj z sosem pomidorowym, mięsem i serem), *Tortellini* (małe pierożki nadziewane serem, mięsem lub warzywami), *Ravioli* (również typ pierożków) czy *Gnocchi* (włoskie „kopytka”). Tradycyjnie powinno być 13 dań, czyli o jedno więcej niż w Polsce. Podczas świąt nie może zabraknąć słodczy i różnego rodzaju ciast. Najbardziej znane to *Panettoni* i *Pandoro* (typowe babki w kształcie walca, z bakaliami) *Panpepato* (pierniki) czy *Torrone* (nugaty).

Bez względu na to czy na świątecznym stole pojawi się *Christmas pudding*, *Pinnekjøtt* czy grzybowa z łazankami, okres Bożego Narodzenia to szczególnie czas obfitujący w wiele tradycji i symboli. Chociaż przyjęte zwyczaje się różnią, to wszystkie kraje łączy radość wspólnego świętowania oraz niezwykła atmosfera stworzona przez ludzi.

Źródło:

<http://www.amb-norwegia.pl>
<http://www.twojaeuropa.pl>
<http://www.wlochy.edu.pl>

A GDZIE JEST MIÓD RZEPAKOWY?

Anna Obel

W III kwartale br. na zlecenie GIJHARS na terenie całego kraju przeprowadzono planową kontrolę jakości handlowej miodu. Wszystkie Wojewódzkie Inspektory JHARS pobrały próbki miodów nektarowych (odmianowe, wielokwiatowe), nektarowo-spadziowych i spadziowych. Do pracy analitycznej nad tą grupą towarową w Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych wyspecjalizowane są trzy laboratoria: Centralne Laboratorium w Poznaniu oraz Laboratoria Specjalistyczne w Białymstoku i Lublinie.

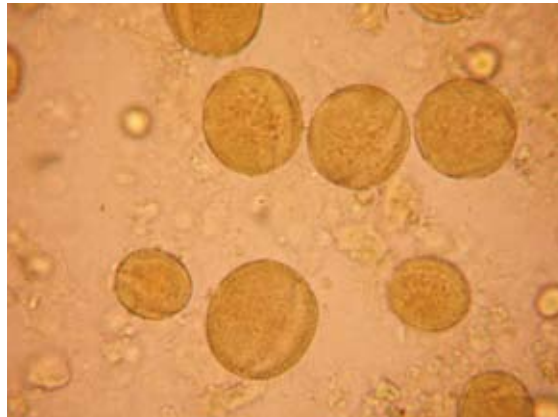
Badania analityczne obejmują ocenę organoleptyczną, parametry fizykochemiczne oraz analizę pyłkową. Wszystkie trzy laboratoria to doświadczona grupa analityków, których wieloletnie doświadczenie potwierdzone jest poprzez pozytywne wyniki uzyskiwane w badaniach biegłości i porównaniach międzylaboratoryjnych. Baza sprzętowa jest nowoczesna, a kompetencje i wiedza personelu na bieżąco poszerzana i aktualizowana.

Tegoroczna kontrola pozwoliła na wykrycie niezgodności w odniesieniu do wymagań *Rozporządzenia z dnia 3 października 2003 roku Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu*, a stanem faktycznym. Wymagań określonych w ww. rozporządzeniu nie spełniało 33,8% skontrolowanych partii miodu.

Niezgodności dotyczyły m.in. takich parametrów jak:

Badany parametr	Poziom parametru stwierdzony w wyniku badań	Wymagania wg Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. (Dz.U. Nr 181, poz. 1773 z późn. zm.):
zawyżona zawartość wody	20,5%, 20,7%	nie więcej niż 20%, w miodzie wrzosowym – nie więcej niż 23%
zaniżona liczba diastazowa	od 1,4 do 5,5	nie mniej niż 8
zawyżona zawartość HMF	od 50,6 mg/kg do 155,7 mg/kg	nie więcej niż 40 mg/kg oraz nie więcej niż 80 mg/kg w miodzie pochodzącym z regionów o klimacie tropikalnym oraz mieszankach takich miodów
zawyżona zawartość sacharozy	9,1 g/100g, 9,2 g/100g	nie więcej niż 5g/100g

W przypadku wszystkich miodów deklarowanych przez producentów jako odmianowe wykonywana była również analiza pyłkowa. Do miodów odmianowych zaliczany jest m.in. miód: rzepakowy, akacjowy, lipowy, gryczany (*zdjęcie 1*). Niestety pod tym względem miody wykazywały często znacznie odbiegającą jakość od wymaganej przez prawo (45,5% skontrolowanych partii wykazało nieprawidłowości w zakresie zawartości pyłku przewodniego¹, na podstawie którego określa się nazwę miodu odmianowego).



Zdjęcie 1. Miód gryczany – pyłki Fagopyrum – duże, żółte pyłki na pierwszym planie

Pośród wielu przebadanych miodów stwierdzono m.in. takie nieprawidłowości jak:

- miód zadeklarowany jako lipowy:
 - zawartość pyłków lipy (pochodzących z rodziny drzew *Tilia*) stwierdzono na poziomie poniżej 5%,
 - zaproszenie pyłkiem rzepaku (*Brassica napus*) w granicach 40%,
- miód zadeklarowany jako gryczany:
 - pyłek pochodzący z rośliny gryka (*Fagopyrum*) stwierdzono na poziomie poniżej 10%,
 - zaproszenie pyłkiem rzepaku (*Brassica napus*) w granicach 20–40%.

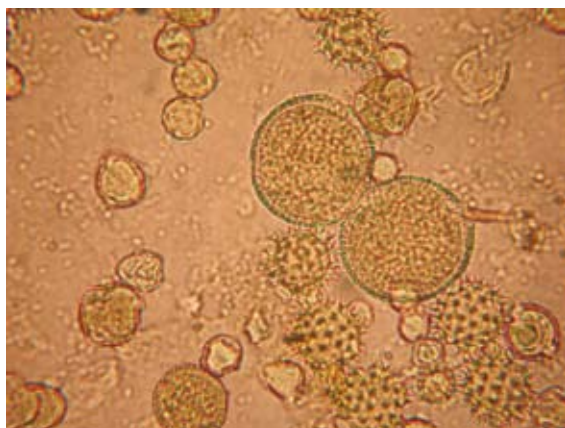
W przypadku miodów gryczanych dodatkowym problemem jest występowanie nadrzędnych cech organoleptycznych jak silna barwa i zapach. Już niewielka ilość „prawdziwego” miodu gryczanego narzuca cechy wizualne i zapachowe. Może to powodować nieuczciwe praktyki producentów w postaci mieszania miodu gryczanego z innymi (np. wielokwiatowymi lub rzepakowymi) w celu pozyskania większej ilości miodu odmianowego „gryczanego”, a uzyskana mieszanka jest nie do rozpoznania bez odpowiednich badań.

Wy tłumaczeniem sytuacji z obecnością pyłku rzepakowego w miodach: akacjowym, lipowym i gryczanym może być nietypowa wiosna 2012 r. Ozime rzepaki wymarzły, co nie pozwoliło na zbiór wczesnego miodu rzepakowego, a ramki z odżywczym pyłkiem rzepakowym – w postaci pierzgi², zostały zamieszczone w ulach do zbioru z kolejnych pożytków³. Po odwirowaniu miodu zarówno pyłki pożądane jak i te „wcześniejsze” przedostały się do miodu. Świadczy to niestety o nieprawidłowym postępowaniu pszczelarzy, którzy chcąc pozyskiwać miody odmianowe wysokiej czystości nie powinni używać ramek z plastrami, w których znajduje się pokarm dla młodych pszczół. Taka sytuacja nie usprawiedliwia jednak miodów pozyskiwanych we wcześniejszych latach i konfekcjonowanych w późniejszym terminie.

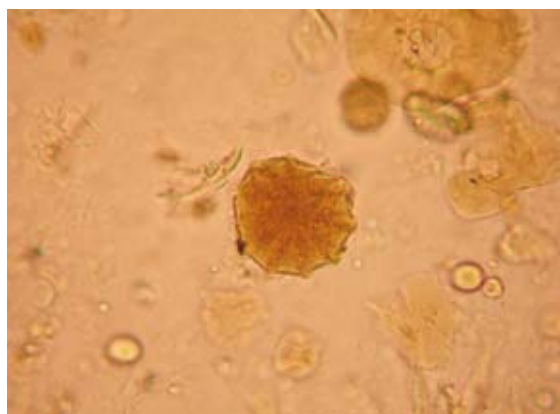
W przypadku większości nieprawidłowości jako zaproszenie występował pyłek pochodzący z rzepaku (*Brassica napus*). Co najdziwniejsze, do laboratorium wpłynęła tylko 1 próbka miodu rzepakowego, który wydaje się być naszym najbardziej znanym produktem – dzięki popularnej uprawie krajowej rzepaku, jest to łatwo dostępny pożytek o dużej wydajności i chętnie odwiedzany przez pszczoły. Miód rzepakowy wprawdzie szybko się krystalizuje, ale ma bardzo przyjemną dla oka barwę, łagodny smak i zapach.

Większość miodów odmianowych, które zdyskwalifikowano pod względem analizy pyłkowej można by zakwalifikować i nazwać rzepakowymi. Natomiast cechy organoleptyczne tych miodów odpowiadały zadeklarowanej odmianie np. miód gryczany.

Mając również na uwadze znakowanie miodu (zgodnie z zasadami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych) przy analizie pyłkowej zwraca się uwagę na napis „Produkt Polski”. Klient wybiera często produkt kra-



Zdjęcie 2. Pyłek z roślin rodziny Bombax – 2 największe pyłki



Zdjęcie 3. Pyłek z rośliny krzyżownica (*Polygala*) – położenie centralne na pierwszym planie

jowy, chcąc wesprzeć produkcję rodzimą. Nieuczciwym jest więc oferowanie miodu oznakowanego jako produkt krajowy, który w rzeczywistości pozyskany był poza terenem Polski a nawet Unii Europejskiej, o czym świadczą pyłki roślin występujących na obszarze Chińskiej Republiki Ludowej (zdjęcia 2, 3). Wszak prawo nie zabrania wymiany handlowej z krajami spoza UE, należy jednak uczciwie o tym klienta poinformować.

¹ **Udział pyłku przewodniego** w miodzie określa się na podstawie analizy pyłkowej miodu. Z próbki miodu wyodrębnia się pyłek rośliny, którego zawartość występuje w znacznej przewadze. Wynik wyraża się w procentach.

(źródło: Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009 r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94))

² **Pierzga** – pyłek kwiatowy (z roślin owadopylnych i wiatropylnych) przyniesiony do ula w formie obnóży pyłkowych, złożony w komórkach plastra, poddany fermentacji mlekowej. Pierzga jest pokarmem dla rodzin pszczelich.

(źródło: M. Pogorzelec „Rośliny miododajne”, Nowy Sącz 2006)

³ **Pożytek** – bazą pożytkową lub inaczej pastwiskiem pszczelim nazywamy zasób surowców pochodzenia roślinnego służących pszczołom jako pokarm, występujących w najbliższej okolicy pasieki (w zasięgu lotu pszczół). Rośliny pożytkowe np.: wierzby, rzepak, akacje, maliny, facelia, lipa, gryka.

(źródło: Z. Kołtowski „Pożytki pszczele”, „Pasieka” 1/2003)

Podsumowując – regularne kontrole miodu wydają się mieć swoje praktyczne uzasadnienie, w celu ochrony dobra naszych klientów jakimi są konsumenci spożywający miód.

Na koniec jeszcze należałoby zachęcić do zapoznania się z ofertą miodów o mało znanym regionalnym

pochodzeniu: Podkarpacki miód spadziowy (ChNP), Miód z Sejneńszczyzny (miód z Łódzieszczyzny) (ChNP), Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG), Miód kurpiowski (ChOG), Miód drahimski (ChOG), nad produkcją których IJHARS prowadzi nadzór a laboratoria badania, w celu potwierdzenia ich jakości handlowej deklarowanej przez producentów.

SŁÓW PARĘ O ELEKTROFOREZIE...

Beata
Lipowska-Łastówka

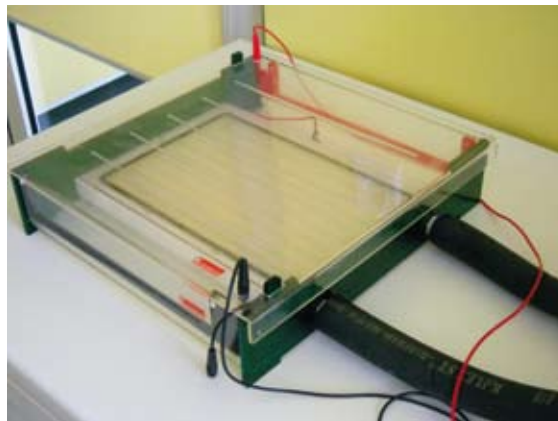
Nieco historii...

Celem tego artykułu jest przybliżenie czytelnikowi stosunkowo nowej, bardzo pręźnie rozwijającej się techniki separacji makrocząstek. Elektroforeza, bo o niej mowa, jest zjawiskiem elektrokinetycznym, zaliczanym do metod analitycznych, polegających na rozdziale molekuł obdarzonych niezerównoważonym ładunkiem elektrycznym. Cząstki te przemieszczają się pod wpływem przyłożonego pola elektrycznego w zależności od ładunku, rozmiaru, kształtu, czy też oporów ruchu środowiska, dzięki czemu stosunkowo szybko można dokonać separacji bardzo różnych makrocząstek.

Sięgając w głąb historii pierwsze zapiski o technice elektroforezy datuje się na początki XIX wieku i oparte są one na Prawie Faradaya. Wielu uczonych, w tym J.W. Hittorf, W. Nernst i F. Kohlrausch, prowadziło intensywne eksperymenty dotyczące migracji małych jonów w roztworach wodnych, poddanych działaniu pola elektrycznego. W 1886 r. O. Lodge dokonał pierwszych obserwacji wędrówki jonów w szklanej rurce wypełnionej żelem agarozowym. Przyczyniło się to do silnego rozwoju elektrochemii roztworów wodnych. Dalsza historia elektroforezy jest ściśle związana z pracami szwedzkiego uczonego A. Tiseliusa. W latach 30. XX w. przy wsparciu fundacji Rockefellera wydał on pracę: „A New Apparatus for Electrophoretic Analysis of Colloidal Mixtures”. Działania Tiseliusa zostały przyjęte z entuzjazmem, a zaprojektowany przez niego aparat trafił do kilku ośrodków naukowych. Prężny rozwój technik elektroforetycznych przypadł na lata 1940–1960, kiedy to zaczęto używać bibuły filtracyjnej i żeli jako nośników. Wśród polskich uczonych na uwagę zasługują prace A. Gałęckiego i M. Smoluchowskiego, które miały duży wkład w teoretyczne i praktyczne podstawy elektroforezy.

Metody elektroforetyczne w skrócie

Najogólniej elektroforezę możemy podzielić na elektroforezę swobodną, która odbywa się w roztworach oraz na elektroforezę prowadzoną w nośnikach z zastosowaniem materiałów porowatych. Ze względu na sposób umieszczenia nośnika możemy wyróżnić elektroforezę pionową (ang. *vertical electrophoresis*), poziomą (ang. *horizontal electrophoresis*) oraz kapilarną (ang. *capillary electrophoresis*).



Rys. 1. Płyta chłodząca z zestawu do elektroforezy poziomej

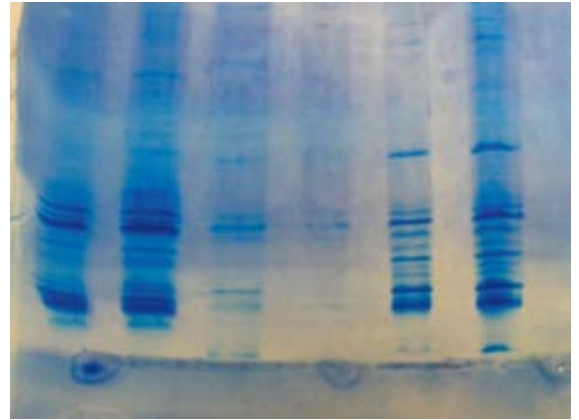
Rozdziały elektroforetyczne mogą być prowadzone bezpośrednio w objętości elektrolitu (elektroforeza kapilarna) albo też na nośniku wypełnionym odpowiednim elektrolitem (np. bibuła, octan celulozy, agarozą czy poliakrylamid), który nie tylko stabilizuje elektrolit, ale często pozwala na lepszą separację makrocząstek. Metody elektroforetyczne opierają się na trzech podstawowych technikach separacji. Wyróżniamy elektroforezę strefową (ang. *zone electrophoresis*), izotachoforezę (ang. *isotachphoresis*) oraz ogniskowanie izoelektryczne (ang. *isoelectric focusing*).

Szczególnie duże zainteresowanie Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni wzbudziła technika stosowana do rozdzielania substancji amfoterycznych (białka, peptydy) zwana ogniskowaniem izoelektrycznym (IEF). W nośniku (w naszym przypadku jest to żel poliakrylamidowy) wartość pH buforu zmienia się w sposób ciągły od wartości najwyższej przy katodzie do najniższej przy anodzie. Dzięki obecności specjalnych nośników pH tzw. amfolin, czyli amfoterycznych cząstek (białek, peptydów), które migrują w polu elektrycznym, wytwarzany jest gradient pH. Frakcjonowanie białek w żelu zachodzi w zależności od ich punktów izoelektrycznych (pI). Rozdzielane białka wędrują w żelu w kierunku elektrod o znaku przeciwnym ich ładunkowi i w miejscu, w którym pH równe jest wartości pI a wypadkowy ładunek makrocząsteczki równa się zeru, obojętna elektrycznie makrocząsteczka zatrzymuje się nie doznając działania sił pola elektrycznego. W ten sposób można otrzymać charakterystyczny dla danej próbki (np. gatunku ryby) profil białkowy. Opracowując specyficzne warunki rozdzielania, możliwe jest uzyskanie obrazu żelu pozwalającego na identyfikację gatunkową białek pochodzących np. z mięsa ryb. Ogniskowanie izoelektryczne jest procesem wieloetapowym. Podstawą pracy jest wyizolowanie białek oraz przygotowanie nośnika o odpowiednim składzie, pozwalającym na uzyskanie charakterystycznego obrazu żelu. Niezbędna jest również optymalizacja warunków rozdzielania, która umożliwi pełną identyfikację białek, pochodzących z różnych gatunków mięsa ryb. Aby uwidocznić charakterystyczny rozkład prążków w żelu niezbędne jest ich wybarwienie.



Rys. 2. Wybarwienie białek rozdzielonych w żelu poliakrylamidowym

W oparciu o metodę ogniskowania izoelektrycznego laboratorium opracowało procedurę badawczą pozwalającą na identyfikację gatunkową ryb takich jak: szczupak, płoć, pstrąg, dorsz, panga, mintaj, tilapia.



Rys. 3. Rozdział białek ryb w żelu poliakrylamidowym z dodatkiem mocznika (studzienki od lewej: 1 – tilapia, 2 – tilapia, 3 – mintaj, 4 – mintaj, 5 – dorsz, 6 – dorsz)

Mamy nadzieję, że wkrótce uda się poszerzyć zakres identyfikowanych ryb o nowe gatunki.

Szerokie zastosowanie elektroforezy

Elektroforeza jest techniką stosowaną zarówno do rozdzielania aminokwasów i białek, jak również fragmentów DNA i RNA. Znalazła ona szerokie zastosowanie w takich obszarach jak np.: biochemia białek i kwasów nukleinowych, biologia molekularna, farmakologia, medycyna sądowa, weterynaria, diagnostyka medyczna oraz kontrola jakości żywności. Ponadto warto zwrócić uwagę na fakt, że bez zastosowania technik elektroforetycznych nie byłoby możliwe uzyskanie pełnej sekwencji DNA człowieka. Z pomocą elektroforezy można nie tylko dokonać rozdzielania biologicznie czynnych substancji, można również sprawdzić ich czystość, stopień homogenności oraz określić ich fizykochemiczne parametry.

Zastosowanie ogniskowania izoelektrycznego przy identyfikacji gatunkowej ryb, pozwoli na wykrywanie zafałszowań ryb świeżych i mrożonych wprowadzanych na rynek przez nieuczciwych producentów.

odnieśmy ją do redukcji przyjętej przez Kopernika. Nasz astronom założył bowiem około 6-krotną redukcję masy chleba dla skrajnych poziomów cen zboża. Jednak jak już podkreślałem przedział zmienności cen zboża był także większy.

Co ciekawe zmienność masy bochenków chleba w *Akcie* z 1646 r. nie kształtuje się według jakiejś precyzyjnej zasady liczbowej, jak u Kopernika, gdzie przyjmuje ona kształt stałej zależności o charakterze hiperbolicznym. Z układu krzywych na Rysunku widzimy, że zmiany te (ceny pszenicy i masy chleba) w pewnych przedziałach cenowych i dla wybranych rodzajów pieczywa, układają się w miarę liniowo w innych przyjmują postać odbiegającą od zależności proporcjonalnej (np. zmiana masy chleba pszennego dla ceny pszenicy pomiędzy 4,0 i 5,5 szylinga za buszel, czy chleba domowego między 4,5, a 5,5 szylinga).

TABELA 1. ZALEŻNOŚĆ WAGI BOCHENKA CHLEBA O WARTOŚCI 1 PENZA OD CENY ZBOŻA (PSZENICY)

Cena pszenicy		Waga chleba białego	Waga chleba pszennego	Waga chleba domowego ¹⁾
szylingi	pensy	uncje	uncje	uncje
3	0	11¼	17¼	23
3	6	10¼	15½	20½
4	0	9¼	14	18½
4	6	8¼	11¾	16½
5	0	7¾	11½	15½
5	6	7	10½	14
6	0	6½	10	13
6	6	6	9½	12½

¹⁾ Org.: *Houshold* (household).

Źródło: Opracowanie własne na podstawie: *The colonial laws of Massachusetts. Reprinted from the edition of 1672, with the supplements through 1686*, Published by order of the City Council of Boston, Under the supervision of William H. Whitmore, Record Commissioner. Boston: 1887, s. 8 oraz *Records of the Governor and the Company of the Massachusetts Bay in New England, Vol. III 1644–1657*, Edited by N. B. Shurtleff, From the press of William White, Boston, 1854, s. 103⁴.

W dalszej części *Akt* z 1646 r. zawiera postanowienia o przeznaczeniu chleba wyprodukowanego niezgodnie z prawem, czyli o zaniżonej masie, dla biednych w mieście gdzie stwierdzono takie wykroczenie. Za przestrzeganie postanowień *Aktu* w sprawie chleba odpowiedzialni byli specjalnie w tym celu wybierani corocznie urzędnicy, w liczbie od jednego do dwóch w każdym mieście. Mieli oni prawo wejścia do każdego domu, w którym wypiekano chleb w celach handlowych, a było podejrzenie o łamanie prawa o masie

⁴ Taksa chlebowa w wydaniu z 1887 r. różni się nieznacznie w dwóch przypadkach od zamieszczonej w pracy z 1854 r. Dotyczy to masy chleba pszennego dla ceny zboża w wysokości 3½ szylinga, która wynosi odpowiednio 15¼ uncji (1887) i 15½ uncji (1854) i chleba domowego dla ceny 6½ szylinga: 12½ uncji (1887) i 12¼ uncji (1854).

chleba. Karany był także brak oznakowania własną marką sprzedawanego chleba. W tym przypadku ⅓ kwestionowanej ilości chleba przeznaczana była dla kontrolującego (...za jego trud...), pozostała zaś część dla biednych, podobnie jak chleb o zaniżonej masie⁵.

Urzędnicy ci dodatkowo byli odpowiedzialni także za kontrolę wagi masła sprzedawanego na rynku w danym mieście.

W 1652 r. dodano drugi paragraf. Jak zostało zaznaczone w preambule do tego prawa, zostało ono rozszerzone *ponieważ istnieje wiele przewrotności w postępowaniu piekarzy, którzy gdy urzędnicy handlowi ('the Clark of the Market') przyjdą na ważenie chleba, udają, że go nie mają na sprzedaż, tylko na własny użytek, potem go sprzedają, a po sprawdzeniu okazuje się być za lekkim*⁶. Postanowiono zatem, że odtąd wszyscy, którzy chcą wytwarzać chleb, bez względu, czy to na sprzedaż, czy dla własnych celów, mają go wytwarzać, znakować i poddawać się kontroli stosownie do postanowień prawa (regulacji prawnych w zakresie masy chleba).

Dodatkową regulację, tym razem na wniosek piekarzy, wprowadzono 12 października 1681 r.⁷ Dotyczyła ona kontroli cen pszenicy. Każde miasto zostało zobowiązane do wyboru corocznie lub w okresie, który władze uznają za najkorzystniejszy, trzech lub więcej osób (mężczyzn) do „dociekania” (badania, *inquire into the middle price of wheat*) cen pszenicy sprzedawanej w mieście i przekazywania informacji o „cenie przeciętnej” piekarzom oraz urzędnikom kontrolującym piekarzy, a powołanych *Aktem* z 1646 r. Informację o cenach pszenicy mieli oni przekazywać raz w miesiącu lub częściej jeżeli uznali, że jest to zasadne. Prawdopodobnie chodziło tu o sytuację znacznych wahań cen pszenicy.

Cena ta była dla piekarzy wyznacznikiem, którym mieli się kierować w przeciągu najbliższego miesiąca, lub do podania nowej ceny, przy wyliczaniu masy wypiekanych bochenków chleba, tak by była ona zgodna z prawem z 1646 r. W zasadzie była to zatem „urzędowa” cena pszenicy.

Trzeba przyznać, że była to sprytna i do tego praktyczna regulacja zapobiegająca wykorzystywaniu różnic w cenach pszenicy do dowolnego kształtowania masy chleba.

⁵ W przypadku stwierdzenia zaniżenia masy, jak wynika z *Aktu* chleb taki w całości przeznaczony był dla biednych w danym mieście.

⁶ Za lekkim w stosunku do masy jaka wynika z obowiązującej taksy (prawa).

⁷ *The colonial laws of Massachusetts. Reprinted from the edition of 1672, with the supplements through 1686...* op. cit., s. 288.

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCICI (11): KONTROLA CHLEBA – TAKSA CHLEBOWA (MASSACHUSETTS BAY COLONY, 1646)

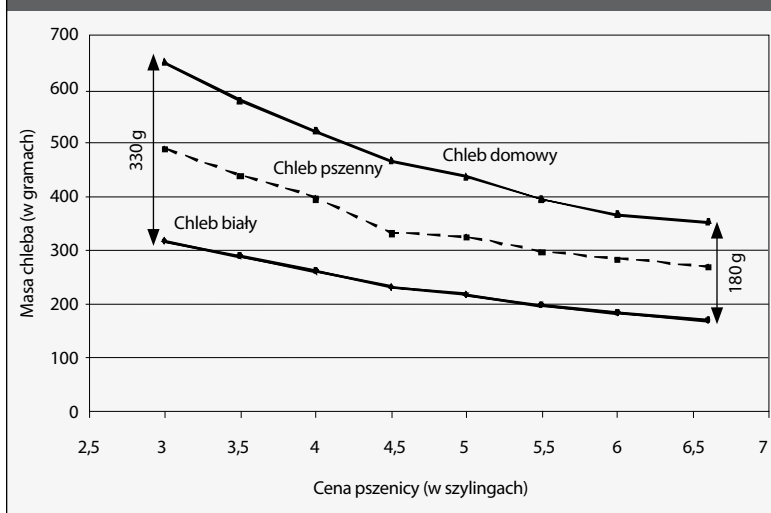
Władze Kolonii Zatoki Massachusetts poza regulacją rynku wołowiny, wieprzowiny i ryb w 1641 r., pięć lat później, bo już 4 listopada 1646 r. wprowadzili regulację także w zakresie pieczywa¹. W odróżnieniu od poprzednich, prawo to skierowane było jednak – jak byśmy dzisiaj powiedzieli – na rynek wewnętrzny, dotyczyło bowiem pieczywa produkowanego i sprzedawanego na terenie Kolonii.

Ta swoista *taksa chlebowa*, czy raczej *assize of bread*, była typowym aktem, który wagę chleba o określonej cenie (tu: cenie 1 pensa) uzależniał od ceny ziarna, z którego była produkowana mąka będąca podstawą wypieku. W przypadku Kolonii Zatoki Massachusetts była to cena pszenicy. Sam dokument jest krótki – jak to było wówczas zwyczajowo z aktami prawa – składa się bowiem z jednego punktu.

Akt z 1646 r. rozpoczyna się od zobowiązania wszystkich piekarzy do posiadania własnego znaku, którym mają znakować wytwarzane przez siebie pieczywo (chleb). Dalej nakłada obowiązek przestrzegania postanowienia (*assize*) w sprawie masy chleba sprzedawanego w cenie 1 pensa, jaka wynika z *dominującej* na rynku ceny pszenicy². Przyjęto, że cena pszenicy może wahać się od 3 szylingów za buszel do 6½ szylinga. Jest to stosunkowo mały przedział cenowy, jeżeli porównamy go chociażby do *Olsztyńskiej taksy chlebowej*, gdzie Kopernik założył że cena zboża w Olsztynie i okolicy, może wahać się w granicach od 9 do 66 szelągów (szylingów) za korzec. *Taksa* z Massachusetts uwzględnia trzy rodzaje chleba: biały (*white*), pszenny (*wheat*) i domowy (*household*). Sądząc po masie, najbardziej ceniony był chleb biały, bowiem przy cenie pszenicy na poziomie 5 szylingów, bochenek (*the penny loaf*) tego chleba musiał ważyć 220 g³, odpowiednio zaś chleba pszennego – około 325 g i domowego około 440 g.

Wzrost ceny pszenicy oznaczał oczywiście spadek masy bochenka chleba. Nie był on jednak identyczny w przypadku wszystkich rodzajów chleba. Najbardziej widoczny był w przypadku chleba białego, gdzie maksymalny przyjęty w *Akcie* wzrost ceny oznaczał redukcję masy tego bochenka o 46,7%. W przypadku chleba pszennego redukcja wynosiła 44,9% i domowego 45,7%. W konsekwencji im wyższa była cena pszenicy, tym mniejsza była rozpiętość masy poszczególnych rodzajów chleba. Przykładowo gdy cena pszenicy wynosiła tylko 3 szylingi za buszel różnica pomiędzy bochenkiem chleba białego i domowego wynosiła ponad 330 g, podczas gdy pszenica osiągała cenę na poziomie 6½ szylinga, już tylko nieco ponad 180 g (*rysunek 1*). Redukcja masy bochenka chleba założona między skrajnymi poziomami cen pszenicy, na poziomie około ½ masy chleba nie była i tak znacząca, jeżeli

RYСУNEK 1. ZALEŻNOŚĆ MASY CHLEBA OD CENY PSZENICY DLA RÓŻNYCH RODZAJÓW CHLEBA O CENIE 1 PENSA



Źródło: Opracowanie własne.

¹ *The colonial laws of Massachusetts. Reprinted from the edition of 1672, with the supplements through 1686*, Published by order of the City Council of Boston, Under the supervision of William H. Whitmore, Record Commissioner. Boston: 1887, ss. 8–9 oraz *Records of the Governor and the Company of the Massachusetts Bay in New England, Vol. III 1644–1657*, Edited by N. B. Shurtleff, From the press of William White, Boston, 1854, s. 103.

² Tak prawdopodobnie należy rozumieć określenie „ordinarily sold”.

³ W *Akcie* z 1646 r. masa bochenków chleba podana jest w uncjach. Przeliczenia na gramy dokonano przyjmując, że 1 uncja równa się 28,3495 g.

Dokończenie na III str. okładki