

WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 4 (37)/2014

ISSN 1896-9569

**Skoordynowane
plany kontroli** – str. 11

**Jakość handlowa
przetworów
mlecznych** – str. 4

**Nowelizacja ustawy o jakości handlowej
artykułów rolno-spożywczych** – str. 12

WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora 1

WYDARZENIA

Wydarzenia wrzesień–listopad 2014 1

DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Podróż po mlecznej krainie czyli wyniki kontroli jakości handlowej przetworów mlecznych
Urszula Witeska 4

Fermentowane napoje winiarskie pod kontrolą
Justyna Skiba 6

Działania IJHARS a rosyjskie embargo
Katarzyna Trojnar 9

Rozporządzenie 1169/2011
Laura Piwowarczyk 11

Kilka słów o skoordynowanych planach kontroli
Laura Piwowarczyk 11

Zmiany w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych
Aneta Ościłowska 12

Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych – województwo mazowieckie i łódzkie
Karolina Zakrzewska 13

Kontrole ex-post w „Szklance mleka”
Monika Bielińska, Agnieszka Parszewska 17

Podsumowanie roku kontrolnego 2013/2014 w kontrolach ex-post
Wioleta Binkowska, Wioleta Perlińska 19

Autoprezentacja i wystąpienia publiczne w praktyce
Joanna Maryniak-Szpilarska 21

SPECJALISTYCZNE LABORATORIA GIJHARS

Prawdziwy smak chleba...
Małgorzata Remus 23

Lody jogurtowe – probiotyczna bomba zdrowia
Beata Lipowska-Łastówka 27

CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (19):
Les falsifications des denrées alimentaires (Francja, 1905),
czyli francuska batalia o czystą żywność
Część I. Prace legislacyjne
Stanisław Kowalczyk IV str. okładki

Autorzy:

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

Wioleta Binkowska
Absolwentka Wydziału Nauk Ekonomicznych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Od lipca 2008 r. związana z GIJHARS – pracownik Biura 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.

Beata Lipowska-Łastówka
Absolwentka Uniwersytetu Gdańskiego, dr nauk chemicznych. Od maja 2012 r. pracownik Pracowni Analiz Klasycznych Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni, na stanowisku Asystenta Laboratoryjnego.

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

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.

Wioleta Perlińska
Absolwentka Wydziału Nauk Ekonomicznych oraz Wydziału Nauk Humanistycznych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od maja 2009 r. – pracownik Biura Kontroli Ex-post.

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

Małgorzata Remus
Absolwentka Uniwersytetu Gdańskiego. Od lipca 2013 r. pracownik Pracowni Analiz Klasycznych Laboratorium Specjalistycznego w Gdyni, na stanowisku Asystenta Laboratoryjnego.

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

Joanna Maryniak-Szpilarska
Absolwentka ochrony środowiska na Uniwersytecie Kardynała Wyszyńskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od września 2008 r. Obecnie starszy specjalista w Biurze Współpracy Międzynarodowej.

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

Urszula Witeska
Absolwentka Wydziału Nauki o Żywności (specjalność Biotechnologia Żywność) Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Od czerwca 2009 r. pracownik Biura Kontroli Jakości Handlowej.

Karolina Zakrzewska
Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz studiów MBA „Zarządzanie i Marketing w Rolnictwie i Przemysle Rolno-Spożywczym” IZMA/ESSEC. W GIJHARS z przerwami od stycznia 2003 r. Obecnie starszy specjalista w Wydziale Produktów Regionalnych i Tradycyjnych w Biurze Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.



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

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

Zdjęcie na okładce:
Fotolia

Realizacja:
Agencja Reklamowo-Wydawnicza A. Grzegorzcyk
www.grzegorzcyk.pl

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów.
Oddano do druku: 1 grudnia 2014 r.



SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Polscy konsumenci bardzo chętnie kupują przetwory mleczne. Dlatego IJHARS systematycznie kontroluje jakość handlową tych artykułów. Czy kupując nasz ulubiony jogurt czy kefir możemy być pewni, że są to produkty najwyższej jakości? Jakie analizy wykonywane są w laboratoriach GIJHARS? Jakie chwyt marketingowe stosują przedsiębiorcy, żeby zachęcić nas do kupienia właśnie ich produktów? Odpowiedzi na te wszystkie pytania znajdzie Państwo w artykule „Podróż po mlecznej krainie”.

W naszych podróżach kulinarnych śladami polskich produktów regionalnych i tradycyjnych tym razem zapraszamy Państwa do odwiedzenia województwa mazowieckiego i łódzkiego. Produktem, którego nazwa została zarejestrowana jako

chronione oznaczenie geograficzne w unijnym systemie są jabłka grójeckie. Komu zawdzięczamy rozwój sadownictwa w regionie grójeckim? Co spowodowało, że produkcja jabłek w tym rejonie rozwinęła się na skalę światową? Warto przeczytać artykuł „Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych” i dowiedzieć się także z czego robi się kurpiowski przysmak, czyli fafernuchy. A także czym jest pańska skórka uwielbiana przez dzieci w Warszawie?

W numerze przypominamy o tym, że od 13 grudnia 2014 r. zacznie obowiązywać rozporządzenie (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Głównym celem powstania tego rozporządzenia była harmonizacja i ujednoczenie przepisów w zakresie znakowania żywności w całej Unii Europejskiej, a także umożliwienie konsumentom dokonywania świadomych wyborów poprzez dostarczenie pełnych i zgodnych z prawem informacji na etykietach. Z dniem 13 grudnia 2014 r. wchodzi w życie także ustawa z dnia 7 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Aktualizacja przepisów ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych spowodowana była potrzebą doprecyzowania obowiązujących przepisów, a także dostosowania do zmieniającego się prawa wspólnotowego. Co zmieni się dla przedsiębiorców, a co dla inspektorów IJHARS? Odpowiedzi na te wszystkie pytania znajdzie Państwo w artykule „Zmiany w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych”.



Szanowni Państwo!

Z okazji nadchodzących Świąt Bożego Narodzenia pragnę życzyć wszystkim Pracownikom i Sympatykom IJHARS, aby ten wspaniały czas upłynął w rodzinnej atmosferze i przyniósł wiele radości i optymizmu. Niech Nowy 2015 Rok przyniesie Państwu wszelką pomyślność, a także spełnienie wszystkich, nawet tych najskrytszych marzeń.

*Stanisław Kowalczyk
Główny Inspektor JHARS*

WYDARZENIA WRZESIEŃ–LISTOPAD 2014

SENATOROWIE REPUBLIKI CZESKIEJ W GIJHARS

W dniu 22 września w siedzibie GIJHARS odbyło się spotkanie robocze z przedstawicielami Komisji Senatu Republiki Czeskiej ds. Rolnictwa i Rozwoju Wsi, na temat kontroli jakości żywności w Polsce. W spotkaniu udział wzięli Andrzej Królikowski – Zastępca Głównego Inspektora JHARS, pracownicy Biura Kontroli Jakości oraz Biura Współpracy Międzynarodowej. Delegację czeską reprezentowali przedstawiciele Komisji Senatu pod przewodnictwem Senatora Přemyslava Sobotki, Wiceprzewodniczącego Senatu Republiki Czeskiej oraz pracownicy Ambasady Republiki Czeskiej w Polsce.

Podczas wizyty zostały przedstawione zagadnienia związane z ustawowymi kompetencjami Inspekcji JHARS, w tym procedurami prowadzenia kontroli w zakresie jakości handlowej żywności oraz trybem postępowania przy stwierdzeniu nieprawidłowości.



Strona czeska zainteresowana była sposobami przeprowadzania kontroli żywności wprowadzonej na rynek polski, publikacją informacji o podmiotach wprowadzających do obrotu zafałszowane artykuły rolno-spożywcze oraz rodzajami i wysokościami nakładanych kar. Przedstawiciele Senatu wyrazili chęć współpracy w zakresie ujednoczenia zasad kontroli artykułów rolno-spożywczych w ramach Unii Europejskiej.



23. SESJA SEKCJI BRANŻOWEJ DS. STANDARYZACJI MIĘSA

W dniach 29–30 września w Genewie odbyła się 23. Sesja Sekcji Branżowej ds. Standaryzacji Mięsa Grupy Roboczej EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (WP. 7), w której udział wzięło ponad 60 delegatów z 23 krajów. W pierwszym dniu posiedzenia zaplanowano międzynarodowe sympozjum *Meet/Meat the challenge*, podczas którego zostały omówione zagadnienia związane z nowymi wyzwaniami w światowym handlu mięsem i produktami mięsnymi. W spotkaniu wzięli udział liczni przedstawiciele branży z całego świata. Na forum EKG/ONZ prelegenci z Argentyny, Australii, Belgii, Federacji Rosyjskiej, Francji, Polski, Północnej Irlandii, Serbii oraz USA podzielili się doświadczeniami w kwestiach związanych z badaniami konsumenckimi na temat wpływu jakości mięsa na wielkość spożycia, tematami dotyczącymi identyfikowalności (traceability) oraz zagadnieniami dotyczącymi zarządzania jakością i znaczeniem norm w międzynarodowym handlu mięsem.

Podczas drugiego dnia sesji omówiono projekt normy na przetworzone mięso drobiowe, zapoznano się z proponowanymi zmianami normy na mięso wołowe oraz podjęto decyzje w sprawie rewizji wybranych norm i przyszłych prac sekcji.

Ponadto, powołano specjalną grupę roboczą pod przewodnictwem Polski w celu opracowania zagadnień uzupełniających obecne normy np. systemów oceny jakości. Prace grupy będą koordynowane przez polski sekretariat WP. 7 EKG/ONZ (GIJHARS) przy bliskiej współpracy z Polskim Zrzeszeniem Producentów Bydła Mięsnego, reprezentowanym przez Jerzego Wierzbickiego, Prezesa Zarządu.

Szczegółowe informacje na temat przebiegu spotkania oraz prezentacje są dostępne na stronie EKG/ONZ: <http://www.unece.org/agr/ge11/meatsymposium.html>



GŁÓWNY INSPEKTOR JHARS NA TARGACH POLAGRA FOOD

W dniach 28.09.–2.10. odbyły się największe i najważniejsze polskie targi branży spożywczej Polagra Food. W Poznaniu spotkali się producenci, dystrybutorzy, sprzedawcy, handlowcy, technolodzy żywności, urzędnicy – wszyscy związani z branżą spożywczą.

Jednym z wydarzeń towarzyszących Polagrze Food były Targi „Smaków Regionów” (27–30.09.) organizowane przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego. Wystawcami na tych targach były województwa, które na swoich stoiskach prezentowały żywność tradycyjną i regionalną. Podczas trwania „Smaków Regionów” odbył się XIV finał konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, w którym nagradzane są najlepsze regionalne i lokalne produkty żywnościowe, dania oraz potrawy. Laureatom konkursu „Perły 2014” wręczył Marek Sawicki, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W spotkaniach i konferencjach odbywających się na Polagrze Food wzięli udział także przedstawiciele kierownictwa IJHARS: Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor oraz Dorota Krzyżanowska, Zastępca Głównego Inspektora.



KONFERENCJA „SŁUŻBA CELNA W SŁUŻBIE BIZNESU 2014+”

Spotkanie zorganizowane przez Ministerstwo Finansów odbyło się w dniu 29.10. w Warszawie i poświęcone było zagadnieniom związanym z ułatwieniami jakie Służba Celna wprowadziła w bieżącym roku w pracy organów państwowych biorących udział w obsłudze obrotu towarowego z zagranicą. W konferencji wzięli udział przedstawiciele: Służby Celnej, Ministerstwa Gospodarki, Głównego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Głównego Inspektoratu Weterynarii, Głównego Inspektoratu JHARS oraz Głównego Inspektoratu Sanitarnego. IJHARS reprezentowała Dorota Krzyżanowska oraz Dorota Balińska-Hajduk. Podczas spotkania dyskutowa-

no na temat kontroli związanych z ochroną życia i zdrowia ludzkiego, lepszej koordynacji pracy służb granicznych, szerszego wykorzystania narzędzi informatycznych, zmian regulacji prawnych, które umożliwiają uelastycznienie kontroli.



WICEPRZEWODNICZĄCA GRUPY ROBOCZEJ EKG/ONZ DS. NORM JAKOŚCIOWYCH DLA PRODUCENTÓW ROLNYCH (WP. 7) Z POLSKI

W dniach 3–5 listopada w Genewie odbyła się 70. Sesja Grupy Roboczej EKG/ONZ ds. Norm Jakościowych dla Produktów Rolnych (WP. 7). Celem spotkania było zatwierdzenie prac poszczególnych grup roboczych (tj. ds. świeżych owoców i warzyw, produktów suchych i suszonych, sadzeniaków ziemniaka oraz mięsa), wykonanych w ostatnim roku. W ramach spotkania dokonano wyboru nowego wiceprzewodniczącego Grupy Roboczej, którym została przedstawicielka z Polski, Agnieszka Sudół – Główny Specjalista z Biura Kontroli Jakości Handlowej w GIJHARS.



KONFERENCJA POŚWIĘCONA ROLI KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO

Dnia 13 listopada w gmachu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, odbyła się konferencja poświęcona roli Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO w zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności oraz uczciwych praktyk w międzynarodowym handlu żywnością. Spotkanie zorganizowane przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zostało objęte honorowym patronatem Marka Sawickiego Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Konferencja była adresowana do instytucji, które dotychczas współpracowały z Punktem Kontaktowym Komisji Kodeksu Żywnościowego

FAO/WHO dla Polski oraz wszystkich osób zainteresowanych pracami Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

W wydarzeniu wzięło udział blisko 80 osób będących przedstawicielami instytucji rządowych i pozarządowych w tym: służb urzędowej kontroli żywności, instytutów naukowo-badawczych, środowisk akademickich związanych z rolnictwem i żywnością, organizacji oraz stowarzyszeń branżowych i konsumenckich.

Uczestnicy spotkania zostali powitani przez Stanisława Kowalczyka, Głównego Inspektora JHARS. Następnie konferencję uroczystie otworzył Marek Sawicki, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, który podkreślił jak duże znaczenie dla konsumentów odgrywa jakość i bezpieczeństwo żywności. Zdaniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi niezwykle istotnym jest wytworzenie silnych więzi pomiędzy producentem, rolnikiem oraz konsumentem, a także budowanie warunków do sprzedaży bezpośredniej. W ocenie Ministra powyższy cel może zostać zrealizowany dzięki nowemu podejściu do norm jakościowych.



Prelegenci w swoich wystąpieniach zaprezentowali informacje na temat struktury i zadań Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, roli analizy ryzyka w kontekście prac kodeksowych, a także znaczenia dokumentów opracowywanych na forum Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO dla prawa Unii Europejskiej.

Wszystkie prezentacje prelegentów oraz materiały z powyższego spotkania dostępne są na stronie internetowej www.ijhars.gov.pl.

Urszula Witeska

PODRÓŻ PO MLECZNEJ KRAINIE

czyli wyniki kontroli jakości handlowej przetworów mlecznych

Analizując zasady prawidłowego żywienia, czyli tzw. piramidę żywieniową, nietrudno dostrzec, iż mleko, jogurty i inne przetwory mleczne zajmują tu ważne miejsce. Powinny być spożywane kilka razy dziennie. Są to produkty o wysokiej wartości odżywczej. W szczególności stanowią dobre źródło łatwo przyswajalnego wapnia, wysokowartościowego białka, witamin A, D oraz z grupy B, a także składników odżywczych takich jak magnez, potas oraz cynk.

Według badań budżetów rodzinnych nabiał stanowi niemal 15% w wydatkach na żywność oraz 3,7% całkowitych wydatków gospodarstw domowych w Polsce¹.

W 2014 roku Inspekcja JHARS, wzorem lat ubiegłych, przeprowadziła kontrolę jakości handlowej przetworów mlecznych, jako produktów mających istotny udział w diecie i często nabywanych przez konsumentów.

Kontrolą objęto głównie mleczne napoje fermentowane: jogurty, kefir, maślanki oraz masło i sery, w tym także wyroby produkowane z mleka koziego i owczego.

Skontrolowane obszary

Podczas prowadzonej kontroli jakości handlowej inspektorzy JHARS sprawdzili właściwości organoleptyczne wyrobów z mleka, ich parametry fizykochemiczne, w tym obecność niedozwolonych tłuszczów pochodzenia niemlecznego oraz znakowanie produktów na zgodność z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa i deklaracją producenta. Ponadto skontrolowali „dobroczynną” mikroflorę charakterystyczną w jogurtach, kefirach i maślankach.

I etap podróży – oznakowanie

Oznakowanie środków spożywczych ma duże znaczenie zarówno dla konsumentów, jak i producentów. Dostarcza ono szeregu informacji, np. czy wyrób zawiera dodatki, tzw. E..., czy znajdują się w nim składniki alergenne, jaki jest jego okres trwałości,

które dla „przeciętnego Kowalskiego” mają istotne znaczenie i często wpływają na dokonywane przez niego wybory.

Na prawidłowym znakowaniu produktów powinno zależeć również producentom. Oprócz tego, że jest to ich obowiązkiem, to wyrób prawidłowo oznakowany jest chętniej i częściej kupowany, niż ten, na opakowaniu którego klient musi szukać np. składu czy okresu trwałości. Ponadto pozwala to na uniknięcie sankcji stosowanych przez Inspekcję JHARS za niewłaściwe znakowanie produktów.

W wyniku kontroli **zakwestionowano znakowanie opakowań 13,1%** skontrolowanych partii artykułów wytworzonych z mleka. Inspektorzy JHARS stwierdzili, iż producenci „wyróżniali” swoje wyroby poprzez stosowanie niedozwolonych sformułowań „nie zawiera konserwantów”, „bez glutenu, bez żelatyny, bez konserwantów” bądź „bez dodatku cukru” na przetworach mlecznych, do których dodatek wymienionych składników jest zabroniony (np. jogurcie bez dodatków smakowych). Oferowali również konsumentom produkt „naturalny”, zawierający w swoim składzie żelatynę wieprzową oraz glukozę. Nadużywali wyrażenia „fit”, sugerującego wyrób dietetyczny, na tłuszczu mlecznym w którym zawartość tłuszczu nie została obniżona. Niektórzy wytwórcy próbowali nawet „promować” swoje produkty poprzez umieszczanie na nich znaku „złoty medal międzynarodowych targów poznańskich 2013”, bądź też „Poznaj Dobrą Żywność”, bez uprawnień do ich stosowania. Zdarzało się, że „zapominali poinformować” konsumenta o ilościowej zawartości składnika charakterystycznego produktu, np. w jogurcie owocowym nie podawali ilościowej zawartości wsadu owocowego. Na etykietach umieszczali także informację o zawartości tłuszczu sprzeczną z wynikami badań laboratoryjnych, np. zawyżoną o 2,0 p.p.

II etap podróży – badania laboratoryjne

W toku analiz wykonywanych w laboratoriach GIJHARS sprawdzana jest faktyczna zgodność pa-

¹ Budżety gospodarstw domowych w 2012 (GUS 2013).

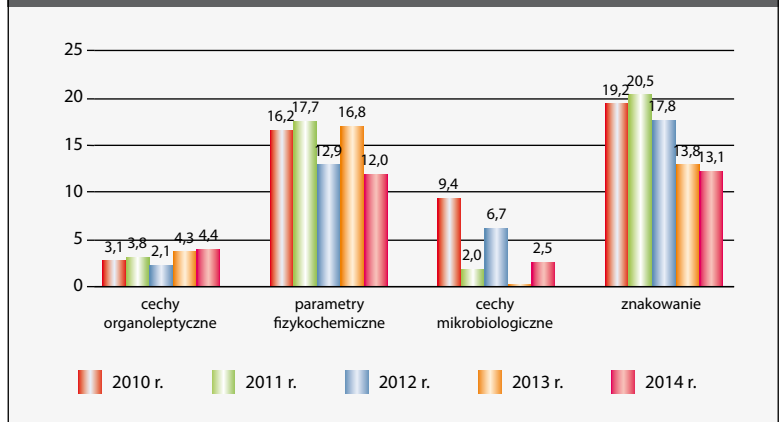
rametrów z wymaganiami zawartymi w przepisach prawa oraz deklaracjach producentów. Przykładowo bada się czy:

- ser zawiera odpowiednią ilość tłuszczu, wody oraz soli,
- produkt kozi nie został wyprodukowany z innego (tańszego) rodzaju mleka, np. mleka krowiego,
- masło nie zawiera dodatku niedozwolonego tłuszczu roślinnego,
- oscypek i redykołka są produkowane zgodnie ze specyfikacjami produktów zarejestrowanych jako Chroniona Nazwa Pochodzenia.

Podczas kontroli jakości handlowej przetworów mlecznych ustalono, że **12,0%** skontrolowanych partii wyrobów **posiadało parametry fizykochemiczne niezgodne** z przepisami o jakości handlowej oraz deklaracją producenta. Inspektorzy często kwestionowali zaniżoną zawartości tłuszczu oraz zawyżoną zawartość wody w serach podpuszczkowych i maśle, a także zawyżoną kwasowość w kefirze i maślanec. Zawyżona zawartość wody przy jednocześnie zaniżonej zawartości tłuszczu świadczy o zastępowaniu droższego składnika (tłuszczu) tańszym (wodą), czyli o procederze fałszowania przetworów z mleka.

Przeprowadzona kontrola wykazała, iż **nieprawidłowe cechy organoleptyczne** posiadało jedynie **4,4%** skontrolowanych partii wyrobów gotowych. Inspektorzy IJHARS stwierdzili m.in., że masło posiadało nieswoisty smak i zapach, a także było nieprawidłowo wygniecione, co skutkowało obniżeniem jego trwałości, natomiast sery podpuszczkowe charakteryzował nietypowy, niezgodny z deklaracją producenta, smak i zapach oraz niewłaściwa barwa. Najczęstszą przyczyną wad produktów mlecznych w tym za-

WYKRES 1. UDZIAŁ LICZBY PARTII PRZETWORÓW MLECZNYCH O NIEPRAWIDŁOWEJ JAKOŚCI HANDLOWEJ STWIERDZONY PODCZAS KONTROLI PLANOWYCH PRZEPROWADZONYCH W LATACH 2010–2014 (W %)



kresie jest niska jakość przerabianego surowca oraz nieprawidłowości w trakcie prowadzonego procesu technologicznego.

Niezgodności w zakresie **mikroflory charakterystycznej** mlecznych napojów fermentowanych stwierdzono jedynie w przypadku 2 partii kefirów, tj. **2,5%** wszystkich skontrolowanych w tym zakresie partii. Dotyczyły one zaniżonej liczby drożdży.

Refleksje z podróży

Coroczne kontrole jakości handlowej przetworów mlecznych, jako produktów powszechnie dostępnych i spożywanych, przynoszą wymierne rezultaty. Ich jakość ulega systematycznej poprawie (*wykres 1*). Na przestrzeni 5 lat zauważamy zmniejszający się udział nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych (o 5,7 p.p.), jak i znakowania opakowań (o 7,4 p.p.).



Justyna Skiba

FERMENTOWANE NAPOJE WINIARSKIE POD KONTROLĄ

Rynek napojów alkoholowych jest odmienny od pozostałych środków spożywczych. Produkcja i sprzedaż tych wyrobów ma duże znaczenie dla państwa, gdyż napoje alkoholowe objęte są podatkiem akcyzowym, stanowiącym jedno ze źródeł dochodów budżetowych. Nadmierne spożycie alkoholu powoduje negatywne skutki zdrowotne i społeczne. Dlatego też państwo ingeruje w rynek napojów alkoholowych, poprzez stanowienie przepisów wymagających m.in. rejestracji i uzyskania zezwoleń na produkcję, koncesji na sprzedaż lub też poprzez ograniczenie reklamy tych produktów. Kiedy myślimy o napojach alkoholowych, na pierwszy plan wysuwają się trzy rodzaje produktów: piwo, napoje spirytusowe i wyroby winiarskie. Najłatwiejszą do wskazania różnicą między nimi jest sposób ich produkcji i zawartość alkoholu. A czy wiemy co kryje w sobie termin „fermentowane napoje winiarskie”? Mimo iż produkty z tej grupy są obecne od wielu lat na rynku, dla części konsumentów mogą nie być dobrze znane. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych obejmuje kontrolą również fermentowane napoje winiarskie i systematycznie sprawdza czy ich oznakowanie jest zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego.

Prawo dotyczące fermentowanych napojów winiarskich

Zasady wyrobu fermentowanych napojów winiarskich zostały sformułowane w ustawie z dnia 12 maja 2011 roku *o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina* (Dz.U. z 2014 roku, poz. 1104), zwanej dalej ustawą winiarską. Określone są w niej definicje tych wyrobów, sposób ich produkcji i wymagania dotyczące wprowadzania ich do obrotu. Ustawa ta reguluje również obowiązki, jakie przedsiębiorca musi spełniać, aby produkować te wyroby. Katalog zdefiniowanych fermentowanych napojów winiarskich jest bogaty. W grupie tych produktów wyszczególniono m.in. wina owocowe, wina owocowe wzmocnione, wina owocowe aromatyzowane, wina owocowe niskoalkoholowe, miody pitne, napoje winne owocowe, cydry. W ustawie winiarskiej podano wymagania co do nastawów na poszczególne fermentowane napoje winiarskie. Określone zostały także dozwolone zabiegi technologiczne stosowane podczas ich produkcji, ta-

kie jak: dosładzanie, dodawanie alkoholu, barwienie, aromatyzowanie. Ponadto, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi w rozporządzeniach wydanych w 2013 roku¹ doprecyzował szczegółowy sposób wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz wymagania w zakresie ich jakości handlowej tj. cech organoleptycznych i parametrów fizykochemicznych.

Kilka słów o etykietowaniu

Producenci muszą wziąć sobie do serca, że oznakowanie fermentowanych napojów winiarskich nie może wprowadzać konsumenta w błąd. Zabronione jest sugerowanie w jakikolwiek sposób, że produkt jest wyrobem winiarskim otrzymanym z winogron. Zatem zakazane jest umieszczanie w oznakowaniu tych wyrobów jakichkolwiek odniesień do odmian winorośli, wizerunku winogron, winnic, krzewów winorośli, rysunków, określeń, informacji sugerujących, że fermentowany napój winiarski jest np. winem, winem musującym, winem likierowym.

Dla fermentowanych napojów winiarskich przepisy precyzują zasady umieszczania dodatkowych danych dotyczących poziomu słodkości (np. półwytrawne, słodkie) i zawartości dwutlenku węgla (np. półmusujące, musujące). Natomiast dla miodu pitnego dodatkowe będą informacje:

- „półtorak” – w przypadku wyrobu gotowego o proporcji: 1 objętość miodu + 0,5 objętości wody;
- „dwójniak” – w przypadku wyrobu gotowego o proporcji 1 objętość miodu + 1 objętość wody;
- „trójniak” – w przypadku wyrobu gotowego o proporcji 1 objętość miodu + 2 objętości wody;
- „czwórniak” – w przypadku wyrobu gotowego o proporcji 1 objętość miodu + 3 objętości wody.

Ponadto, nazwę miodu pitnego uzupełnia się określeniem „owocowy” lub „winogronowy”, jeżeli podczas jego produkcji zastosowano odpowiednio sok owo-

¹ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 maja 2013 roku w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz metod analiz tych napojów do celów urzędowej kontroli w zakresie jakości handlowej (Dz.U. z 2013 roku, poz. 624).

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 maja 2013 roku w sprawie rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych, jakie powinny spełniać te napoje (Dz.U. z 2013 roku, poz. 633).

Fermentowane napoje winiarskie zdefiniowane w przepisach krajowych:

- Wino owocowe
- Wino owocowe markowe
- Wino owocowe aromatyzowane
- Wino owocowe wzmocnione
- Wino z soku winogronowego
- Aromatyzowane wino z soku winogronowego
- Napój winny owocowy
- Napój winny miodowy
- Aromatyzowany napój winny owocowy
- Aromatyzowany napój winny miodowy
- Miód pitny
- Miód pitny markowy
- Wino owocowe niskoalkoholowe
- Aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe
- Cydr
- Perry
- Nalewka na winie owocowym
- Aromatyzowana nalewka na winie owocowym
- Nalewka na winie z soku winogronowego
- Aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego

cowy lub sok winogronowy (zastępując tym sokiem określoną objętość wody w nastawie).

Dla fermentowanych napojów winiarskich nie jest obligatoryjne podawanie wykazu składników. Jednak nie zwalnia to producenta z obowiązku wskazania informacji o składnikach alergicznych. Jeżeli warunki przechowywania mają wpływ na jakość fermentowanego napoju winiarskiego, na etykiecie powinno być wskazane jak należy przechowywać dany wyrób.

Producent powinien pamiętać, że informacje takie jak nazwa, ilość netto, rzeczywista zawartość alkoholu, należy umieścić na etykiecie w tym samym polu widzenia.

Działania kontrolne

Ostatnia kontrola znakowania fermentowanych napojów winiarskich została przeprowadzona przez IJHARS w III kwartale 2014 roku. Skontrolowano 15 przedsiębiorstw zlokalizowanych na terenie 9 województw. Podczas kontroli sprawdzono oznakowanie różnych kategorii fermentowanych napojów winiarskich (m.in. win owocowych, aromatyzowanych napojów winnych owocowych, cydrów). Kontrolą objęto 58 partii produktów. Błędne oznakowanie posiadało zaledwie 9 partii produktów. W toku kontroli stwierdzono podawanie nieprawidłowej nazwy produktu, np. „fermentowany napój winopodobny owocowy aromatyzowany” zamiast „aromatyzowany napój winny owocowy”. Na opakowaniu wina owocowego aromatyzowanego zamieszczono informacje wprowadzające konsumenta w błąd co do składu wyrobu. Producent zastosował sformułowanie: „wyprodukowane na bazie aromatycznych, ciemnych odmian wiśni, dzięki czemu uzyskało zharmonizowany smak, subtelny aromat i piękną barwę”, sugerujące, że jest to wino otrzymane z owoców wiśni, podczas gdy produkt wytworzono z wina owocowego (produkowanego z moszczu

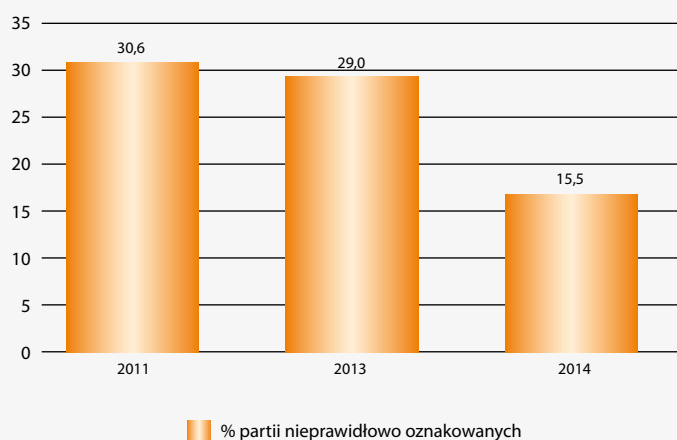
jabłkowego) oraz koncentratu soku wiśniowego. Dodatek zagęszczonego soku wiśniowego w stosunku do całkowitej ilości wyprodukowanego wyrobu gotowego wynosił zaledwie 0,01%. Barwa, i smak produktu wynikały z innych dodatków użytych w procesie produkcji, takich jak: barwnik nadający intensywną czerwoną barwę oraz aromaty. Na opakowaniach fermentowanych napojów winiarskich inspektorzy stwierdzili m.in. wizerunek liści i kiści winogron, niedozwolonych w przypadku tego rodzaju produktów. W toku kontroli stwierdzono brak w oznakowaniu fermentowanego napoju winiarskiego, zawierającego substancje słodzące, dodatkowej obowiązkowej informacji: „zawiera substancje słodzące”. Na etykietach kwestionowano również wyszczególnienie w wykazie składników np. substancji słodzących (aspartamu, sacharyny, acesulfamu K, neotamu), substancji konserwujących (dwutlenku siarki, sorbinianu potasu), regulatora kwasowości (kwasu askorbinowego), których faktycznie nie stosowano do produkcji kontrolowanych fermentowanych napojów winiarskich.

Wyniki kontroli na przestrzeni ostatnich lat

Warto zauważyć, iż w 2011 roku zaczęła obowiązywać ustawa winiarska, która wprowadziła znaczące zmiany w klasyfikacji fermentowanych napojów winiarskich (w tym wprowadziła nowe definicje produktów jak chociażby cydru), aby zapewnić konsumentom lepszą informację o tych wyrobach. Okres przejściowy, który dopuszczał wprowadzanie do obrotu fermentowanych napojów winiarskich, produkowanych zgodnie z uchylonymi przepisami, upłynął w czerwcu 2013 roku². Dlatego przyjrzyjmy

² Obrót fermentowanymi napojami winiarskimi wyrabianymi lub wprowadzanymi do obrotu na podstawie przepisów uchylonej ustawy z dnia 22 stycznia 2004 roku o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina dopuszczony był nie dłużej niż do dnia 25 czerwca 2013 roku.

WYKRES 1. PORÓWNANIE WYNIKÓW KONTROLI PRAWIDŁOWOŚCI ZNAKOWANIA FERMENTOWANYCH NAPOJÓW WINIARSKICH, PRZEPROWADZONYCH W LATACH 2011–2014 [UDZIAŁ PARTII Z NIEPRAWIDŁOWOŚCIAMI W %]



się, jak producenci poradzi sobie z dostosowaniem oznakowania tych produktów biorąc pod uwagę ww. zmiany przepisów.

Porównując wyniki kontroli prawidłowości znakowania fermentowanych napojów winiarskich, przeprowadzonej w 2014 roku, z wynikami kontroli w tym samym zakresie przeprowadzonej w minionych latach (2011 i 2013 roku), można zauważyć, że udział liczby partii fermentowanych napojów winiarskich niewłaściwie oznakowanych obniżył się o 15,1 p.p. w stosunku do 2011 roku oraz o 13,5 p.p. w stosunku do roku 2013 (wykres 1). Na podstawie wyników kontroli, przeprowadzonej w III kwartale 2014 roku, można stwierdzić, że nastąpiła poprawa w zakresie znakowania fermentowanych napojów winiarskich. Błędy na etykietach nadal zdarzają się, jednak w mniejszym stopniu niż miało to miejsce w minionych latach. Może to wynikać z niewłaściwego stosowania przepisów w zakresie znakowania. Nieprawidłowości w oznakowaniu fermentowanych napojów winiarskich polegające na podawaniu nazwy wyrobu niezgodnej z przepisami mogą świadczyć o oszczędnościach finansowych producentów związanych z wykorzystaniem starych etykiet.

Na rynku napojów alkoholowych fermentowane napoje winiarskie stanowią ciekawą propozycję. Niewątpliwie grupa tych wyrobów jest różnorodna, a konsumenci są przecież otwarci na różne smaki. Wyniki kontroli wskazują na poprawę znakowania tych produktów, ponieważ udział partii zakwestionowanych na przestrzeni ostatnich lat znacząco zmniejszył się. Mimo to, przedsiębiorcy muszą stale pamiętać o przestrzeganiu zasad ustanowionych dla działalności w zakresie produkcji i sprzedaży fermentowanych napojów winiarskich, w tym o właściwym etykietowaniu swoich produktów. Natomiast konsumenci, niezależnie czy wybiorą wino owocowe, miód pitny lub cydr spośród całej gamy napojów alkoholowych, powinni spożywać je w sposób odpowiedzialny.

DZIAŁANIA IJHARS A ROSYJSKIE EMBARGO

Katarzyna Trojnar

Działania IJHARS w ramach mechanizmu tymczasowego nadzwyczajnego wsparcia dla producentów owoców i warzyw w związku z zakazem przywozu tych produktów z Unii Europejskiej do Rosji.

Wprowadzenie embarga i działania Komisji Europejskiej

W związku z wprowadzeniem przez Federację Rosyjską w dniu 8 sierpnia 2014 roku embarga na świeże owoce i warzywa przywożone do tego kraju z państw unijnych, Komisja Europejska przyjęła tymczasowe nadzwyczajne środki wsparcia dla producentów niektórych owoców i warzyw wywożonych do Federacji Rosyjskiej.

Mechanizm wsparcia obowiązuje od dnia 18 sierpnia 2014 roku i dotyczy wycofywania świeżych owoców i warzyw z rynku. Wycofania z rynku ukierunkowane są przede wszystkim na bezpłatną dystrybucję świeżych owoców i warzyw do organizacji humanitarnych i pomocowych oraz innych instytucji społecznych, jak również mają uwzględniać odszkodowania dla producentów za „niezbieranie” lub „zielone zbiory”. Komisja Europejska zadeklarowała, że pomoc finansowa zostanie skierowana do grup i organizacji producentów owoców i warzyw oraz producentów indywidualnych.

Zadania IJHARS w związku z wprowadzeniem środków nadzwyczajnych

Głównym celem wprowadzenia przez Unię Europejską tymczasowych nadzwyczajnych środków wsparcia, jest złagodzenie skutków nagłego spadku cen poprzez udzielenie pomocy finansowej producentom owoców i warzyw, poszkodowanym w wyniku wprowadzenia embarga przez Federację Rosyjską.

Od sierpnia do października br. obowiązywało rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 932/2014 z dnia 29 sierpnia 2014 r. *ustanawiające tymczasowe nadzwyczajne środki wsparcia dla producentów niektórych owoców i warzyw oraz zmieniające rozpo-*

ządzenie delegowane (UE) nr 913/2014 (Dz. U. UE L 259 z 30.08.2014 r., str. 2), a od 1 października 2014 r. obowiązuje rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1031/2014 z dnia 29 września 2014 r. ustanawiające dalsze tymczasowe nadzwyczajne środki wsparcia producentów niektórych owoców i warzyw (Dz. U. UE L 284 z 30.09.2014 r., str. 22), zapewniające kontynuację mechanizmu wsparcia sektora owoców i warzyw, dotkniętego embargiem.

W ramach przedmiotowego mechanizmu, od sierpnia bieżącego roku Inspekcja JHARS prowadzi kontrole zgodności świeżych owoców i warzyw przeznaczonych na wycofanie z rynku. Kontrole te prowadzone są na wniosek Agencji Rynku Rolnego (ARR), która realizuje zadania związane z udzielaniem nadzwyczajnego wsparcia, określone w ww. unijnych aktach prawnych.

Kontrole zgodności zgłaszanych we wnioskach partii świeżych owoców lub warzyw prowadzone są przez wojewódzkie inspektoraty JHARS. Produkty przeznaczone do wycofania z rynku powinny spełniać przynajmniej wymagania klasy II jeżeli podlegają wymaganiom szczegółowych norm handlowych lub wymagania minimalne jeżeli podlegają wymaganiom ogólnej normy handlowej. Wśród produktów objętych wsparciem szczegółowe normy handlowe stosuje się dla: jabłek, gruszek, pomidorów, papryki słodkiej oraz winogron stołowych, zaś ogólną normę handlową dla: marchwi, kapusty, kalafiorów, brokułów, ogórków i korniszonów, grzybów z rodzaju *Agaricus*, sliwek oraz wybranych owoców miękkich.

Dalszym warunkiem uczestnictwa producenta w mechanizmie wsparcia jest prawidłowe oznakowanie

wycofywanych z rynku owoców lub warzyw. W przypadku wycofania produktów przeznaczonych do bezpłatnej dystrybucji na opakowaniu powinno być umieszczone godło europejskie oraz napis: Produkty przeznaczone do bezpłatnej dystrybucji [rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1031/2014].

Po przeprowadzonej kontroli inspektorzy WIJHARS sporządzają dokumentację pokontrolną i potwierdzają jakość kontrolowanych produktów wydając Świadectwo zgodności z normami handlowymi Unii Europejskiej dla świeżych owoców i warzyw. W przypadku, gdy produkty nie spełniają określonych wymagań wydawany jest Protokół niezgodności z normami handlowymi Unii Europejskiej dla świeżych owoców i warzyw.

Kontrole prowadzone są względem organizacji producentów oraz producentów indywidualnych i dotyczą wyłącznie produktów wycofywanych z rynku w związku z rosyjskim embargiem.

Wyniki kontroli owoców i warzyw objętych „I turą” mechanizmu wsparcia – od sierpnia do października 2014 roku

Inspekcja IJHARS w pierwszej turze obowiązywania tymczasowego nadzwyczajnego wsparcia dla producentów owoców i warzyw w związku z zakazem wywozu tych produktów do Federacji Rosyjskiej (od 19 sierpnia do 15 października 2014 roku) przeprowadziła kontrolę 2729 partii świeżych owoców i warzyw, o łącznej masie 46 543 ton. Kontrole prowadzone były przez wszystkie wojewódzkie inspektoraty JHARS na terenie całego kraju. Największy

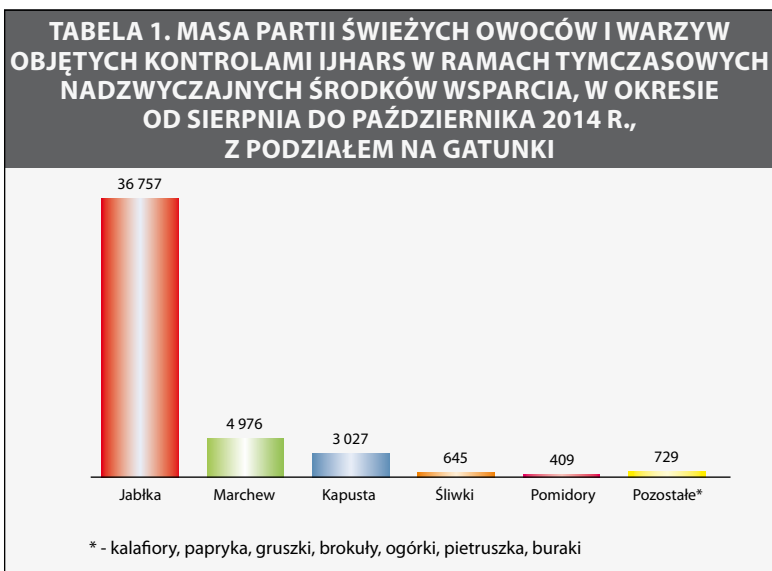
odsetek produktów skontrolowano na terenie województw: mazowieckiego, świętokrzyskiego, małopolskiego, podkarpackiego i łódzkiego. Główne gatunki świeżych owoców i warzyw kontrolowane w ramach omawianego mechanizmu wsparcia przedstawiono w tabeli 1.

Kontrolowane produkty, według wniosków przekazanych przez ARR, przeznaczone były przede wszystkim na bezpłatną dystrybucję (98,0% wniosków), do biogazowni (1,6% wniosków) oraz na paszę dla zwierząt (0,4% wniosków).

W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 2529 Świadectw zgodności z normami handlowymi Unii Europejskiej dla świeżych owoców i warzyw, potwierdzając spełnienie przez partie objęte kontrolą wymagań określonych w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 roku ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworów owoców i warzyw, a także 5 Protokołów niezgodności z normami handlowymi Unii Europejskiej dla świeżych owoców i warzyw, w związku z niespełnieniem przez kontrolowane partie minimalnych wymagań jakościowych lub brakiem wymaganego oznakowania.

Warto podkreślić, iż jakość handlowa świeżych owoców i warzyw przeznaczonych do wycofania z rynku w ramach bezpłatnej dystrybucji była zgodna z wymaganiami określonymi w przepisach unijnych. Niemal wszystkie kontrolowane partie spełniały wymagania norm handlowych, w tym przynajmniej wymagania klasy II, w przypadku szczegółowych norm handlowych dla jabłek, gruszek, pomidorów, papryki oraz wymagania minimalne ogólnej normy handlowej w przypadku marchwi, kapusty, śliwek, kalafiorów, brokułów, ogórków i innych. Inspektorzy WIJHARS przeprowadzający przedmiotowe kontrole podkreślali, iż jakość handlowa kontrolowanych produktów była na wysokim poziomie, niejednokrotnie wyższym niż minimum określone w przedmiotowym mechanizmie wsparcia.

Od listopada br. trwa „II tura” mechanizmu wsparcia, w ramach której Inspekcja IJHARS prowadzi dalsze kontrole zgodności świeżych owoców i warzyw. Kontrole prowadzone są na bieżąco zgodnie z wnioskami przekazywanymi przez ARR do właściwych miejscowo wojewódzkich inspektoratów JHARS.



ROZPORZĄDZENIE 1169/2011

Laura Piwowarczyk

13.12.2014 r. tuż tuż... parę słów o Rozporządzeniu (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Zarówno podmioty działające na rynku artykułów rolno-spożywczych, jak i organy kontroli sprawujące nadzór nad jakością i bezpieczeństwem żywności odliczają dni do daty 13.12.2014 r. Od tego dnia będzie bowiem obowiązywało we wszystkich krajach Unii Europejskiej Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

Celem powstania rozporządzenia była harmonizacja oraz ujednoczenie przepisów w zakresie znakowania żywności we wszystkich krajach Unii Europejskiej, jak również zwiększenie ochrony unijnych konsumentów.

Już po wejściu w życie rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 (tj. 13.12.2011 r.), pojawiły się wątpliwości co do interpretacji niektórych przepisów, w związku z czym Komisja Europejska podjęła prace nad przewodnikiem, który ukazał się w dniu 31.01.2013 r. (*Pytania i odpowiedzi dotyczące stosowania rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności*).

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych we współpracy z Urzędem Ochrony Konkurencji i Konsumentów oraz Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, na stronie internetowej www.ijhars.gov.pl opublikował przewodnik dotyczący przepisów rozporządzenia. Co ważne, przewodnik ten będzie na bieżąco aktualizowany wraz z wydawaniem aktów wykonawczych do rozporządzenia oraz nowych wytycznych Komisji Europejskiej.

Tematyka rozporządzenia (WE) nr 1169/2011 była już poruszana w biuletynie „Wiedza i Jakość”: 2/2014, str. 6; 4/2011, str. 4.

SŁÓW KILKA O SKOORDYNOWANYCH PLANACH KONTROLI

Laura Piwowarczyk

15.01.2013 r. to symboliczna data dla służb zajmujących się kontrolą żywności w Unii Europejskiej. Tego dnia prasa irlandzka podała informację o wykryciu w produktach wołowych niedeklarowanego mięsa końskiego. Od tej chwili zaufanie konsumentów co do jakości żywności obecnej na rynku spożywczym zaczęło spadać.

Chcąc wyjść naprzeciw stwierdzonym nieprawidłowościom, Komisja Europejska zleciła wszystkim państwom członkowskim przeprowadzenie I Skoordynowanego planu kontroli, który miał zobrazować skalę fałszowania wyrobów z mięsa wołowego niedeklarowanym mięsem końskim w UE.

Podstawą prawną przeprowadzenia skoordynowanych planów kontroli stanowią Zalecenia Komisji oraz Decyzje Wykonawcze Komisji. Do chwili obecnej wykonano II Skoordynowane plany kontroli w zakresie wykrywania zafałszowania przetworów z mięsa wołowego mięsem końskim.

Generalną zasadą skoordynowanych planów jest prowadzenie działań (tj. pobierania próbek, wykonywania

badania laboratoryjnych oraz przekazywania sprawozdań) w tym samym czasie przez wszystkie państwa członkowskie, co daje możliwość porównania niekorzystnych zjawisk związanych z fałszowaniem poszczególnych grup żywności obecnych na rynku unijnym.

Za koordynację oraz wykonanie planów na poziomie krajowym odpowiadają Punkty Kontaktowe ds. oszustw związanych z żywnością, a na poziomie unijnym – Komisja Europejska.

Zgodnie z wynikami I Skoordynowanego planu kontroli, przeprowadzonego w pierwszym półroczu 2013 r., na 150 próbek pobranych z produktów czysto wołowych lub wyprodukowanych z udziałem tego mięsa, uzyskano 6 pozytywnych wyników. W roku 2014, w czasie przeprowadzania II Skoordynowanego planu kontroli nie stwierdzono w żadnej z badanych 150 próbek obecności niedeklarowanego mięsa końskiego.

Obecnie trwają prace nad przygotowaniem skoordynowanych planów kontroli w zakresie zafałszowań miodów, ryb oraz przetworów rybnych.

Aneta Ościłowska

ZMIANY W USTAWIE O JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

Z dniem 13 grudnia 2014 r. wchodzi w życie ustawa z dnia 7 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Aktualizacja przepisów ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wynika zarówno z potrzeby doprecyzowania obowiązujących przepisów, jak i dostosowania do zmieniającego się prawa wspólnotowego.

Znowelizowane przepisy ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych dają możliwość organom Inspekcji legitymowania osób przebywających na terenie jednostki kontrolowanej w trakcie kontroli, a także żądania sporządzenia kserokopii i urzędowego tłumaczenia na język polski dokumentów związanych z przedmiotem kontroli sporządzonych w języku obcym. Ponadto, nowe przepisy zezwalają nie tylko na możliwość wstępu do pomieszczeń lub do środków transportu kontrolowanych jednostek, ale także na poruszanie się po terenie, obiektach i pomieszczeniach kontrolowanych jednostek oraz dokonywania oględzin środków transportu.

Na efektywność kontroli będą miały również wpływ zmiany w przepisach odnoszących się do zabezpieczenia artykułów rolno-spożywczych. Do tej pory możliwość zabezpieczenia partii artykułów rolno-spożywczych uzależniona była od tego, czy jest to niezbędne dla dokonania kontroli. Znowelizowany przepis pozwala na zabezpieczenie partii artykułu rolno-spożywczego nie tylko na czas niezbędny do dokonania konkretnych czynności kontrolnych, lecz także na czas całego postępowania kontrolnego.

Ustawa w nowym brzmieniu wprowadza obok metody wzrokowej możliwość stosowania technik automatycznej klasyfikacji tusz wołowych, określa również tryb postępowania i reguluje sposób obciążania ubiegającego się podmiotu kosztami z tytułu zatwierdzenia nowych technik pomiaru. Przepisy w zakresie klasyfikacji tusz wołowych zostały również dostosowane do wymagań rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Zmiany w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych obejmą również producentów

jaj, w związku z obowiązkiem jednorazowego zgłoszenia do IJHARS prowadzenia działalności w zakresie czynności typowych dla zakładu pakowania jaj. Znowelizowane przepisy znoszą obowiązek informowania zainteresowanych państw członkowskich przed każdą dostawą o podmiotach, które uzyskały zwolnienie ze znakowania jaj oraz znoszą sankcję dla podmiotów, którym cofnięto zezwolenie, tj. 3-letni okres, po którym możliwe było ponowne uzyskanie uprawnień.

Przepisy ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zostały również uszczegółowione w zakresie zadań Inspekcji poprzez wskazanie, iż nadzór nad jakością handlową obejmuje także: kontrolę artykułów rolno-spożywczych oznakowanych ChNP, ChOG albo GTS lub z nazwami odwołującymi się do tych nazw, kontrolę wyrobów winiarskich oznakowanych ChNP lub ChOG lub nazwami odwołującymi się do zarejestrowanych ChNP, ChOG oraz kontrolę napojów spirytusowych oznakowanych ChOG lub z nazwami odwołującymi się do ChOG.

Nowelizacja ustawy uwzględnia także zmiany dotyczące znakowania artykułów rolno-spożywczych wynikające z rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Należy także dodać, iż nowe przepisy ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych dają możliwość ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych wyznaczenia w drodze rozporządzenia laboratoriów referencyjnych w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (spośród laboratoriów GIJHARS) oraz określenia przedmiotu i rodzaju badań prowadzonych przez te laboratoria, co z pewnością pogłębi zaufanie kontrolowanych podmiotów do wyników badań laboratoryjnych oraz stosowanych metod.

SZLAKIEM POLSKICH PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH – województwo mazowieckie i łódzkie

W ramach cyklu artykułów „Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych” tym razem odwiedzamy województwa mazowieckie i łódzkie.

Oba te województwa mogą pochwalić się bogatymi tradycjami kulinarnymi z pewnością zasługującymi na bliższe poznanie. Najbardziej znanym produktem, którym może poszczycić się Mazowsze i Łódzkie są jabłka grójeckie – produkt, którego nazwa w 2011 r. została zarejestrowana jako chronione oznaczenie geograficzne w unijnym systemie chronionych nazw i oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności. Obszar geograficzny uprawy jabłek grójeckich zlokalizowany jest przede wszystkim w województwie mazowieckim, jednak obejmuje również część województwa łódzkiego.

Na terenie województwa mazowieckiego częściowo zlokalizowane są również obszary geograficzne wytwarzania miodu kurpiowskiego – produktu, którego nazwa została zarejestrowana w 2010 r. jako chronione oznaczenie geograficzne oraz produkcji wiśni nadwiślanki – produktu którego nazwa została zarejestrowana w 2009 r. jako chroniona nazwa pochodzenia. Część obszaru geograficznego wytwarzania miodu kurpiowskiego położona jest w granicach województwa podlaskiego i produkt ten został opisany w artykule poświęconym województwu podlaskiemu (biuletyn „Wiedza i Jakość” Nr 4(28)/2012), natomiast wiśnia nadwiślanka może być produkowana również w województwie świętokrzyskim i lubelskim. Szerzej została opisana w artykule poświęconym województwu świętokrzyskiemu (biuletyn „Wiedza i Jakość” Nr 5(33)/2013).

Mimo niewielu produktów zarejestrowanych w unijnym systemie chronionych nazw i oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności, województwa mazowieckie i łódzkie mogą poszczycić się kilkudziesięcioma produktami tradycyjnymi (odpowiednio 73 i 75) wpisanymi na krajową Listę Produktów Tradycyjnych¹, prowadzo-

ną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Liczba produktów na Liście Produktów Tradycyjnych stale wzrasta i w chwili obecnej znajduje się tam ponad 1300 produktów z całej Polski. Lista stanowi często pierwszy krok do rejestracji nazwy w rejestrze unijnym.

Mazowsze mimo nizinnego charakteru to region o bardzo urozmaiconym krajobrazie, za co odpowiadają przede wszystkim duże rzeki, m.in. Wisła, Bug, Narew, Wkra, Bzura, które wyznaczają granice między poszczególnymi częściami regionu. Mazowsze to również olbrzymie tereny leśne – Puszcza Kurpiowska (Zielona), Puszcza Biała, Puszcza Kampinoska, a także pozostałości Puszczy Jaktorowskiej na ziemi sochaczewskiej. Zróżnicowanie krajobrazowe, które dzieliło region na poszczególne części wpłynęło na wielokulturowość Mazowsza, a tym samym różnorodność kuchni. Na Mazowszu można wyróżnić centrum związane ze stolicą i ziemią płocką, południe czyli ziemię radomską o wyraźnych wpływach regionu małopolskiego, północny wschód silnie związany z Podlasiem i wreszcie Kurpie, czyli obszar Puszczy Zielonej i Białej, gdzie tradycje kulinarne są szczególnie żywo kultywowane.

Na Mazowszu dawny jadłospis obfitował w zupy i polewki, m.in. kartoflaną, zapalarkę, zarzucajkę, zalewaną, których głównym składnikiem były ziemniaki, wzbogacone o kapustę, groch, marchew, cebulę. Gotowano również kapuśniak, grochówkę, i fasolówkę, na wieprzowych kościach. Wiosną przygotowywano zupę szczawiową, w lecie zupy owocowe, a na jesieni zupę z dyni, która na Mazowszu nazywana była banią. Charakterystyczny dla Mazowsza jest klarowny barszcz czerwony, podawany z fasolą lub grochem. Pieczywo wypiekano przede wszystkim z mąki żytniej, a jedzono je ze smalcem, masłem, sadłem lub słoniną. Oprócz chleba wypiekano podpłomyki oraz

¹ Artykuł nt. krajowej listy produktów tradycyjnych ukazał się w biuletynie „Wiedza i Jakość” Nr 2(35)/2014.

bułeczki, placki i pierogi z kaszy jaglanej. Na Kurpiach pieczono gryczano-żytnie kołaczki. Na Święta Bożego Narodzenia, a także tłusty czwartek i ostatki – racuchy. Wśród kuchni mazowieckich szczególnie wyróżnia się kuchnia kurpiowska, która jest odzwierciedleniem trudnych warunków życiowych w puszczy. Kurpie jedli przede wszystkim to co dawał im las i uprawy na słabych ziemiach podpuszczańskich: dziczyzna, grzyby, miód, przetwory i nalewki z jagód, borówek i żurawiny, potrawy z ziemniaków, razowy chleb na zakwasie.

Na Mazowszu jadało się również ryby łowione w licznych rzekach: szczupaki, okonie, liny, miętusy, płotki, karasie, leszcze. Powszechna była również hodowla karpia w stawach.



Łąki zlokalizowane nad rzekami sprzyjały z kolei hodowli bydła i w wielu gospodarstwach wytwarzano sery, przede wszystkim białe, ale również podpuszczkowe. Obecnie wraca tradycja wytwarzania serów w gospodarstwach i cieszą się one coraz większym powodzeniem.

Ziemia łódzka to nizinna kraina, którą przecinają malownicze rzeki: Bzura, Pilica, Ner, Mroga, Rawka, fragmenty Warty i Prosnicy. Jest tu wiele parków krajo-
brazowych i rezerwatów przyrody, a także atrakcyjne turystycznie liczne zespoły pałacowo-parkowe i klasztorne. Na ziemi łódzkiej tradycje kulinarne kultywowane są szczególnie w okolicach Łowicza, Opoczna i Sieradza. Ziemia w tym regionie są z reguły żyzne, co sprzyja zarówno hodowli zwierząt, jak i uprawom roślinnym. Dlatego powszechne są tu zarówno tradycje wyrobu wędlin (np. w okolicach Jordanowa), jak i tradycje przygotowywania przetworów z owoców

i warzyw. W rejonie Łowicza smaży się słynne łowic-
kie powidła śliwkowe, przygotowywane z tradycyjnej polskiej odmiany śliwek – węgierki łowickiej. Znaną są również przetwory z ogórków, kapusta kiszona, a także chrzan, który w XX w. uprawiany był głównie w centralnej Polsce, na terenie obecnego województwa łódzkiego. Tradycja uprawy chrzanu pozostała do dziś, a korzeń chrzanu znad Warty i chrzan w postaci tartej wpisane są na Listę Produktów Tradycyjnych. Miasto Łask z kolei ma bogate tradycje browarnicze, sięgające XV w., kiedy wójt Łaska otrzymał od Kancelerza Wielkiego Koronnego Jana Łaskiego przywilej warzenia piwa. Obecnie do tradycji piwowarskiej nawiązują lokalne, niewielkie rodzinne browary. W jednym z nich produkowane jest według XVI-wiecznej receptury Łaskie Piwo Miodowe, warzone z miodu leśnego, chmielu i słodu.

Jabłka grójeckie – owoce z „Największego sadu Europy”

Tradycje sadownicze w regionie grójeckim sięgają czasów średniowiecza, ale istotny wkład w rozwój upraw jabłoni na tym terenie można przypisać Królowej Bonie, która słynęła z zamiłowania do ogrodnictwa, w tym również sadownictwa. W 1545 r. otrzymała duże połacie ziemi w powiecie grójeckim, o które później dbała, ustanawiając liczne przywileje dla posiadaczy ogrodów. Działania królowej Bony zyskały umocowanie prawne w akcie królewskim z 1578 r. wydanym już przez króla Stefana Batorego, gdzie potwierdzono prawo posiadania ogrodów. Dało to początek rozwojowi sadów owocowych, w tym głównie jabłoniowych.

W wielu dziełach historycznych znajdują się liczne wzmianki o rozwoju sadów dworskich i chłopskich na terenach Grójeczczyzny. Niemalą rolę w historii jabłek grójeckich odegrali również duchowni (Roch Wójcicki z Belska, Niedźwiedzki z Łęczeszyc, Stefan Roguski z Goszczyna i Edward Kawiński z Konar), którzy swego czasu byli głównymi propagatorami sadownictwa w tym regionie.

Pierwsze lata XX w. to początek zakładania sadów handlowych, których symbolem stał się Jan Cieślak z Pogórzyc. Wprowadził on wysoką kulturę w uprawie oraz w przechowalnictwie jabłek (w 1918 r. wybudował pierwszą przechowalnię owoców w Polsce), co umożliwiło uzyskiwanie bardzo wysokich cen za wysokiej jakości owoce. Z początkiem XX w. pojawili się również pierwsi doradcy, a do najsłynniejszych

szych z tego regionu należał Witalis Urbanowicz, który w 1909 r. zasłynął z opracowania 10 przykazań ogrodniczych, których głównym przesłaniem była dbałość o drzewka i nieżałowanie pieniędzy na kupno dobrych szczepów, rozwijanie własnej wiedzy o sadownictwie, myślenie o przyszłych pokoleniach, które korzystać będą z sadów². Bardzo dynamiczny rozwój grójeckiego sadownictwa, którego synonimem stał się profesor Szczepan Pieniążek, rozpoczął się z końcem II wojny światowej. Za jego sprawą powstał Instytut Sadownictwa i Kwaciarnictwa, który przekazywał lokalnym sadownikom najnowszą wiedzę i doświadczenia w uprawie jabłoni. Z polecenia Profesora jego wychowanek – Eligiusz Gajewski – założył w zrujnowanym podczas wojny majątku w Nowej Wsi koło Warki (powiat grójecki) Zakład Doświadczalny Instytutu Sadownictwa i Kwaciarnictwa. W majątku już przed wojną znajdowało się gospodarstwo sadownicze, prowadzące produkcję wysokotowarową. Jako Zakład Doświadczalny, gospodarstwo na nowo stało się wzorcowym gospodarstwem sadowniczym, z którego przykład czerpała większość grójeckich sadowników.

Powiat grójecki i sąsiadujące z nim powiaty rozwinęły produkcję jabłek do rangi przemysłowej na skalę światową. Za producentami owoców podążały firmy obsługujące ten sektor rolnictwa, które wytworzyły niezbędną infrastrukturę do obsługi gospodarstw sadowniczych. W rezultacie na terenie południowego Mazowsza powstał „Największy Sad Europy” jak potocznie nazywają swój region mieszkańcy. Wielowiekowa tradycja upraw jabłoni silnie skoncentrowana w tychże rejonach spowodowała również silne kojarzenie jabłek z regionem grójeckim. Renoma jaką cieszą się jabłka grójeckie wynika z dużego udziału w rynku oraz wysokiej jakości produkowanych owoców.

Fafernuchy – kurpiowski przysmak

Jedną z największych atrakcji kulinarnych Kurpi są fafernuchy – małe, twarde, podłużne ciastka, o kształcie zbliżonym do kopytek, w smaku pieprzne z charakterystycznym posmakiem i zapachem cynamonu oraz miodu.

Fafernuchy są od wielu lat pieczone na terenie kurpiowskiej Puszczy Białej. Umiejętność wypieku tych

ciastek jest pielęgnowana i przekazywana z pokolenia na pokolenie. W przeszłości fafernuchy pieczono na Nowy Rok, niemal w każdym domu na terenie Puszczy Białej. Ich nazwa prawdopodobnie pochodzi od niemieckiego słowa „Pfefferküchen” (ciastka pieprzowe), co sugerowałoby, że przepis do Polski trafił z zachodu. Natomiast użycie miodu jako niezbędnego składnika fafernuchów wskazywałoby na pokrewieństwo z ciastem piernikowym. Podstawowe składniki obecnie pieczonych fafernuchów to mąka pszenna, miód i pieprz, a także cynamon. Inną odmianą fafernuchów są ciastka pieczone na tzw. Kurpiach Zielonych, gdzie nie używa się miodu, a charakterystycznym składnikiem jest ugotowana i starta marchew. Z wyrobionego ciasta formuje się wałki grubości kiełbasy i kroi na ukośne ciasteczka. Podstawową cechą fafernuchów było to, że „musiały być pierne, tego wymagała tradycja”³. O fafernuchach pisze również Marian Kalinowski w książce, w której opisuje swoje rodzinne strony, tradycje i obyczaje: „Dziewczęta na Nowy Rok piekły powszechnie „fafernuchy”, jakby orzechy ze słodkiego ciasta (...) Fafernuchami częstowała się młodzież nawzajem, oraz grała na „cet” i „lich”; cet oznaczał do pary, a lich – nie do pary. Starzy w fafernuchy nie grali, bo by na pewno resztę zębów sobie nimi połamali. Całe towarzystwo brało udział w tych grach”⁴.

Warszawski przysmak

Choć przysmak ten znany jest tylko w Warszawie to nie sposób go pominąć, choćby ze względu na to, że przez wielu uznawany jest za jedyny, któremu da się przypisać oryginalne miejscowe pochodzenie. Mowa o pańskiej skórce (panieńskiej skórce) – bardzo słodkim biało-różowym przysmaku o kształcie zbliżonym do cukierków krówek, z nutą migdałowo-karmelową, pakowanym w pergamin.

Pierwsza wzmianka o pańskiej skórce pojawiła się w Słowniku Języka Polskiego (t. IV) pod redakcją Adama Kryńskiego i Władysława Niedźwieckiego wydanym w 1908 r., gdzie opisywana jest następująco: „(...) słodkie ciastko ślazowe, sprzedawane w tabliczkach po aptekach, jako środek od kaszlu lub jako przysmak”. W wydaniu tego słownika z 1915 r. znajduje się już pełniejsza informacja: „(...) wyrób apteczny, raczej przysmak, niż lek, dawany dzieciom kaszlącym,

² Na podstawie książki: Witalis Urbanowicz „Jak należy sadzić drzewa”, Wydawnictwo Zorza, 1909.

³ Maria Żywirska, „Puszcza Biała, jej dzieje i kultura”, PWN, Warszawa 1973.

⁴ Marian Kalinowski „Wspomnienia wieloletniego nauczyciela”, Wydawnictwo Otwock, 1997.

a złożony z gumy arabskiej, cukru mialkiego, białka jajecznego, ubitego na pianę i olejku kwiatu pomarańczowego, z czego tworzy się tabliczki czworokątne, suszone w ciepłe umiarkowanym⁵. Pierwotna nazwa – panieńska skórka - najprawdopodobniej nawiązywała do skojarzenia gładkiej powierzchni tego wyrobu z delikatnością skóry młodych kobiet.

Przed wojną pańska skórka była smakołykiem szczególnie lubianym przez dzieci, sprzedawanym często na odpustach, a także przed kinami czy w parkach. Jerzy Waldorff – znany pisarz, publicysta i społecznik, a także obrońca warszawskich Powązek – pisał w swoich wspomnieniach⁵ o tym, jak chodził z niańką na spacer do Ogrodu Saskiego i tam kupowali właśnie pańską skórkę. Pańska skórka pojawia się we wspomnieniach wielu warszawiaków, wielu kojarzy się z pójściem „na groby”, gdyż właśnie w dzień Wszystkich Świętych pańska skórka sprzedawana była przed bramami cmentarzy. Również obecnie można ją kupić głównie przy cmentarzach, na początku listopada. Sprzedawana jest także przez cały rok na Starym Mieście. Pańskiej skórcie poświęcono wiele publikacji w lokalnych gazetach, a o tym jak bardzo warszawski jest to produkt może świadczyć popularny blog poświęcony tematyce warszawskiej o nazwie Pańska Skórka.

W związku z popularnością pańskiej skórki przede wszystkim w okolicach Święta Zmarłych, warto też wspomnieć o obwarzankach, które z kolei cieszą się ogromnym powodzeniem, tym razem nie tylko w Warszawie, ale i większej części Mazowsza. Te wypieki w kształcie niewielkich pierścionków nawleczonych na papierowy sznurek, upieczone z lekko słodkawego ciasta z jaj, mąki pszennej, cukru i wody, bez dodatku drożdży, sprzedawane są przez ulicznych sprzedawców przede wszystkim w czasie odpustów parafialnych i Święta Zmarłych. Nazwa obwarzanki pochodzi od etapu przygotowania ciasta przed upieczeniem tj. obwarzania czyli zanurzenia na chwilę we wrzątku. Do słynnych obwarzanków należą obwarzanki odrzywolskie produkowane w gminie Odrzywół na południu Mazowsza. Aż dziwne, że ten bardzo popularny na Mazowszu produkt dotąd nie znalazł się na Liście Produktów Tradycyjnych.

Ostry smak znad Warty

Tradycja uprawy chrzanu w południowo-zachodniej części województwa łódzkiego w regionie środkowej

Warty sięga okresu międzywojennego. W 1926 r. Oskar Paschke, właściciel majątku ziemskiego we wsi Beresie Małe, sprowadził z Niemiec pierwsze sadzonki. Wraz z sadzonkami otrzymał instrukcje uprawy i warunki transakcji. Korzeń handlowy miał odsyłać do Niemiec, sadzonki zaś uprawiać na swych polach, nikomu innemu ich nie odstępując. Tajemnicę uprawy chrzanu udało się zachować do II wojny światowej. Po jej zakończeniu, kiedy nastąpiło rozparcelowanie majątku ziemskiego w Beresiacach, chrzan trafił do okolicznych wsi i rolników. W gospodarstwach zaczęto uprawiać tę roślinę w latach pięćdziesiątych, na niewielkich, kilku arowych powierzchniach. Z czasem chrzanowe pola były coraz większe, a chrzan stał się podstawą egzystencji miejscowych rolników. Przy chrzanie pracowały całe rodziny, dziadkowie, rodzice i dzieci, które już wtedy uczono szacunku do rolniczego trudu i które wyrastały w poszanowaniu tradycji regionalnej. Chrzan stał się produktem przeznaczonym zarówno na rynek krajowy, jak i na eksport. Skupowany przez spółdzielnie ogrodnicze i gminne trafiał do Szwecji, Wielkiej Brytanii, RFN, NRD i Czechosłowacji.

Pomimo załamania się rynku zbytu na początku lat 90., dla wielu rolników w tym regionie, chrzan jest do dziś podstawową uprawą i surowcem dla przetwórci owocowo-warzywnych. Uprawiany jest obecnie przez kilkuset rolników, w czterech gminach województwa łódzkiego: Kielczygłowie, Siemkowie, Osjaków i Rusiec na powierzchni ponad 700 ha. W celu umożliwienia rolnikom dalszej efektywnej uprawy chrzanu, przedsięwzięto wiele działań, w tym opracowano i w latach 1996-1998 wdrożono „Program rozwoju produkcji wysokiej jakości chrzanu w regionie sieradzkim”. Realizacja tego dwuletniego polsko-brytyjskiego programu w grupie producentów, przyczyniła się do podniesienia poziomu świadomości technologicznej i efektywności ekonomicznej. Wprowadzono metody integrowanej produkcji, korzystne dla człowieka i środowiska oraz podtrzymanie i rozwoju istniejących tradycji uprawowych.

W kolejnym odcinku cyklu „Szlakiem produktów regionalnych i tradycyjnych” przeniesiemy się na północ od ziemi łódzkiej i poznamy specjały województwa kujawsko-pomorskiego.

W artykule wykorzystano następujące źródła:

1. Izabella Byszewska, Grażyna Kurpińska, *Polskie smaki*, Zysk i S-ka Wydawnictwo s.j., Poznań 2012
2. Informacje ze strony internetowej MRiRW

⁵ Źródło: strona MRiRW

KONTROLE EX-POST¹ W „SZKLANCE MLEKA”

Monika Bielińska
Agnieszka Parszewska

Mechanizm Wspólnej Polityki Rolnej (WPR) „Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych” popularnie określany jako „Szkłanka mleka” lub „Mleko w szkole” funkcjonuje w Unii Europejskiej (wówczas EWG) od 1977 r., w Polsce zaś od momentu akcesji do UE, tj. od 2004 roku.

Ww. działanie polega na przyznawaniu dopłat przez Agencję Rynku Rolnego do mleka i przetworów mlecznych, dostarczonych bezpłatnie lub po obniżonych cenach do placówek oświatowych. Beneficjentami dopłat mogą być zarówno producenci mleka i przetworów mlecznych, jak i dostawcy, organizacje lub władze działające w imieniu placówek oświatowych bądź same placówki oświatowe.

Celem tego instrumentu wsparcia w ramach WPR jest po pierwsze: przyczynienie się do stabilizacji rynku mleka, a po drugie promowanie wśród dzieci zasad zdrowego odżywiania oraz kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych.

Do szkół w ramach tego programu dostarczane mogą być następujące produkty: mleko, mleko smakowe, jogurty, twarogi i twarożki, sery topione, sery.

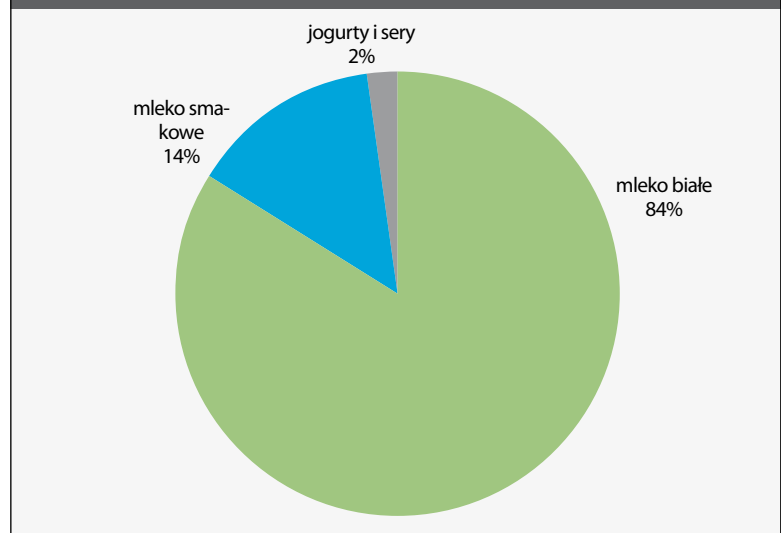
Mleko objęte dopłatami może być spożywane jedynie przez uczniów uczęszczających do placówek oświatowych w okresie stosowania dopłat w danym roku szkolnym (z wyłączeniem ferii i przerw świątecznych). Nie mogą z niego korzystać pracownicy szkół i rodzice. Uczniowi przysługuje 0,25 litra mleka na jeden dzień nauki szkolnej.

W zakończonym roku szkolnym 2012/2013 największą popularnością wśród dzieci cieszyły się: mleko białe i mleko smakowe.

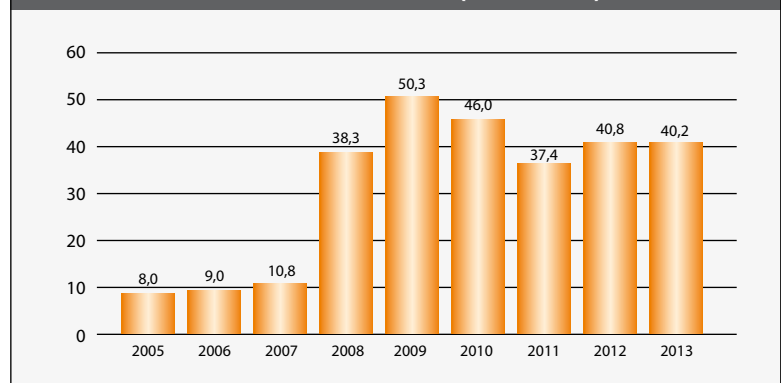
W programie „Szkłanka mleka” uczestniczy 26 państw członkowskich Unii Europejskiej. Polska

jest liderem wśród krajów UE od roku szkolnego 2007/2008. Łącznie w ciągu 9 lat uczestniczenia w ww. mechanizmie otrzymaliśmy ponad 280 mln zł. Największa kwota dofinansowania przypadła w 2009 roku – ponad 50 mln zł. Pod względem ilości mleka i przetworów mlecznych dostarczanych do placówek oświatowych oraz środków finansowych pozyskiwanych z UE, wyprzedzamy kraje starej Unii (w których program jest realizowany od ponad 20 lat), w tym: Francję, Szwecję, Wielką Brytanię, Niemcy, Finlandię.

WYKRES 1. ASORTYMENT PRZETWORÓW MLECZNYCH NAJCZĘŚCIEJ DOSTARCZONYCH DO PLACÓWEK OŚWIATOWYCH W ROKU SZKOLNYM 2012/2013



WYKRES 2. ŚRODKI FINANSOWE PRZYZNANE POLSCE NA REALIZACJĘ MECHANIZMU „DOPŁATY DO SPOŻYCIA MLEKA I PRZETWORÓW MLECZNYCH W PLACÓWKACH OŚWIATOWYCH” W LATACH 2005–2013 (W MLN ZŁ)



¹ Kontrola ex-post – kontrola przeprowadzana jest na podstawie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1306/2013. Celem kontroli jest ustalenie, czy transakcje stanowiące część systemu finansowania przez EFRG, rzeczywiście zostały przeprowadzone i wykonane prawidłowo.

TABELA 1. MAKSYMALNE CENY MLEKA I PRZETWORÓW MLECZNYCH DOSTARCZONYCH DO PLACÓWEK OŚWIATOWYCH W ROKU SZKOLNYM 2014/2015

Maksymalne ceny w opakowaniach o poj. 0,25 litra	
Mleko, min. 1% tłuszczu	0,66 zł
Mleko min. 1% tłuszczu z dodatkami smakowymi	0,90 zł
Jogurty z mleka min. 1 % tłuszczu	0,94 zł
Maksymalne ceny serów, serków topionych, twarogów i twarożków (za kg)	
Twarogi i twarożki, 40% tłuszczu	6,69 zł
Sery topione, min. 40% tłuszczu	8,28 zł
Sery, min. 45% tłuszczu	11,78 zł

Źródło: opracowanie własne na podstawie Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 27.05.2014 r. w sprawie maksymalnych cen mleka i przetworów mlecznych dostarczanych do przedszkoli i szkół w roku szkolnym 2014/2015 (Dz.U. z 2014 r., poz. 721).

Program „Szklanka mleka” jest finansowany z trzech źródeł:

- Dopłata unijna z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji – dotyczy żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych i średnich.
- Dopłata krajowa – dotyczy wyłącznie szkół podstawowych.
- Dofinansowanie z *Funduszu Promocji Mleka* (FPM) – dotyczy przedszkoli i gimnazjów.

Obowiązujące dopłaty wpływają na cenę mleka dostarczanego dla dzieci. Mleko jest dostarczane do szkół za darmo lub po obniżonej cenie. Maksymalne ceny mleka i przetworów mlecznych, jakie płacą uczniowie za przetwory mleczne publikowane są w Rozporządzeniu Rady Ministrów. W roku szkolnym 2014/2015 maksymalne ceny jakie mogą zapłacić uczniowie kształtują się na poziomie od 2,64 zł za litr mleka białego (dostarczanych w kartonikach o pojemności 0,25 l) do 11,78 zł/kg sera.

W 2013 roku największa część środków, z których finansowany był Program „Szklanka mleka”, pochodziła z budżetu krajowego (ponad 106 mln zł), w dalszej kolejności są to dopłaty unijne z EFRG (ponad 40 mln zł) i niewielką część stanowi dofinansowanie z FPM (ponad 1,5 mln zł).

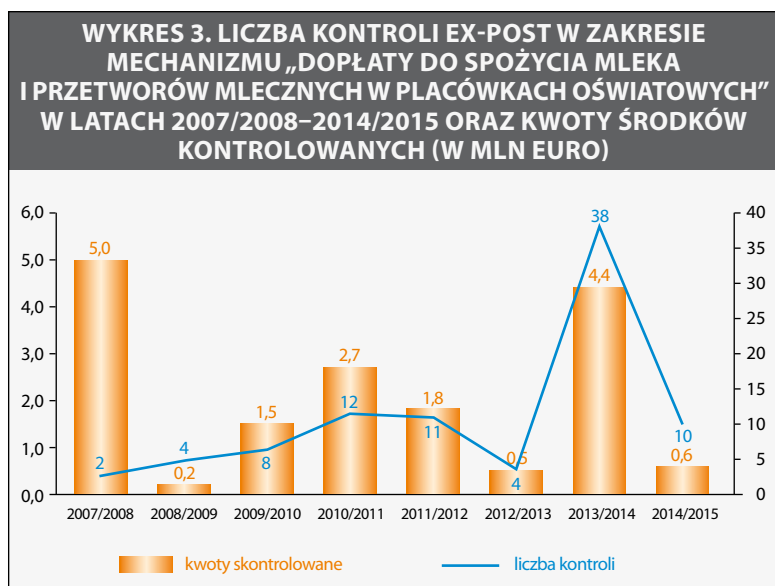
Kontrole *ex-post* (tzw. kontrole następcze) w zakresie mechanizmu WPR „Szklanka mleka” IJHARS prowadzi od roku kontrolnego 2007/2008. Kontrole są przeprowadzane u tzw. zatwierdzonych dostawców, a także producentów mleka i w placówkach oświatowych.

W ciągu 7 lat kontrolnych IJHARS przeprowadziła łącznie **77 kontroli ex-post planowych** z czego najwięcej, bo aż 38 zostało zrealizowanych w roku kontrolnym 2013/2014.

Wartość skontrolowanych przez IJHARS transakcji finansowych w latach 2007–2015 wyniosła ogółem 16,6 mln euro, tj. ok. 66,5 mln zł. Szczegółowe dane umieszczono na wykresie 3.

Podsumowanie

Od początku realizacji programu *Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych* dzieci uczęszczające do placówek oświatowych w naszym kraju spożyły ponad miliard szklanek mleka. Mechanizm ten wraz z mechanizmem *Program Owoce w szkole* (gdzie przedmiotem dopłat są porcje owocowo-warzywne i soki dostarczane bezpłatnie uczniom szkół podstawowych) ma za zadanie kształtować zdrowe nawyki żywieniowe dzieci. Dodatkowo przyczynia się do stworzenia nowego i stałego rynku zbytu dla polskich rolników, producentów mleka i jego przetworów. Obecnie Komisja Europejska pracuje nad połączeniem ww. mechanizmów w jeden, który miałby obowiązywać po 2020 roku.



PODSUMOWANIE ROKU KONTROLNEGO 2013/2014 W KONTROLACH EX-POST

Wioleta Binkowska
Wioleta Perlińska

Rok kontrolny 2013/2014 charakteryzowała największa, jak dotychczas, liczba wykonanych kontroli ex-post. Kontrole te realizowane są przez IJHARS zgodnie z art. 17c ustawy z dnia 21 grudnia 2000 roku o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1306/2013¹. Czynności kontrolne przeprowadza 56 inspektorów WIJHARS. Ogólnym celem kontroli ex-post jest potwierdzenie czy działania beneficjentów biorących udział w mechanizmach Wspólnej Polityki Rolnej (WPR) i otrzymujących płatności z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG) były prawidłowe. Stwierdzenia inspektorów wykonujących kontrole opierają się na odpowiednich, rzetelnych i niezależnych dowodach.

Liczba kontroli ex-post

Kontrole ex-post realizowane są przez Inspekcję od 2005 roku i od tego okresu liczba wykonywanych kontroli systematycznie wzrasta. Tendencja taka związana jest z rosnącym zainteresowaniem przedsiębiorców środkami unijnymi wypłacanymi z EFRG i tym samym przekłada się to bezpośrednio na liczbę wykonywanych kontroli. Największą liczbę kontroli ex-post, zarówno planowych, jak i krzyżowych wykonano w roku kontrolnym 2013/2014.

W roku kontrolnym 2013/2014 IJHARS wykonała w sumie 361 kontroli, w tym: 97 kontroli planowych i 264 kontrole krzyżowe. Najwięcej kontroli planowych przeprowadził WIJHARS w Warszawie (36). Większość kontroli planowych wiąże się z koniecznością wykonania kontroli krzyżowych w przedsiębiorstwach będących m.in. kontrahentami handlowymi. Celem kontroli krzyżowej jest pozyskanie informacji i dokumentów mających w całości potwierdzić prawidłowość dzia-

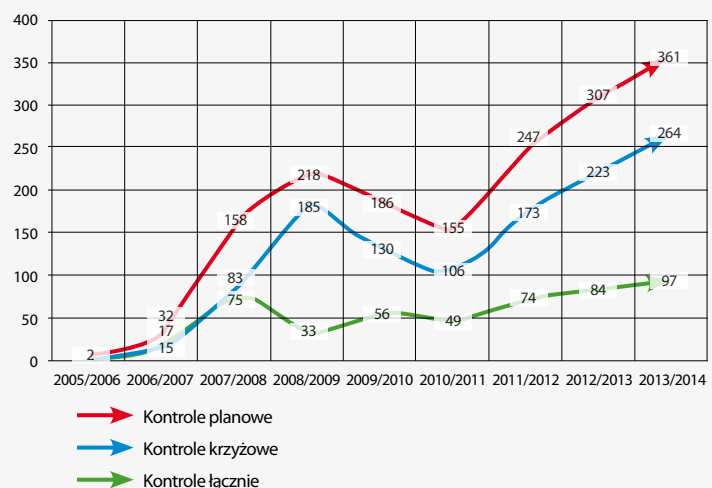
łań podmiotów korzystających z pomocy finansowej. W przypadku liczby kontroli krzyżowych liderami są WIJHARS w Warszawie (52) i w Łodzi (33). Znaczącą liczbę kontroli krzyżowych wykonały także WIJHARS w Bydgoszczy (25), Lublinie (23) i Poznaniu (21).

Zakres i płatności objęte kontrolą

IJHARS przeprowadziła w analizowanym okresie kontrole ex-post w obszarze 6 mechanizmów WPR administrowanych przez agencje płatnicze, tj.: Agencję Rynku Rolnego i Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

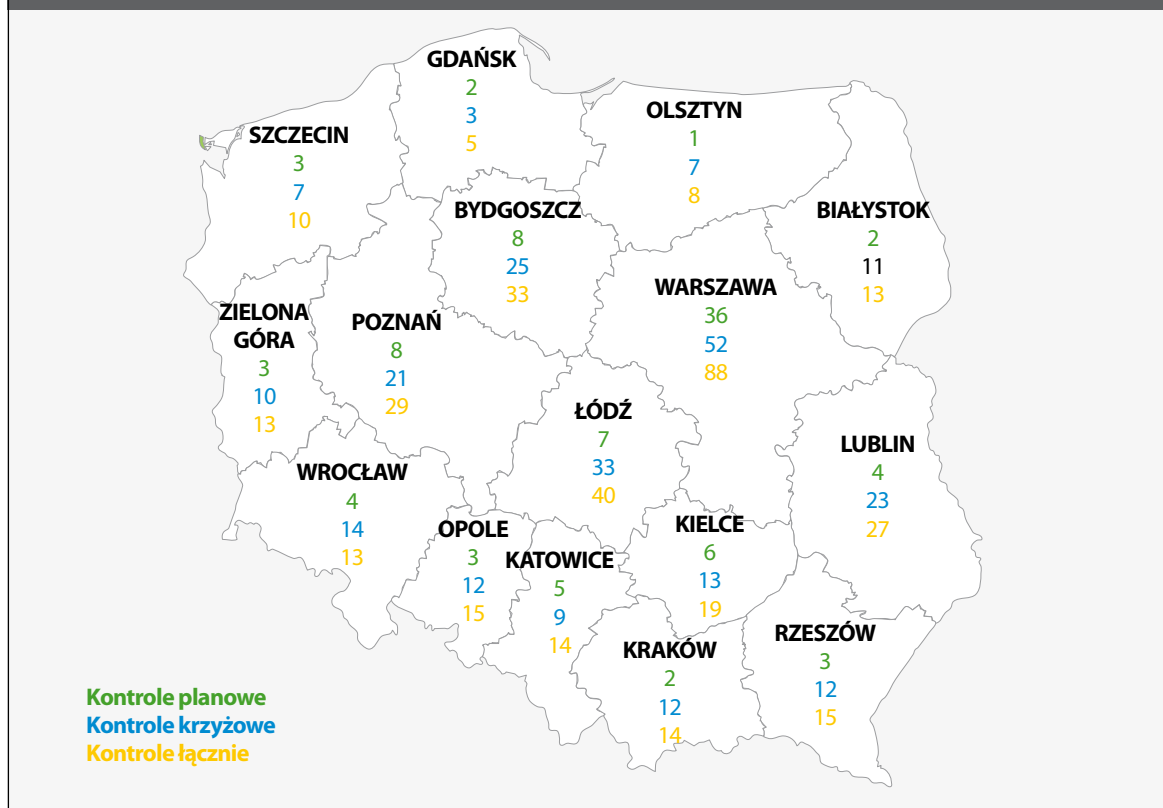
Łącznie we wszystkich mechanizmach WPR kontrolą objęto 143,5 mln euro. Największe kwoty płatności tj. prawie 129 mln euro skontrolowano w mechanizmie WPR „Pomoc finansowa dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw”, co stanowiło aż 90% środków poddanych kontroli. Zaznaczyć należy, że w zakresie ww. mechanizmu zrealizowano również największą liczbę kontroli ex-post, bo aż 176 (55 kontroli planowych, 121 kontroli krzyżowych). Duży udział w liczbie wykonanych kontroli miały również takie mechanizmy WPR, jak „Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych” oraz Program „Owoce w szkole”.

WYKRES 1. LICZBA KONTROLI EX-POST WYKONANYCH W LATACH 2005–2014



¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1306/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie finansowania wspólnej polityki rolnej, zarządzania nią i monitorowania jej oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 352/78, (WE) nr 165/94, (WE) nr 2799/98, (WE) nr 814/2000, (WE) nr 1290/2005 i (WE) nr 485/2008 (Dz.Urz. UE L 347 z dnia 20.12.2013 r.).

MAPA1. LICZBA KONTROLI EX-POST WYKONANYCH W ROKU KONTROLNYM 2013/2014



W pozostałych mechanizmach WPR skontrolowano odpowiednio:

- Dopłaty do spożycia mleka i przetworów mlecznych w placówkach oświatowych – 4,4 mln Euro;
- Dostarczanie nadwyżek żywności najuboższej ludności Unii Europejskiej – 5,7 mln Euro;
- Program „Owoce w szkole” – 3,4 mln Euro;
- Dopłaty do prywatnego przechowywania wieprzowiny – 1,2 mln Euro;
- Wsparcie rynku produktów pszczelich – 47,5 tys. Euro.

Plan na rok kontrolny 2014/2015

Inspekcja w roku kontrolnym 2014/2015 przeprowadzi 120 kontroli ex-post planowych, co w porównaniu do analizowanego okresu oznacza wzrost liczby wykonywanych kontroli o 24%. Kwoty płatności wskazane do kontroli w bieżącym roku wynoszą ponad 181 mln euro, co świadczy o tym, że pomoc finansowa wypłacana z EFRG nadal cieszy się niesłabnącym zainteresowaniem polskich beneficjentów.



AUTOPREZENTACJA I WYSTĄPIENIA PUBLICZNE W PRAKTYCE

Joanna Maryniak-Szpilarska

Wystąpienia publiczne są nieodłącznym elementem konferencji, spotkań służbowych oraz szkoleń. Niestety dla wielu osób jest to jedno z bardziej stresujących wyzwań w pracy zawodowej. Nie powinno to jednak dziwić. Bardzo często od tego, czy mówca zainteresuje swoich słuchaczy zależy ostateczna decyzja o nawiązaniu współpracy, zawarciu korzystnego kontraktu czy zrozumienia naszego stanowiska w skomplikowanej sprawie. Dlatego warto odpowiedzieć sobie na pytanie co składa się na sukces dobrego przemówienia.

Jak wygląda profesjonalista?

W trakcie przemówienia bardzo ważną rolę odgrywa nasz wygląd. Stanowi on istotną wskazówkę dla słuchaczy, którzy na podstawie naszego ubioru, postawy, mimiki oraz gestykulacji dokonują oceny naszej osoby, zanim zdążymy cokolwiek powiedzieć. Odpowiednio dobrany do sytuacji strój¹ buduje nasz wizerunek profesjonalisty, jednak to co w znacznym stopniu wpływa na sposób postrzegania naszej osoby to mowa ciała. Dlatego warto pamiętać o następujących kwestiach:

- Stajemy prosto, z ciężarem równomiernie rozłożonym na obie nogi, przodem lub bokiem do słuchaczy. Łopatki mamy ściągnięte a tułów zrelaksowany.
- Ręce trzymamy swobodnie przy ciele (nigdy w kieszeni czy splecione za plecami). Odsłaniamy dłonie pokazując ich wnętrze.
- Nawiązujemy kontakt wzrokowy ze słuchaczami. Nie skupiamy jednak zbyt długo wzroku tylko na jednej osobie.
- Poruszamy się celowo. Unikamy kiwania się, przestępowania z nogi na nogę, nerwowego obracania w dłoniach przedmiotów czy poprawiania włosów lub ubrania.
- Nie przesadzamy z gestykulacją oraz mimiką.

Jak radzić sobie z tremą?

Pierwszym krokiem w przezwyciężaniu tremy jest zaakceptowanie faktu, że w niektórych sytuacjach będziemy ją odczuwać. Drugim – nauczenie się, jak sobie w takich momentach radzić. Lekkie napięcie

towarzyszące wystąpieniu publicznemu jest rzeczą naturalną, a wręcz pożądaną, gdyż wpływa na naszą koncentrację. Co jednak robić, gdy zamiast ekscytacji czujemy paraliżujący strach?

- Zawsze bądźmy przygotowani do wystąpienia. Dobrym pomysłem jest głębsze zapoznanie się z danym tematem niż przewiduje to plan naszej prelekcji.
- Warto znaleźć swój sposób przeciwczenia przemówienia, może to być np. próbna prelekcja przed życzliwą osobą czy nagranie swojego wystąpienia.
- Kiedy jesteśmy zestresowani, lepiej nie trzymać notatek w ręku. Drżąca kartka zdradzi nasze zderzenie i przykuje uwagę słuchaczy.
- Jeśli zdarzy się nam zapomnieć tekstu, przede wszystkim nie panikujmy. Zapytajmy słuchaczy co sądzą o tym, co powiedzieliśmy przed chwilą, napijmy się wody czy zarządzmy krótką przerwę. Zyskamy w ten sposób chwilę na zebranie myśli.

Jak zacząć?

Sposób w jaki rozpoczniemy nasze przemówienie ma ogromne znaczenie i bardzo często decyduje o dalszym przebiegu prezentacji. Dobry start, nie tylko wzbudza zainteresowanie słuchaczy oraz buduje wiarygodność przemawiającego, ale podnosi pewność siebie prelegenta. Niestety, nasze pierwsze słowa i gesty mogą równie skutecznie do nas zniechęcić, a złe pierwsze wrażenie trudno później zatrzeć.

Przed rozpoczęciem zawsze warto poznać swoją publiczność, aby dostosować formę oraz treść prezentacji do potrzeb audytorium. Jeśli to możliwe, dobrze jest wcześniej obejrzeć miejsce, w którym będziemy przemawiać. Pozwoli to sprawdzić takie elementy jak: wielkość sali czy sposób w jaki rozchodzi się dźwięk w pomieszczeniu. Pamiętajmy, że im gorsze warunki (za mała sala, zła wentylacja czy hałas) tym krócej nasi słuchacze będą w stanie się skupić.

Zwyczajowo zaczynamy od powitania zebranych i przedstawienia się. Warto także podać nazwę instytucji, którą reprezentujemy oraz stanowisko służbowe. Równie ważnym jest aby ująć naszą prezentację w pewne ramy, które ułatwią jej odbiór i uporządkują spotkanie. Wskazaniem jest aby powiedzieć:

- jaki jest temat, cel i plan naszej prezentacji,

¹ Szczegółowe zasady dotyczące kompletowania stroju biznesowego zostały opisane w biuletynie „Wiedza i Jakość” Nr 1(21)/2011, w związku z tym niniejszy artykuł nie obejmuje tego zagadnienia.

- ile czasu potrwa wystąpienie (chyba, że zostało to już wcześniej zapowiedziane),
- czy i kiedy zostaną rozdane materiały (czy uczestnicy mogą się skupić tylko na słuchaniu, czy warto też notować),
- kiedy będzie czas na zadawanie pytań (w trakcie prezentacji czy na jej końcu).

Bardzo źle odbierana jest natomiast fałszywa skromność. Nie powinno się zaczynać przemówień od słów „z góry przepraszam, ale jestem złym mówcą” czy „postaram się państwa nie zanudzić”. Taka postawa nie tylko nie wzbudzi sympatii, ale zaszkodzi naszemu wizerunkowi profesjonalisty. Ostrożnie należy też posługiwać się takimi formami rozpoczęcia jak cytaty czy dowcip.

Jak mówić aby nas słuchano?

Nasz głos to bardzo ważne narzędzie wywierania wpływu. Odpowiednio posługując się nim możemy wzmacniać siłę przekazu albo wpływać na emocje naszych słuchaczy. Zatem istotne jest nie tylko to co mówimy, ale też jak to robimy.

Nadrzędną zasadą przy publicznych wystąpieniach jest mówienie w taki sposób, aby nas rozumiano czyli głośno, wyraźnie i niezbyt szybko. Jest to szczególnie istotne, gdy nasze przemówienie jest tłumaczone na język obcy. Dodatkowo jeśli chcemy, aby słuchano nas z uwagą i zaciekawieniem, zadbajmy o to by nasz głos nie brzmiał monotonicznie i jednostajnie. Zmieniamy jego tembr, zadawajmy pytania retoryczne, umyślnie stosujemy pauzę czy akcentujemy kluczowe słowa. Wszystko to sprawi, że prezentacja nabierze tempa i energii. Ponadto żywa melodyka wypowiedzi sugeruje odbiorcom zapal oraz zaangażowanie mówcy.

Jak skutecznie przekazać treść?

Nasze przemówienie najlepiej zbudować na podstawie wcześniej przygotowanego planu, który pomoże stworzyć logiczną, zwięzłą i wyrazistą całość. Układając konspekt prezentacji na początku skoncentrujemy się na rzeczach prostszych czy powszechnie znanych, a dopiero później przejdziemy do trudniejszych zagadnień. Mając na uwadze fakt, że generalnie najlepiej zapamiętujemy początek i koniec przemówienia, warto robić co jakiś czas krótkie podsumowania.

Język, którym będziemy się posługiwać powinien być dostosowany do miejsca, okoliczności oraz zebranych osób. Należy uważać na posługiwanie się specjalistyczną terminologią czy branżowym żargonem. Bardzo łatwo w tej kwestii o przesadę, co w efekcie powoduje, że nasza wypowiedź zamiast profesjonal-

nej staje się niezrozumiała. Warto natomiast wystąpienie urozmaicić porównaniami czy ciekawymi dygresjami.

Jeśli podczas wystąpienia wspomagamy się prezentacją multimedialną, pamiętajmy o wybieraniu czytelnej i odpowiednio dużej czcionki oraz stonowanej kolorystyki. Nie przesadzajmy z ilością treści umieszczonej na jednym slajdzie, a wstawiając grafikę, pamiętajmy o tym by była wysokiej jakości. Częstotliwość stosowania narzędzi wizualnych powinna być wyważona, gdyż nadmiar kolorowych obrazków, zdjęć, wykresów odwraca uwagę od wypowiadanych treści.

Jak odpowiadać na pytania?

W trakcie przemówienia należy zastanowić się czy słuchacze będą mogli zadawać nam pytania w dowolnej chwili naszej prelekcji czy po jej zakończeniu. Stosując pierwsze rozwiązanie sprawimy wrażenie osoby spontanicznej i przygotowanej na każdą okoliczność, ale możemy stracić kontrolę nad czasem prezentacji. Z kolei druga możliwość jest bardziej zachowawcza, ale wiemy kiedy spodziewać się pytań i jaki czas nam pozostał do dyspozycji.

Zasadniczo w trakcie naszego wystąpienia możemy zetknąć się z pytaniami, na które znamy odpowiedź lub jej nie znamy (zawsze lepiej warto przyznać się do niewiedzy niż wymyślać odpowiedź na poczekaniu) oraz pytania pozorne. Celem ostatniego typu pytań nie jest pozyskanie wiedzy, ale prowokacja lub danie pretekstu do wygłoszenia wystąpienia na temat własnych poglądów. W takich sytuacjach najlepiej poprosić o konkretne pytanie i nie wdawać się w zbędną polemikę.

Jak zakończyć wystąpienie?

Dobre zakończenie zwiększa szansę, że nasza wypowiedź zapadnie słuchaczom w pamięci na dłużej. Pamiętajmy, że słowa wygłaszane na koniec przemówienia stanowią podsumowanie oraz klamrę całej prelekcji. Zastanówmy się, co dla słuchaczy było w naszym wystąpieniu najistotniejsze i przytoczmy to na koniec. Podziękujmy słuchaczom za przybycie, uwagę, a także za aktywność oraz pytania. Tego typu wyrazy uprzejmości zawsze wzbudzają sympatię i pozostawiają miłe wrażenie. Wystrzegajmy się natomiast przedłużania naszej prelekcji, szczególnie po wcześniejszej zapowiedzi jej zakończenia.

Bibliografia:

1. Agata i Jerzy Rzędowcy, *Mówca doskonały*, Wydawnictwo Helion, 2010.
2. Carol Kinsley Goman, *Komunikacja pozawerbalna*, Wydawnictwo Studio EMKA, Warszawa 2012.

PRAWDZIWIY SMAK CHLEBA...

Małgorzata Remus

Na początek upieczemy chleb

Chleb na drożdżach. Bierze się mniej więcej, stosownie do suchości mąki, na garniec kwartę wolnej niekwaśnej serwatki i sześć lutów¹ drożdży, które w kwaterce² z tejże samej kwarty³ serwatki się rozbijają i tą kwartą rozczynia się pół garnca⁴ mniej więcej mąki. W godzinę po rozczynieniu, ciasto powinno się ruszyć, wtedy przyczynić czyli dodać resztę pozostałą od rozczynu mąki i łyżeczkę soli. Wyrobić ciasto, aż póki od ręki odstawać nie będzie i zostawić, aż powtórnie się ruszy, wtedy wyrobić na stolnicy bochenki, posypując jeszcze mąką i wyrabiać tak, aby zawsze od środka zawijać ciasto, przez co uformują się gładkie i równe bułki. Przed wsadzeniem do pieca gdy na desce rośnie, kilkakrotnie powinien być zmoczony wodą lub piwem, najlepiej czynić to pędzlem ze szczeciny. Jest to lepszy sposób jak smarowanie chleba jajkiem, jak to wiele osób robi, przez smarowanie bowiem wodą, tworzy się skórka twardawa, która po upieczeniu stanowi piękność chleba. Z garnca mąki powinno być trzy spore lub cztery mniejsze chleby. Piec powinien być gorący. Całe pieczywo od rozczynu do upieczenia chleba powinno zająć godzin 6.

Lucyna Ćwierczakiewiczowa
„Jedynie praktyczne przepisy”, 1885 rok

Taki chleb piekły nasze babcie i prababcie, pachniał wyśmienicie, a smakował jeszcze lepiej. A co kryje w sobie smak współczesnego pieczywa? Nie ma domu, w którym codziennie na stole nie pojawiałyby się bochenek chleba. A jednak nie każdy chleb to ten wypiek, który pamiętają jeszcze nasze babcie.

Szczypta historii

Dzieje chleba, stanowiącego podstawę naszego codziennego pożywienia, sięgają czasów prehistorycznych. Już ludzie epoki kamiennej piekli na rozgrzanych kamieniach płaskie placki z rozdrobnionych ziaren dziko rosnących roślin, ucierali je na chropowatą mąkę i zarabiali wodą. Starożytni z wypiekania chleba uczynili sztukę. Egipcjanie odkryli drożdże i wynaleźli piec chlebowy. Malowidła w grobowcach wyraźnie ukazują proces przygo-

towywania zaczynu i pieczenie chleba. Grecy wypiekali ponad 70 gatunków pieczywa. W Rzymie, gdzie w I wieku p.n.e. istniało 300 piekarń, wynaleziono młyn wodny i udoskonalono piece chlebowe. W średniowiecznej Polsce uprawiano różne zboża: żyto, proso, owies, jęczmień, pszenicę. Ziemię pod uprawę orano radłami lub pługami. Dojrzałe zboża ścinano sierpami a do rozcierania ziaren na mąkę służyły żarna. Od XII wieku w różnych częściach Polski stopniowo upowszechniały się młyny i zaczęło się rozwijać piekarskie rzemiosło. Najstarszy w Polsce cech piekarzy założono w Krakowie w 1260 roku na mocy przywileju księcia Bolesława Wstydlivego.

Obecnie chleb wypiekany jest zazwyczaj z mąki pszennej i żytniej, soli, drożdży lub zakwasu, wody, a także innych składników dodatkowych i polepszaczy. Ze składników tych wyrabia się elastyczne ciasto i poddaje procesowi fermentacji. Następnie formuje się z niego bochenki o pożądanym kształcie i piecze [1,2]⁵.

Co wybrać? – rodzaje pieczywa

W zależności od rodzaju użytej mąki pieczywo dzieli się na żytnie, mieszane i pszenne. Według danych GUS przeciętne miesięczne spożycie pieczywa na osobę w roku 2010 roku wynosiło 4,67 kg. W Polsce około 60% spożywanego pieczywa stanowi pieczywo mieszane, 30% pieczywo jasne, a tylko 10% pieczywo ciemne [3,4].

Polepszacze, polepszacze i jeszcze raz polepszacze

Właściwości pieczywa kształtują się w całym procesie technologicznym – począwszy od dodania mąki, wody lub mleka, zaczynu (drożdży, środków spulchniających) i innych substancji dodatkowych (soli, polepszaczy), poprzez obróbkę mechaniczną (mieszanie, wyrabianie, dzielenie ciasta), a skończywszy na działaniu termicznym, czyli wypieku. Mechanizacja produkcji pieczywa, nowe rozwiązania technologiczne, podnoszące jej efektywność, oraz potrzeba otrzymania produktu o pożądanej jakości, stworzyły

¹ lut = 12,67 g

² kwaterka = 0,25 l

³ kwarta = 1 l

⁴ garniec (4 kwarty) = 4 l

⁵ Redakcja na wniosek osób zainteresowanych bibliografię do artykułu przesyła drogą mailową.

potrzebę stosowania polepszaczy, które stały się istotnym elementem receptur technologicznych w piekarstwie [6].

Polepszacze jakości pieczywa stosowane są w przemyśle piekarniczym od ponad 100 lat. Używa się je w ilościach nie większych niż 10% w stosunku do mąki. W handlu oferowane są w postaci proszku, granulatu, pasty lub w postaci płynnej. Ich skład dostosowany jest do określonych wymagań dla danego typu mąki, rodzaju końcowego produktu, zastosowanej technologii i żądanej jakości pieczywa. Obecnie, gdy produkcja piekarska ma charakter przemysłowy, ich rola nabrała szczególnego znaczenia. Preparaty te mają na celu uproszczenie produkcji, wyrównanie zmian w parametrach procesu wynikających z wahań charakterystyki surowców oraz poprawę jakości gotowych wyrobów piekarniczych takich jak objętość, wygląd, struktura, właściwości miękiszu oraz walory smakowe i zapachowe. Stosowanie substancji dodatkowych pozwala na zaspokojenie coraz wyższych wymagań konsumentów, w tym m.in. zapewnienie gorącego pieczywa o każdej porze dnia, zwiększenie różnorodności oferowanych produktów, a także znaczne wydłużenie jego trwałości [4,5,6].

Polepszacze wytwarzane są z wielu różnych składników żywnościowych, takich jak np.: skrobia, słód, cukry, mleko w proszku czy mączka sojowa. Ich uzupełnieniem mogą być takie dodatki jak: substancje konserwujące, kwas octowy, fosforany oraz zagęstniki. Najczęściej stosuje się polepszacze wieloskładnikowe tzw. premiksy, w postaci mieszanki złożonej z substancji utleniających, emulgatorów, preparatów enzymatycznych, środków strukturotwórczych i stabilizujących oraz przeciwdziałających czerstwieniu pieczywa. Mieszanki kilku komponentów wykazują silniejsze działanie niż poszczególne składniki, co pozwala na zmniejszenie ilości dodawanych substancji [4,5,6].

W procesie mieszania ciasta i jego dojrzewania bardzo ważną rolę utleniacza odgrywa tlen z powietrza. Korzystny wpływ tlenu na zmiany w strukturze ciasta intensyfikuje się przez zastosowane podgrzane powietrze oraz dodatek substancji utleniających. Jako polepszacze stosowane są preparaty enzymatyczne, wśród których największe znaczenie mają **amylazy**, **proteazy** oraz **lipooksygenazy**. Amylazy pełnią dwie podstawowe funkcje. Podczas tworzenia ciasta częściowo rozkładają skrobię na cukry proste, zdolne

do fermentacji – w efekcie czego wydziela się alkohol i dwutlenek węgla, wpływające na odpowiednie zakwaszenie ciasta. Inny efekt działania widać podczas właściwego wypieku pieczywa. Pod wpływem wzrostu temperatury w cieście rozprzestrzeniają się pęcherzyki gazowe, powodujące jego wzrost. Niestety jest on hamowany przez wzrost lepkości skrobi, która absorbuje wodę, pęcznieje i ulega częściowemu żelowaniu. Użycie amylaz zmniejsza lepkość skrobi, umożliwiając łatwiejszą ekspansję pęcherzyków w całym cieście. Ponadto amylazy rozkładają skrobię na dekstryny i cukry proste, sprzyjają brązowieniu skórki oraz uwalnianiu się charakterystycznego aromatu świeżego pieczywa. Do preparatów amylolytycznych należą słód i preparaty słodowe. Enzymy – proteazy poprzez degradację łańcuchów białkowych, polepszają właściwości plastyczne ciast. Natomiast lipooksygenazy utleniają tłuszcze zawarte w mące (są często składnikiem niepodatnej na ciepło mączki sojowej, używanej do rozjaśniania miękiszu), poprzez utlenianie żółtych barwników karotenoidów w pieczywie tostowym [4,6].

Właściwości pieczywa zależą również od właściwego zastosowania **emulgatorów**, które jako związki powierzchniowo czynne posiadają zdolność obniżania napięcia powierzchniowego na granicy, nie mieszających się, dwóch faz. Związki te ułatwiają tworzenie emulsji i zapewniają jej trwałość. Choć naturalnie w mące występują emulgatory (gluten zawiera pewną ilość powierzchniowo aktywnych lipidów), to jednak ich zawartość jest niewystarczająca, do osiągnięcia pożądanego efektu. W przemyśle spożywczym stosowane są zarówno emulgatory naturalne np. lecytyna, jak i emulgatory syntetyczne, otrzymywane na drodze syntezy lub przez modyfikację produktów naturalnych np. mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, estry kwasów tłuszczowych oraz poliglicerydy. Najczęściej stosuje się ich mieszaniny. Emulgatory wiążą nie tylko tłuszcz i wodę, ale również wpływają na białka i skrobię. Wzmacniając strukturę glutenową ciasta, ułatwiają emulgowanie, przyłączenie oraz rozprowadzenie powietrza w masie ciasta, przyspieszają jego tworzenie i fermentację, obniżają lepkość kleiku skrobiowego, polepszają strukturę miękiszu, a także przedłużają okres trwałości pieczywa. Monoglicerydy kwasów tłuszczowych – stearoilomleczany chronią skrobię przed rekrystalizacją w gotowym produkcie, co jest główną przyczyną czerstwienia pieczywa. Dzięki temu miększość, a skórka dłużej zachowuje chrupkość. Wyżej

wymienione procesy wspomaga się także, poprzez zastosowanie połączenia emulgatorów ze środkami pęczniącymi i zagęszczającymi – **hydrokoloidami**. Dodatki z tej grupy to m.in. guma guar (E 412), guma arabska (E 414), pektyny (E 440) oraz skrobie modyfikowane. Hydrokoloidy mogą być stosowane w pieczywie jako substancje imitujące tłuszcz, w celu obniżenia zawartości tłuszczu m.in. podczas wytwarzania niskoenergetycznego pieczywa [4,6,7].

Podczas wytwarzania ciasta żytniego wymagane jest środowisko kwaśne. Dawniej ciasto pozostawiano do czasu, aż naturalnie występujące bakterie kwasu mlekowego, obniżą jego kwasowość. Obecnie efekt zakwaszenia ciasta uzyskuje się przy użyciu odpowiednich zakwasów, zawierających głównie kwas mlekowy, octowy lub cytrynowy, a także kwaśne fosforany. Powodują one obniżenie pH, hamując aktywność α -amylazy. Jeśli ciasto żytnie nie jest zakwaszone, skrobia w nim zawarta rozkładana jest na dekstryny, które nie są w pełni zdolne związać wody. Skutkuje to słabą elastycznością mięksiszu i wpływa na pogorszenie jakości produktu końcowego. Dodatek kwasu propionowego, octowego, mlekowego oraz ich soli stosuje się również w celu zabezpieczenia pieczywa przed rozwojem pleśni lub bakterii z rodzaju *Bacillus subtilis* [6,7].

Specyficzną grupę polepszaczy stanowią substancje przerywające lub opóźniające procesy fermentacyjne w celu dostosowania cyklu produkcyjnego do czasu pracy. Umożliwiają one wytworzenie ciasta i przechowywanie go przez pewien czas w formie schłodzonej lub zamrożonej do czasu wypieku. Są to m.in.: kwaśne fosforany, kwas askorbinowy, gluten witalny, hydrokoloidy oraz enzymy [6].

Przykładowe zestawienie zawartości polepszaczy (w % wagi ciasta) [6]

- hydrokoloidy ok. 1%
- lecytyna 0,1-0,3%
- estry diacetylowinowe mono- i diglicerydów 0,2%
- kwas askorbinowy 100-200 mg/kg
- cysteina 50 mg/kg
- kwasy (cytrynowy, mlekowy, octowy) 1%
- cukry (glukoza, ekstrakt słodowy) 1%

Wielu konsumentów kupując ciemne pieczywo, wytworzone z mąki razowej, nie zdaje sobie sprawy z rzeczywistego składu kupowanego produktu. Zdąrza się, że chleb jest ciemny nie dlatego, że zawiera

mąkę z pełnego przemiału, ale dlatego, że zawiera dodatek substancji nadającej mu odpowiednią barwę np. **karmel (E 150)**. Prawdziwy razowy chleb powinien być ciężki, lekko wilgotny w dotyku i wypiekany w formie. Błonnik osłabia strukturę mięksiszu chleba, dlatego chleb wysokobłonnikowy pieczony bez formy, przypominałby placek. Jeżeli widzimy w sklepie chleb opisany jako razowy, który od zwykłego różni się jedynie ciemniejszym kolorem i posypką z nasion, jest lekki i puszysty, to możemy przypuszczać, że mamy do czynienia z barwionym chlebem imitującym chleb razowy [8].

Większość dozwolonych substancji dodatkowych dodawanych do pieczywa nie posiada określonej maksymalnej dawki. Substancje te mogą być stosowane na zasadzie *quantum satis* tj. w dawce zgodnej z dobrą praktyką produkcyjną, w ilościach nie większych niż to konieczne dla uzyskania zamierzonego efektu technologicznego, jednocześnie nie wprowadzając konsumenta w błąd. Zgodnie z aktualnymi tendencjami dążenia do wytwarzania naturalnej żywności (bez dodatku substancji konserwujących) coraz częściej dodatki chemiczne zastępowane są związkami naturalnymi np. enzymami, które mogą oddziaływać praktycznie na wszystkie składniki mąki, poprawiając jej wartość wypiekową. Z kolei postęp w technologii procesów pozwala na ograniczenie stosowania konserwantów, a dłuższa trwałość pieczywa jest osiągnięta dzięki zastosowaniu np. obróbki termicznej opakowanego pieczywa lub opakowania w atmosferze ochronnej MAP [10].

Pieczywo – żywność funkcjonalna

Pieczywo jest podstawowym składnikiem codziennej diety człowieka. Zawiera węglowodany, tłuszcz, białko, witaminy, składniki mineralne oraz błonnik pokarmowy. Szczególnie cenne jest pieczywo żytnie (ciemne), ale w odróżnieniu od pszennego (jasnego) – mniej popularne. Producenci pieczywa dobrze wiedzą, że zbyt pieczywa zależy nie tylko od samej jakości, ale także różnorodności, smakowitości, świeżości, a ostatnio również od jego walorów zdrowotnych. Pożądane podwyższenie wartości żywieniowej pieczywa, najsukuteczniej osiąga się poprzez jego wzbogacenie dodatkami pochodzenia roślinnego np. ziarnami zbóż i produktów zbożowych np. amarantusa, nasionami roślin oleistych, kielkami roślinnymi, ziołami, świeżymi lub suszonymi warzywami, roślinnymi preparatami białkowymi oraz produktami pochodzenia zwierzęcego np. mlekiem i produktami mlecznymi. Pieczywo moż-

na również wzbogacać poprzez bezpośredni dodatek składników bioaktywnych np. witamin czy składników mineralnych, w ilości ograniczonej odpowiednimi przepisami. Stosowanie wymienionych dodatków, poza typowymi składnikami występującymi przy produkcji pieczywa, sprawia, że pieczywo zaliczane jest to żywności funkcjonalnej czyli takiej, która wytwarzana jest pod kątem funkcji fizjologicznych człowieka. Żywność ta musi przypominać postacią żywność konwencjonalną i wykazywać korzystne oddziaływanie w ilościach, które będą normalnie spożywane jako część składowa prawidłowej diety [5,10].

**„Nie samym chlebem człowiek żyje”
– coś dla dbających o linię**

Na temat wartości odżywczej pieczywa istnieje mnóstwo nieporozumień. Popularne zwłaszcza jest mylne przekonanie, iż pieczywo jest „tuczące”. Wiele osób będących na diecie odchudzającej wystrzega się je-

dzenia chleba, jednak według dietetyków pieczywo jest niezbędnym elementem codziennej diety, nawet wtedy, gdy się odchudzamy. Zgodnie z proporcjami piramidy żywieniowej, produkty zbożowe (w tym pieczywo) powinny być głównym źródłem energii w diecie. Oczywiście jeżeli dostarczymy jej zbyt dużo i nie spalimy podczas naszych codziennych aktywności, wtedy można się spodziewać wzrostu masy ciała. Kluczem do sukcesu nie jest rezygnacja ze spożycia pieczywa, lecz jego odpowiedni dobór pod kątem rodzaju oraz ilości. Wiele gatunków pieczywa ma niski i średni indeks glikemiczny, co sprzyja racjonalnej diecie, także podczas odchudzania. Dostarczenie organizmowi węglowodanów w nadmiarze w późnych godzinach wieczornych, spowoduje odkładanie się ich w postaci tkanki tłuszczowej. Najlepiej, jeśli pełnoziarniste pieczywo zjemy do śniadania. Posiłek taki zapewni odpowiednią dawkę energii na początek dnia. [2,8].



LODY JOGURTOWE

- probiotyczna bomba zdrowia

Beata Lipowska-
tastówka

Odpowiedzialny konsument coraz częściej zwraca uwagę na markę produktu, uwzględniając odpowiedzialność społeczną i środowiskową producenta. Nieprzypadkowo też kupując, wybieramy produkty nie tylko atrakcyjne cenowo, ale przede wszystkim zdrowe. Produkcja żywności o obniżonym indeksie glikemicznym, stosowanie dodatków wykazujących korzystny wpływ na nasz organizm, jak na przykład błonnik pokarmowy, naturalne antyoksydanty, czy w końcu bakterie probiotyczne. To tylko niektóre wyzwania, przed którymi stoją producenci żywności i z którymi radzą sobie coraz lepiej. W obecnych czasach trendem jest dbałość o własną sylwetkę, stosowanie odpowiedniej diety i troska o dobre samopoczucie. Moda na zdrowy tryb życia zaczęła obowiązywać już jakiś czas temu i bardzo dobrze, ponieważ ogrom produktów spożywczych dostępnych obecnie na rynku, niejednego może przyprawić o zawrót głowy. Pamiętając zatem, że zdrowie mamy tylko jedno, warto zadać sobie pytanie, czy robiąc codzienne zakupy dokonujemy trafnych wyborów. Niniejszy artykuł ma zwrócić uwagę na grupę produktów, które dosłownie łączy pokolenia, a są nimi *lody jogurtowe*. Kryją one w sobie nie tylko pyszny mrożony deser, ale i zdrowy jogurt.

Historia powstania lodów jest trudna do odtworzenia. Prawdopodobnie już Izaak miał poczęstować Abrahama napojem mlecznym z koziego mleka i śniegu [1]. A jak wyglądała historia jogurtu? Zapewne jako pierwsi rozsmakowali się w nim Egipcjanie, potem Turcy, Bułgarzy i Grecy. W diecie Europejczyków jogurt miał pojawić się stosunkowo późno, bo dopiero na początku XX w. Podobno ze względu na swoje lecznicze właściwości jogurt miał być sprzedawany jako lek w aptekach [2]. Obecnie produkt ten jest jednym z bardziej popularnych przetworów mlecznych, a różnorodność wyrobów powstających na bazie jogurtu (jogurty śniadaniowe, jogurty kremowe, jogurty pitne), świadczy o ciągłym zainteresowaniu, tym wydawałoby się znanym już produktem.

Któż z nas nie lubi lodów? Z pewnością każdy ma swoje ulubione smaki i rodzaje. Kiedyś lody były to-

warem sezonowym, kojarzącym się z ciepłem i wakacjami. Do tej pory według statystyk latem wolimy spożywać lody wodne, sorbetowe, z naturalnych soków i owoców, natomiast lody „cięższe” na bazie mleka i śmietany, chętniej wybieramy zimą. Według badań spożycie lodów w Polsce, pomimo tendencji wzrostowej, nadal utrzymuje się na dość niskim poziomie. W latach 2003–2011 przeciętna konsumpcja utrzymywała się w granicach 2–2,3 l/osobę. Dla porównania przeciętna konsumpcja lodów w Niemczech wynosi ok. 8 l/osobę, natomiast w Stanach Zjednoczonych, gdzie spożycie lodów jest największe aż 22 l/osobę [3]. Dlatego też producenci muszą wciąż wychodzić naprzeciw potrzebom rynku i być bardziej elastyczni w zakresie oferowanych produktów. Połączenie mrożonego deseru w postaci lodów z bombą probiotyczną jaką jest jogurt, okazuje się być strzałem w dziesiątkę.

W Polsce proces technologiczny lodów jogurtowych został opracowany w latach 80. poprzedniego stulecia przez Instytut Przemysłu Mleczarskiego w Olsztynie. Cała receptura ograniczała się do zmieszania jogurtu naturalnego z syropem (substancją słodzącą), stabilizatorami i emulgatorami, a następnie zamrożeniu produktu. Obecnie lody jogurtowe mogą być produkowane metodą pośrednią lub bezpośrednią. Metoda pośrednia polega na wytworzeniu jogurtu naturalnego oraz tzw. bazy stropowej, następnie zmieszaniu półproduktów, ich zamrożeniu, pakowaniu i hartowaniu. Z kolei metoda bezpośrednia w pierwszej fazie przypomina produkcję jogurtu, a w kolejnej produkcję lodów [4]. Dla nas konsumentów ważna jest nie tyle sama technologia powstawania lodów jogurtowych, ale to jak smakują i jakie korzyści płyną z nich dla naszego organizmu. W produktach tych szczególne znaczenie ma baza jogurtowa, która jest funkcjonalnym „skarbem”, ze względu na zawartość żywych szczepów wyselekcjonowanych bakterii – probiotyków (z greckiego *pro bios* – dla życia), które bardzo pozytywnie wpływają na nasz układ odpornościowy, wspomagając jego działanie. Ponadto bakterie jogurtowe takie jak *Streptococcus salivaris ssp. thermophilus*, *Lactobacil-*

lus delbrueckii ssp. *bulgaricus*, a także szczepy probiotyczne z rodzaju *Bifidobacterium*, *L. acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus rhamnosus*, obecne w lodach jogurtowych wykazują dobroczynne działanie na układ trawienny, pobudzają kosmki jelitowe do prawidłowego działania, zwiększają przyswajanie białek i węglowodanów mleka. Są również odpowiedzialne za prawidłową mikroflorę w jelitach, hamując rozwój niepożądaną mikroflory, w tym bakterii chorobotwórczych, obniżają poziom cholesterolu we krwi, a nawet hamują rozwój komórek nowotworowych [4].

Lody jogurtowe jako produkty spożywcze cechują się niską kalorycznością, co jest szczególnie pożądane przez osoby walczące z nadwagą. Obecność jogurtu w lodach skutecznie obniża ilość laktozy w produkcie nawet o 30%. Ponadto są one zazwyczaj bogatym źródłem wapnia, a zawarta w nich inulina, może częściowo zastąpić tłuszcz i cukier. Dlatego lody te mogą stanowić smaczną przekąskę dla osób z zaburzeniami krążenia oraz nietolerancją laktozy [4].

Lody jogurtowe mogą być smacznym i zdrowym deserem mlecznym dla nas wszystkich, w tym osób starszych i dzieci. Z jednej strony są to lody, czyli pyszny mrożony produkt o przeróżnych smakach i dodatkach, zawsze pożądany przez najmłodszych a z drugiej strony produkt funkcjonalny, wykazujący pozytywny wpływ na kości, zęby, układ immunologiczny oraz trawienny człowieka.

Jako żywność funkcjonalna, lody jogurtowe będące źródłem dobroczynnych szczepów bakterii probiotycznych, mogą pozytywnie wpłynąć na organizm po przebytych kuracjach antybiotykowych. Należy jednak pamiętać, że aby flora bakteryjna korzystnie na nas działała, musi być spożywana regularnie, co zapewne wszystkich nas ucieszy...



Dane literaturowe:

- [1] <http://www.prodottistella.com/>
- [2] www.jogurtnadobrydzien.pl
- [3] *Rynek lodów w Polsce*, dr inż. P. Szajner, Przegląd Mleczarski, 11/2012
- [4] *Lody jogurtowe*, dr J. Koziół, dr hab. W. Gustaw, Przegląd Mleczarski, 7/2013

rym zawartość wody wynosiła 53%. M. Pagés pisze, że była to w istocie woda zafałszowana masłem⁵.

W takich warunkach działania na rzecz ograniczenia skali zafałszowania żywności były wręcz koniecznością. Podejmowano je praktycznie przez cały XIX w.

Prace legislacyjne w XIX w.

Francja jest jednym z tych krajów, które od czasów średniowiecza wprowadzały przepisy zabraniające fałszowania żywności. W 1415 r. Karol VI wydał edykt zabraniający przykładowo mieszania dwóch różnych rodzajów wina, a w 1672 r. Ludwik XIV, zobowiązał pośredników do sprawdzania czy wina którymi handlują nie są zepsute lub mieszane. Nie wywiązali się oni chyba najlepiej z tego obowiązku skoro w 1718 r. w samym Paryżu ustanowiono 200 inspektorów kontrolujących wina i napoje.

Jednak XIX w. przyniósł wręcz falę fałszerstw żywnościowych i konieczność podjęcia prac legislacyjnych nad ustanowieniem prawa przeciwdziałającego tym procederom.

Do 1851 r. kary za fałszerstwa żywnościowe zawarte były w kodeksie karnym. Artykuł 423 przewidywał karę od 50 franków, pozbawienie wolności od 3 miesięcy do 1 roku, konfiskatę towaru i upublicznienie wyroku sądowego. Okazało się to jednak niewystarczające. W latach 1849–1850 tylko w jednym departamencie Seine (Paryż i okolice), za nadużycia w handlu (różnymi towarami, nie tylko żywnością, lecz żywność stanowiła wówczas dominującą część obrotu handlowego), skazano 7335 osób⁶. Zdecydowano się zatem przygotować ustawę tylko w zakresie fałszowania żywności.

Stosowny projekt został przedstawiony 26 stycznia 1851 r. Pierwsze czytanie odbyło się 26 lutego, drugie – 19 marca, i trzecie – 26 marca. Ustawa weszła w życie 27 marca 1851 r. Została zatem przyjęta

w ekspresowym tempie, jeżeli porównamy je chociażby do procedowania nad równoważnym aktem brytyjskim z 1860 r.⁷

Ustawa z 1851 r. przewidywała kary za:

- fałszowanie żywności i leków,
- oferowanie do sprzedaży żywności i leków zafałszowanych (artykuł 1)
- posiadanie i magazynowanie towarów sprzecznych z ustawą (artykuł 3).

Ustawa z 1851 r. nie miała jednak zastosowania do win oraz innych napojów. A te były fałszowane niemalże powszechnie pomimo wielu regulacji wspomnianych wyżej jak i wprowadzonych już w wieku XIX. Stosowny zatem projekt przygotowano i złożono do parlamentu (*Chambre des Pairs*) już w 1844 r. Prace nad nim trwały do rewolucji 1848 r. i zostały zawieszane do 1851 r. W końcu po prawie dziesięciu latach ustawa została przyjęta 5 maja 1855 r.

Ustawy z 1851 r. i 1855 r. obowiązywały do początku XX w. jednak już 1895 r. minister rolnictwa (M. Gadaud), przedstawił w Senacie projekt zmian. W 1898 r. projekt zmieniono, następnie był on procedowany w Senacie do 1901 r., jednak w związku z upływem kadencji parlamentu został uznany za nieważny. W 1902 r. projekt został ponownie wniesiony przez ministra rolnictwa. Był dyskutowany i zmieniany w latach 1902–1904. Wreszcie 10 listopada 1904 r. wszedł pod obrady Izby Deputowanych. Izba ostatecznie projekt przyjęła 24 lutego 1905 r. natomiast Senat – 7 lipca 1905 r. Ustawa weszła w życie 1 sierpnia 1905 r.

⁵ Tamże, s. 30.

⁶ M. Pagés, *Les falsifications des denrées alimentaires et la loi du 1er aout 1905...*op. cit., s. 235.

⁷ Patrz biuletyn „Wiedza i Jakość” nr 5(33)/2013 i 1(34)/2014.

Stanisław Kowalczyk

HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCIOŚCI (19):

LES FALSIFICATIONS DES DENRÉES ALIMENTAIRES (FRANCJA, 1905), CZYLI FRANCUSKA BATALIA O CZYSTĄ ŻYWNOCIEĆ

Część I. Prace legislacyjne



Fot. Pierwsza strona francuskiego Dziennika Ustaw z 1905 r. z tekstem ustawy o zwalczaniu fałszowania produktów żywnościowych.

Źródło: www.gallica.bnf.fr.

Sytuacja gospodarcza w XIX w.

Jakość żywności we Francji w XIX w. nie odbiegała poziomem od sytuacji pod tym względem w innych krajach. W 1850 r. M. A. Chevallier w monumentalnym dwutomowym dziele pt.: *Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires, médicamenteuses et commerciales*, pisał, że fałszowanie artykułów dostarczanych do aptek i handlu nie jest nowością¹. W pracy przedstawił sposoby fałszowania podstawowych artykułów spożywczych oraz metody ich wykrywania. Przykładowo, piwo fałszowano takimi „dodatkami” roślinnymi jak:

- smak goryczki: liście i kora bukszpanu, liście borbarka trójlistkowego, kwiaty lipy, gencjana, główki maku, drewno gwajakowca², sok lukrecji,
- kolor: lulek czarny, afrafrom madagaskarski, łuski anamirta cocculus oraz papryka³.

Jak podaje M. Pagés kawę fałszowano cykorią w proporcji nawet 50 na 50%, lub polewano wodą pod sam koniec prażenia, a następnie powlekaną gliceryną lub wazeliną przez co zwiększano masę kawy nawet o 20%⁴. Ten sam autor podaje także wynik badania masła wykonanego w 1893 r., przez laboratorium koło Munster w północno-wschodniej Francji, w któ-

¹ M. A. Chevallier, *Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires, médicamenteuses et commerciales*: avec l'indication des moyens de les reconnaître, Tome premier, Béchét Jeune, Paris, 1850, s. 1.

² Gwajakowiec (*Guaiacum L.*) – rodzaj roślin w rodziny parolistowatych. Stosowany między innymi w medycynie jak środek przeciwartretyczny i przeciwkaszlowy.

³ M. A. Chevallier, *Dictionnaire des altérations et falsifications...* op. cit., s. 117.

⁴ M. Pagés, *Les falsifications des denrées alimentaires et la loi du 1er aout 1905*, Université de Montpellier Faculte de Droit, Imprimerie Gustave Firmin, Montane et Sicardi, Montpellier, 1909, s. 35.