

# WIEDZA I JAKOŚĆ

NR 1 (34)/2014

ISSN 1896-9569

**Kalendarium 2013**

– str. 3

**Turystyka**

**kulinarna**

**woj. lubelskie – str. 16**

**Działalność laboratoriów GIJHARS – str. 11**



## WIADOMOŚCI

Słowo od Głównego Inspektora ..... 1

## WYDARZENIA

Wydarzenia styczeń–marzec 2014 ..... 1

## KALENDARIUM 2013

Najważniejsze wydarzenia w 2013 roku ..... 3

## DZIAŁALNOŚĆ IJHARS

Podsumowanie działalności IJHARS w 2013 r.  
Jarosław Doliński ..... 9

Działalność laboratoriów GIJHARS w 2013 roku  
Aleksandra Józefowicz ..... 11

Produkty regionalne i tradycyjne – podsumowanie 2013 roku  
Karolina Zakrzewska ..... 13

Co nowego w przepisach unijnych dotyczących klasyfikacji  
tuszu zwierząt rzeźnych w systemie EUROP  
Agnieszka Pawelec ..... 14

Szlakiem polskich produktów regionalnych i tradycyjnych  
– województwo lubelskie  
Karolina Zakrzewska ..... 16

Zasady ekologicznego chowu kur niosek (część I)  
Anna Ostasiewicz ..... 20

Podsumowanie kodeksowych warsztatów na temat  
monitoringu oceny skuteczności krajowych systemów  
kontroli żywności  
Joanna Maryniak-Szpilaraska ..... 23

Wyroki Trybunału Sprawiedliwości UE  
Agnieszka Parszewska ..... 25

## SPECJALISTYCZNE LABORATORIA GIJHARS

Walidacja metody odróżniania filetów drobiowych  
chłodzonych od wcześniej mrożonych i odmrażanych  
Anna Paszkowska, Ewelina Świdarska ..... 27

## CZY WIESZ, ŻE...

Historia walki z fałszowaniem żywności (16):  
An Act for preventing Adulteration of Articles of Food or Drink  
(W. Brytania, 1860), Część II. Dalsze losy aktu z 1860 r.  
Stanisław Kowalczyk ..... IV str. okładki

## Autorzy:

### Jarosław Doliński

Z dniem 01.10. 1999 r. rozpoczął pracę w Głównym Inspektoracie Skupu i Przetwórstwa Artykułów Rolnych. Od stycznia 2012 roku pracownik Biura Kontroli Wewnętrznej w GIJHARS, na stanowisku głównego specjalisty.

### Aleksandra Józefowicz

Absolwentka Chemii Spożywczej i Biotechnologii Politechniki Łódzkiej. Od 2007 roku specjalista w Biurze Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów.

### Stanisław Kowalczyk

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

### Joanna Maryniak-Szpilaraska

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

### Anna Ostasiewicz

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

### Agnieszka Parszewska

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

### Anna Paszkowska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Akademii Rolniczej w Poznaniu oraz Wydziału Towaroznawstwa Akademii Ekonomicznej w Poznaniu, asystent laboratoryjny w Pracowni Analiz Klasycznych w Centralnym Laboratorium GIJHARS w Poznaniu.

### Romana Agnieszka Pawelec

Absolwentka Wydziału Zootechnicznego (obecnie Wydział Nauk o Zwierzętach) Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Z GIJHARS związana od 2003 r., wcześniej zatrudniona w ISiPAR. Obecnie w Biurze Kontroli Jakości Handlowej zajmuje się tematyką klasyfikacji tuszu zwierząt rzeźnych w systemie EUROP.

### Ewelina Świdarska

Absolwentka Wydziału Biologii Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu oraz Wydziału Technologii Żywności Akademii Rolniczej w Poznaniu, asystent laboratoryjny w Pracowni Analiz Klasycznych w Centralnym Laboratorium GIJHARS w Poznaniu.

### Karolina Zakrzewska

Absolwentka Wydziału Technologii Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz studiów MBA „Zarządzanie i Marketing w Rolnictwie i Przemśle Rolno-Spożywcym” 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.grzeg.com.pl

Redakcja zastrzega sobie prawo adjustacji, redagowania i skracania tekstów oraz zmiany ich tytułów  
Oddano do druku: 25 marca 2014 r.



## SŁOWO OD GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS

Realizując zadania ustawowe Inspekcja JHARS w 2013 roku przeprowadziła na rynku krajowym w trybie planowym i doraźnym ogółem 8136 kontroli w zakresie jakości handlowej produktów będących podstawą codziennej diety konsumentów – przetwory mleczne, mięsne, rybne, owocowe i warzywne, zbożowe, jaja, miód, wyroby garmażeryjne oraz świeże owoce i warzywa. Kontrole wykazały, że najczęściej jakość handlową produktów kwestionowano z powodu nieprawidłowego oznakowania, co stwierdzono w przypadku 25,1% skontrolowanych partii. Najwięcej zastrzeżeń dotyczyło: makaronu, przetworów rybnych, wyrobów garmażeryjnych, przetworów mięsnych

i przetworów owocowych. Dla porównania w 2010 r. nieprawidłowości z powodu niewłaściwego oznakowania stwierdzono w przypadku aż 32,5%.

Mamy świadomość, jako urząd kontrolujący żywność, że tylko nowoczesne metody badawcze są w stanie wykryć fałszerstwa. Postęp w zakresie fałszowania żywności jest bardzo duży. Musimy nie tylko nadążać za tym zjawiskiem, ale wręcz o krok je wyprzedzać. Podstawą naszej działalności są nowoczesne i profesjonalne spełniające najwyższe światowe standardy laboratoria.

Zachęcam gorąco do lektury artykułu podsumowującego działalność laboratoriów GIJHARS w 2013 roku. Na podkreślenie i uwagę zasługuje fakt, że od 1 stycznia 2013 r. w laboratoriach GIJHARS obowiązuje ujednolicony system zarządzania zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17025. W 2013 r. laboratoria GIJHARS zbadały ogółem 5728 próbek wykonując 31 220 oznaczeń.

Polecam także lekturę artykułu „Zasady ekologicznego chowu kur niosek”, z którego dowiemy się szczegółowo między innymi: jak rozpocząć taką działalność, jakiej długości muszą być grzędy w kurniku czy też ile kur niosek przypada na jedno gniazdo, a także czym się różnią od siebie rasy: żółtonóżka kuropatwiana od zielononóżki kuropatwianej.

Serdecznie zapraszam także do lektury „Najważniejszych wydarzeń 2013 roku” oraz do systematycznego odwiedzania strony internetowej [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl), na której znajdują się wszystkie bieżące informacje o działaniach Inspekcji.

*Stanisław Kowalczyk*  
Główny Inspektor JHARS

## WYDARZENIA STYCZEŃ–MARZEC 2014

### 79. MIĘDZYNARODOWE TARGI ŻYWNOCI „ZIELONY TYDZIEŃ” W BERLINIE

W dniach 16–18 stycznia w Berlinie odbyły się jedne z największych na świecie targów, rolnictwa, żywności i ogrodnictwa, w których wzięło udział ponad 1600 wystawców z 70 krajów. Podczas „Zielonego Tygodnia” możliwość spotkań i rozmów mają producenci i przetwórcy żywności z całego świata. Miejsce to nie tylko pozwala na pokazanie regionalnych produktów znacznej liczbie konsumentów odwiedzających targi,

ale również daje możliwość wejścia na nowe rynki, pozyskania kolejnych klientów czy nawiązania kontaktów biznesowych. „Zielonemu Tygodniowi” oprócz bogatej oferty wystawienniczej towarzyszy wiele różnorodnych prelekcji i seminariów branżowych.

Tradycyjnie w targach uczestniczą ministrowie rolnictwa z całego świata. Polskę reprezentował Stanisław Kalemba, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W „Zielonym Tygodniu” wzięli udział Dorota Krzyżanowska, Zastępca Głównego Inspektora JHARS oraz Artur Siedlarek, Dyrektor Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych w GIJHARS.





## SEMINARIA SPÓŁDZIELNI „SAMOPOMOC CHŁOPSKA”

Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w dniach 29–31 stycznia w Warszawie zorganizowała seminarium „Uczymy się promocji mięsa wieprzowego i jego przetworów w teorii i praktyce”. Celem seminarium był wzrost kompetencji osób zajmujących się produkcją i sprzedażą mięsa wieprzowego. W spotkaniu uczestniczyła Dorota Krzyżanowska, Zastępca Głównego Inspektora JHARS, która przedstawiła prezentację „Znakowanie mięsa i jego przetworów ze szczególnym uwzględnieniem zmian w przepisach prawnych w tym zakresie”.

W dniach 12–14 lutego odbyło się kolejne seminarium „Promocja pieczywa poprzez jakość i wiedzę”. Dorota Krzyżanowska przedstawiła prezentację „Etykietowanie pieczywa oraz wyrobów cukierniczych”.



## DEBATA W PAP

W dniu 7 lutego w Polskiej Agencji Prasowej odbyła się debata „Jakość żywności gwarantowana Systemami QAFP i QMP, w której uczestniczył Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS. Celem debaty było omówienie funkcjonowania systemu gwarantowanej jakości żywności QAFP i systemu jakości wołowiny QMP oraz rozważenie czy producentowi opłaca się ponosić koszty na uzyskanie takiego znaku.

W debacie wzięli także udział, między innymi: Wiesław Różański, Prezes Zarządu Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego; Jerzy Wierzbicki, Prezes Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego; Maciej Mielczarski, Doradca Prezesa Zarządu Stowarzyszenia Rzemieślników Piekarnictwa RP oraz Rajmund Paczkowski, Prezes Zarządu Krajowej Rady Drobiarstwa – Izby Gospodarczej.



## TARGI AGROTECH 2014

W dniach 7–9 marca w Kielcach odbyły się XX Międzynarodowe Targi Techniki Rolniczej AGROTECH 2014. W wydarzeniu tym uczestniczyło ponad 600 wystawców z całego świata, którzy zaprezentowali najnowocześniejszy sprzęt niezbędny w gospodarstwach rolnych. Targi cieszyły się bardzo dużym zainteresowaniem zwiedzających i były dobrą okazją

do spotkań branżowych, wymiany poglądów czy też nawiązania kontaktów handlowych.

Wystawie AGROTECH 2014 towarzyszyło wiele ogólnopolskich wydarzeń. Wśród nich między innymi: Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz XXXII edycja Krajowego Finału Olimpiady Młodych Producentów Rolnych. Nagrody wyróżnionym producentom wręczyła Zofia Szalczyk, Podsekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W targach AGROTECH wziął udział Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.



## POZYTYWNY WYNIK AUDYTU RE-CERTYFIKACYJNEGO W INSPEKCJI JHARS

W dniach 27 lutego – 7 marca w Inspekcji JHARS odbył się **audyt re-certyfikujący**, przeprowadzony przez jednostkę certyfikującą BSI Group Polska Sp. z o.o., który **potwierdził, że system zarządzania jakością funkcjonujący w całej Inspekcji, działa zgodnie z wymaganiami międzynarodowej normy ISO 9001:2008.**

Pierwsza certyfikacja systemu zarządzania jakością funkcjonującego w Inspekcji JHARS, opartego na wymaganiach normy ISO 9001, miała miejsce w 2005 r.



## ODZNAKA HONOROWA PREZESA GUS DLA GIJHARS

Dnia 11 marca w siedzibie Głównego Urzędu Statystycznego w Warszawie odbyły się uroczyste obchody Dnia Statystyki Polskiej.

Pan Janusz Witkowski, Prezes GUS, na ręce zaproszonych gości złożył serdecznie podziękowania instytucjom szczebla centralnego i lokalnego za wkład w poprawę jakości polskiej statystyki.

GIJHARS został wyróżniony odznaką honorową „Za zasługi dla statystyki RP” za szczególne osiągnięcia w dziedzinie statystyki.

Odnaczenie oraz dyplom w imieniu wszystkich pracowników GIJHARS odebrał Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.

Dzień Statystyki Polskiej został ustanowiony w 2008 roku dla upamiętniania pierwszego na ziemiach polskich Spisu Powszechnego uchwalonego 9 marca 1789 roku przez Sejm Czteroletni.

# NAJWAŻNIEJSZE WYDARZENIA W 2013 ROKU

## LUTY

### Wizyta przedstawicieli z Holandii

W dniu 18 lutego odbyło się w GIJHARS robocze spotkanie z przedstawicielami Holandii na temat zadań Koordynatora FAO/WHO dla Regionu Europy. W spotkaniu wzięli udział pracownicy Biura Współpracy Międzynarodowej oraz Ministerstwa Gospodarki, Rolnictwa i Postępu Holandii.

Podczas spotkania omówiono dotychczasowe działania i doświadczenia Polski związane z rolą koordynatora regionalnego, organizacją sesji komitetu CCEEURO, a także warsztatów związanych z tematyką KKŻ FAO/WHO przeznaczonych dla państw regionu.



## MARZEC

Decyzją Komisji Europejskiej wszystkie państwa członkowskie zostały zobowiązane do przeprowadzenia skoordynowanego planu kontroli mającego na celu ustalenie skali zjawiska fałszowania wołowiny surowcem końskim. Decyzją Komisji 2013/98/UE z dnia 19 lutego 2013 r. Polska została zobowiązana do pobrania i przebadania 150 próbek w celu sprawdzenia obecności niezadeklarowanego mięsa końskiego w wyrobach zawierających mięso wołowe. IJHARS została zobowiązana do pobrania 75 próbek u producentów tych wyrobów, a Inspekcja Handlowa 75 próbek wyrobów znajdujących się w obrocie detalicznym na terenie całego kraju. Wszystkie próbki zostały przebadane laboratoryjnie w zakresie identyfikacji surowców mięsnych na podstawie analizy DNA.

Zgodnie z decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi koordynatorem w zakresie urzędowych kontroli żywności przeznaczonej dla konsumenta końcowego

lub zakładów zbiorowego żywienia, wprowadzanej do obrotu lub etykietowanej zawierającej wołowinę, został Główny Inspektor JHARS.

### Spotkanie z branżą mięsną

Dnia 5 marca z inicjatywy Głównego Inspektora JHARS, odbyło się spotkanie z przedstawicielami branży mięsnej dotyczące omówienia wytycznych i przedstawienia założeń zawartych w Decyzji Wykonawczej Komisji 2013/98/UE z dnia 19 lutego 2013 r. *w odniesieniu do pomocy finansowej Unii na rzecz skoordynowanego planu kontroli w celu ustalenia skali występowania oszukańczych praktyk przy wprowadzaniu do obrotu określonych rodzajów żywności.*

W spotkaniu, którego gospodarzami byli Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS oraz Małgorzata Kozak, Wiceprezes UOKiK udział wzięli przedstawiciele: MRiRW, Związku Polskie Mięso, Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP, Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, Polskiej Organizacji Handlu i Dystrybucji oraz Polskiej Federacji Producentów Żywności.



### W Popradzie o polskiej żywności

Dnia 27 marca w Popradzie odbyło się spotkanie przedstawicieli rządów Rzeczypospolitej Polskiej i Republiki Słowackiej. Delegacji polskiej przewodniczył premier Donald Tusk. Jednym z tematów rozmów premierów oraz ministrów rolnictwa była kwestia polskiej żywności eksportowanej na Słowację. Stanisławowi Kalembie, Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w polsko-słowackich konsultacjach towarzyszyli: Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, Janusz Związek, Główny Lekarz Weterynarii oraz Tadeusz Kłós, Główny Inspektor Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

### Pozytywny wynik audytu w Inspekcji JHARS

W dniach 25–28 marca w IJHARS odbył się kolejny audyt nadzorczy przeprowadzony przez jednostkę certyfikującą BSI Group Polska Sp. z o.o., który potwierdził, że system zarządzania jakością funkcjonujący od 2005 roku w całej Inspekcji, działa zgodnie z wymaganiami międzynarodowej normy ISO 9001:2008 w zakresie: *Nadzór nad jakością handlową artykułów rolno- spożywczych i środków produkcji, w tym wywożonych i sprowadzanych z zagranicy oraz wykonywanie zadań wynikających z polityki rolnej państwa. Przeciwdziałanie zagrożeniom korupcyjnym w IJHARS.*

## KWIECIEŃ

### Spotkanie ze studentami w WIJHARS w Olsztynie

WIJHARS w Olsztynie (8 kwietnia oraz 5 listopada) zorganizował spotkania szkoleniowo-informacyjne ze studentami Wydziału Kształtowania Środowiska i Rolnictwa UWM w Olsztynie. Podczas spotkań szczegółowo omówiono cele i zadania nałożone na IJHARS wynikające z przepisów *ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* oraz przybliżono słuchaczom zasady znakowania artykułów rolno-spożywczych z uwzględnieniem szeroko rozumianej ochrony interesów konsumenta.

### Konferencja Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP

Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, objął patronat nad konferencją „Nowe wyzwania wynikające z nowelizacji przepisów UE o znakowaniu żywności”, która odbyła się 9 kwietnia. Organizatorem spotkania było Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP. Beata Majchrzak z JHARS przedstawiła prezentację „Jakość przetworów mięsnych, ze szczególnym uwzględnieniem znakowania w świetle obowiązujących przepisów oraz zmian związanych z rozporządzeniem nr 1169/2011”.

### Konferencja Biura Promocji Jakości

Główny Inspektor JHARS objął honorowy patronat nad konferencją „Jakość i bezpieczeństwo żywności w kontekście aktualnych zagrożeń”. Spotkanie zorganizowane przez Biuro Promocji Jakości odbyło się 23 kwietnia w Warszawie. Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS przedstawił prezentację „Aktualne zagrożenia w branży mięsnej na pod-



stawie kontroli i badań przeprowadzanych przez IJHARS”.

### Szkolenie z zakresu postępowania administracyjnego

W dniach 17–19 kwietnia w Łukęcinie odbyło się szkolenie zorganizowane przez Główny Inspektorat JHARS dla zastępców wojewódzkich inspektorów i kierowników laboratoriów GIJHARS z zakresu postępowania administracyjnego. Z inicjatywą szkolenia wystąpił Andrzej Romaniuk, Zachodniopomorski Wojewódzki Inspektor JHARS a przygotowali i przeprowadzili je pracownicy GIJHARS.

### Spotkanie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z Ambasadorem Chińskiej Republiki Ludowej w Polsce

Spotkanie, które odbyło się w dniu 12 kwietnia w Siedlcach, dotyczyło obecnej sytuacji w rolnictwie i w sektorze rolno-spożywczym. IJHARS reprezentował Andrzej Królikowski, Zastępca Głównego Inspektora JHARS oraz Dorota Balińska-Hajduk, która wygłosiła prezentację pt. „Zakres kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych”.

## MAJ

### Patronat Głównego Inspektora JHARS

Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, objął patronat nad akcją promocyjną „Mięsna Arena”, która odbyła się w ramach Wystawy Zwierząt Hodowlanych na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich w dniach 11–12 maja. Organizatorem tego wydarzenia było Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP.

### Ekogala

W dniach 24–26 maja w Rzeszowie odbyła się siódma edycja Międzynarodowych Targów Żywności i Produktów Ekologicznych EKOGALA. W trakcie





trwania targów przedstawiciele WIJHARS Rzeszów udzielali zainteresowanym informacji na temat zasad produkcji ekologicznej.

## CZERWIEC

### Spotkanie z Wiceministrem Rolnictwa Republiki Czeskiej

Dnia 3 czerwca w Warszawie odbyło się spotkanie z Panem Jiri Mach – Wiceministrem Rolnictwa Republiki Czeskiej dotyczące współpracy bilateralnej w zakresie bezpieczeństwa żywności i nowej perspektywy Wspólnej Polityki Rolnej. IJHARS reprezentował prof. Stanisław Kowalczyk – Główny Inspektor JHARS.

### Misja FVO w Polsce

W dniach 11–21 czerwca odbyła się wizyta przedstawicieli Biura ds. Żywności i Weterynarii (FVO), dotycząca oceny systemów kontroli w zakresie produkcji mięsa oddzielonego mechanicznie. Inspektorzy odwiedzili, m.in. zakłady przetwórcze zlokalizowane na terenie województw małopolskiego i mazowieckiego. Działania kontrolne podejmowane przez IJHARS w podmiotach produkujących wyroby mięsne zostały ocenione pozytywnie, bez żadnych zastrzeżeń. Inspektorzy FVO nie kwestionowali sposobu znakowania wędlin zawierających w składzie mięso oddzielone mechanicznie.

### Jubileusz 10-lecia IJHARS



Dnia 12 czerwca odbyły się uroczyste obchody 10-lecia powstania IJHARS. W spotkaniu uczestniczył Stanisław Kalemba, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Dariusz Młotkiewicz, Sekretarz Stanu w Kancelarii Prezydenta RP, a także: posłowie i senatorowie, przedstawiciele jednostek podległych Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi, byli Główni Inspektorzy ISiPAR, CIS i IJHARS.

### Spotkanie z producentami w WIJHARS w Olsztynie

W dniu 19 czerwca w WIJHARS w Olsztynie odbyło się spotkanie szkoleniowo-informacyjne dla przedstawicieli producentów branży mięsnej ze szczególnym uwzględnieniem przedsiębiorców z obszaru produkcji MLO dotyczące „Jakości handlowej przetworów mięsnych w zakresie znakowania”. Oprócz przedsiębiorców w spotkaniu brali udział m.in. przedstawiciele Wojewódzkiego Inspektoratu Weterynarii w Olsztynie, Urzędu Marszałkowskiego w Olsztynie, Regionalnej Izby Gospodarczej Żywności Naturalnej i Tradycyjnej w Olsztynie, Agencji Rynku Rolnego Oddziału Terenowego w Olsztynie oraz Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego.

### Patronat Głównego Inspektora JHARS

W dniach 24–26 czerwca w Zdunowie k. Warszawy pod patronatem Głównego Inspektora JHARS odbyła się III Letnia Szkoła Prawa Żywnościowego, zorganizowana przez IGI Food Consulting. Dorota Balińska-Hajduk – wygłosiła prezentację pt. „Kontrola znakowania środków spożywczych prowadzona przez IJHARS”. W spotkaniu wziął także udział Andrzej Królikowski, Zastępca Głównego Inspektora JHARS.

### GIJHARS został Punktem Kontaktowym z DG SANCO Komisji Europejskiej ds. zafałszowań żywności w Polsce

W kwietniu 2013 roku Komisja Europejska wspólnie z Państwami Członkowskimi zdecydowała o utworzeniu grupy roboczej przy Komisji Europejskiej składającej się z krajowych Punktów Kontaktowych ds. oszustw związanych z żywnością. Decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 24 czerwca Punkt Kontaktowy ds. oszustw związanych z żywnością dla Polski został utworzony w GIJHARS. Punkt odpowiada za koordynację stanowiska Polski w sprawach związanych z pracami grupy roboczej przy Komisji Europejskiej na poziomie krajowym.

## LIPIEC

### Konferencja w Senacie RP

Dnia 18 lipca w Senacie odbyła się konferencja „Etyka w produkcji i obrocie żywnością”. IJHARS reprezentował prof. Stanisław Kowalczyk – Główny Inspektor JHARS. Senackie spotkanie zorganizowała Komisja Rolnictwa i Rozwoju Wsi we współpracy z Krajową Izbą Gospodarczą „Przemysł Spożywczy”. W gronie ekspertów i polityków podczas konferencji dyskutowano m.in. o etyce biznesu a praktyce we współczesnym przemyśle spożywczym, o etyce w biznesie żywnościowym i systemach kontroli jakości żywności.

### Złoty Jubileusz KKŻ FAO/WHO

W dniach 1–5 lipca br. w Rzymie odbyła się 36. sesja Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. Było to szczególne posiedzenie Komisji z uwagi na obchodzoną w 2013 roku 50. rocznicę jej powołania przez FAO i WHO w ramach Wspólnego Programu dla Żywności. W jubileuszowej sesji udział wzięło 620 delegatów z 128 państw członkowskich oraz 41 międzynarodowych rządowych i pozarządowych organizacji.

W imieniu naszego kraju przemówienie okolicznościowe wygłosił prof. Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.



### Spotkanie Sprawozdawców w Warszawie

W dniach 4–5 lipca w Warszawie odbyło się, organizowane przez Główny Inspektorat JHARS przy współpracy MRiRW oraz Sekretariatu EKG/ONZ w Genewie, Spotkanie Sprawozdawców w sprawie rewizji normy Europejskiej Komisji Gospodarczej Organizacji Narodów Zjednoczonych (EKG/ONZ) na mięso wieprzowe. Było to już trzecie tego typu spotkanie odbywające się w Polsce i organizowane przez GIJHARS.

## SIERPIEŃ

### Świętomięs Polski – Patronat Głównego Inspektora JHARS

W dniach 10–11 sierpnia tym razem w Gdańsku odbył się już po raz trzeci Świętomięs Polski. Podczas konferencji „Branża Mięsna a Media. Wizerunek branży mięsnej w sytuacjach kryzysowych” prezentację „Nowe wyzwania wynikające z nowelizacji przepisów UE o znakowaniu żywności” przedstawiła Dorota Balińska-Hajduk.

## WRZESIEŃ

### XI Forum Spółdzielczości Mleczarskiej

W dniach 12–14 września w Augustowie odbyło się XI Forum Spółdzielczości Mleczarskiej. Konferencja ta zgromadziła prawie 200 przedstawicieli branży mleczarskiej z 12 krajów. W spotkaniu wzięła udział także Dorota Krzyżanowska, Zastępca Głównego Inspektora JHARS, która przedstawiła prezentację „Zapewnienie bezpieczeństwa i jakości żywności w handlu międzynarodowym”.

### Polagra Food 2013

W dniach 23–29 września odbyły się największe i najważniejsze polskie targi branży spożywczej Polagra Food.

Dnia 24 września Agencja Rynku Rolnego zorganizowała międzynarodową konferencję „Potencjał eksportowy branż polskich specjalności żywnościowych”. W spotkaniu uczestniczyli przedstawiciele Kancelarii Prezydenta RP, polskiego rządu, delegacje zagraniczne z Chin, Niemiec, Rosji, Turcji, Zjednoczonych Emiratów Arabskich, a także przedsiębiorcy i dziennikarze. W konferencji wzięł udział Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, który przedstawił prezentację „Bezpieczeństwo polskiej żywności – system nadzoru nad jakością”.

### Międzynarodowa konferencja na temat Kodeksu Żywnościowego w Puławach

W dniach 19–20 września w Puławach odbyła się międzynarodowa konferencja na temat *Analizy Ryzyka w Bezpieczeństwie Żywności – 50 lat Kodeksu Żywnościowego w regionie Europy*, będąca zwieńczeniem czteroletniej kadencji Polski jako Koordynatora FAO/WHO dla Regionu Europy Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

Głównym celem konferencji, w której wzięło udział ponad 200 uczestników, w tym blisko 80 przedsta-



wicieli z 38 państw była wymiana informacji oraz doświadczeń w zakresie analizy ryzyka pomiędzy przedstawicielami organizacji międzynarodowych, administracji państwowej oraz instytutów naukowo-badawczych państw kodeksowego Regionu Europy. Konferencja została zorganizowana wspólnie przez GIJHARS oraz Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy przy wsparciu Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO).

## PAŹDZIERNIK

### Spotkanie Grupy Ekspertów ds. mięsa drobiowego (3–4 października)

Spotkanie zostało zorganizowane przez Centralne Laboratorium w Poznaniu, które jest krajowym laboratorium referencyjnym w rozumieniu przepisów rozporządzenia Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 r. *wprowadzającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego*. W trakcie spotkania uczestnicy wizytowali dwa zakłady drobiarskie oraz gospodarstwa zrzeszone w ramach Grupy producentów „GAYOR” zajmujące się hodowlą i produkcją gęsi, a także CL GIJHARS w Poznaniu, które wykonuje badania jakości mięsa drobiowego. W spotkaniu wzięła udział Halina Kucińska z Biura Kontroli Jakości Handlowej GIJHARS.

### Konferencja Polskiej Federacji Producentów Żywności

Dnia 10 października w Warszawie odbyła się konferencja „Znakowanie produktów spożywczych” zorganizowana przez Polską Federację Producentów Żywności. Głównym tematem spotkania, było prawidłowe oznakowanie produktów spożywczych zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego. W konferencji uczestniczyła Dorota Krzyżanowska, Zastępca Głównego Inspektora JHARS, która w swoim wystąpieniu omówiła wytyczne Komisji Europejskiej dotyczące stosowania rozporządzenia nr 1169/2011 *w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności*.

### Szkolenie BTSF

W dniach 21–24 października w Warszawie odbyło się szkolenie Better Training for Safer Food „Training on Organic Farming”. W spotkaniach tych wzięli udział pracownicy Biura Rolnictwa Ekolo-

gicznego i Produktów Regionalnych. Celem szkoleń było pogłębienie wiedzy z zakresu systemu kontroli w rolnictwie ekologicznym, wymiana doświadczeń z przedstawicielami krajów Unii Europejskiej oraz krajów trzecich.

### Spotkanie z delegacją Turcji

Dnia 28 października w siedzibie Głównego Inspektora JHARS odbyło się spotkanie z delegacją tureckich producentów owoców i warzyw. Przedstawiciele GIJHARS omówili zasady kontroli jakości świeżych owoców i warzyw objętych wymaganiami norm handlowych UE na etapie importu z krajów trzecich.

### Laboratorium w Gdyni

Zakończona została przebudowa części pomieszczeń Pracowni Analiz Klasycznych w celu przygotowania ich do przeprowadzania badań technikami elektroforezy i PCR. Pozwoli to na dalszy rozwój możliwości analitycznych pracowni i wdrażanie nowych metod badawczych w tym m.in. identyfikacji ryb w przetworach rybnych.

## LISTOPAD

### Szkolenie BTSF

W dniach 11–15 listopada w Madrycie odbyło się międzynarodowe szkolenie organizowane przez Komisję Europejską w ramach programu Better Training for Safer Food (BTSF) „Training on Audit System and Conducting an Audit”, w którym udział wzięła Anna Ostasiewicz z Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych GIJHARS. Celem szkolenia było pogłębienie wiedzy z zakresu systemu audytów i ujednoczenie sposobu przeprowadzania audytów. Łącznie w szkoleniu uczestniczyło 31 osób z 18 państw. Natomiast prelegentami było 8 ekspertów z 4 różnych państw.

### Patronat Głównego Inspektora JHARS

Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS, objął patronat nad seminarium „Nowe wyzwania w produkcji żywności i pasz w EU”, które odbyło się w dniach 20–21 listopada w Warszawie. Wśród gości, prelegentów i panelistów seminarium znalazło się grono uznanych ekspertów, w tym m.in. Jan Krzysztof Ardanowski, wiceprzewodniczący sejmowej Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi; prof. Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS; dr Piotr Kołodziej, b. Główny Lekarz Weterynarii; Jacek Łukasiewicz, prezes Krajowej Rady Lekarsko-Wetery-

naryjnej; prof. Stanisław Zięba, Honorowy Przewodniczący Rady Gospodarki Żywnościowej. Główny Inspektor JHARS przedstawił prezentację „Zafalszowania żywności pochodzenia zwierzęcego, na podstawie wyników kontroli IJHARS”. Organizatorem spotkania było Biuro Promocji Jakości.

### Konferencja „Rolnictwo ekologiczne czynnikiem rozwoju lokalnego”

Dnia 25 listopada Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa PAN zorganizował konferencję połączoną z prezentacją raportu „Rolnictwo ekologiczne czynnikiem rozwoju lokalnego – analiza wybranych przypadków” będącego podsumowaniem badań przeprowadzonych przez pracowników IRWiR PAN. W drugiej części spotkania odbyła się dyskusja na temat stanu i perspektyw rozwoju rolnictwa ekologicznego w Polsce, w której udział wzięli Stanisław Kowalczyk, Główny Inspektor JHARS.



## GRUDZIEŃ

### Szkolenie BTSF

W dniach 2–5 grudnia w Sofii odbyło się kolejne szkolenie Better Training for Safer Food „Training on Organic Farming”, w którym uczestniczył pracownik Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

### Misja Inspektorów Federalnych ds. Rolno-Hodowlanych Ministerstwa Rolnictwa, Hodowli Zwierząt i Żywności (MRHZZ) z Brazylii (9–13 grudnia)

Głównym celem było przeprowadzenie audytu w zakładach przetwórstwa mlecznego, które wyraziły gotowość eksportu przetworów mlecznych do Bra-

zylii. Inspektorzy brazylijscy wizytowali dwa zakłady produkcyjne znajdujące się na terenie województwa podlaskiego. W misji udział wzięła m.in. Dorota Bałińska-Hajduk, Beata Majchrzak z GIJHARS oraz przedstawiciele WIJHARS w Białymstoku.

### Podpisanie znowelizowanej umowy między GIJHARS a ARR

Zgodnie z przepisami Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 885/2006 z dn. 21 czerwca 2006 r., ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) Nr 1290/2005 w zakresie akredytacji agencji płatniczych i innych jednostek, jak również rozliczenia rachunków EFGR i EFRROW (art. 42), 16 grudnia została podpisana znowelizowana umowa między Agencją Rynku Rolnego a Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych na realizację zadań delegowanych. Umowa weszła w życie z dniem 2 stycznia 2014 r. Jest ona kontynuacją umowy zawartej w dniu 1 maja 2004 roku określającej zakres odpowiedzialności i obowiązki IJHARS w ramach kontroli i weryfikacji zgodności z zasadami wspólnotowymi, rodzaj informacji i dokumentów towarzyszących, które mają zostać przedłożone agencji płatniczej, oraz terminy ich przedłożenia. Zgodnie z postanowieniami znowelizowanej umowy GIJHARS realizuje, w ramach 8 mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej, zadania analityczne, które wykonują laboratoria Głównego Inspektoratu.

### Świąteczny kiermasz ciast w GIJHARS

Dnia 9 grudnia z inicjatywy pracowników GIJHARS odbył się świąteczny kiermasz ciast, z którego cały dochód został przeznaczony na przygotowanie *Szlachetnej Paczki* dla potrzebującej rodziny.



# PODSUMOWANIE DZIAŁALNOŚCI IJHARS W 2013 R.

Jarosław Doliński

W 2013 r. IJHARS przeprowadziła ogółem 107.737 kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i środków produkcji, w tym: 95.934 kontrole w obrocie z zagranicą oraz 11.803 kontrole na rynku krajowym.

*Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS) realizuje zadania określone w ustawie o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz innych ustawach i rozporządzeniach zarówno krajowych jak i unijnych. Oprócz kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych na rynku krajowym i w obrocie z zagranicą IJHARS nadzoruje wybrane rynki związane z produkcją żywności i środków do produkcji rolnej (mięso, drób, owoce, warzywa, wino, chmiel, nawozy), realizuje zadania wynikające ze Wspólnej Polityki Rolnej (rolnictwo ekologiczne, produkty regionalne i tradycyjne, rynek mięsa wołowego, kontrole beneficjentów otrzymujących płatności z Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji w obszarze mechanizmów WPR administrowanych przez agencje płatnicze) oraz przeprowadza czynności kontrolne na wniosek producenta lub przedsiębiorcy umożliwiając w ten sposób między innymi eksport polskiej żywności do krajów trzecich. Kontrolą zajmuje się bezpośrednio 387 inspektorów WIJHARS oraz 110 pracowników zatrudnionych w 6 laboratoriach GIJHARS wyspecjalizowanych w badaniu żywności.*

holowych i wina oraz 1619,1 tys. t importowanych i eksportowanych świeżych owoców i warzyw.

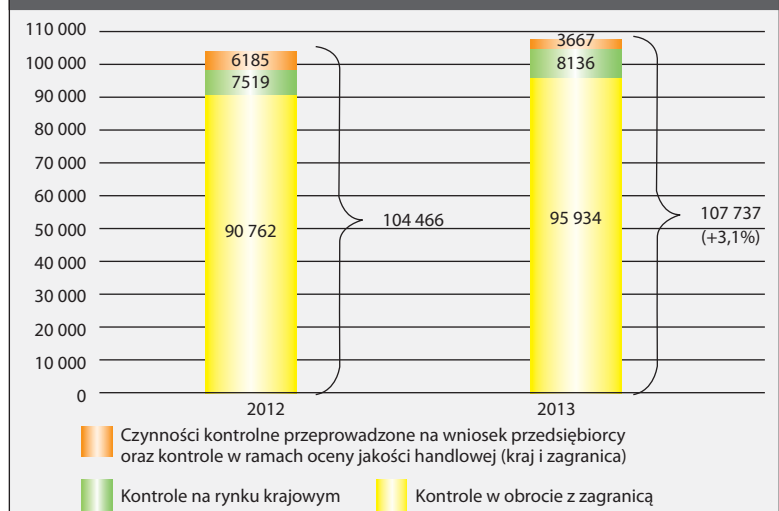
Liczba urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym i doraźnym wyniosła ogółem 8136, a ich zakres dotyczył jakości handlowej produktów będących podstawą codziennej diety przeciętnego konsumenta (przetwory mleczne, mięsne, rybne, owocowe i warzywne, zbożowe, jaja, miód, wyroby garmazeryjne oraz świeże owoce i warzywa) ze szczególnym uwzględnieniem produktów odnośnie których w latach poprzednich odnotowano wysoki odsetek nieprawidłowości lub dla których zakres kontroli obejmował wybrane aspekty jakości handlowej, np. znakowanie. Realizowano także działania doraźne w celu skontrolowania produktów wskazanych przez inne instytucje, media i konsumentów. (rys. 2)

Kontrolując jakość handlową żywności inspektor zobowiązany jest do sprawdzenia dokumentacji technologicznej w zakładzie produkcyjnym lub towarzyszącej importowanym produktom, dokonania

W porównaniu do 2012 r. liczba przeprowadzonych kontroli ogółem w 2013 r. była wyższa (wzrost o ponad 3 tys.). (rys. 1)

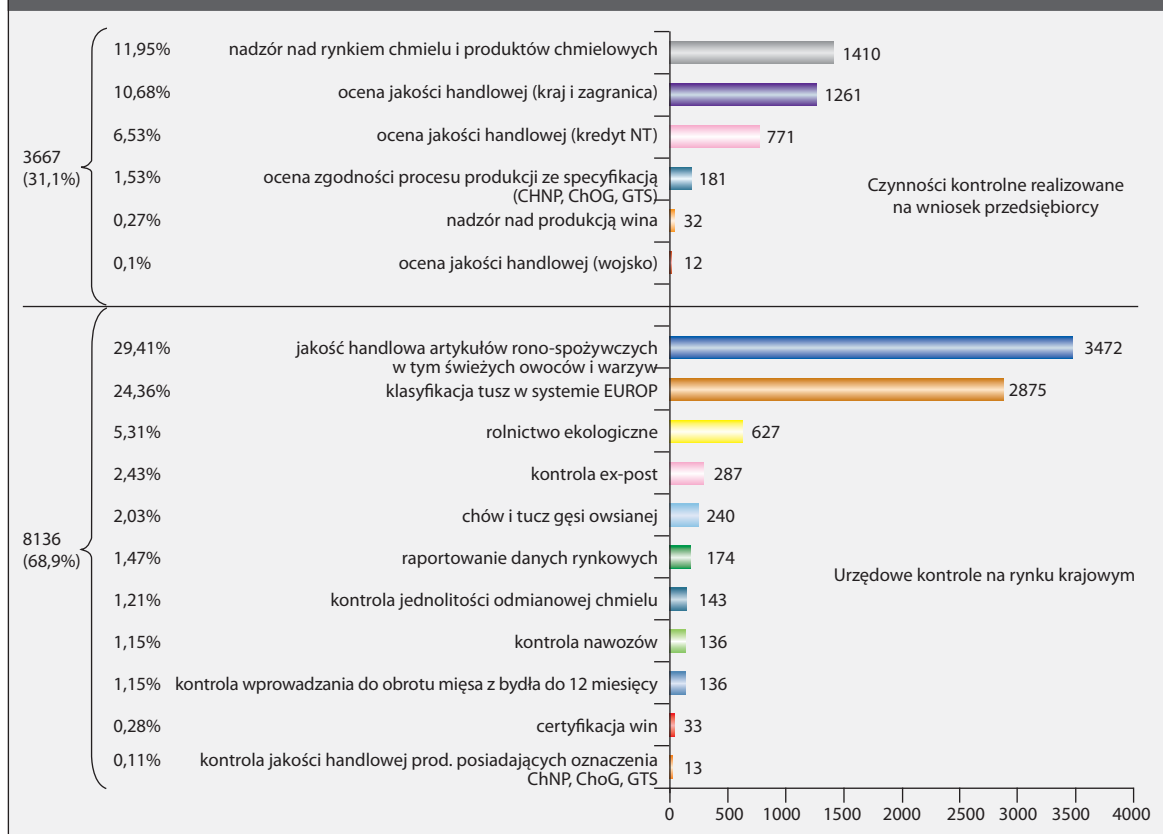
W obrocie z zagranicą IJHARS kontroluje świeże owoce i warzywa przywożone i wywożone z kraju oraz importowane artykuły rolno-spożywcze, których wykaz i minimalne ilości wskazane zostały w przepisach. Kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wywożonych z kraju jest dobrowolna i odbywa się na wniosek producenta. W 2013 r. kontroli IJHARS podlegało ogółem 1329,6 tys. t importowanych artykułów rolno-spożywczych (głównie nasiona roślin oleistych, ryby i przetwory rybne, zboża i przetwory zbożowe oraz kawa i herbata), 315,0 tys. hl napojów bezalkoholowych, alko-

**RYSUNEK 1. LICZBA CZYNNOŚCI KONTROLNYCH PRZEPROWADZONYCH OGÓŁEM NA RYNKU KRAJOWYM I W OBROTCIE Z ZAGRANICĄ PRZEZ IJHARS W LATACH 2012 - 2013.**





**RYСУNEK 2. STRUKTURA CZYNNOSCI KONTROLNYCH REALIZOWANYCH NA RYNKU KRAJOWYM PRZEZ IJHARS W 2013 R.**



wstępnej oceny organoleptycznej (wygląd, zapach, smak), oceny oznakowania oraz pobrania próbek w celu wykonania badań fizykochemicznych w laboratoriach GIJHARS. W przypadku 72,6 tys. kontroli (głównie w obrocie z zagranicą, w tym dotyczących świeżych owoców i warzyw) zbadano jakość handlową artykułów rolno-spożywczych na podstawie cech organoleptycznych, w blisko 11 tys. kontroli sprawdzono prawidłowość oznakowania opakowań jednostkowych, a do badań laboratoryjnych przekazano 5,7 tys. próbek reprezentujących partie wyrobów skontrolowanych na rynku krajowym.

Ustalenia z urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym wykazały, że jakość handlową artykułów rolno-spożywczych kwestionowano najczęściej z powodu nieprawidłowego oznakowania produktów, co stwierdzono w przypadku 25,1% skontrolowanych partii. Najwięcej zastrzeżeń w tym zakresie dotyczyło: makaronu, przetworów rybnych, wyrobów garmażeryjnych, przetworów mięsnych i przetworów owocowych.

Badania laboratoryjne próbek pobranych w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku

krajowym w trybie planowym wykazały, że 17,1% skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych było niezgodnych z przepisami lub deklaracją producenta. Najczęściej kwestionowano jakość handlową: przetworów owocowych, fermentowanych napojów winiarskich, przetworów z mięsa drobiowego i mięsa czerwonego, makaronu i przetworów mlecznych.

Powodem zakwestionowania jakości handlowej 1,5% skontrolowanych partii wyrobów w ramach urzędowych kontroli przeprowadzonych na rynku krajowym w trybie planowym były niewłaściwe cechy organoleptyczne, przy czym najczęściej dotyczyło to miodu, makaronu, przetworów mlecznych, przetworów owocowych i jaj.

Artykuły rolno-spożywcze niespełniające wymagań jakościowych określonych w przepisach lub deklarowanych przez producenta były podstawą wydania przez organy IJHARS 1378 decyzji administracyjnych, w tym: 928 nakładających kary pieniężne na kwotę ogółem 1843,9 tys. zł oraz 450 nakazujących przedsiębiorcy wykonanie określonych czynności w odniesieniu do kontrolowanej partii towaru (np.

zmiana oznakowania, przeklasyfikowanie, zakaz wprowadzenia do obrotu). Ponadto, przekazano zaletenia pokontrolne obligujące do wyeliminowania w określonym terminie nieprawidłowości związanych z procesem produkcji lub oznakowaniem wyrobu. W przypadku 895 przedsiębiorców naruszających formalno-prawne aspekty działalności gospodarczej nałożono grzywny w drodze mandatu karnego na ogólną kwotę 189,9 tys. zł.

Oprócz kontroli wykonywanych z urzędu w 2013 r. przeprowadzono 3667 czynności kontrolnych na wniosek producenta składany do IJHARS. W wyniku czynności kontrolnych przeprowadzonych przez inspektorów IJHARS wydano:

- 2062 *świadczeń jakości handlowej* potwierdzające spełnienie wymagań jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, ułatwiających eksport polskich wyrobów na rynki zagraniczne oraz ich obrót na rynku krajowym;
- 2093 decyzje w sprawie odstępstw od warunków produkcji ekologicznej, umożliwiające (w uzasadnionych przypadkach) producentom rolnym kontynuację produkcji, pomimo wystąpienia czasowych problemów z dotrzymaniem wszystkich warunków upraw lub hodowli metodami ekologicznymi;

- 1326 *certyfiatów* na chmiel lub produkty chmielowe potwierdzających spełnienie określonych wymagań jakościowych, umożliwiających wprowadzenie chmielu lub jego produktów do obrotu handlowego;
- 220 *świadczeń jakości* dla produktów rolnych i środków spożywczych posiadających Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chronioną Nazwę Pochodzenia lub będące Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością, potwierdzających zgodność procesu produkcji ze specyfikacją określoną dla produktów regionalnych i tradycyjnych;
- 32 decyzje zwalniające podmiot z obowiązku znakowania jaj kierowanych bezpośrednio do przetwórstwa;
- 8 decyzji w sprawie przywozu produktów rolnictwa ekologicznego z państw trzecich, w tym 5 upoważniających importerów do tych czynności oraz 3 uchylające upoważnienie do importu produktów rolnictwa ekologicznego wydane w roku ubiegłym.

Więcej informacji o realizacji zadań ustawowych zawartych zostanie w *Sprawozdaniu z działalności IJHARS za 2013 r.*, które będzie dostępne na stronie [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl)

## DZIAŁALNOŚĆ LABORATORIÓW GIJHARS W 2013 ROKU

Aleksandra Józefowicz

Od 1 stycznia 2013 r. w Laboratoriach Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych obowiązuje ujednolicony system zarządzania zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17025.

W 2013 r. wszystkie laboratoria GIJHARS zostały poddane ocenie w nadzorze przez Polskie Centrum Akredytacji. W wyniku przeprowadzonych ocen, audytorzy PCA potwierdzili kompetencje laboratoriów w zakresie zarządzania elastycznym zakresem akredytacji jak również spełnienie wymagań akredytacyjnych właściwych dla zakresu ich działalności.

W 2013 r. laboratoria GIJHARS w trakcie ocen prowadzonych przez PCA:

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

Wdrożony i utrzymywany skonsolidowany system zarządzania, zapewnia wysoką jakość wyników badań oraz potwierdza kwalifikacje personelu laboratoriów. Laboratoria dysponują odpowiednim potencjałem

analitycznym i szerokim zakresem wykonywanych analiz, co umożliwia realizację zadań wynikających z szeregu ustaw i przepisów wykonawczych.

Laboratoria Głównego Inspektoratu JHARS przeprowadzają badania cech artykułów rolno-spożywczych w ramach urzędowej kontroli na podstawie kwartalnych planów kontroli oraz kontroli doraźnych, w ramach współpracy z państwowymi jednostkami organizacyjnymi, realizującymi politykę rolną państwa oraz na wniosek zainteresowanego przedsiębiorcy. Badania laboratoryjne artykułów rolno-spożywczych obejmują ich właściwości organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagań wynikających ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania.

Aktualnie bazę laboratoryjną Głównego Inspektoratu IJHARS stanowi 6 laboratoriów – Centralne Laboratorium w Poznaniu oraz 5 laboratoriów specjalistycznych: w Białymstoku, Gdyni, Kielcach, Lublinie i Szczecinie.

Laboratoria GIJHARS sukcesywnie poszerzają możliwości analityczne oraz zakres metodyk objętych akredytacją, które są niezbędne do realizacji ustawowych zadań, natomiast biegłość analityczną weryfikują poprzez udział w badaniach międzylaboratoryjnych, zarówno krajowych, jak i zagranicznych. W 2013 r. laboratoria GIJHARS rozszerzyły zakresy akredytacji o kolejne 126 metodyk.

Strategia rozwoju bazy laboratoryjnej GIJHARS zmierza w kierunku zwiększenia potencjału analitycznego oraz wdrażania nowych metod badawczych, a w szczególności wykrywania zafałszowań w artykułach rolno-spożywczych.

Rozszerzając specjalizację w zakresie badania przetworów mięsnych, Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Lublinie w 2013 r. wdrożyło metodę wykrywania dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) na podstawie mikroskopowego oznaczania obecności cząstek kości oraz zawartości wapnia. Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Gdyni wdrożyło oznaczanie 15 nowych pestycydów. W chwili obecnej laboratorium to posiada gotowość analityczną w zakresie oznaczania 93 związków ochrony roślin w produktach niskotłuszczowych pochodzenia roślinnego. Ponadto, laboratorium rozszerzyło zakres identyfikacji gatunkowej ryb o 11 nowych gatunków. Łącznie laboratorium identyfikuje 27 gatunków. Metoda ogniskowania izoelektrycznego ma zastosowanie do identyfikacji gatunków **ryb świeżych i mrożonych**.

Centralne Laboratorium GIJHARS w Poznaniu, wykonując zadania Krajowego Laboratorium Referencyjnego w zakresie badań wody dodanej w mięsie drobiowym, zostało członkiem Rady Ekspertów Komisji Europejskiej ds. analiz mięsa drobiowego na okres 3 lat. Ponadto, wdrożyło metodę identyfikacji surowca pochodzenia zwierzęcego metodą immunoenzymatyczną przy użyciu testu ELISA.

W 2013 r. laboratoria Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zbadały ogółem – 5728 próbek, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli żywności – 4682 próbki,
- w ramach oceny jakości handlowej – 494 próbki,
- w ramach zadań delegowanych przez Agencję Rynku Rolnego – 552 próbki.

Wykonano ogółem – 31 220 oznaczeń, w tym:

- w ramach urzędowej kontroli – 27 818 oznaczeń,
- w ramach oceny jakości handlowej – 1777 oznaczeń,
- w ramach zadań delegowanych przez Agencję Rynku Rolnego – 1625 oznaczeń.

**TABELA 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2013 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ DELEGOWANYCH**

	liczba zbadanych próbek	%	liczba wykonanych oznaczeń	%
ogółem, w tym:	5 728	100	31 220	100
urzędowa kontrola	4 682	81,7	27 818	89,1
ocena jakości handlowej	494	8,6	1 777	5,7
zadania delegowane	552	9,6	1 625	5,2

Udział procentowy oznaczeń wykonanych przez laboratoria GIJHARS w 2013 r. w ramach urzędowej kontroli, oceny jakości handlowej i zadań delegowanych przez Agencję Rynku Rolnego z podziałem na rodzaj wykonywanych badań, kształtował się następująco:

- oznaczenia organoleptyczne – **13,0%**,
- oznaczenia fizykochemiczne – **85,6%**,
- oznaczenia mikrobiologiczne – **1,3%**,
- oznaczenia sensoryczne – **0,1%**.

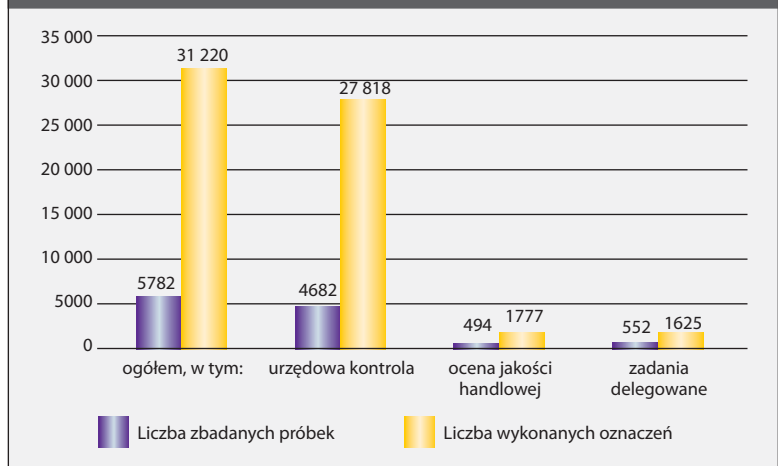
W 2013 r. udział procentowy próbek o jakości niezgodnej z przepisem lub deklaracją producenta stanowił 14,4% wszystkich próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli.



Wśród próbek zbadanych w ramach urzędowej kontroli, 84 próbki sprawdzono w zakresie obecności organizmów zmodyfikowanych genetycznie (GMO). W zbadanych próbkach nie stwierdzono obecności organizmów genetycznie zmodyfikowanych.

Ponadto, Laboratorium Specjalistyczne GIJHARS w Kielcach w ramach realizacji działań wynikających z Decyzji Wykonawczej Komisji z dnia 19 lutego 2013 r. w odniesieniu do pomocy finansowej Unii na rzecz skoordynowanego planu kontroli w celu ustalenia skali występowania oszukańczych praktyk przy wprowadzaniu do obrotu określonych rodzajów żywności, zbadało 82 próbki wyrobów mięsnych zawierających mięso wołowe w zakresie identyfikacji surowców mięsnych na podstawie analizy DNA (pod kątem zawartości niedeklarowanego mięsa końskiego).

**RYСУNEK 1. LICZBA ZBADANYCH PRÓBEK I WYKONANYCH OZNACZEŃ PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2012 R. W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI, OCENY JAKOŚCI HANDLOWEJ I ZADAŃ DELEGOWANYCH – UKŁAD GRAFICZNY**



## PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE – podsumowanie 2013 roku

Karolina Zakrzewska

W 2013 roku liczba nazw polskich produktów wpisanych do unijnego rejestru chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności nie zmieniła się.

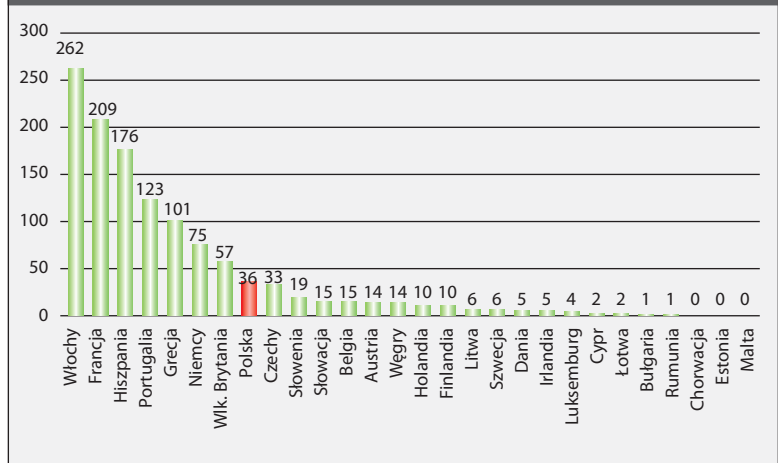
Według stanu na 10 marca 2014 r. w unijnym rejestrze znajduje się 1217 nazw, z czego polskie produkty stanowią około 3% (36 zarejestrowanych nazw). W ilości zarejestrowanych nazw od lat przodują Włochy, kolejne miejsca zajmują Francja i Hiszpania. Polska w tym zestawieniu zajmuje 8 miejsce (wykres 1). Unijny system ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych dopuszcza również rejestrację nazw produktów z państw trzecich. W rejestrze znajduje się 16 takich nazw: 10 z Chin i po jednej z Kolumbii, Indii, Tajlandii, Andory, Turcji i Wietnamu.

W Polsce w 2013 roku, po przeprowadzeniu kontroli zgodności wydano 288 dokumentów potwierdzających zgodność procesu produkcji ze specyfikacją, w tym:

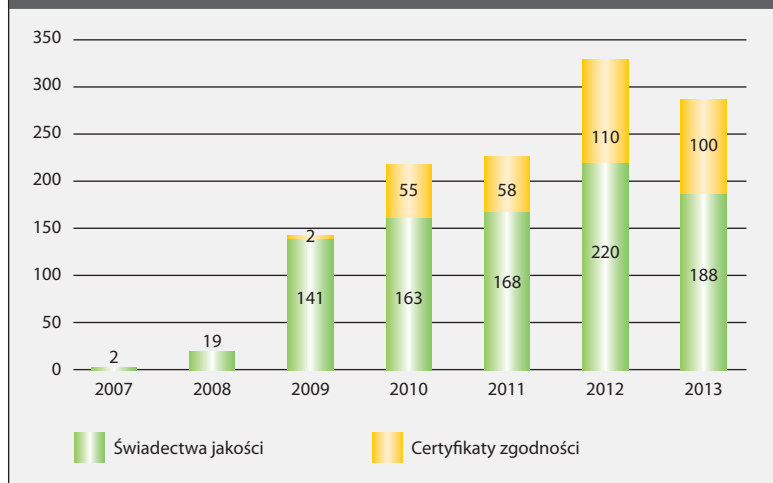
- 188 świadectw jakości wydanych przez WIJHARS,
- 100 certyfikatów zgodności wydanych przez upoważnione jednostki certyfikujące (UJC).

Liczba wydanych świadectw i certyfikatów była mniejsza niż w 2012 roku, kiedy wydano w sumie 330 dokumentów (wykres 2). Nie oznacza to jed-

**WYKRES 1. LICZBA POLSKICH NAZW ZAREJESTROWANYCH JAKO ChNP, ChOG, GIS NA TLE INNYCH PAŃSTW UE (STAN NA 10.03.2014)**



**WYKRES 2. LICZBA ŚWIADECTW JAKOŚCI I CERTYFIKATÓW ZGODNOŚCI WYDANYCH W LATACH 2007–2013**



nak zmniejszenia liczby produktów, których proces produkcji jest zgodny ze specyfikacją i potwierdzony stosownym dokumentem. Niektórzy producenci wcześniej uzyskali świadectwa jakości i certyfikaty zgodności, których ważność jest dłuższa niż rok. W związku z tym suma wszystkich świadectw jakości i certyfikatów zgodności, które były ważne w 2013 roku wyniosła 386 (tabela 1). Jest to suma świadectw i certyfikatów wydanych w 2013 roku oraz wydanych w latach wcześniejszych, które były ważne w 2013 roku. Dla porównania suma ważnych świadectw i certyfikatów w 2012 roku wyniosła 373.

Więcej informacji na stronie [www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl) w zakładce *Produkty regionalne i tradycyjne*.

Agnieszka Pawelec

## CO NOWEGO W PRZEPISACH UNIJNYCH DOTYCZĄCYCH KLASYFIKACJI TUSZ ZWIERZĄT RZEŹNYCH W SYSTEMIE EUROP

Od dnia akcesji Rzeczypospolitej Polskiej do Unii Europejskiej polskie ubojnie mają obowiązek klasyfikowania tusz wieprzowych i wołowych w systemie EUROP. Obowiązek ten wynika z przepisów unijnych stosowanych bezpośrednio we wszystkich krajach członkowskich.

Nowe rozporządzenie nr 1308/2013<sup>1</sup> stosuje się od dnia 1 stycznia 2014 r. Jednocześnie w tym samym dniu przestało obowiązywać rozporządzenie nr 1234/2007<sup>2</sup>.

Obecnie, tj. od dnia 1 stycznia 2014 r., unijna skala klasyfikacji tusz, zgodnie z art. 10 rozporządzenia nr 1308/2013, ma zastosowanie do tusz:

- wołowych pochodzących z bydła w wieku ośmiu miesięcy lub więcej (a nie z bydła dorosłego),
- wieprzowych pochodzących z trzody chlewnej, z wyłączeniem zwierząt hodowlanych (używanych do rozrodu).

Skala klasyfikacji tusz znajduje się w załączniku IV do rozporządzenia nr 1308/2013, gdzie:

- część A dotyczy klasyfikacji tusz bydła w wieku ośmiu miesięcy lub więcej,
- część B dotyczy klasyfikacji tusz wieprzowych.

Przed dniem 1 stycznia 2014 r. obowiązywała unijna skala klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych zgodnie z rozporządzeniem nr 1234/2007.

### Zmiany w klasyfikacji tusz wołowych

Podstawową zmianą w systemie klasyfikacji tusz wołowych wprowadzoną przez rozporządzenie nr 1308/2013 jest zaprzestanie używania pojęcia „bydło dorosłe”. Nie funkcjonuje również kryterium masy ciała żywego zwierzęcia w chwili uboju (za

<sup>1</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz.U. L 347 z dnia 20.12.2013 r., z późn. zm. s. 671.)

<sup>2</sup> Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólne organizacje rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”)

bydło dorosłe przyjmowano zwierzęta o masie ciała przekraczającej 300 kg w chwili uboju).

Obecnie klasyfikacją objęte są wszystkie tusze wołowe uzyskane z bydła w wieku osiem miesięcy i starszego.

Skutkiem nowego podejścia jest wprowadzenie do klasyfikacji kategorii „Z – tusze młodego bydła w wieku od 8 miesięcy do poniżej 12 miesięcy”. Konsekwentnie wprowadzono zmiany definicji pozostałych kategorii. Definicje te zostały uzupełnione o dodatkowe kryteria wiekowe. Od 1 stycznia 2014 r. definicje te przedstawiają się następująco:

- kategoria Z – tusze młodego bydła w wieku od 8 miesięcy do poniżej 12 miesięcy,
- kategoria A – tusze niekastrowanych samców (buhajków) w wieku od 12 miesięcy do poniżej 24 miesięcy,
- kategoria B – tusze niekastrowanych samców (buhajów) w wieku od 24 miesięcy,
- kategoria C – tusze kastrowanych samców (wołców) w wieku od 12 miesięcy,
- kategoria D – tusze samic, które się cielily (krów),
- kategoria E – tusze innych samic (jałówek) w wieku od 12 miesięcy.

Do dnia 1 stycznia 2014 r. w rozporządzeniu nr 1234/2008 stosowane było pojęcie „bydło „dorosłe”, a klasyfikacja nie obejmowała młodego bydła, czyli kategorii Z.

W porównaniu do wymagań obowiązującego do dnia 1 stycznia 2014 r. rozporządzenia nr 1234/2007 klasy uformowania i otluszczenia oraz prezentacja wzorcowa tusz wołowych pozostały bez zmian. Nadal państwa członkowskie mogą decydować o ich podziale na maksymalnie trzy podklasy. W Polsce podział każdej klasy uformowania oraz otluszczenia na trzy podklasy pozostaje utrzymany w mocy (tj. z wyróżnikiem „+”, bez wyróżnika oraz z wyróżnikiem „-”, np.: w klasie R są następujące podklasy: R+, R, R-). Podobnie klasa uformowania S – „wybitne” będzie stosowana jak do tej pory, tj. tylko w tych państwach członkowskich, w których występują szczególne cechy uformowania bydła. W Polsce nie występują rasy bydła o szczególnie rozwiniętym umięśnieniu, dlatego klasa uformowania S nie będzie stosowana w odniesieniu do tusz wołowych, jak to miało miejsce dotychczas.

### Zmiany w klasyfikacji tusz wieprzowych

W stosunku do przepisów obowiązujących do dnia 1 stycznia 2014 r. jedyną zmianą w systemie klasyfi-

kacji tusz wieprzowych jest rezygnacja z dobrowolności stosowania w państwach członkowskich klasy mięsności S, w której zawartość chudego mięsa w tuszy wynosi 60% lub więcej. Zgodnie z nowym podejściem klasa mięsności S jest stosowana obowiązkowo we wszystkich krajach Unii Europejskiej. Pozostałe warunki stosowania skali klasyfikacji tusz wieprzowych nie uległy zmianie w porównaniu do obowiązującego dotychczas rozporządzenia nr 1234/2007.

### Bez zmian – obowiązek prowadzenia klasyfikacji tusz w ubojniach

Wymogi związane z podjęciem i stosowaniem klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych w ubojniach pozostały bez zmian.

Zarówno obowiązujące dotychczas rozporządzenie nr 1234/2007, jak i nowe rozporządzenie nr 1308/2013 nakłada obowiązek stosowania klasyfikacji tusz wieprzowych i wołowych na wszystkie rzeźnie, które w ostatnim zakończonym roku ubiły:

- powyżej 3900 sztuk bydła (tj. pow. 75 szt. tygodniowo średnio w roku),
- powyżej 10 400 sztuk trzody chlewnej, (tj. pow. 200 szt. tygodniowo średnio w roku).

Analiza skali uboju bydła kategorii Z w ostatnich latach pozwala stwierdzić, że objęcie młodego bydła systemem klasyfikacji tusz nie wpłynie na liczbę ubojni podlegających obowiązkowi klasyfikowania w Polsce.

Czynności nadawania klas jakości handlowej tuszom wieprzowym i wołowym w systemie EUROP mogą dokonywać tylko osoby posiadające uprawnienia rzeczoznawcy w zakresie klasyfikacji. Warunek ten również nie ulega zmianie.

Przepisy dotyczące klasyfikacji tusz zwierząt rzeźnych określają obowiązek podjęcia klasyfikacji przez ubojnię. Jak poprzednio, tak i teraz, nie ma jednak obowiązku stosowania wyników klasyfikacji do rozliczeń zakupu zwierząt rzeźnych z dostawcami (tj. producentami i pośrednikami). Tylko w przypadku klasyfikacji tusz wołowych przepisy UE nakładają na ubojnię obowiązek powiadamiania dostawców bydła o wynikach klasyfikacji tusz. Obowiązek ten powinien być spełniany niezależnie od stosowanego sposobu rozliczeń (waga żywa, waga bita ciepła, klasa uformowania i otluszczenia). Dostawcy zwierząt rzeźnych mogą jednak żądać informacji o wynikach klasyfikacji tusz nawet wówczas, gdy wartość zwierząt dostarczonych do ubojni została określona na podstawie wagi żywej.



Karolina Zakrzewska

# SZLAKIEM POLSKICH PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH – województwo lubelskie

Wędrując kulinarnymi szlakami Polski odwiedziliśmy do tej pory osiem województw. Opisaliliśmy smakowitości m.in. Małopolski, Śląska, Podlasia i Wielkopolski.

Przybliżyliśmy historię produkcji 9 specjalów posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), 15 posiadających chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) oraz dwóch, które są gwarantowaną tradycyjną specjalnością (GTS). Tym samym wędrując szlakiem polskich smaków, biorąc pod uwagę zarejestrowane nazwy, już dawno minęliśmy półmetek i powoli zbliżamy się do końca listy produktów zarejestrowanych (dla przypomnienia – jest 36 polskich produktów, których nazwy zostały zarejestrowane jako ChNP, ChOG lub GTS).

W naszych wędrowkach „smakujemy” jednak nie tylko produkty, których nazwy są już zarejestrowane, ale wyszukujemy też potencjalnych kandydatów, godnych ubiegania się o zarejestrowanie i ochronę ich nazw. W kolejnej odsłonie cyklu ponownie wędrujemy na wschód Polski. Wcześniej odwiedziliśmy Podlasie, teraz czas na Lubelszczyznę. Województwo lubelskie jest przykładem regionu bogatego w kulinarne tradycje, który do tej pory nie doczekał się własnego produktu regionalnego o chronionej nazwie. W Lublinie są, co prawda, produkowane doskonale miody pitne (gwarantowana tradycyjna specjalność), ale produkt ten może być wytwarzany na terenie całej Polski. W części województwa lubelskiego może być również produkowana wiśnia nadwiślanka (ChNP), jednak obszar jej produkcji obejmuje również województwo mazowieckie i świętokrzyskie. Poza tym wiśnia nadwiślanka jak na razie pozostaje domeną województwa świętokrzyskiego, gdyż producenci tylko z tego województwa wnioskowali i otrzymali certyfikaty zgodności potwierdzające zgodność ze specyfikacją, uprawniające do korzystania z zarejestrowanej nazwy.

W związku z tym można odczuwać pewien niedosyt, że Lubelszczyzna nie może pochwalić się wyłącznie własnym zarejestrowanym produktem regionalnym.

Niedosyt jest tym większy, jeśli spojrzysz na krajową listę produktów tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, na której znajduje się ponad 1200 produktów z całej Polski. Województwo lubelskie ze 119 produktami zajmuje tam wysokie czwarte miejsce. Na tę krajową listę wpisywane są produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Jednym z głównych celów powstania krajowej listy produktów tradycyjnych była promocja i rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami, po to, aby następnie móc je skuteczniej promować także za granicą. Lista ta jest naturalnym zasobem produktów – potencjalnych kandydatów do rejestracji i ochrony ich nazw na szczeblu unijnym.

Jednak jest nadzieja na to, że lubelskie doczeka się wreszcie własnego zarejestrowanego produktu, a to za sprawą cebularza lubelskiego. Wniosek o zarejestrowanie nazwy cebularz lubelski jako chronione oznaczenie geograficzne trafił do Komisji Europejskiej już ponad rok temu i oczekuje na publikację w Dzienniku Urzędowym UE.

## Cebulowy przysmak

Cebularz lubelski to okrągły placek wypiekany z ciasta drożdżowego, którego główne składniki to mąka pszenna, drożdże, cukier oraz margaryna. Średnica cebularza wynosi od 5 cm do 25 cm, a jego grubość około 1,5 cm. Na powierzchni cebularza znajduje się warstwa farszu z pokrojonej cebuli wymieszanej z olejem, solą i makiem, który to farsz decyduje o swoistym cebulowym smaku i zapachu tego lubelskiego przysmaku. Oprócz niepowtarzalnego zapachu placek ma również piękny złocisty kolor oraz chrupiącą skórkę.

Smak cebularza z każdej piekarni jest nieco inny, jednakże zarówno rzemieślnicy, których piekarskie tradycje sięgają okresu okupacji, jak i zakłady prowadzące działalność od niedawna, przyrządzają go z jednakowych podstawowych surowców według ściśle określonej receptury.



Tradycja wypiekania cebularzy lubelskich ściśle związana jest z kuchnią żydowską, gdyż to właśnie Żydzi, do czasu II wojny światowej licznie zamieszkujący tereny lubelskiego Starego Miasta, pierwsi zaczęli wypiekać ten charakterystyczny placek. Ustalenie początków wypiekania cebulowych placków jest trudne, ale z pewnością sięgają one XIX w., gdyż wtedy pojawiły się pierwsze wzmianki o recepturze tego wypieku. Wiele relacji o lubelskich cebularzach, ich niesamowitym zapachu rozprzestrzeniającym się na całą lubelską starówkę przekazali mieszkańcy Lublina z okresu międzywojennego. W ich wspomnieniach przewija się wątek zapachu żydowskiej kuchni, którą w dużej mierze stanowiła cebula, czosnek i śledzie. Cebulowe placki to był jeden z codziennych wyrobów piekarskich z małych, rodzinnych piekarni żydowskich, których do 1939 roku w obrębie miasta było ponad 30. Cebularze można też było nabyć od Żydów, którzy sprzedawali je wprost z koszyków noszonych na ramionach. Receptura cebularza rozprzestrzeniła się po całej Lubelszczyźnie. Przed wojną był też wypiekany m.in. przez Żydów kazimierskich i zamojskich.

Historia wypieku cebulowych placków być może jest jeszcze dłuższa, gdyż Żydzi zamieszkiwali Lublin już od XIV w. Dzięki przywilejowi króla Kazimierza Wielkiego z 1336 roku, ludność wyznania mojżeszowego mogła osiedlać się na tzw. Podzamczu. Dzięki temu na kilka stuleci Lublin stał się miastem, gdzie

zamieszkiwały obok siebie społeczności polska i żydowska. W II połowie XIX i na początku XX w. Żydzi stanowili około 50% ogółu ludności. Na początku lat 30. XX w. odsetek ludności żydowskiej był już nieco mniejszy (około 35%), jednak nadal na tyle duży, aby mieć znaczny wpływ na charakter miasta. Współistnienie ludności żydowskiej i polskiej w Lublinie widoczne było na każdym kroku, co oczywiście, również na polu kulinarnym.

Niestety, wszystko to skończyło się w czasie II wojny światowej wraz z eksterminacją ludności żydowskiej oraz spaleniem i wyburzeniem terenów przez nią zamieszkałych. Dlatego też, oprócz ustnych przekazów, nie zachowały się praktycznie żadne dokumenty związane z genezą cebulowego placka.

Smak i zapach cebularza lubelskiego tak silnie zapadł w pamięć mieszkańców Lublina, że mimo tragedii wojennej ich pierwotnych wytwórców, ten specyficzny placek zaczęli wypiekać polscy rzemieślnicy i już na pierwsze po wojnie święta Bożego Narodzenia w asortymencie wypieków znalazły się cebularze lubelskie. Ze względu na prostotę i niskie koszty, cebularze po II wojnie światowej rozpowszechniły się na całej Lubelszczyźnie i zaczęły być nierozzerwalnie kojarzone z tym regionem.

### Miód tylko dla dorosłych



Miody pitne to klarowne napoje uzyskiwane w procesie fermentacji alkoholowej z brzezki miodowej, czyli rozcieńczonego miodu pszczelego. W zależności od proporcji miodu pszczelego i wody w brzezce, otrzymuje się miody pitne różnego typu: półtoraki,

dwójniaki, trójniaki, czwórniaki. Dodatkowo dzięki różnorodności aromatów miodu pszczelego, możliwości dodawania do brzezki miodowej różnych soków owocowych i przypraw ziołowo-korzennych oraz modyfikacji prowadzenia fermentacji i dojrzewania można uzyskać całą gamę typów, rodzajów i odmian miodów pitnych. Kolor miodów pitnych waha się od złocistego do ciemno-bursztynowego i uzależniony jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do produkcji.

Produkcja miodów pitnych w Polsce ma ponad tysiącletnią tradycję. W 966 roku w zapisach hiszpańskiego dyplomaty, kupca i podróżnika Ibrahima Ibn Jakuba odnotowano, że „w kraju Mieszka I, obok żywności, mięsa, ziemi ornej obfituje miód, a słowińskie wina i upajające napoje zwą się miodami”. W Kronikach Galla Anonima, który opisywał dzieje Polski na przełomie XI i XII w., także znajdują się liczne wzmianki o produkcji miodów pitnych.

Od XV w. miody polskie znajdowały wielu nabywców zagranicznych. Kupcy całymi karawanami wieźli je do Gdańska. W tym samym kierunku płynęły Wisłą wyładowane miodami i woskiem galary, a z Gdańska rozsyłano je do różnych krajów europejskich. Taki popyt pociągał za sobą konieczność zwiększania produkcji. Powstały więc w miastach miodosytnie, obsługiwane przez doświadczonych specjalistów zwanych miodowarami.

W latach późniejszych zaczęto dodawać do miodów soki owocowe dla zróżnicowania ich smaku i aromatu. W ten sposób powstały maliniaki, wiśniaki, kerstangi i inne. Dużym wzięciem cieszyły się tzw. dębniaki, czyli miody sycone, zlewane do kadzi wykonanych ze świeżo wyciętych z dębu klepek, które nadawały miodom specyficzny zapach i smak. Znane i chętnie kupowane były też lipce polskie i litewskie miody pitne przyrządzane wyłącznie z miodu lipcowego.

W polskiej epopei narodowej „Pan Tadeusz” Adama Mickiewicza, znaleźć można wiele informacji na temat produkcji, zwyczajów spożywania i rodzajów miodów pitnych. Wzmianki o miodach pitnych znaleźć też można w innych utworach literackich m.in. trylogii Henryka Sienkiewicza, gdzie słynny Zagłoba nie rozstawał się z gąsiorkiem „wybornego, odstalego, srogiego miodu”, pokrzepiając się w różnych sytuacjach dla „pocieszenia”.

W materiałach źródłowych opisujących tradycje kulinarne Polski w XVII–XVIII w. znajdują się już nie tylko ogólne wzmianki o miodach pitnych, ale także

o ich szczególnych rodzajach tj. podziale na: półtoraki, dwójniaki, trójniaki i czwórniaki.

Od II połowy XVII w. miodosytnictwo zaczęło podupadać z wielu przyczyn, m.in. ze względu na wojny, a następnie politykę gospodarczo-polityczną zaborców. Dopiero po II wojnie światowej notuje się znaczny rozwój produkcji miodów pitnych wytwarzanych na podstawie starych receptur i dawnej technologii. Polska jest jedynym na świecie producentem miodu pitnego na skalę przemysłową i dzięki temu jest on tak silnie identyfikowany z naszym krajem.

Po zakończeniu II wojny światowej zostały podjęte próby prawnego uregulowania tradycyjnego podziału miodów pitnych na półtoraki, dwójniaki, trójniaki i czwórniaki. Ostatecznie podział ten został wprowadzony do polskiego porządku prawnego w 1948 roku ustawą o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 18 listopada 1948 roku). W ustawie tej podaje się przepisy dotyczące produkcji miodów pitnych, określając ściśle proporcje użycia miodu i wody oraz wymagania technologiczne. Udział wody i miodu dla poszczególnych miodów oraz minimalny okres ich leżakowania wyglądają następująco:

- półtorak – jedna część miodu i pół części wody, 3 lata
- dwójniak – jedna część miodu i jedna część wody, 2 lata
- trójniak – jedna część miodu i dwie części wody, 1 rok
- czwórniak – jedna część miodu i trzy części wody, 9 miesięcy.

Ustawa z 1948 r. została uchylona ustawą z 1997 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami, a ta z kolei ustawą z 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina. Jednak podział miodów pitnych pozostał niezmienny.

### **Pieróg (piróg) biłgorajski dawniej zwany krupniakiem**

Wędrując kulinarnymi szlakami Lubelszczyzny warto też wspomnieć o pierogu biłgorajskim, który przeżywa swój renesans. Pieróg stracił co prawda swoją tradycyjną rolę świątecznego pieczywa, stając się powszechnym wypiekiem również piekarni mechanicznych, z których trafia na sklepowe półki. Jednak receptura pozostała tradycyjna i pieróg swoim smakiem cieszy całe rzesze klientów.



Pieróg biłgorajski to rodzaj wypieku z gotowanych ziemniaków i kaszy gryczanej wyglądem przypominający pasztet. Oprócz kaszy i ziemniaków do wyrobu pieroga używa się także smalcu ze skwarkami, sera białego, jaj, śmietany oraz przypraw takich jak pieprz, sól oraz świeża lub suszona mięta.



Pieróg biłgorajski wypiekany jest w różnych formach okrągłych lub prostokątnych, a jego wielkość jest zależna od potrzeb i upodobań, w domach wypiekany jest zazwyczaj w dużych prostokątnych blaszkach. Dawniej pieróg biłgorajski był wypiekany na trzonie w piecu chlebowym, a spód podsypywano otrębami. Dzisiejszy wypiek w blaszkach nie ma jednak wpływu na jakość, ani cechy produktu, służy jedynie usprawnieniu procesu wypieku. Pieróg biłgorajski może być zawinięty w drożdżowe ciasto, jest to wtedy pieróg z drożdżową skórką. Jeśli wypiekany jest bez ciasta drożdżowego nazywany jest „łysym”. W przekroju składniki pieroga tworzą jednolitą masę, w której można jednak wyróżnić drobne cząstki niektórych składników.

Pieróg biłgorajski na zewnątrz ma kolor ciemnosłomkowy do jasnego brązu (mniej lub bardziej przypieczony), w zależności od upodobań. Zapach i smak pieroga są połączeniem zapachu i smaku podstawowych składników – gotowanych ziemniaków i kaszy gryczanej. Smak pieroga wzbogacony jest lekko kwaśnym białym serem oraz skwarkami i przyprawami. Pieróg biłgorajski wspaniale smakuje z mlekiem, śmietaną, kefirem lub maślanką. Podawany jest także

na gorąco posmarowany masłem lub z sosem grzybowym.

Informacje na temat historii produktów regionalnych i tradycyjnych są często trudne do zdobycia, szczególnie te w formie pisanej. Wielokrotnie są to jedynie receptury przekazywane ustnie z pokolenia na pokolenie. W przypadku pieroga biłgorajskiego informacje odnośnie tradycji jego wypieku można znaleźć w pracy „Panienczka rzeczka i płynące z niej pożytki: o tradycjach związanych z gryką” autorstwa Agaty Sarzyńskiej – laureatki XII Ogólnopolskiego Młodzieżowego Konkursu Krajoznawczego „Poznajemy Ojcowiznę” z 2005 r. Praca ta obecnie znajduje się w Państwowym Muzeum Etnograficznym w Warszawie. W związku z tym, że poświęcona jest gryce, autorka wspomina również o pierogu biłgorajskim, którego nieodzownym składnikiem jest kasza gryczana: „Roślina zasługuje na szczerze zainteresowanie w dzisiejszej dobie, chociażby z tego powodu, że wytwarza nasiona, które są surowcem do regionalnego wypieku, słynnego już w Unii Europejskiej pieroga biłgorajskiego, arcydzieła staropolskiej kuchni na świąteczne dni, wypiekanego ongiś na specjalne okazje. Inni określają ten świąteczny wypiek praojców mianem biłgorajskiego tortu. I ta nazwa ma swoje uzasadnienie, bowiem podobnie jak współczesne ciasta z masą, udekorowane na wierzchu, podawany był w czasie przyjęć, wydawanych z różnych okazji. Ten świąteczny wypiek z gryczanej kaszy towarzyszył człowiekowi od urodzenia aż do śmierci. Rozkoszowano się jego smakiem na chrzcinach, ucztach weselnych, biesiadach świątecznych i okolicznościowych. Nie obyły się bez niego wykopki ziemniaków. Wypiekano go na Boże Narodzenie i Wielkanoc. Mniemano, że święta bez tej wspaniałości, to żadne święta. Obdarowywano nim kolędników i obdzielało żebraków.”

W kolejnym odcinku naszego cyklu powędrujemy na północ Polski do województwa pomorskiego i dowiemy się m.in. jaki przysmak kryje się pod nazwą kaszëbskô malëna.

# ZASADY EKOLOGICZNEGO CHOWU KUR NIOSEK (część I)

Produkcja ekologiczna jest systemem zarządzania gospodarstwem i produkcji żywności, który łączy najkorzystniejsze dla środowiska praktyki, wysoki stopień różnorodności biologicznej, ochronę zasobów naturalnych, zapewnienie dobrostanu zwierząt i stosowanie naturalnych metod produkcji.

Istotą ekologicznej produkcji zwierzęcej jest również odpowiedni dobór ras zwierząt zdolnych do adaptacji do miejscowych warunków, o odpowiedniej żywotności i odporności na choroby oraz utrzymanie różnorodności biologicznej. Za ekologiczny chów kur niosek, czyli kur gatunku *Gallus gallus*<sup>[2]</sup>, można uważać taki, który jest związany z ziemią uprawianą ekologicznie, prowadzony jest w sposób zapewniający zaspokojenie specyficznych potrzeb behawioralnych ptaków, a w żywieniu stosowane są wysokiej jakości pasze pochodzące z rolnictwa ekologicznego. Przepisy prawa wspólnotowego oraz krajowego określają warunki i zasady prowadzenia ekologicznego chowu kur niosek, z uwzględnieniem wymagań dotyczących doboru ras i linii, obsady, pomieszczeń inwentarskich oraz rodzaju stosowanej paszy<sup>[8, 10]</sup>. Czynniki te mają istotny wpływ na jakość uzyskanych produktów.

## Pochodzenie i rasy kur

W ekologicznej produkcji zwierzęcej bardzo duże znaczenie ma pochodzenie zwierząt. Drób przeznaczony do chowu ekologicznego powinien pochodzić z gospodarstw ekologicznych. Jednak czasami dostęp do drobiu pochodzącego z gospodarstw ekologicznych jest niemożliwy. W takiej sytuacji przepisy prawa z zakresu rolnictwa ekologicznego przewidują użycie zwierząt nieekologicznych, po uzyskaniu wcześniejszej zgody wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności<sup>[8, 12]</sup>. Uzyskanie zgody na zakup kur z gospodarstw konwencjonalnych jest możliwe przy spełnieniu warunku, że stado jest tworzone, odnawiane lub odbudowywane po raz pierwszy, a drób ekologiczny nie jest dostępny w wystarczającej liczbie. Wówczas drób nieekologiczny może być włączony do ekologicznej

jednostki produkcji drobiarskiej, z zastrzeżeniem, że młode kury przeznaczone do produkcji jaj mają mniej niż trzy dni. Natomiast młode kury nieekologiczne do produkcji jaj, których wiek nie przekracza 18 tygodni, mogą być wprowadzane do gospodarstwa ekologicznego do dnia 31 grudnia 2014 r. Z kolei, uzyskane jaja mogą być oznaczone jako ekologiczne, jeśli nioski były utrzymywane w gospodarstwie ekologicznym przez 6 tygodni<sup>[12]</sup>.

Przy wyborze odpowiednich ras lub linii zwierząt uwzględnia się ich zdolność do przystosowania się do miejscowych warunków, żywotność i odporność na choroby. Przy tak postawionych wymaganiach pierwszeństwo mają rodzime rasy i linie. W przypadku kur niosek zalecane są następujące rasy: zielononóżka kuropatwiana, żółtonóżka kuropatwiana oraz polbar. Są to rasy doskonale przystosowane do lokalnych warunków środowiskowych: klimatu, gleby, zasobów paszowych i warunków chowu. Ponadto charakteryzują się one odpornością na choroby, wysoką płodnością i plennością, dobrymi cechami matecznymi i długowiecznością. Od rasy i odmiany kur zależy również jakość uzyskanych produktów drobiowych. Pierwsza z tych ras – zielononóżka kuropatwiana jest polską, rodzimą rasą kur nieśnych, która znajduje się na opracowanej przez FAO „Czerwonej Liście” zwierząt zagrożonych wyginięciem<sup>[4]</sup>. Zielononóżki kuropatwiane (rody: Zk i Z-11) są dobrze przystosowane do chowu w naturalnych warunkach środowiskowych, ponieważ odznaczają się dużą wytrzymałością na niskie temperatury oraz dużą odpornością na choroby. Jest to rasa kur, która potrafi wykorzystać naturalne warunki pastwiska i charakteryzuje się bardzo dobrze rozwiniętą umiejętnością poszukiwania pokarmu. Dzięki tym cechom ekologiczny chów zielononózek nie wymaga znacznych nakładów finansowych. Ponadto zielononóżka kuropatwiana jest dobrą rasą do wykorzystania w małych i średnich gospodarstwach rolnych. Nieśność tej rasy wynosi około 180–190 jaj rocznie<sup>[7]</sup>.

<sup>1</sup> Redakcja na wniosek osób zainteresowanych bibliografię do artykułu przesyła drogą mailową.

Żółtonóżka kuropatwiana (ród Ż-33) jest to ogólnoużytkowa rasa stworzona w Polsce w wyniku skrzyżowania kury rasy zielononóżki kuropatwianej z kogutem rasy New Hampshire. Zaletą tej rasy kur jest to, że można ją utrzymywać w stadach większych (np. w fermach), niż w przypadku kur rasy zielononóżka. Poza tym posiada genetycznie uwarunkowaną cechę szybkiego opierzenia. Rocznie nieśność kur tej rasy wynosi około 190–210 jaj<sup>[1]</sup>.

Rasa polbar (ród: Pb) powstała ze skrzyżowania kury zielononóżki kuropatwianej z kogutem rasy Plymouth Rock. Cechą kur rasy polbar jest zdolność rozpoznawania płci u piskląt jednodniowych, jest to tzw. rasa autoseksingowa. Kury tej rasy znoszą rocznie około 180–200 jaj<sup>[3]</sup>.

W systemie rolnictwa ekologicznego kury nioski utrzymywane są przede wszystkim dla produkcji jaj ekologicznych, ponieważ stanowią one główne źródło dochodu. Jednak po zakończeniu cyklu znoszenia jaj kury można przez krótki czas tuczyć stosując odpowiednio dobraną dietę. W ten sposób można poprawić właściwości kulinarne niosek, jako kur rzeźnych<sup>[11]</sup>. Należy jednak pamiętać, że ekologiczne metody chowu drobiu są alternatywą dla stosowania metod intensywnych, w związku z tym zabronione jest wymuszone karmienie zwierząt.

### Identyfikacja

W rolnictwie ekologicznym prowadzona jest identyfikacja zwierząt. W celu oznakowania zwierząt stosuje się metody odpowiednie dla danego gatunku, przy czym drób znakuje się indywidualnie lub grupowo. Znakowanie i identyfikacja ptaków odbywa się w oparciu o przepisy ustawy z dnia 29 czerwca 2007 r. o organizacji hodowli i rozrodzie zwierząt gospodarskich (Dz.U. Nr 133, poz. 921 ze zm.). W rodach drobiu poddawanego ocenie wartości użytkowej, prowadzi się indywidualne znakowanie ptaków przy użyciu trwałych znaczków zawierających numer identyfikacyjny lub kod kreskowy, odpowiadający temu numerowi, który pozwala określić przynależność ptaka do określonego rodu, rodziny, grupy lub lęgu. Indywidualne znakowanie ptaków z użyciem znaczka pasemkowego, kłódeczkowego, skrzydłowego lub obrączki czy elektronicznego nośnika informacji przeprowadza się w dniu wylęgu piskląt oraz w dniu wyboru ptaka do rozrodu<sup>[5]</sup>.

### Obsada

Zgodnie z całościowym podejściem do rolnictwa ekologicznego prowadzenie produkcji zwierzęcej,

m.in. chów kur niosek, wymaga takiego gospodarowania gruntami rolnymi, aby do nawożenia roślin stosować wytworzony nawóz. Przepisy prawa dotyczącego rolnictwa ekologicznego nie precyzują jaka powinna być powierzchnia gospodarstwa ekologicznego, określają natomiast maksymalną obsadę zwierząt na hektar użytków rolnych. Obsada zwierząt powinna być dostosowana do powierzchni gospodarstwa po to, aby nie przekroczyć rocznego limitu 170 kg azotu na hektar użytków rolnych. Limit ten oznacza zawartość azotu w oborniku zwierzęcym i został określony w dyrektywie Rady 91/676/EWG dotyczącej ochrony wód przed zanieczyszczeniami powodowanymi przez azotany pochodzenia rolniczego. Limit azotu ma zastosowanie wyłącznie do obornika gospodarskiego, suchego obornika i odwodnionego nawozu od drobiu, kompostowanych odchodów zwierzęcych (w tym nawozu od drobiu), przekompostowanego obornika i płynnych odchodów zwierzęcych. Na podstawie zawartości azotu w oborniku zwierzęcym określona została maksymalna, dopuszczalna obsada zwierząt, która wynosi 2 DJP (duże jednostki przeliczeniowe) na hektar użytków rolnych. Z załącznika IV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008 wynika, że maksymalna liczba zwierząt w przypadku kur niosek wynosi 230 sztuk ptaków na hektar.

Ograniczenia dotyczące obsady kur niosek wynikają nie tylko z posiadanej powierzchni gruntów rolnych, ale związane są również z powierzchnią budynków i posiadanych wybiegów przeznaczonych dla drobiu. Obsada kur niosek musi być dobrana w taki sposób, aby zapewniać im komfort i dobrostan oraz spełnienie specyficznych dla tego gatunku potrzeb. Przy określaniu powierzchni pomieszczeń i wybiegów uwzględnia się wymogi zawarte w załączniku III do rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008. Z uwagi na dobrostan zwierząt, maksymalna obsada kur niosek to 6 ptaków na metr kwadratowy, natomiast optymalna powierzchnia wybiegu wynosi 4 m<sup>2</sup> (z zachowaniem limitu 170 kg N/ha/rok). Tereny związane z ekologiczną produkcją zwierzęcą, w tym z chowem kur niosek, podlegają również zasadom konwersji. Niemniej jednak, przepisy prawa dotyczącego rolnictwa ekologicznego przewidują możliwość skrócenia okresu konwersji dla pastwisk i obszarów na otwartej przestrzeni, wykorzystywanych przez gatunki zwierząt inne niż roślinożerne, do jednego roku. Natomiast, jeśli w okresie ostatniego roku na danym obszarze nie stosowano środków niedozwolonych w pro-

dukcji ekologicznej okres ten może być skrócony do sześciu miesięcy.

### Warunki w pomieszczeniach inwentarskich i dostęp do obszarów na otwartej przestrzeni

Ekologiczny chów kur niosek powinien odbywać się w sposób zapewniający zaspokojenie specyficznych potrzeb życiowych tego gatunku drobiu. Przede wszystkim powinny być spełnione określone warunki w zakresie pomieszczeń. Budynek musi umożliwiać naturalną wentylację i dopływ naturalnego światła. Izolacja, ogrzewanie i wentylacja budynków muszą zapewniać utrzymanie: obiegu powietrza, poziomu kurzu, temperatury, względnej wilgotności powietrza oraz stężenia gazów. Wielkość wyznaczonej obsady powinna zapewniać ptakom możliwość stania w naturalnej pozycji, łatwego kładzenia się, obracania się, czyszczenia oraz wykonywania wszystkich naturalnych ruchów, takich jak machanie skrzydłami. Z tego względu w produkcji ekologicznej zabrania się trzymania drobiu w klatkach. Kurniki powinny być skonstruowane w taki sposób, aby przynajmniej jedna trzecia powierzchni podłogi była lita (tj. nie może być zrobiona z listew lub krat) i pokryta ściółką (np. słomą, wiórami drzewnymi, piaskiem, torfem). Powierzchnia kurnika powinna także zapewniać miejsce do gromadzenia odchodów. Kurniki muszą być wyposażone w grzędę oraz w gniazda, w ilości dostosowanej do liczby kur. Pomieszczenia dla kur powinny być skonstruowane tak, aby umożliwiać właściwą ich wentylację i oświetlenie. Światło naturalne można uzupełniać światłem sztucznym. Oświetlenie ma duży wpływ na nieśność kur. Skracanie czasu oświetlenia w warunkach naturalnych powoduje



zakończenie cyklu znoszenia jaj<sup>[11]</sup>. Poza tym otwory wejściowe/wyjściowe w kurniku powinny być dostosowane rozmiarem do wielkości ptaków i powinny umożliwiać im łatwy dostęp do obszarów na otwartej przestrzeni. Należy również zwracać uwagę na to, aby w kurniku znajdowało się nie więcej niż określona liczba kur niosek<sup>[8]</sup>.

Wymagania dotyczące powierzchni pomieszczeń i oświetlenia:

- grzędę o długości 18 cm na ptaka,
- gniazdo na 7 niosek, lub w przypadku wspólnego gniazda 120 cm na jednego ptaka,
- łączna długość otworów wejściowych/wyjściowych przynajmniej 4 m na 100 m<sup>2</sup> powierzchni pomieszczeń przeznaczonych dla ptaków,
- czas oświetlenia w ciągu doby nie więcej niż 16 godzin, z zachowaniem 8-godzinnego, nieprzerwanego okresu odpoczynku w nocy,
- nie więcej niż 3000 kur niosek w kurniku.

Kury muszą mieć dostęp do wybiegu i korzystać z niego zawsze, gdy pozwalają na to warunki atmosferyczne. Jednak dostęp do terenów na wolnym powietrzu powinien być zapewniony przez co najmniej 1/3 część ich życia. Wybieg dla kur może być nieograniczony lub ograniczony (otwarty lub zamknięty), pokryty roślinnością, a także musi być wyposażony w urządzenia do karmienia i pojenia oraz zadaszenie umożliwiające ptakom schronienie przed opadami, nasłonecznieniem oraz ewentualnymi drapieżnikami. Wybieg dla kur powinien być objęty systemem rotacji z zachowaniem 28-dniowego okresu na odtworzenie roślinności<sup>[9]</sup>. Zapewnienie kurom właściwych warunków jest niezbędne w celu zaspokojenia specyficznych potrzeb behawioralnych ptaków. Przebywając na otwartej przestrzeni ptaki mają możliwość grzebania i dziobania w celu poszukiwania i pobierania pokarmu, co jest cechą wrodzoną kur. Grzebanie i dziobanie oprócz zdobywania pokarmu zawierającego m.in. niezbędne mikroelementy, służy również zdobywaniu informacji o środowisku<sup>[11]</sup>. Korzystanie z kąpeli piaskowych i słonecznych, a także przeczesywanie piór daje możliwość zaspokojenia potrzeb pielęgnacyjnych, natomiast dostęp do gniazd i grzęd pozwala ptakom na odpoczynek oraz znoszenie jaj. Spełnienie warunków ekologicznego chowu kur niosek daje również możliwość prawidłowego wzrostu i rozwoju drobiu oraz zminimalizowania urazów ciała, a także przystosowania się do zmian zachodzących w środowisku<sup>[6]</sup>.



# PODSUMOWANIE KODEKSOWYCH WARSZTATÓW na temat monitoringu oceny skuteczności krajowych systemów kontroli żywności

W dniach 3–5 lutego 2014 roku w Brukseli odbyły się warsztaty poświęcone tematyce monitoringu oceny skuteczności krajowych systemów kontroli żywności oraz problemowi obciążeń wynikających z konieczności wypełniania przez kraje eksportujące szeregu kwestionariuszy dotyczących między innymi systemu kontroli żywności w danym państwie czy charakterystyki wprowadzanego produktu.

Powyższe szkolenie zostało zorganizowane w ramach działalności Komitetu Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO ds. Kontroli Żywności w Importie i Eksporcie oraz Systemów Certyfikacji (CCFICS).

Podstawowym zadaniem powyższego Komitetu jest opracowywanie zasad i wytycznych dla systemów kontroli i certyfikacji żywności w imporcie oraz eksporcie, z ukierunkowaniem na harmonizację metod i procedur chroniących zdrowie konsumenta, zapewniających uczciwe praktyki handlowe oraz ułatwiających międzynarodową wymianę handlową artykułami rolno-spożywczymi. Państwem goszczącym Komitet jest Australia.

Propozycja rozpoczęcia prac nad zharmonizowanym wzorem kwestionariusza dla krajów eksportujących została zgłoszona po raz pierwszy przez Kostarykę w trakcie obrad 19. sesji CCFICS (17–21 października 2011 roku, Cairns, Australia). Wypracowanie rozwiązań w tym zakresie miałyby na celu zmniejszenie obciążenia krajów eksportujących koniecznością wypełniania wielu różnorodnych kwestionariuszy, a krajom importującym pomogłoby w określeniu i ujednoczeniu wymaganych przez nie informacji. W konsekwencji doprowadziłoby to do ułatwienia wymiany handlowej między państwami, a także zwiększenia poziomu wiedzy oraz zaufania do systemu kontroli żywności kraju, z którego pochodzi dany produkt.

Warsztaty w Brukseli rozpoczęto od podsumowania dotychczasowej dyskusji w tej sprawie, która miała miejsce na ostatniej 20. sesji CCFICS (18–22 lutego 2013 roku; Chiang Mai, Tajlandia) oraz poprzednich

warsztatach odbywających się w Kostaryce w grudniu 2013 roku. Przedstawiono wyniki prac dwóch elektronicznych grup roboczych, które działały pomiędzy kolejnymi sesjami CCFICS. Podkreślono, że w opinii Komitetu konieczne jest bardzo precyzyjne określenie zakresu nowych prac, w tym szczegółowe określenie do jakich typów produktów i informacji miałyby zastosowanie ww. ujednolicony kwestionariusz.

Uczestnicy warsztatów w Brukseli byli zgodni, że wypracowanie konkretnych rozwiązań w tym zakresie przyniesie wymierne korzyści. W trakcie spotkania dyskutowano między innymi nad celem nowych wytycznych, propozycją zakresu ich obowiązywania oraz jakie główne zasady powinny znaleźć odzwierciedlenie w nowym dokumencie. Sformułowano wiele sugestii i pomysłów, które miałyby pomóc w przyspieszeniu dalszych prac. Najczęściej wymieniano następujące propozycje:

- nowe wytyczne powinny posłużyć jedynie do wymiany informacji pomiędzy właściwymi organami państw eksportujących i importujących, w celu pogłębienia wiedzy na temat krajowych systemów kontroli żywności;
- kwestionariusze nie powinny być stosowane w przypadkach, gdy wymagane informacje są ogólnodostępne lub kompetentna instytucja jest w ich posiadaniu;
- język stosowany w wytycznych oraz pytania sformułowane w kwestionariuszu powinny być jasne i precyzyjne;
- narzędziem pomocnym przy podjęciu decyzji czy kwestionariusz powinien być zastosowany może być „drzewko decyzyjne” dołączone do wytycznych.

Kolejne dni warsztatów poświęcone były dyskusji na temat nowych prac w zakresie monitoringu wydajności regulacyjnej krajowych systemów kontroli żywności, które pierwotnie miały stanowić uzupełnienie treści normy kodeksowej: *Zasady i wytyczne w celu organizacji krajowych systemów kontroli żywności*.

ności (CAC/GL 82-2013). W założeniu ich celem jest stworzenie zestawu zasad i wytycznych, które umożliwiłyby właściwym organom kontrolnym opracowanie wskaźników wydajności regulacyjnej, a także odpowiednich mierników, mogących posłużyć do projektowania, oceny oraz regulacji własnego systemu kontroli żywności.

Część uczestników wyraziła swoje obawy, że dalsze prace nad powyższymi wytycznymi mogą zaowocować stworzeniem barier handlowych. Podkreślono, że jakiegokolwiek działania powinny być dokładnie monitorowane, a zakres nowych wytycznych musi być szczegółowo określony. W dalszej części warsztatów dyskutowano w grupach. Uznano, że kodeksowe warsztaty są bardzo użytecznym narzędziem, które pozwala na szeroką wymianę poglądów oraz pomysłów, a także omówienie wybranych zagadnień. Podjęto również próbę identyfikacji kwestii, które należałoby mieć na uwadze na dalszych etapach prac. Wymieniono między innymi: ograniczenie stosowania języka technicznego oraz wykorzystanie wielorodności kodeksowych narzędzi (elektroniczne grupy robocze, warsztaty).

Ponadto w trakcie warsztatów wygłoszono prezentacje, które obrazowały na jakim etapie tworzenia lub wdrażania monitoringu skuteczności systemów kontroli żywności są różne państwa. Dla lepszego zrozumienia tematu zaprezentowano również inne narzędzia stosowane na arenie międzynarodowej. Omówiono między innymi „barometry” służące do pomiaru bezpieczeństwa łańcucha żywnościowego w Belgii oraz opracowywane przez FAO narzędzie do oceny krajowych systemów kontroli żywności.

Barometr bezpieczeństwa żywności jest instrumentem opracowanym przez Komitet Naukowy belgijskiej Federalnej Agencji Bezpieczeństwa Łańcucha Żywnościowego (FASFC), stworzonym w celu komunikowania w przystępny, zrozumiały i jasny dla

konsumentów oraz zainteresowanych stron sposób rocznego wzrostu bezpieczeństwa w narodowym łańcuchu żywnościowym. Składa się on z 30 wskaźników obejmujących różne aspekty kontroli łańcucha żywnościowego (podejście zapobiegawcze, kontrola procesów, zgodność produktów oraz zdrowie publiczne). Ich względna wartość jest ustalona po konsultacji z zainteresowanymi stronami oceniającymi i zarządzającymi ryzykiem. Jako możliwość dalszego rozwoju tego instrumentu wskazano powiązanie go z wieloletnim krajowym planem kontroli. Więcej informacji na powyższy temat można znaleźć na stronie internetowej FASFC pod adresem: [www.favv-afsc.fgov.be/scientificcommittee/barometer](http://www.favv-afsc.fgov.be/scientificcommittee/barometer).

Z kolei **Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO)**, we współpracy z państwami członkowskimi i organizacjami partnerskimi, zajmuje się opracowywaniem narzędzia do oceny krajowych systemów kontroli żywności, które będzie powiązane z nowoprzyjętymi kodeksowymi wytycznymi (CAC/GL 82-2013). Ma ono za zadanie ocenienie na jakim etapie znajduje się każdy element danego krajowego systemu kontroli żywności oraz w jakim kierunku przebiega postęp. Ocena ma odbywać się w kilku wymiarach, a w centrum inicjatywy znajdować będzie się państwo, w którym jest ona dokonywana. Jednocześnie, w projekcie brane są pod uwagę już istniejące narzędzia analityczne lub służące ocenie np. wynikające z porozumienia SPS lub inne powiązane z kwestią łańcucha żywnościowego. Stosowanie powyższego instrumentu jest obecnie na etapie pilotażu w Zambii, Sierra Leone i Maroku. Zakłada się, że dalsze jego testowanie będzie trwać przez najbliższe dwa lata.

W warsztatach uczestniczyło blisko 60 osób z 28 państw, 1 organizacji członkowskiej (Unia Europejska), a także organizacji rządowych oraz pozarządowych.



# WYROKI TRYBUNAŁU SPRAWIEDLIWOŚCI UE

Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej, w 2013 roku, po raz pierwszy wydał dwa orzeczenia w trybie prejudycjalnym<sup>1</sup> w sprawie dotyczącej bezpośrednio kontroli ex-post, którą od 2005 roku realizuje Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Wnioski o wydanie orzeczeń zostały złożone przez Francję w przedmiocie zgodności z prawem zwrotu pomocy wspólnotowej pochodzącej z Sekcji Gwarancji Europejskiego Funduszu Orientacji i Gwarancji Rolnej (EFOGR), obecnie Europejskiego Funduszu Rolniczego Gwarancji (EFRG). Sąd francuski (Conseil d'État) rozstrzygał w latach 2006–2011 spory między beneficjentami środków unijnych a instytucjami państwowymi, które ze względu na nieprawidłowości, w drodze decyzji, nakazały beneficjentom zwrot otrzymanych środków. Beneficjenci odwołali się od decyzji państwowych, utrzymując, iż kontrole są nieważne ze względów formalnych. Skarżący podważali przekroczenie przez służby kontrolne zarówno zakresu kontroli (kontrolowanego okresu) jak i okresu kontroli<sup>2</sup>. Pierwsze orzeczenie dotyczyło sprawy C-3/12, w której służby kontrolne Francji powiadomiły beneficjenta o zamiarze wszczęcia kontroli w dniu 30 maja 2000 r. Jednak ze względu na uchylanie się podmiotu od kontroli, skuteczne czynności kontrolne podjęto dopiero w styczniu 2001 r. W związku z powyższym, nastąpiło przekroczenie roku kontrolnego. W wyniku kontroli stwierdzono, że pewne działania podjęte przez beneficjenta nie kwalifikowały się do otrzymania pomocy wspólnotowej. Organ administracyjny nakazał więc zwrot części otrzymanych środków unijnych.

Drugie orzeczenie dotyczyło spraw C-671/11 do C-676/11, w których czynności kontrolne zostały podjęte w odpowiednim czasie, tj. do 30 czerwca danego roku kontrolnego. Jednak służby kontrolne państwa, wykrywając liczne nieprawidłowości finansowe, zdecydowały się na poszerzenie zakresu kontroli, cofając się do wcześniejszych lat budżetowych. Tym samym przekroczono kontrolowany okres.

Po otrzymaniu decyzji właściwego organu administracyjnego, przedsiębiorcy wnieśli skargę do sądu francuskiego, podważając tym samym prawidłowość przeprowadzonych kontroli.

Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej, po uzyskaniu stanowiska Komisji Europejskiej i państw członkowskich, orzekł w sposób następujący:

„Rozporządzenie Rady 4045/89<sup>3</sup> ma na celu określenie minimalnych standardów i jednolitości wykonywania kontroli przez Państwa Członkowskie, nigdzie jednak nie definiuje pojęcia czasu kontroli. **Drugi akapit art. 2 ust. 4 określa zakres kontroli lub okres kontrolowany, bez określenia terminu kontroli. Treść ww. przepisu jest przeznaczona dla służb kontrolnych Państw Członkowskich, nie dla podmiotów które są kontrolowane.**

Artykuł 2 ust. 4 nakłada na władze krajowe obowiązek zapewnienia cykliczności i systematyczności realizacji kontroli ex-post. Przewiduje on w zasadzie trzy rzeczy:

- okres kontroli, który biegnie od dnia 1 lipca do dnia 30 czerwca następnego roku,
- co najmniej dwunastomiesięczny czas trwania okresu kontrolowanego,
- możliwość rozszerzenia okresu kontrolowanego na okresy, które zostaną ustalone przez Państwo Członkowskie, poprzedzające lub następujące po okresie 12-miesięcznym”.

Należy zatem zauważyć, że kontrole na podstawie RR 4045/89 powinny dotyczyć dokumentów handlowych beneficjenta bezpośrednio lub pośrednio związanych z działaniami finansowymi z EFRG. Kontrolą

<sup>1</sup> Orzeczenie w trybie prejudycjalnym – to porada udzielana przez TS sądom krajowym w sprawie interpretacji unijnego prawa.

<sup>2</sup> Rok kontrolny (tj. okres kontroli) – rok, który rozpoczyna się od dnia 1 lipca i kończy się na dniu 30 czerwca następnego roku.

<sup>3</sup> Rozporządzenie Rady (WE) Nr 485/2008 z dnia 26 maja 2008 r. w sprawie kontroli przez państwa członkowskie transakcji stanowiących część systemu finansowania przez Europejski Fundusz Rolniczy Gwarancji (Dz.Urz. UE L 143 z dnia 03.06.2008 r.) uchyliło i zastąpiło Rozporządzenie Rady (EWG) nr 4045/89.

należy objąć dokumenty, które zostały wytworzone w okresie co najmniej jednego roku budżetowego. Ponadto kontrole powinny się zakończyć nie później niż 30 czerwca każdego roku.

Zgodnie z powyższym wyrokiem **służba kontrolna państwa członkowskiego może poszerzyć „okres kontrolowany”, jeśli istnieją przesłanki wskazujące na podejrzenie wystąpienia nieprawidłowości finansowej.** Przepis art. 4 RR 4045/89 należy jednak interpretować w ten sposób, że **nie daje on podmiotom gospodarczym prawa pozwalającego im odmówić przyjęcia kontroli mającej zakres szerszy niż kontrola**, o której jest w nim mowa. W konsekwencji sama okoliczność, rozszerzenia okresu kontrolowanego wskazanego w upoważnieniu do kontroli, nie może spowodować wadliwości tej kontroli w stosunku do kontrolowanych podmiotów.

**Reasumując, kontrolowany beneficjent nie może kwestionować ustaleń kontroli, które wykraczają poza okres wskazany w upoważnieniu do kontroli.**

Z artykułu 2 ust. 4 akapitu pierwszego rozporządzenia Rady (EWG) nr 4045/89 z dnia 21 grudnia 1989 r. wynika, że organ administracji, **może w razie potrzeby kontynuować** czynności kontrolne zapowiedziane w okresie kontroli bieżącym od dnia 1 lipca danego roku do dnia 30 czerwca następnego roku i poza tym okresem, tj. po dniu 1 lipca następnego roku. Zgodnie z ww. wyrokiem nie wywołuje to nieprawidłowości proceduralnych, na które kontrolowany podmiot mógłby powołać się w stosunku do decyzji wydanej na podstawie wyników kontroli.

Powyższe wyroki, zwróciły tak naprawdę uwagę na nadrzędny cel jaki spełnia kontrola ex-post, tj. ochrona interesów finansowych Unii Europejskiej. Podmiot gospodarczy korzystający z pomocy unijnej w obszarze WPR powinien być świadomy, że taka kontrola może zostać u niego przeprowadzona. Co więcej, w momencie podejrzenia wystąpienia nieprawidłowości finansowej kontrola może zostać poszerzona.





# WALIDACJA METODY ODRÓŻNIANIA FILETÓW DROBIOWYCH CHŁODZONYCH OD WCZEŚNIEJ MROŻONYCH I ODMRAŻANYCH

Anna Paszkowska  
Ewelina Świdarska

Świeże mięso drobiowe jest na rynku artykułów spożywczych produktem popularnym ze względu na stosunkowo niską cenę i wysoką wartość odżywczą. Stanowi ważne źródło białka zwierzęcego o odpowiednim składzie aminokwasowym.

Zawiera także lipidy o korzystnym stosunku kwasów tłuszczowych nienasyconych do nasyconych, witaminy, sole mineralne oraz pierwiastki śladowe niezbędne do prawidłowego funkcjonowania organizmu.

Z uwagi na fakt, iż drób stanowi znaczącą część spożywanego mięsa, ważnym jest zagwarantowanie jego odpowiedniej jakości.

Jednym z wyróżników wysokiej jakości mięsa jest jego świeżość. Konsument nabywający chłodzone mięso drobiowe powinien być pewny, iż nie zostało ono wcześniej zamrożone, przechowywane, a następnie odmrożone przed sprzedażą i sprzedawane jako chłodzone. Praktyka taka nie jest dozwolona i stanowi oszustwo wprowadzające konsumenta w błąd.

Ponieważ nie jest możliwe wizualne odróżnienie produktu chłodzonego od mrożonego a następnie odmrożonego, w Unii Europejskiej trwają badania nad opracowaniem wiarygodnej metody rozstrzygającej ten problem.

Na przełomie marca i kwietnia 2013 roku zorganizowane zostały międzynarodowe badania porównawcze w celu walidacji metody dotyczącej oznaczania aktywności enzymu dehydrogenazy beta-hydroksyacyl-koenzymuA (HADH).

Badania współfinansowane były przez Komisję Europejską oraz angielską agencję DEFRA (Department for Environment, Food & Rural Affairs). Organizatorem badań było brytyjskie laboratorium LGC.

W badaniach brały udział 24 laboratoria, w tym 12 z Wielkiej Brytanii i 12 krajowych laboratoriów referencyjnych z krajów członkowskich Unii Europejskiej (w rozumieniu zapisów rozporządzenia Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16.06.2008).

Centralne Laboratorium GIJHARS w Poznaniu było jednym z uczestniczących w badaniach krajowych laboratoriów referencyjnych.

Zasada metody służącej do odróżniania mięsa chłodzonego od mrożonego a następnie odmrożonego polegała na spektrofotometrycznym oznaczaniu aktywności enzymu dehydrogenazy beta-hydroksyacyl-koenzymuA (HADH) w soku wyciśniętym z próbek mięsa pochodzącego z piersi kurcząt.

Kiedy mięso jest zamrażane tworzące się kryształy lodu uszkadzają struktury komórkowe mięśni. Podczas rozmrażania z uszkodzonych komórek i znajdujących się w nich mitochondriów uwalniany jest do płynu międzykomórkowego enzym HADH.

Badając aktywność HADH w płynie międzykomórkowym w próbkach soku wyciśniętego z piersi kurcząt przed i po mrożeniu, wyliczyć można współczynnik (R1). Wartość współczynnika umożliwia stwierdzenie, czy mięso zostało wcześniej już co najmniej raz zamrożone.

Walidacja metody odbywała się w dwóch etapach. W pierwszym etapie organizator dostarczył materiał certyfikowany do badań wstępnych i właściwych. Stanowił go sok wyciśnięty z piersi kurcząt chłodzonych oraz poddanych zamrożeniu i ponownemu rozmrożeniu. Badany płyn miał znaną wartość współczynnika R1.

Dodatkowo, laboratoria poproszone zostały o zakup próbek z piersi kurcząt od lokalnych dostawców i przeprowadzenie na nich badań wstępnych.

Miało to na celu zapoznanie się z metodą i sprawdzenie poprawności otrzymanych wyników.

W drugim etapie, badań właściwych, organizator dostarczył do laboratoriów po 24 zakodowane próbki mięsa z piersi z kurcząt, w których należało określić aktywność HADH i wartość współczynnika R1.

W tym celu z każdej próbki wykrojono po dwie kostki materiału celem wyciśnięcia soku w specjalnej prasce. Pierwszą kostkę odciskano zaraz po wykrojeniu, a zebrany sok rozcieńczano w buforze fosforanowym i poddawano analizie spektrofotometrycznej z udziałem EDTA, NADH i acetylo-koenzymuA (Acetylo-CoA).

Drugą kostkę mrożono w temperaturze  $-18^{\circ}\text{C}$  przez 48 godzin, a następnie przez 24 godziny rozmrażano w lodówce w temperaturze  $2-5^{\circ}\text{C}$  i odciskano. Wyciśnięty sok poddawano tej samej procedurze, co sok z kostki pierwszej.

Otrzymane w ten sposób wyniki analizy spektrofotometrycznej służyły do określenia aktywności HADH w soku wyciśniętym z wykrojonej kostki niemrożonej i poddanej zamrożeniu.

W przypadku piersi chłodzonych powinno się otrzymywać niskie aktywności HADH w kostce pierwszej, zaś w kostce drugiej – wysokie, co dawałoby niską wartość współczynnika R1. Natomiast w piersiach mrożonych i rozmrażanych otrzymywane aktywności HADH w obydwu kostkach powinny być na wysokim poziomie i w konsekwencji dawać wartość R1 zbliżoną do 1.

Założono, iż stosunek dwóch wartości aktywności HADH (R1), nie powinien przekroczyć dla chłodzonych piersi z kurcząt wartości 0,50. Jeśli ten warunek nie jest spełniony, (czyli  $R1 > 0,50$ ), moż-

na przypuszczać, iż mięso było wcześniej mrożone i rozmrażane.

Znalazło to potwierdzenie w wynikach badań uzyskanych między innymi przez Centralne Laboratorium GIJHARS w Poznaniu, gdyż bezbłędnie określono, które z dostarczonych przez organizatora zakodowanych próbek były schłodzone, a które wcześniej organizator badań zamroził i rozmroził.

Szczegółowe informacje dotyczące sposobu przeprowadzenia badań oraz omówienie otrzymanych wyników dostępne są w raporcie zamieszczonym na stronie internetowej Komisji Europejskiej (link: [http://ec.europa.eu/agriculture/external-studies/previously-frozen-poultry\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/external-studies/previously-frozen-poultry_en.htm)).

#### Literatura:

- 1) Rozporządzenie Rady zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych w zakresie norm handlowych odnoszących się do mięsa drobiowego (*Dz.U. L 299 z 16.11.2007 z późn. zm.*)
- 2) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 543/2008 z dnia 16 czerwca 2008 wprowadzające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do mięsa drobiowego (*Dz.U. L 157 z 17.6.2008 z późn. zm.*)
- 3) Raport z walidacji metody link: [http://ec.europa.eu/agriculture/external-studies/previously-frozen-poultry\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/external-studies/previously-frozen-poultry_en.htm)



ten uzyskał 27 kwietnia. W skład zespołu weszło 15 parlamentarzystów<sup>9</sup>.

Zasadnicza debata nad kształtem prawa o zapobieganiu fałszowania żywności i napojów odbyła się w okresie 19 kwietnia – 21 maja 1875 r. w Izbie Gmin oraz w okresie 7 czerwca – 22 lipca 1875 r. w Izbie Lordów. Dyskusja koncentrowała się wokół kilku kluczowych zagadnień. Pierwszym i zasadniczym było użycie w ustawie jeszcze w 1860 r., określenia, że karalna jest sprzedaż żywności i napojów, co do których sprzedawca ma wiedzę, że są szkodliwe dla zdrowia ludzi spożywających je („any article of food or drink with which, to the knowledge of such person, any ingredient or material injurious to the health of”)<sup>10</sup>. Klauzula o świadomym działaniu została powtórzona w 1872 r. oraz projekcie komitetu specjalnego z 1875 r. Według wielu była ona w decydującym stopniu odpowiedzialna za nieskuteczność działania prawa, bowiem udowodnienie sprzedawcy wiedzy, o tym, że sprzedaje artykuły zafałszowane, było wyjątkowo trudne.

Debata nad ustawą nie ograniczała się rzecz jasna do świadomego bądź nie działania fałszerzy żywności, czyli słowa *knowingly*. Drugim gorącym tematem był sposób powoływania analityków publicznych, będących w istocie narzędziem realizacji przepisów ustawowych o zwalczaniu fałszerzy żywności i leków. Jak wiadomo, ustawa z 1860 r., jak i jej nowelizacja z 1872 r., stanowiła, że powoływanie to ma charakter fakultatywny, co w istocie oznaczało brak instytucji zwalczającej powyższe nieprawidłowości w większości okręgów administracyjnych Królestwa. Dlatego jednym z zaleceń komitetu specjalnego, przedstawionym w 1875 r., było wprowadzenie obligatoryjności w powoływaniu tychże osób.

Dyskusja odnosiła się jednak nie tylko do zasadności samej instytucji analityka publicznego, lecz także szczebla administracji, na jakim winien być powoływany. Wniosek G. Sandforda mówił o hrabstwie/powiecie (*county*). J. Pease (1828–1903) zaproponował, by był to szczebel niższy – gminy/miejscowości (*borough*). Według Ph. Wykehama-Martina (1829–1878), który generalnie bronił honoru analityków, „sąd gminny jest tak samo kompetentny do powoływania analityków jak i sąd hrabstwa”.

Ustawa z 1875 r.<sup>11</sup> była nowym aktem prawnym, którym uchylono ustawy z 1860 i 1872 r. (ustawa z 1875 r., art. 1) oraz – zgodnie z zaleceniem komitetu specjalnego – skonsolidowano ich treści w jeden zmieniony akt prawny. Ustawa z 1875 r. zawierała 36 artykułów, podzielonych na wprowadzenie (art. 1: akty uchylone, art. 2: słownik), pięć części zasadniczych oraz przepisy wykonawcze.

Zasadniczy trzon ustawy z 1875 r. stanowią części 1–4. Część pierwsza (art. 3–9) zawiera opis wykroczeń, jakie były ścigane z mocy ustawy oraz przewidziane kary. Zabronione było „mieszanie, kolorowanie, wybarwienie oraz mielenie, oraz zamawianie i zezwalanie na mieszanie, kolorowanie, wybarwienie oraz mielenie, jakichkolwiek artykułów spożywczych z wszelkimi substancjami i materiałami, czyniącymi je niebezpiecznymi dla zdrowia, z zamiarem ich sprzedaży” (art. 3). Groziła za to kara do 50 funtów za pierwsze wykroczenie oraz do sześciu miesięcy więzienia z ciężkimi robotami – za drugie przestępstwo. Ustawa swoim zakresem objęła także leki, za fałszowanie których groziły takie same kary jak za fałszowanie żywności. Część druga ustawy z 1875 r. poświęcona była ustanawianiu analityków badających żywność i leki oraz procedurom badań laboratoryjnych (art. 10–19). Znalazł się tu przepis, który miał wyeliminować słabości poprzednich regulacji z 1860 i 1972 r. w sprawie powoływania analityków publicznych. Zamiast dowolności w tym zakresie ustawa zobowiązywała do ustanowienia takiego stanowiska/urzędu „tak szybko jak to tylko będzie dogodne” (*as soon as convenient*) po uchwaleniu ustawy (art. 10).

### 3. Dalsze losy ustawy z 1860 r.

Ustawa z 1875 r., pomimo znaczącego postępu w zakresie swojej skuteczności w stosunku do wcześniejszych wersji (ustawa z 1860 r., nowelizacja z 1872 r.), była wielokrotnie zmieniana. Znaczące zmiany wprowadzono przykładowo w latach: 1879, 1887, 1899, 1907, 1938.

W 1879 r., a więc cztery lata po uchwaleniu ustawy (w 1875 r.), dokonano w niej zmian wynikających z praktyki działania niniejszego prawa. Ustawa z dnia 21 lipca 1879 r.<sup>12</sup> wprowadziła między innymi zakaz powoływania się przez sprzedawców na fakt, że w sytuacji, gdy kupujący nabywa produkt wyłącznie w celu poddania go analizie, to nawet gdy produkt ten okazuje się być zafałszowany, to nie ponosi on szkody (ustawa z 1875 r., art. 6). W dalszej części wprowadzono prawo do pobierania próbek mleka do analizy już w punktach jego dostaw oraz kary do 10 funtów za utrudnianie pobierania takich próbek. Tym samym ustawa, której „kariera” rozpoczęła się w 1860 r., czyli ponad sto pięćdziesiąt lat wcześniej, będąca pionierskim rozwiązaniem dla prawa żywnościowego w Wielkiej Brytanii, stała się zacznym dla dzisiejszej brytyjskiej The Food Standards Agency, jak i kamieniem milowym współczesnego obrazu i charakteru systemów bezpieczeństwa żywności w rozwiniętym świecie.

Stanisław Kowalczyk

# HISTORIA WALKI Z FAŁSZOWANIEM ŻYWNOCICI (16): AN ACT FOR PREVENTING ADULTERATION OF ARTICLES OF FOOD OR DRINK (W. BRYTANIA, 1860), Część II. Dalsze losy aktu z 1860 r.

## 1. Nowelizacja z 1872 r.

Nowelizacja ustawy z 1860 r. była warunkiem stworzenia prawa rzeczywiście działającego. Jak bowiem powiedział na posiedzeniu Izby Gmin dnia 27 marca 1867 r. J. Locke (1805–1880), „Ustawa o fałszowaniu żywności nie jest realizowana. Gminy nie chcą ponosić kosztów utrzymywania laboratoriów i osób odpowiedzialnych za testowanie jakości artykułów spożywczych”<sup>1</sup>.

Problem musiał być znaczący, skoro sam kanclerz skarbu rządu JKM, W.E. Gladstone (1809–1898), na posiedzeniu parlamentu w dniu 3 maja 1866 r., w sprawie stanu finansów państwa, powiedział: „Fałszowanie żywności – obawiam się, że w szczególności sposób oraz w wyjątkowym stopniu jest angielską ułomnością, i wątpię, czy w jakimkolwiek innym kraju na świecie taka ilość żywności jest fałszowania jak w tym kraju”<sup>2</sup>. Za główną przyczynę tego stanu uznaje – co może budzić pewne zdziwienie, jako że wypowiada to przedstawiciel rządu – zbyt wysokie cła na import żywności. Jednak podany przykład cła na pieprz może potwierdzać tezę W.E. Gladstone’a. Cło na ten artykuł wynosiło wówczas 6 pensów, podczas gdy cena pieprzu wahała się od 3 pensów do 3½ pensa, czyli stawka celna wynosiła 200% ceny pieprzu<sup>3</sup>.

Nowelizacja z 1872 r. (*Adulteration of Food and Drugs Act*)<sup>4</sup>, liczyła 12 artykułów i wprowadziła kilka zmian do ustawy z 1860 r. Po pierwsze, zwiększono wysokość kary pieniężnej za fałszowanie żywności do maksymalnie 50 funtów. Za drugie wykroczenie przewidziano nawet karę więzienia do 6 miesięcy. Regulacją prawną objęto także leki oraz wprowadzono definicję zafałszowania. Za przypadek taki uznano sytuację, gdy jakikolwiek artykuł żywnościowy, napój czy lekarstwo zostaną zmieszane z innymi substancjami z intencją nieuczciwego zwiększenia ich masy, bez poinformowania kupującego o takiej domieszce przed dostawą towaru. Definicja, jak widać, była wyjątkowo „delikatna” i nie dotyczyła podstawowej formy zafałszowań,

jakimi było dodawanie substancji mających na celu zmianę smaku, wyglądu, barwy czy ukrycie wad towarów. Zafałszowanie żywności w celu wzrostu jej masy było stosunkowo mniej rozpowszechnione, a dodatkowo – jak wynikało chociażby z badań A.H. Hassalla – mniej szkodliwe dla zdrowia i życia ludzkiego.

Generalnie zmiany były raczej niewielkie i nie dotyczyły podstawowych niedoskonałości ustawy z 1860 r., jak fakultatywność regulacji, brak stanowiska inspektorów odpowiedzialnych za zwalczanie przestępstw żywnościowych<sup>5</sup>, brak upoważnienia dla władz lokalnych do finansowania analiz laboratoryjnych oraz inne, opisywane w części I artykułu ułomności tej regulacji<sup>6</sup>. Lobby wytwórców, jak widać, nie zezwoliło na bardziej restrykcyjne rozwiązania, a w istocie na takie, które uczyniłyby prawo działającym. Nowelizacja z 1872 r. nie miała w tym względzie większego znaczenia i poza samym Londynem i kilkoma większymi miastami zwalczanie fałszerzy żywności pozostało zagadnieniem teoretycznym<sup>7</sup>.

Chociaż bezpośrednio po uchwaleniu zmian H. Letheby, przewodniczącego The Association of Medical Officers of Health, na posiedzeniu tego stowarzyszenia (w dniu 28 października 1872 r.) stwierdził, że „Adulteration Act 1872, pomimo swoich niedoskonałości, umożliwia, przy właściwym administrowaniu, prowadzenie ważnej i wartościowej działalności publicznej”<sup>8</sup>.

Po dwunastu latach od uchwalenia regulacji przeciwko fałszowaniu żywności prawo dalej pozostawało martwą literą. Tryumfował nieuczciwy wytwórca oraz handlarz. Prawa konsumentów, pomimo wysiłków wielu światłych i uczciwych ludzi, pozostały w cieniu.

## 2. Proces nowelizacji z 1875 r.

Wniosek o powołanie specjalnego komitetu do zbadania skutków działania ustawy z 1872 r. został przedłożony przez G. Sclatera-Bootha na posiedzeniu dnia 20 kwietnia 1874 r. Oficjalne zatwierdzenie komitet

<sup>1</sup> Redakcja na wniosek osób zainteresowanych bibliografię do artykułu przesyła drogą mailową.